



Salsedine a Francavilla al Mare, molto di più del ristorante del lido Drago Verde

11 Aprile 2025 

FRANCAVILLA AL MARE – Un ristorante sul mare nella città in cui, a dispetto del nome, vedere il mare per chi non ha il privilegio di averci una casa di fronte è impossibile a causa dell’urbanizzazione selvaggia dei decenni passati. Che lavorasse tutto l’anno e non solo durante la stagione estiva con una qualità superiore a quella che ci si aspetta da un lido.

Con queste premesse **Alessandro Rocco**, insieme a tutta la famiglia a partire dal fratello **Andrea**, nel 2020 ha dato vita a Salsedine. Un locale che si è andato ad integrare al Drago verde, uno degli stabilimenti più frequentati di Francavilla al Mare (Chieti) che oggi si distingue per l’anima green e i servizi che offre, oltre ad una spiaggia particolarmente ampia per la zona, che arriva a ospitare circa 200 palme.



Alessandro Rocco

Lo stesso ristorante è “multitasking” e, anche grazie ad una doppia cucina, offre la possibilità da un lato di cenare o pranzare, sia nella sala dove le ampie vetrate d’estate scompaiono offrendo una spazialità che fa sembrare di toccare il mare con un dito, sia di consumare aperitivi in terrazza. Cucina che dialoga con il forno dove, proprio grazie a questa combine, **Gianluca Romoli** riesce a proporre pizze gastronomiche alle cui guarnizioni contribuisce lo chef Andrea, che gestisce i fornelli assieme alla mamma **Rosanna Marfisi**. Un nome noto legato all’industria della carne che fa capire bene quanto l’anima imprenditoriale pervada l’intera famiglia, vecchie e nuove generazioni con il padre **Rolando** che ha operato nel settore dell’abbigliamento.



Rintrocilo, scampi, ferfellone e pane crock

La cucina è di mare ma non mancano discrete incursioni di terra intesa come orto e non come cortile, e si privilegia la filiera corta, a partire da un consorzio di produttori locali che commercializza in modo diretto. Mentre il pesce arriva dalla marina di Pescara e da quella di Molfetta. I piatti evocano la tradizione marinara abruzzese leggermente rivisitata.



La carta vini contiene alcune certezze abruzzesi e qualche etichetta internazionale, sicuramente può migliorare se si considera l'ambizione del locale.

Dal 2019, Salsedine ospita anche la pizzeria curata da Gianluca Romoli. La sua è una pizza in stile contemporaneo, le farciture variano da quelle di mare grazie anche alla presenza della cucina di Salsedine, ad altre pizze sempre ricercate.



Il ristorante Salsedine nasce proprio dalla storia del Drago Verde e lo fa per andare a completare l'offerta dello stabilimento, dotato di tre ingressi che si affacciano sulla pista ciclabile, una piscina a sfioro con idromassaggio, tre bar di cui uno in un chiosco nel bel mezzo della spiaggia per chi preferisce un pasto frugale o un aperitivo coi piedi nella sabbia.

Dall'idea di estendere l'esperienza del Drago Verde, Salsedine è diventato un ristorante con un'anima propria che, infatti, resta aperto tutto l'anno rappresentando una delle poche insegne di questo tratto di costa abruzzese in cui si può mangiare sul mare anche d'inverno.



Rilevato nel 2014, lo stabilimento vede oggi impegnata tutta la famiglia Rocco, con Alessandro, 39enne, che si occupa della gestione e dell'amministrazione e Andrea, di cinque anni più giovane, a guidare la cucina dopo diverse esperienze in vari ristoranti tra i quali La chiave dei Trabocchi a Fossacesia e Cala di Ponente a Montesilvano.

La grandinata del 2019 da sventura si trasforma in opportunità e il Drago Verde subisce un'importante ristrutturazione che termina in parte nel maggio 2020 e trasforma lo stabilimento in una moderna struttura realizzata in bio-edilizia, in legno e cemento armato riciclato, con impianto di autoproduzione di corrente sul tetto, un giardino di macchia mediterranea con il ricircolo dell'acqua per l'annaffiamento.

Oggi lavorano nel gruppo circa 40 persone durante la stagione estiva e una decina di persone per il resto dell'anno.



Lo staff di Salsedine