

“Tra mare e vigne”, a Salsedine sulla spiaggia di Francavilla una serata con i vini di Pasetti

4 Maggio 2026



FRANCAVILLA AL MARE - È tutto pronto per la cena “Tra Mare e Vigne”, un’esperienza gastronomica che celebra l’incontro tra i sapori del mare e le eccellenze vinicole del territorio abruzzese. La cena è in programma venerdì prossimo, 8 maggio presso il ristorante Salsedine di Francavilla al Mare (Chieti) alle 20. Protagonisti della serata saranno i piatti dello chef **Andrea Rocco** e della sua brigata e i vini della Cantina Pasetti. A fare da cornice Francavilla al Mare, cittadina dove entrambe le realtà sono nate.

La serata che ha un costo di 65 euro, propone un percorso degustazione studiato per esaltare la freschezza e la qualità delle materie prime marine, con piatti che spaziano dalle Cruditè, tra cui carpaccio nostrano al naturale e tagliatella di seppia con cipolla e peperoncino, fino a preparazioni più strutturate come Il filetto di triglia con lisca biscottata e olio al basilico, La Cotoletta di branzino con maionese al lime e il Polpo gentile in doppia cottura. Il viaggio

culinario prosegue con il Rintrocilo seppia, ferfellone e pane croccante, e La nostra Cacciatora: scampi&rospo, per concludersi con una fresca Cheesecake fragolosa.

Ad accompagnare ogni portata, una selezione di etichette della linea Testarossa di Pasetti: Passerina Terre Aquilane Igp, Trebbiano d'Abruzzo Superiore Dop e Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Dop, pensate per esaltare ogni sfumatura del menù.

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

“La serata Tra Mare e Vigne - ha detto il titolare **Alessandro Rocco** - rappresenta un'occasione per vivere un'esperienza sensoriale completa, dove la cucina di mare di Salsedine incontra l'eleganza dei vini della famiglia Pasetti in un dialogo armonico tra gusto, territorio e creatività. Ad unirci con la Cantina è anche Francavilla luogo dove entrambi abbiamo le nostre attività”.

Salsedine, il ristorante dello stabilimento Drago Verde prende i sapori e i colori del suo indissolubile legame con il mare. Ogni piatto è la storia di Alessandro e Andrea Rocco e della loro famiglia, un racconto che parte dalla tradizione e il rispetto degli ingredienti locali più freschi, tenendo saldo il timone dei sapori e della concretezza.

Salsedine nasce dal desiderio di offrire agli ospiti un'esperienza che sia una vera estensione dell'atmosfera di Drago Verde, un luogo in cui relax, natura e gusto si fondono in armonia.

La filosofia parte dalla semplicità: i sapori genuini della costa abruzzese, ben interpretati con gusto e ricerca. Dal pesce fresco del mare ai prodotti della terra, ogni elemento parla di autenticità e passione. Salsedine vuole essere il punto d'incontro tra la tradizione marinara e l'eleganza contemporanea, un luogo dove il design minimalista e accogliente si sposa con una cucina ricercata ma accessibile.



Alessandro e Andrea Rocco

La lunga storia della Cantina Pasetti inizia già in epoca borbonica, in agro di Francavilla al Mare fino ad arrivare ai giorni nostri con una viticoltura di montagna. La svolta visionaria avviene quando **Mimmo Pasetti** nel 2000, dalla zona costiera si sposta all'interno, prima a Pescosansonesco (Pescara) nel Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga. La significativa escursione termica tra giorno e notte a circa 550 m.s.l.m. garantisce che il vino abbia un profilo sensoriale di alta qualità ed eleganza.

Così è iniziato il processo di trasformazione che dalla zona costiera dell'Abruzzo arriva poi a Capestrano (L'Aquila), Castiglione a Casauria (Pescara) e Ofena (L'Aquila). Essendo tutti i vigneti all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, la Cantina Pasetti è autorizzata ad apporre il logo del Parco sul retro delle sue bottiglie e di recente ha ottenuto quello del Cervim (Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viteicoltura Montana) per la viticoltura eroica.

Il segreto di questa azienda è sicuramente l'unione familiare, oggi Mimmo la gestisce

insieme a sua moglie **Laura** e i loro tre figli, ognuno con un ruolo definito e diverso: **Francesca Rachele** si occupa dell'amministrazione, **Massimo** dell'esportazione e della visibilità internazionale e **Davide**, che è enologo, si occupa della produzione.

La cantina possiede un totale di 270 ettari dei quali 70 vitati. Le uve coltivate sono: Pecorino, Passerina, Trebbiano d'Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo e Moscatello di Castiglione; piccola percentuale di varietà internazionale, Chardonnay, Pinot nero e Cabernet sauvignon.

La conduzione delle vigne è nella forma integrata con particolare attenzione alla sostenibilità.

“Siamo molto contenti - ha detto la famiglia Pasetti - di questa serata con Salsedine. I piatti del ristorante che esaltano la materia prima in maniera eccellente si sposano perfettamente con i nostri vini dal carattere definito e strutturato”.