

Salsedine a Francavilla, le cerimonie su misura tutto l'anno con vista sul mare e un menù che segue le stagioni

28 Novembre 2025



FRANCAVILLA AL MARE - Il polpo fresco dell'estate con gazpacho di pomodoro si mette un vestito invernale con crema di ceci e olio al rosmarino. Sulla chitarrina piovono scagliette di tartufo, abbinate allo zafferano che quest'anno celebra i 20 anni della Dop. I tortellini si riempiono di spigola e sguazzano in un brodo di mare caldo perfetto per le giornate più fredde.

Dopo una piccola pausa a seguito di una prima stagione che ha segnato il debutto del nuovo format, Salsedine, il ristorante di pesce e pizza contemporanea del Drago Verde Beach Resort a Francavilla al Mare (Chieti) riparte più carico che mai, con un menù invernale nuovissimo e pronto ad accogliere eventi di ogni tipo.

“La prima estate di Salsedine, che è stata il completamento del progetto Drago Verde, iniziato nel 2019 quando abbiamo deciso per la demolizione e per fare una transizione energetica ed ecologica di tutta la struttura”, ricorda **Alessandro Rocco**, al timone dello

stabilimento e del ristorante insieme a tutta la famiglia a partire dal fratello **Andrea**, “è stata piena di soddisfazioni. Abbiamo deciso di dare un’identità ben definita al ristorante proponendo una formula ristorativa in cui si può godere dell’atmosfera del mare durante tutto l’anno e che fosse estensione dell’atmosfera dello stabilimento Drago Verde”.

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

Proprietari del lido di Francavilla al Mare da dodici anni, i fratelli Alessandro e Andrea hanno trasformato i disagi legati ad una grandinata che nel 2019 ha praticamente distrutto lo stabilimento, in un’opportunità per dare vita al loro progetto.

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.



“Abbiamo deciso di stare aperti tutto l’anno, con un luogo dove assaporare il mare anche oltre l’estate. Abbiamo pensato ad una sala elegante e minimal, e che fosse perfetta anche per accogliere le cerimonie. Abbiamo avuto fin da subito numerose richieste per la nostra struttura per celebrare eventi importanti, ma anche cene o pranzi aziendali e incontri di lavoro”, spiega ancora il ristoratore. “Per le cerimonie proponiamo formule cucite su misura e questo sta convincendo moltissimo la clientela. Il ristorante si presta per creare ambienti intimi o formali a seconda degli anniversari da celebrare in famiglia oppure per occasioni legati all’ambiente di lavoro”.

E se l’estetica è un primo biglietto da visita, con il locale curato nei minimi dettagli, con 90 coperti che in estate raddoppiano con gli spazi all’aperto, la proposta gastronomica sigella il livello di attenzione dell’accoglienza.

“Abbiamo voluto spingere molto con il menù”, continua Alessandro Rocco, “utilizzando materie prime selezionatissime e proponendo dei piatti innovativi, ma pur sempre legati alla tradizione. Ogni giorno selezioniamo il miglior pescato a miglio zero, e ci affidiamo a fornitori

di prodotti di prima scelta e che raccontano il territorio, a cominciare dall'olio d'oliva Masciantonio, i tartufi S.Z. di Atesa o le verdure Terra Amica di Francavilla al Mare”.

La stagionalità è la stella polare per il menù curato da Andrea Rocco, sia per il ristorante che per la pizzeria, quest'ultima sotto le mani esperte di **Gianluca Romoli**, attentissimo alla ricerca delle eccellenze abruzzesi e campane. La pizza, oltre alle sue proposte classiche, si accosta a materie prime selezionatissime, anche queste che seguono la stagionalità, tra zucca, lamelle di tartufo, ma anche cime di rapa, e fondute, per sapori più avvolgenti.

LE FOTO

















pubbliredazionale