

Alla tavola di Dino Como. Le ricette scomparse rivivono da Sextantio, albergo diffuso nel borgo abruzzese di Santo Stefano di Sessanio

12 Gennaio 2026

di **Marco Signori**



SANTO STEFANO DI SESSANIO – A vent’anni dall’apertura, Sextantio, il progetto dell’albergo diffuso che l’imprenditore italo-svedese **Daniele Kihlgren** ha realizzato a Santo Stefano di Sessanio (L’Aquila), raggiunge la sua piena maturità con il ristorante affidato a **Dino Como**, per quindici anni sous chef di **Niko Romito**, capace di interpretare e fare proprio anche quel patrimonio di ricette che l’antropologa **Nunzia Taraschi** ha ricostruito attraverso decine di interviste agli anziani dei paesi di questo comprensorio ai piedi del Gran Sasso chiamato Terre della Baronia.

L’ospitalità è ormai un dato acclarato e in questo suggestivo borgo dove grazie all’”effetto-Sextantio” dall’inizio degli anni Duemila a oggi si è passati da zero a quasi trenta attività ricettive, arrivano turisti da ogni parte del mondo in cerca di autenticità e della tanto

richiesta experience: come la cerca dei tartufi o il laboratorio di panificazione, che l'albergo diffuso offre ai suoi ospiti, disposti a pagare cifre non scontate in un contesto dell'Abruzzo interno per vivere ambienti e atmosfere di un tempo.

È questo che ha reso Sextantio celebre in tutto il mondo, modello già esportato a Matera e persino in Ruanda e che si appresta ad approdare anche in Arabia Saudita, in alcuni villaggi d'altura lontani dal turismo di massa: il recupero conservativo dei luoghi ha mantenuto gli ambienti – camere, cucinone, persino bagni – come erano in passato, senza snaturarli e permettendo di rivivere le atmosfere tipiche dei secoli scorsi.

Quella di Kihlgren è stata ed è anche una battaglia politica, per scongiurare interventi edilizi invasivi e incentivare il recupero fedele del patrimonio esistente.

Da Santo Stefano al Ruanda passando per Matera. Daniele Kihlgren: "Così ridiamo vita ai borghi disabitati. L'over tourism mi spaventa"

Il ristorante invece – a lungo Locanda sotto gli archi, oggi Sextantio Cucina – è solo da poco tornato nelle mani dell'albergo che ha deciso così di chiudere quel cerchio che si era aperto all'inizio degli anni Duemila attraverso le stesse indagini sull'identità del luogo e delle comunità che lo hanno abitato nel corso dei secoli che hanno dato l'impronta alla parte ricettiva, anche con una cucina di riscoperta, aspra, che non può, non deve ma soprattutto non vuole piacere a tutti.

Quella di Dino Como, 36enne di Palena (Chieti), dai cui piatti si vede tutta l'impronta di Romito e la sua lunga ricerca sui vegetali. È stato lo stesso chef tre stelle Michelin a metterlo in contatto con Sextantio, con cui ha un rapporto che risale ai primi anni di apertura dell'albergo con cui collaborò agli albori della sua parabola che lo avrebbe poi portato nell'olimpico della cucina italiana e internazionale.

Il contesto è quello ormai ben noto a chi frequenta Santo Stefano: sala in pietra con luci soffuse e candele, grande camino, piccole finestre, mise en place essenziale su tavoli in legno con sedie di paglia, al di sotto di un opificio in cui una volta si tingeva la lana. La stessa che grazie ai Medici, signori di Firenze che governarono la Baronìa di cui il paese faceva parte insieme ai vicini Carapelle Calvisio, Castelvechio Calvisio e Calascio, ha portato ricchezza al paese in epoca rinascimentale.



La sala di Sextantio Cucina

Il lavoro della cucina ha una degna valorizzazione in sala grazie ad un gruppo di giovani e appassionati professionisti guidati da **Giorgia Roncoli**, romana classe 1994, con all'attivo già interessanti esperienze e che ha messo a punto la carta dei vini che attualmente si compone di un'ottantina di etichette, privilegiando piccoli produttori.

Sextantio si è dotato anche di un proprio orto, progettato dall'architetto paesaggista **Cristiano Del Toro**, "per il quale sono stati utilizzati semi non acquistati ma recuperati e tramandati. L'autoproduzione della materia prima e la sua trasformazione che svolgiamo in due laboratori attivi dal giugno scorso, è parte integrante della filosofia che stiamo applicando", spiega Nunzia Taraschi. Che ricorda come "quindici anni fa ho iniziato intervistando una ventina di anziani dei paesi della Baronìa che hanno raccontato di ricette e piatti scomparsi, senza dosaggi perché non erano trascritti in ricettari ma frutto della memoria orale".

"Santo Stefano ha avuto un destino particolare, gran parte dell'emigrazione è stata verso il

Canada e non c'è stata un'emigrazione di ritorno per cui c'era il vero valore di quello che dovrebbe essere considerato patrimonio, cioè il rapporto tra costruito e territorio - rileva Kihlgren - . La bellezza incontaminata di borghi come questo, luoghi di marginalità e abbandono, in un mondo di turismo che vive sempre di più luoghi falsificati, può diventare quell'Italia vera di cui un turismo estremamente sofisticato è alla ricerca”.

Cosa si mangia

Oltre alla scelta alla carta, da Sextantio Cucina ci sono due menu degustazione che partono entrambi con un brodo povero e saporitissimo: “Radici” da 75 euro e “Evoluzione” da 110.

Il primo è un insieme di ricette pastorali della tradizione, il secondo interpreta la visione contemporanea dello chef in cui fermentazioni e ossidazioni, infusioni e affumicature creano una vera esperienza gastronomica fuori dal comune.

In entrambi, legumi di montagna, pesce d'acqua dolce, carni ovine e caprine e vegetali sono i protagonisti assoluti.

La nostra esperienza ha previsto lenticchia, cotica e alloro; zucca a vapore e mandarino arrosto; trota e patate; ravioli di castagne in brodo di versa e noce moscata; capra e limone ossidato; cavolo nero, mela e rafano; spaghetti, bieta semi di girasole e pepe verde; ceci, latte e rosmarino; pecora arrostita, interiora e sale; radicchio, carote e cannella; pasta acqua e farina e ragu di pecora; pane e zucchero; lattuga, vaniglia e limone.



alloro

Lenticchia cotica e



mandarino arrosto

Zucca a vapore e



Trota e patate



Ravioli di castagne in brodo di verza e noce moscata



ossidato

Capra e limone



rafano

Cavolo nero mela e



di girasole e pepe verde

Spaghetti bieta semi



Ceci latte e rosmarino



interiora e sale

Pecora arrostita





ragu di pecora

Pasta acqua e farina e



Pane e zucchero



limone

Lattuga, vaniglia e