Eclettismo mare-terra: a tavola da Salsedine con la famiglia Rocco

8353f7d9-fbd6-4d7e-be51-b9303e2c6e73

Settantasette punti e una Forchetta. Entra così, nella Guida Ristoranti d’Italia 2027 del Gambero Rosso, il ristorante abruzzese Salsedine. Il riconoscimento premia la dedizione e la visione della famiglia Rocco, anima del beach club Drago Verde – Sand Food a Francavilla al Mare, incastonato tra l'Adriatico e la ciclabile della Costa dei Trabocchi dove appunto sorge Salsedine. Qui la proposta scommette su una cucina fatta di materie prime meticolosamente selezionate e di un dialogo misurato tra tradizione e contemporaneità. A dirigere la cucina c’è Andrea Rocco, chef autodidatta appena rientrato da San Paolo dove ha rappresentato l'Abruzzo alla 15ª Settimana della Cucina Regionale Italiana in Brasile. Con lui in cucina, in brigata, c’è mamma Rosanna Marfisi, mentre in sala ad accogliere gli ospiti troviamo Alessandro Rocco con papà Rolando in supervisione.

MixerPlanet

La potenza della semplicità

Andrea e Alessandro, i due fratelli condottieri di Salsedine, sono gli artefici di un qualcosa di tanto semplice quanto complesso. Reinterpretano l'identità abruzzese senza perderla, con sensibilità contemporanea e restando ancorati al territorio, dunque osando con consapevolezza. Il pesce è fresco, e insieme ai frutti della terra guida un percorso tra memoria e ricerca, riconosciuto nel 2026 anche dalla guida Cucinamare con i premi per la “Miglior Pizza al Mare” e il “Miglior Fritto di Mare”.

La storia di Salsedine - offre 70 coperti che diventano 180 con la terrazza vista mare - è cominciata sei anni fa: la famiglia Rocco costruisce la proposta attingendo dai pescatori della costa adriatica da Francavilla a Pescara fino a Molfetta. Lo stesso discorso vale per tutti gli altri prodotti, la selezione è accuratissima e i sapori locali sono prediletti.

MixerPlanet

Il mare, la pizza e il Parrozzo

Il menù del pranzo si può aprire con un’entrée di tonno in crosta croccante di pistacchio e mayo al limone. Tra i crudi spiccano il carpaccio del pescato del giorno con olio e pepe e la triglia con ceci, mentre nei cotti trovano spazio i moscardini indiavolati. Nella proposta dei primi c’è un piatto che da solo vale la seduta: il Rintrocilo, formato della tradizione nato durante la transumanza (fatto con sola acqua, sale e farina di grano duro), qui servito con seppie, peperone ferfellone essiccato e pane croccante. Un altro primo interessante è il risotto Acquarello del mare Adriatico, e per secondo una scelta mai sbagliata è il pescato del giorno alla brace - un buon esempio è la spigola - con patate al forno.

La sera la proposta cambia volto e arriva anche la pizzeria, un vero e proprio capitolo a parte. Affidata a Gianluca Romoli – figura ben nota nella ristorazione pescarese giunto alla pizza dopo anni tra sala e fornelli –, l'offerta serale punta su impasti a lunga maturazione, prefermenti e blend di farine personalizzati, studiati per garantire massima idratazione, leggerezza e digeribilità. Nel menù delle pizze primeggia la Salumi dal mare, una focaccia con prosciutto di pesce spada o tonno rosso affumicato, rucola, stracciata di bufala, zeste di limone e granella di nocciola. Altrettanto interessante è la Ci vuole fegato, con bufala campana DOP, battuto di rape saltate, salsiccia artigianale di fegato di suino, maionese al ferfellone e scaglie di provolone del monaco, da abbinare alle birre artigianali accuratamente scelte dalla casa.

MixerPlanet

In cantina, la carta premia le referenze del territorio. Ci sono vini come lo Spumante Metodo Classico Brut Rosé 36 mesi 2025 di Di Sipio e il Testarossa Trebbiano d’Abruzzo Superiore DOP Riserva 2023 di Pasetti. Una chicca è il Cerasuolo d’Abruzzo 2025 di Emidio Pepe.

Per dolce, Salsedine prepara un Semifreddo al Parrozzo, tipicità firmata Luigi D’Amico. I contadini abruzzesi facevano da tempo immemorabile un pane con il granturco, di forma semisferica e cotto nel forno a legna che chiamavano Pane Rozzo. Luigi D’Amico, nei primi del 1900, ebbe l’idea di farne una trasposizione dolciaria riproducendo il giallo del granturco con quello delle uova, mantenendo inalterata la forma semisferica e adoperando una copertura di finissimo cioccolato per riprodurre lo scuro delle bruciacchiature caratteristiche della cottura nel forno a legna. Su precisa indicazione di

Gabriele D’Annunzio (nato proprio a Pescara), lo chiamò Parrozzo: oggi questo tipico dolce natalizio, da Salsedine, viene sapientemente rivisitato per essere assaporato tutto l’anno e consegnando agli ospiti l’ennesima meraviglia abruzzese.

MixerPlanet