

SANTO STEFANO DI SESSANIO: APRE SEXTANTIO CUCINA, “TERRITORIO, MEMORIA, RICERCA”

3 Novembre 2025



SANTO STEFANO DI SESSANIO – Dopo un periodo di soft opening, Sextantio Albergo Diffuso inaugura il suo ristorante: Sextantio Cucina.

Alla guida Dino Como, 36 anni, abruzzese di Palena, che dopo quindici anni di formazione e crescita professionale al fianco di Niko Romito sceglie di restare nella sua terra per costruire un linguaggio personale: una cucina che nasce dalla tradizione e parla al presente. Una cucina che, oggi più che mai, risponde a esigenze contemporanee e si fonda su un’identità territoriale sempre più minacciata dalla globalizzazione turistica.

Un progetto che amplia l’offerta dell’albergo diffuso Sextantio, dell’imprenditore italo-svedese Daniele Kihlgren.

IL PROGETTO

Sextantio Cucina – si legge in una nota – è il naturale completamento del progetto di recupero e tutela del patrimonio storico minore portato avanti da Sextantio a Santo Stefano di Sessanio.

Dopo essersi dedicato al restauro di una parte del borgo in un’ottica estremamente conservativa, riportando alla luce le antiche abitazioni attraverso studi sull’architettura vernacolare, gli arredi, le culture materiali e l’artigianato domestico, oggi Sextantio porta a compimento il suo programma sviluppando la ricerca sulla cucina popolare commissionata nel 2006 al Museo delle Genti d’Abruzzo.

Dalla ricerca sulla memoria orale sono emerse oltre settanta ricette mai trascritte, restituite dagli anziani intervistati: testimoni di un universo antropologico sempre più raro e al limite della sopravvivenza. È una cucina autarchica, fatta di

legumi, erbe spontanee e frutti dimenticati; una cucina “povera” che si esprimeva ciclicamente all’interno del calendario agro-pastorale, interrotta solo dall’abbondanza rituale della festa. Le ricette, quasi sempre piatti unici e condivisi, nascevano da un’esperienza sensoriale acquisita nella pratica quotidiana e tramandata per generazioni.

Solo l’incontro con Dino Como, che coniuga altissime competenze tecniche a una naturale sensibilità per il territorio e la sua materia, consente oggi al progetto Sextantio di riportare in vita piatti di cui a volte si è perduto il gusto originario. È un lavoro che richiede esperienza e capacità di manipolare prodotti inusuali, rari e antichi, di difficile reperibilità, pian piano sopraffatti dall’omologazione della grande distribuzione alimentare.

LA CUCINA

Sextantio Cucina si fonda su tre assi cardine: Territorio, Memoria, Ricerca.

È una cucina di montagna, fatta di materie prime essenziali che Dino Como valorizza attraverso tecniche capaci di trasformarle senza mai tradirne la vera natura. Ogni piatto ricerca profondità di gusto, equilibrio di consistenze e chiarezza di espressione. È un linguaggio gastronomico che unisce rigore e sensibilità, che restituisce al presente la testimonianza del passato e, allo stesso tempo, apre lo sguardo verso il futuro.

“I quindici anni passati al fianco di Niko Romito sono stati la parte più importante della mia formazione”, commenta Dino Como. “Da lui ho imparato il rigore, la pulizia del gusto, la responsabilità nei confronti della materia. Ma la mia sfida oggi è un’altra: scrivere una cucina mia. Parto da ciò che ho imparato, lo porto con me, ma non per ripeterlo. Voglio far crescere quell’insegnamento dentro un pensiero personale, che nasce dalla mia terra e dal suo carattere. Restare in Abruzzo è stata una scelta naturale: qui conosco le stagioni, i silenzi, la materia viva da cui tutto parte. Qui voglio esprimere la mia identità, in coerenza con i valori del progetto Sextantio”.

LA MATERIA PRIMA

L’autoproduzione è alla base del lavoro quotidiano. Le materie vegetali provengono dall’orto Sextantio o da piccole aziende agricole selezionate; con l’aiuto di un agronomo paesaggista si coltivano semi antichi, varietà a libera impollinazione, frutti rari e specie fitomagiche di raccolta selvatica. Le carni provengono da allevamenti estensivi, dove gli animali crescono all’aperto seguendo ritmi naturali e un’alimentazione sana e controllata. I vini sono scelti tra piccole realtà indipendenti, che praticano fermentazioni spontanee e viticoltura non interventista.