

DENTRO LA MAGIA DEL CANTINONE, A SANTO STEFANO DI SESSANIO UN LUOGO UNICO CHE UNISCE TURISTI E PAESANI

14 Settembre 2018



SANTO STEFANO DI SESSANIO – È un luogo d'altri tempi, ma allo stesso tempo è presente, attuale, vivo. È Il Cantinone, uno dei posti più suggestivi di quel magnifico borgo chiamato Santo Stefano di Sessanio (L'Aquila).

Nel centro del paese, un centinaio di abitanti stanziali a meno di 30 km da L'Aquila nel Parco nazionale del Gran Sasso, trova spazio questa cantina dove si mangia e si beve, inserita nell'ambito di Sextantio, la creatura di **Daniele Kihlgren**, imprenditore italo-svedese che ormai circa vent'anni fa decise di riqualificare alcuni stabili di Santo Stefano per aprire il suo albergo diffuso.

Una scommessa più che vinta, considerando che il borgo è oggi certamente tra i più visitati dell'Appennino centrale, e richiama l'attenzione dei turisti italiani e stranieri.



Dal 2013 il Cantinone è gestito da due giovani imprenditori: **Franco Cagnoli**, 36 anni dell'Aquila, e **Serena Ciccone**, tre anni più giovane e nativa della vicina Calascio. Compagni nel lavoro e nella vita.

Incontriamo Cagnoli nella piazza di Santo Stefano, a pochi passi dal locale. Il suo sguardo è profondo, penetrante e fiero. Sa di vivere in un luogo magnifico, intriso di storia, bellezze architettoniche e naturali. Il Cantinone è un luogo che difficilmente si riesce a collocare in una cornice ben definita: non è un ristorante convenzionale, ma neanche una semplice cantina. È certamente un posto dove si respira in ogni angolo l'autenticità dell'Appennino abruzzese.

“Credo fortemente in quello che faccio – racconta Franco Cagnoli a *Virtù Quotidiane* – sono figlio e al tempo stesso amante di questo territorio. Il futuro delle nostre zone deve passare necessariamente per la preservazione dell'estetica, unita alla valorizzazione del prodotto autoctono”.



Le parole del ristoratore aquilano sono coerenti con l'offerta del Cantinone: taglieri, pecorino, miele, lardo e pere, zuppe con le lenticchie di Santo Stefano, coltivate da **Ettore Ciarrocca**, un ingegnere che ha deciso di dedicarsi alla sua terra, vini esclusivamente abruzzesi e un'attenzione particolare dedicata al pane, fornito dal vicino forno di Castel del Monte: "Il pane è un elemento fondamentale del Cantinone, ne utilizziamo moltissimo per le

bruschette ma anche per i nostri crostoni. Mi rendo conto di quanto ho lavorato nel mese quando vedo la fattura del pane”. E poi la collaborazione con le realtà agricole locali, come l'**azienda Gran Sasso** di **Giulio Petronio** o quella di **Domenico Ciccone**, padre di Serena e parte di una famiglia di pastori da generazioni. È sua la ricotta del dolce nel menu del Cantinone.

Il locale lavora molto con i clienti del Sextantio, tra i quali diversi turisti, provenienti da ogni parte del mondo, dal Nord Europa agli Stati Uniti, fino all’Australia. Ma un aspetto appagante del lavoro di Franco e Serena è il rapporto con i paesani: “Abbiamo pochi grandi tavoli, dove solitamente si siedono coppie o gruppi misti di persone – evidenzia Cagnoli – la piacevole conseguenza è la conoscenza e, in alcuni casi, persino l’amicizia che si crea tra turisti e locali. Persone che prima di entrare qui neanche si conoscevano”.



“I turisti che arrivano al Sextantio sono persone che solitamente hanno un certo spessore spirituale – continua – non è gente educata all’ostentazione, e questo accade grazie al modello vincente proposto da Kihlgren”.

E tuttavia, Il Cantinone continua a offrire i suoi prodotti a prezzi onesti, anche grazie al fatto

che il luogo viene frequentato abitualmente anche da paesani, persone provenienti dai borghi limitrofi o dall'Aquila.

Ma già il luogo vale la visita: si trova al piano terra di un palazzo "povero" del 1400, molto probabilmente in origine utilizzato come stalla, e successivamente come cantina di conservazione di salumi e sottoli. Il grosso camino nella sala principale, e una piccola grotta a parte, che a volte viene utilizzata per degustazioni esclusive, per massimo due o tre persone vogliose di cenare totalmente immerse nella roccia.

Serena Ciccone è un'artista. Dipinge il territorio, ne è fortemente compenetrata ed è anche l'anima creativa del menu al Cantinone, forte anche dell'esperienza di famiglia che, oltre ad aver fondato l'azienda agricola, ha anche lo storico bar Vittoria a Calascio. Paese dove Cagnoli si è trasferito qualche anno fa, prima di conoscere la sua compagna.

Lui è conosciutissimo da tutti gli aquilani della sua generazione, grazie alla sua passione per la musica, che lo ha reso tra i maggiori artefici della scena alternativa cittadina degli anni Novanta. Allora era conosciuto da tutti con il soprannome di Gnagneaux.



Oggi, a Santo Stefano come altrove, è semplicemente Franco: “Compatibilmente con il tempo a a disposizione, compongo ancora musica – confida durante la nostra chiacchierata – ma scrivo anche novelle, amo lo sport in montagna e organizzo iniziative a trecentosessanta gradi volte alla valorizzazione di questo territorio, che amo. Ho fatto tanti lavori prima di approdare qui”.

Compreso quello del pastore, proprio per l'azienda del padre di Serena: "Domenico Ciccone mi ha insegnato il mestiere, sono stati due anni belli e duri. Dopo quel periodo sono cambiato, perché ha rappresentato un momento importantissimo nella mia vita".

L'empatia, un sano senso della lentezza e la genuinità pervadono chi varca le soglie del Cantinone. Oltre la porta, ad attendere, c'è la semplicità di Franco e Serena.