

Satricvm: il viaggio epico di Ulisse rivive nel cuore dell'Agro Pontino

scritto da Malinda Sassu | 15/07/2024



La cucina di Max Cotilli si eleva ad arte, fondendo mito e gusto: un menu dove i piatti diventano poesia visiva e i sapori narrano storie di orizzonti sensoriali

La cucina, come la letteratura, ha il potere di trasportarci in mondi lontani e farci vivere esperienze indimenticabili.

In questo affascinante intreccio tra arte culinaria e narrativa, il ristorante **Satricvm** a **Le Ferriere (LT)**, si distingue come un autentico pioniere, dopo il successo invernale di *"Alice nel Paese delle Meraviglie"*: un **percorso culinario che attraversa il Mediterraneo**, rievocando simbolicamente le tappe del ritorno di Ulisse da Troia verso Itaca.



L'esterno del Satricvm (Foto © Malinda Sassu).

Ristorante Satricvm, il nuovo menu di Max Cotilli

Itinerante, conviviale, letterario. Il nuovo menu di **Satricvm** va oltre il semplice piacere del cibo per diventare una narrazione multisensoriale, guidata dalla maestria dello chef **Max Cotilli** e della sua compagna **Sonia Tomaselli**.

Ogni sapore è una pagina da sfogliare con i sensi, ogni piatto una storia capace di unire culture, evocare ricordi e stimolare l'immaginazione, proprio come un buon libro.

Un **viaggio gastronomico attraverso gusto e letteratura**, dove i sapori del territorio si intrecciano agli echi di terre lontane e diventano capitoli di un racconto che stimola non solo il palato, ma anche la mente.



Satricvm, il viaggio di Ulisse nel nuovo menu estivo a Le Ferriere, fraz. di Latina (Foto © Malinda Sassu).

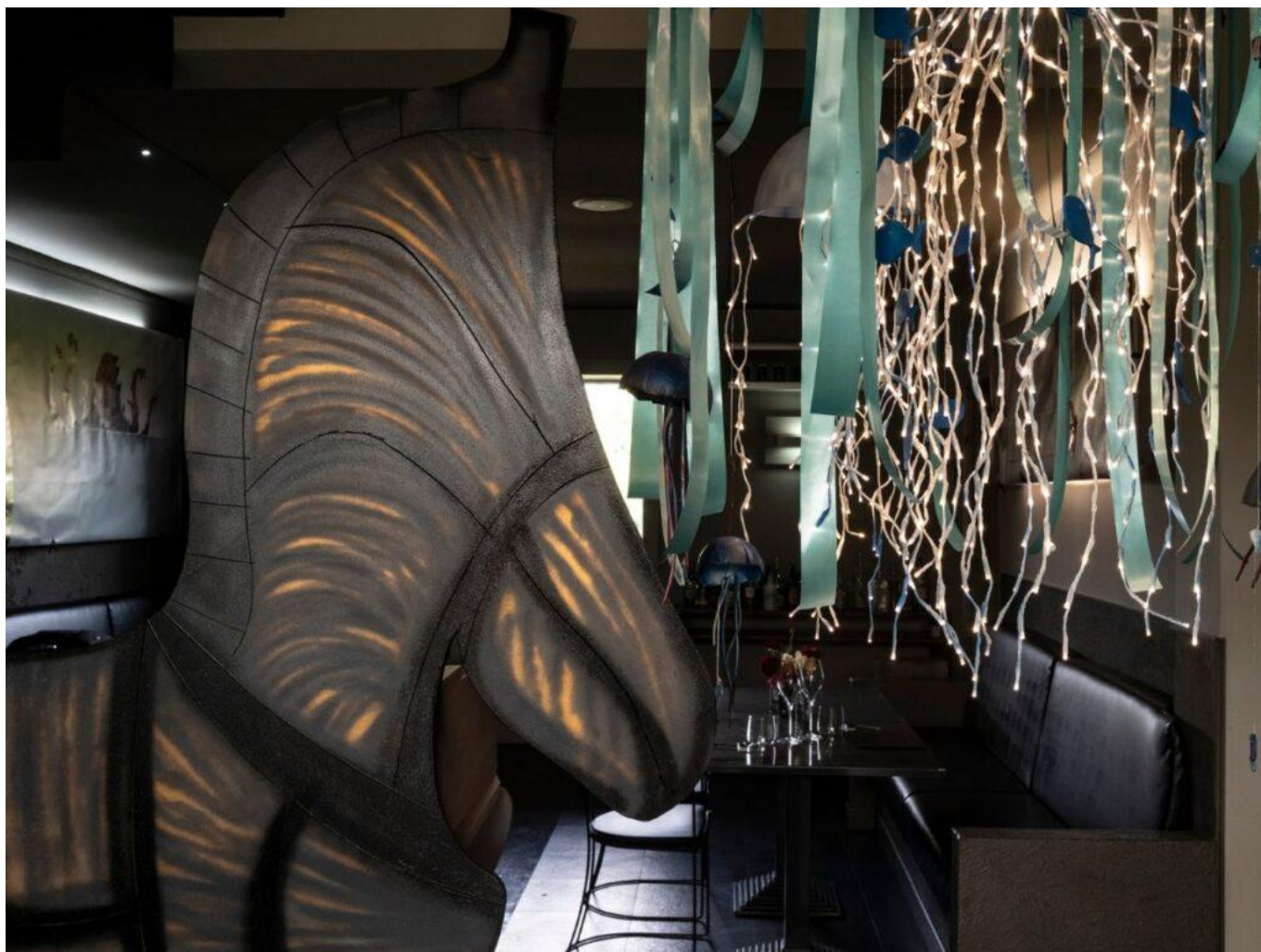
L'approdo a Satricvm: il viaggio di Ulisse in un'oasi tra design e natura

Nascosto al traffico cittadino, **Satricvm** emerge all'improvviso in tutta la sua eleganza, come un'oasi nel deserto. Proprio come Itaca per Ulisse, questo luogo rappresenta per **Max Cotilli** il ritorno alle origini, un approdo nella sua terra natia dopo le lunghe esperienze all'estero.

Una villetta degli anni 60, dove le ampie vetrate inondano gli ambienti di luce naturale. Qui, è l'elemento materico a dominare, con pietra, ferro e legno che si fondono elegantemente negli arredi, mentre rigogliose piante verdi adornano ogni angolo del suggestivo dehors.

Una **fusione tra design e natura** che esalta la bellezza intrinseca del locale, in un'atmosfera raffinata e accogliente. Un invito al relax che diventa protagonista nell'elegante *giardino d'inverno*, creando un dialogo armonioso tra interni ed esterni e permettendo di vivere l'esperienza gastronomica di **Satricvm** a 360 gradi.

Le visioni marine in sala, tra meduse e antiche triremi greche, completano la cornice perfetta per il viaggio culinario che sta per iniziare.



Gli interni del ristorante Satricvm (Foto © Lido Vannucchi).

Max e Sonia: un connubio di alta cucina e creatività

Dietro questa straordinaria esperienza culinaria c'è un duo di talento e passione. Alla guida della cucina, **Maximiliano "Max" Cotilli** vanta esperienze in prestigiose cucine internazionali, da Monaco di Baviera a Londra, dove ha lavorato al fianco di rinomati maestri come **Giorgio Locatelli** e **Gordon Ramsay** e, infine, nel bistellato **The Square**.

Nei suoi piatti, ogni ingrediente racconta una storia, un legame profondo con la terra e le sue stagioni. Max è un maestro nell'esaltare la bellezza intrinseca di ogni materia prima, trasformando la semplicità in piatti che emozionano e sorprendono.

Accanto a lui, la sapiente regia in sala di **Sonia Tomaselli**, sommelier professionista e compagna di vita, che arricchisce l'esperienza culinaria con abbinamenti enoici impeccabili e sorprendenti incursioni nel mondo dei cocktail.

Prima del ritorno in Italia per l'apertura di **Satricvm**, Max e Sonia hanno concluso la loro esperienza internazionale nel ristorante gourmet dell'hotel **Kempinski** di **Mumbai**, dove Max Cotilli si è distinto tra i dieci migliori giovani chef italiani all'estero, aggiudicandosi l'**Alma Viva Award** di **Gualtiero Marchesi**.



“Tutto partì da Troia”, l’antipasto che apre il viaggio culinario di Ulisse al Satricvm (Foto © Lido Vannucchi).

Tra mito e memoria: l’esperienza gastronomica del menu “L’Odissea”

Imbarcarsi in un viaggio culinario senza eguali, dove mito e modernità si intrecciano in un’esperienza gastronomica indimenticabile: il viaggio di Ulisse di **Satricvm** conduce in un’esplorazione gastronomica del Mediterraneo in cui ogni piatto è inaspettato, come un’isola emersa dal mare.

La scelta è tra il percorso “**Nessuno**” di 5 portate oppure intraprendere il viaggio completo verso le 8 portate di “**Itaca**”, per assaporare in pieno il senso del gusto dello chef **Max Cotilli**.

Satricvm, l’inizio del viaggio di Ulisse: da Troia alle coste del Mediterraneo

“**Tutto Partì da Troia**” è l’ingegnoso aperitivo servito su un Cavallo di Troia in miniatura. Un preludio gastronomico di chips vegetali croccanti - melanzana, carbone vegetale, farina di ceci e cumino - che nascondono una piccola cartolina in ostia edibile, raffigurante i soldati achei, e contenente hummus di ceci. Piccoli bocconi dalla texture variata che si accompagnano ai *meze*, come da usanza greca e turca: tre salse a base di mandorla fermentata, melanzana bruciata e un chutney di albicocca e arachidi a bilanciare dolcezza e croccantezza.

“**Nettuno**” ci trasporta invece nelle profondità marine, in un omaggio al dio del mare ma anche alla città natale dello chef. Il piatto presenta un calamaro locale, marinato nella paprika affumicata e cotto su pietre roventi. La sapidità del mollusco è sapientemente bilanciata dalla fresca salsa di

critmo, il finocchio di mare selvatico tipico della cittadina laziale, che aggiunge note erbacee e salmastre. Il piatto è completato da delicati sfilacci di cavallo, creando un intrigante dialogo tra mare e terra.

Circe e Polifemo, quando la cucina diventa arte

Il viaggio culinario attraverso la mitologia e la geografia del Mediterraneo, prosegue con un omaggio alla ricchezza gastronomica del territorio.

In "**Circe**" viene ricreato il fascino ammaliante della maga dell'Odissea, che secondo la leggenda abitava sulle coste laziali. Il piatto si presenta come un elegante profilo femminile realizzato con un *gyros* di tonno crudo e cotto, un evidente richiamo al vicino promontorio del Circeo. L'abbinamento con la *terrines de cochon* aggiunge una nota di opulenza terrena, mentre la salsa di yogurt e resina di lentisco apporta una freschezza acidula con un tocco aromatico resinoso, richiamando i profumi della macchia mediterranea.



"Circe", il profilo femminile del Circeo nel *gyros* di tonno, abbinato ad una *terrines de cochon* (Foto © Malinda Sassu).

"**Polifemo**" sorprende nella sua trasformazione di ingredienti rustici in un'esperienza gastronomica sofisticata. Il piatto si presenta come un vero e proprio occhio, composto da ricciola marinata nello zafferano, che conferisce al pesce un colore dorato e un aroma sottile e complesso. La nota sapida e terrosa dell'oliva e la cremosità delicata della ricotta di pecora bilanciano i sapori più intensi di questa composizione che eleva il pesce a una nuova dimensione di gusto, giocando con texture e temperature diverse. La focaccia lievitata al kefir di capra che accompagna il piatto offre una base

leggermente acida e soffice, creando un contrasto piacevole con la freschezza del pesce.



Una nuova dimensione del gusto, nella creazione “Polifemo” di Max Cotilli (Foto © Malinda Sassu).

Entrambe le preparazioni rappresentano un dialogo magistrale tra passato e presente, tra la tradizione culinaria mediterranea e l’innovazione gastronomica dello chef di **Satricvm**. Ogni elemento è curato nei minimi dettagli, non solo per il gusto ma anche per l’impatto visivo, trasformando ogni portata in una vera e propria opera d’arte commestibile.

Satricvm, il viaggio di Ulisse e il ritorno a Itaca: l’apoteosi del gusto

“**Penelope**” si erge come l’emblema dell’intero menu, un capolavoro che incarna perfettamente la visione di **Satricvm**, rendendo omaggio alla celebre tela della sposa di Ulisse: un intricato intreccio di fili di pasta a base di farina di lino, adagiati su una vellutata bisque di scampi. Delicati filamenti si intrecciano creando una trama tanto visiva quanto gustativa. La salsa tzatziki apporta una freschezza cremosa, mentre la feta aggiunge una nota salata e granulosa alla dolcezza marina del piatto, in un dialogo armonioso tra terre e mari, mito e realtà.



“Penelope”, l’alta cucina diventa arte nella creazione di Max Cotilli da Satricvm (Foto © Malinda Sassu).

Il percorso culinario raggiunge il suo apice con “**Naufragio**”, il pre-dessert che ricrea visivamente le traversie marine di Ulisse. Un fondente di cipolla, dal sapore dolce e leggermente affumicato, si fonde con la croccantezza di un cornetto sfogliato, evocando le onde del mare e i relitti di una nave.

Il dolce capitolo finale dell’“odissea” gastronomica di Satricvm

“**Calipso**” si presenta come un busto di semifreddo allo yogurt, la cui freschezza latticina si sposa con la delicata essenza di rosa di Damasco. I petali di rosa macerati aggiungono una nota floreale intensa, mentre il balsamo di olio di salvia offre un contrasto erbaceo e aromatico.



“Calipso”, il dessert con rosa di Damasco e olio di salvia (Foto © Malinda Sassu).

Le “**Colonne d’Ercole**” sono rievocate da un cremoso all’argan, arricchito dalle note resinose della mirra e dalla croccantezza salata delle olive. Chiude la piccola pasticceria de “**L’Olimpo**” che corona il menu con delizie come i *maamoul* di mandorle e datteri, biscotti mediorientali dalla texture sabbiosa e sapore dolce e speziato, e i babà all’*arack*, soffici e imbevuti del caratteristico liquore anisato.

La grande carta dei vini di Sonia Tomaselli

L’esperienza è sapientemente completata dalla selezione di vini curata personalmente da **Sonia Tomaselli**, che, con l’ospitalità degna della ninfa Calipso e della bella Nausicaa, accompagna gli ospiti attraverso questo viaggio con descrizioni accurate e appassionate di ogni piatto.

Ristorante Satricvm

Strada Nettunense, 1227 - Le Ferriere (LT)

[Sito web](#)