

SATRICVM

Cartella stampa

L'Agro Pontino

Fertile zona del Lazio, l'Agro Pontino come lo conosciamo oggi è il risultato di secoli di studio e interventi che si sono succeduti fin dall'epoca romana. Per strappare queste terre alla palude, già gli antichi Romani avevano creato un esteso sistema di drenaggio con cunicoli sotterranei con pozzi per la bonifica – di cui sono stati rinvenuti i resti – e il cui mito narra che la dea Giunone avesse creato questa palude per confinarvi la ninfa Feronia, ennesima amante di Giove. In età imperiale un ulteriore intervento fu efficace per costruire la Via Appia antica, ma con le successive invasioni barbariche la palude prese di nuovo il sopravvento nonostante i tentativi di Teodorico, finché in epoca rinascimentale la zona tornò all'attenzione dei centri del potere papale, dapprima con papa Martino V, quindi con Leone X che approvò un progetto di bonifica di Leonardo da Vinci, mai completato per la morte del papa. E bisognerà attendere il Settecento per tornare a un progetto concreto, grazie all'approvazione di papa Pio VI che realizzò un'imponente rete di canali idraulici creando la Linea Pia, tutt'ora esistente, sul modello dell'esperienza della Maremma Toscana. I risultati furono al di sotto delle aspettative, ma nei pochi territori liberati dalla palude si crearono piccoli villaggi provvisori con le tipiche capanne in legno e paglia, le "lestre", abitati da contadini e pastori che stagionalmente scendevano dalle montagne abruzzesi per trascorrervi l'inverno, accanto ai butteri a cavalli che guidavano le mandrie di vacche maremmane e le bufale attraverso la palude in cerca di pascoli. Ma questi luoghi erano meta di battute di caccia anche per i nobili, e attirava visitatori da tutta Europa, tra cui anche Goethe che le descrisse così: "Le Paludi Pontine sono l'angolo più selvaggio e affascinante d'Europa".

L'opera più importante resta certo quella condotta in epoca fascista, iniziata nel 1924 e che convogliò qui operai da tutta Italia, specie dalle zone più povere del Nord, in primis il Veneto, ma anche deportati politici oppositori del regime. Il risultato della bonifica è che ancora oggi l'Agro Pontino è una zona agricola di importanza nazionale, in un precario equilibrio reso possibile da un complesso sistema di impianti idrovori a energia elettrica, che mantengono la fertilità rendendo possibile lo sviluppo dell'agricoltura che è ben strutturata e che eccelle nella produzione di kiwi, anguria, carciofi (il carciofo romanesco e il carciofo di Sezze), la zuccina, gli agrumi e gli spinaci. Si è venuto riscoprendo anche l'allevamento delle bufale con la conseguente produzione di mozzarelle e delle carni, con qualche differenza rispetto ai cugini campani.

Satricvm

Lungo la Strada provinciale Nettuno-Cisterna (da non confondere con la statale Nettunense 148 che corre parallela), che era un'importante arteria che collegava Anthium - ai tempi dei Volsci capitale politica del Latium Versus - a Satricvm e proseguiva poi il collegamento con le altre città volsche dei Monti Lepini, si incontrano vari cartelli stradale con le indicazioni per Satrico (ant. nome di Satricvm), l'antica città e importante centro commerciale dell'attuale provincia di Latina, abitata fin dall'età del Bronzo e oggi importante zona archeologica che comprende i resti dell'antico villeggio, della necropoli e dell'acropoli con il tempio di Mater Matuta, datato VI-V sec. a.C.

Ma a ben vedere ci sono anche altri cartelli che portano a un altro Satricvm, il ristorante situato in località Le Ferriere aperto nel 2010 da Max Cotilli insieme alla moglie Sonia Tomaselli, che qui sono nati e in cui hanno deciso di fissare il proprio presente e il proprio futuro dopo molti anni trascorsi all'estero.

Un progetto pensato fin dal 2004, con l'acquisto di questa villetta anni 60 proprio sulla strada principale, circondata da un giardino curato in stile orientale, la cui lenta ristrutturazione ha portato infine all'assetto attuale. Una piccola oasi circondata da un canneto in cui sembra di lasciare fuori la pianura pontina per immergersi un'atmosfera esotica da tempio orientale, tanto verde rigoglioso in ogni stagione, e poi un ambiente dai toni caldi, con un caminetto funzionante, in cui ogni dettaglio rimanda all'India, al Giappone, in un minimalismo che celebra la natura e il benessere, in una sorta di *feng shui*, letteralmente vento e acqua, principi vitali ed egemoni della geografia di questo luogo. Materiali naturali, ardesia, ferro e legno sono gli elementi che completano gli interni, in un'armonia vitale che si intreccia al verde delle piante, un design moderno la cui linearità ed essenzialità rendono l'ambiente caldo e accogliente.



Lo chef Max Cotilli



Classe 1974, la vita di Max Cotilli è quella di un globe trotter tout court. Nato e cresciuto a Nettuno, cui si sente molto legato, fin da piccolo abituato ai fornelli per aiutare in casa i genitori che lavoravano anche nei fine settimana, ha scelto naturalmente di frequentare gli studi alla scuola alberghiera Gavio Apicio di Anzio, che gli hanno permesso di iniziare a lavorare stagionalmente nei ristoranti della zona, finché a 19 anni è partito militare. Appassionato anche di arti marziali e taekwondo, disciplina in cui è stato anche campione italiano, pensava che la leva gli avrebbe dato l'opportunità di entrare in polizia nelle Fiamme Oro, ma viene spedito a Imperia a completare il servizio militare e lì lo reclutano a lavorare nella mensa ufficiali della caserma. Al rientro a casa, il papà gli fa trovare le valigie pronte per ripartire, destinazione Monaco di Baviera, in un ristorante italo-tedesco con la consulenza di Heinz Winkler dove si trova molto bene e resta per un anno e impara le basi classiche, lavorando sodo. A 22 anni vola a Londra, in un turbine di esperienze che gli fanno incontrare Sonia - da cui non si separerà mai più - e che gli fanno mettere la testa a posto: dopo l'esordio con Giorgio Locatelli, passa al La Teca con lo chef Maro

Torri, già sous-chef di Stefano Cavallini che ha conquistato la stella Michelin – la prima italiana a Londra; poi, dopo l'Harry's Bar di Penati, lavora all'Oranger di Gordon Ramsay e al bistellato The Square, tutte esperienze in cui ha l'opportunità di lavorare in tutte le partite spaziando alla classicità alla cucina contemporanea.

Nel 2003 il Gruppo A-Z Restaurant gli propone di guidare l'Edera da chef, un'esperienza breve ma importante per capire le responsabilità che il ruolo di guida comporta. Dopo 10 anni, nel 2004 si chiude l'importante capitolo londinese, e al ritorno in Italia Max e Sonia acquistano il fondo dell'attuale Satricvm, a Le Ferriere, immerso nella campagna pontina, lontano dalle rotte più note e vicino ai ricordi affettivi e familiari di Max. Ma i tempi di realizzazione si prolungano più del previsto, e quindi eccoli ripartire alla volta dell'India, nel ristorante gourmet dell'hotel Kempinski di Mumbai dove resteranno per 4 anni, durante i quali Max riceve l'Alma Viva Award nel 2006, riconoscimento dato da Gualtiero Marchesi a dieci giovani chef italiani all'estero.

Dopo 6 anni di lavori, finalmente nel 2010 il sogno di aprire Satricvm diviene realtà, un nuovo inizio per Max per cui confrontarsi per la prima volta dopo molti anni con la propria terra, sia in veste di cuoco che come imprenditore, una sfida non facile ma che gli ha permesso di crescere e di formarsi un'assidua clientela non solo locale.

La cucina e piatti

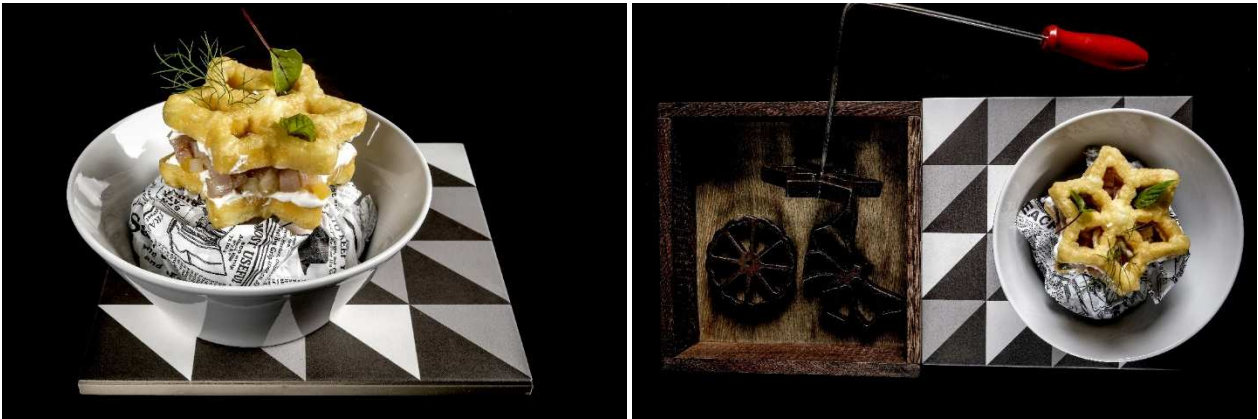
Quando si trascorre tanto tempo lontani da casa, ci si lascia intridere della cultura del luogo in cui si sceglie di vivere, ma si guarda sempre al luogo natio con nostalgia e con occhio straniato. E quando si torna, si torna cambiati, ci si sente nuovi, pare di avere di nuovo tutto da scoprire e da rileggere con una chiave che ci detta il bagaglio di anni all'estero. Per Max i primi anni di Satricvm sono stati quelli di un percorso di fusione – e talvolta epurazione – delle influenze esterofile, alla ri-scoperta del proprio territorio da ascoltare in profondità. Oggi la sua cucina narra dell'incontro tra la terra e l'acqua, tra il sale e il vegetale, con l'influsso salmastro e campestre come vuole la geografia del luogo, ma anche con una geografia sentimentale che Max ripercorre con ingredienti e sapori pescati tra i ricordi d'infanzia e nei tanti luoghi vissuti.

La materia prima locale è uno dei segni di riconoscimento di Satricvm, con il vegetale sempre presente, dal carciofo di Sezze, al topinambur di fosso, e il pesce da Anzio e Terracina, e la stagionalità detta il passo del Menu, che si divide tra i due degustazione Terra e Acqua, e la carta in cui è possibile estrarre dei piatti a scelta dai degustazione.

Il pasto esordisce con degli *snack di benvenuto*, serviti su dei rametti – creati da Max, che ha manualità non solo in cucina – quale sinestesia di una passeggiata autunnale tra le fratte dell'Agro coi profumi e colori della terra umida data dai funghi, il muschio, il fogliame: ecco quindi una cialda biscotto a forma di foglia di castagno, porcini e nocciola con paté di fegatini di maiale, e il baccalà mantecato in panure di pane nero e tè nero affumicato, il lapsang souchong, e ancora, una spugna di cicorie, crème fraiche e katsuboshi.



Il *Bacio Pantesco*, *ricciola e trombolotto* è un antipasto che viene dalla contemplazione di un ricordo di una stagione trascorsa a Pantelleria. Il ritrovamento del tipico ferro con cui le donne del posto confezionano i dolcetti fritti con il miele che Max aveva acquistato qui a 17 anni e che ora rispolvera per intingerli in una pastella a base latte uova e farina per friggerli e farcire con ricotta di bufala locale, ricciola in tartare marinata con limone trombolotto, una qualità locale di Sermoneta. Un piatto che omaggia il passato, ma anche la piccola comunità pantasca che dagli anni 50 abita a Le Ferriere e a cui si deve la coltivazione dell'uva pizzutello (e anche i precedenti proprietari dell'edificio di Satricvm erano panteschi).



All'insegna dei contrasti tra consistenze e sapori è la *Triglia di scoglio, arancia amara, fegatini e cornflakes*, con la cottura del pesce sulla pelle che diventa croccante e si perfettamente consonante con il mais soffiato, mentre al palato la carne si amplifica nei toni dolci grazie al fegatino, con l'intervento dell'arancia amara a contrasto che dona freschezza finale.



Uno dei signature di questa stagione invernale è sicuramente il Polpo glassato, vin brulé, radicchio tardivo e polvere di alloro impattante per l'estetica cromatica, ma anche per le note speziate per cui

viene abbinato un vermouth di Stefano Antonucci. Il morso del polpo laccato è ulteriormente rafforzato dal radicchio, in parte cotto e in parte crudo, e al palato è divertente la continua alternanza tra note dolci e note amare.



Il rimando alle tradizioni laziali con lo sguardo personale di Max è la *Cacciatrice*, ovvero la rana pescatrice alla cacciatore cotta in burro e aglio e gassata col suo fondo, mentre gli altri ingredienti di base sono stati disidratati e resi quindi croccanti. Intensità di sapori e rispetto per la pienezza gustativa delle usanze di casa, qui trasfigurate con eleganza.



L'amore per la cocktellerie che Max e Sonia condividono e che Londra ha instillato indelebilmente, è il diapason per il Baccalà & Bloody Mary, servito in un tumbler. Il carpaccio del pesce viene reso sferico, e insieme a sale Maldon e polvere di sedano, funge da parte ghiacciata da rompere nel frullato di pomodoro torpedino – una varietà locale che si trova solo qui, nella zona di Fondi – sedano e quella punta di tabasco come ricetta vuole. Una sorta di mangia e bevi che rimanda a un gazpacho, ma pure a un baccalà alla livornese, ma fresco e leggero, mediterraneo ma col rimando nordico al cocktail, decisamente goloso.



Tra i primi, lo spaghetti al cocchio si fa involucre prezioso per la gallinella con olive di Gaeta e pecorino, un piatto tradizionale per cui Max si è ispirato ai momenti d'infanzia quando la pasta avanzata veniva ripassata in padella a diventare croccante. Il lavoro qui è certosino, gli spaghetti

vengono dapprima scolati e quindi messi in fila uno accanto all'altro, per cui l'amido fa da collante, come in una trama che si tesse a formare in padella una crosta per la gallinella e quindi conditi con salsa di torpedino.



La *Pasta e patate con mazzancolle* è un altro piatto tipico dell'inverno in cui riverbera la lezione classica di Marchesi mista alla rigorosa ricerca sul gusto, con la bisque di crostacei e la chip di patate a nascondere pudica una corona di mezze maniche; mentre i *Ravioli di baccalà e broccoletti* sono la dichiarazione d'amore dello chef per la pasta fresca ripiena. Nei ravioli il ripieno è una terrina di baccalà a cubetti che dà la forma a parallelepipedo alla pasta che si fa involucro delicato di un trancio di pesce e condito con broccoletto di Sezze.



Tra i secondi domina l'ecosistema dell'Agro Pontino, dal *Petto di Mulard* – ibrido di anatra – cruda, zucca senapata e cicorie selvatiche, fino all'*Alexander*, nuova interpretazione del classico cocktail nella duplice versione liquida e solida. Accanto al drink, a base di infusione di ginepro, crema di cacao

be crema di latte, viene servito un piccione in tutta la sua essenza, in un boccone di piccione col suo gel, topinambur in spuma e chip, e pralina di frattaglie. Un piatto ispirato agli anni 20, che rievoca il drink della Giostra futurista, e che gioca con la classicità del piccione qui riproposto con un tocco unico e originale.



Dopo il predessert a base di Grattachecca – la tipica merenda del lungo Tevere romano, a base di ghiaccio grattato condito da uno sciroppo - all'amaro Centerbe, arriva il capitolo dolce conclusivo. La *Girella con lemon curd*, gelato alla salvia e meringa alla rapa rossa e gianduia ha un'eco british ma è goloso e rinfrescante.



La sala



La parte compensativa di Max Cotilli nella vita come nel lavoro, moglie e compagna e donna di sala è Sonia Tomaselli. Di origini trentine, di un paesino della Valsugana che porta il suo stesso cognome, Sonia, un diploma in operatrice turistica e studentessa di Sociologia a Trento, ha lasciato la quiete delle montagne per andare a studiare inglese a Londra, e come tanti giovani per mantenersi agli studi ha iniziato a lavorare in una pizzeria. È stato che lì che ha incontrato Max, e da quel momento non si sono mai più separati, e Sonia ha approfondito la propria passione per il lavoro di sala, già in nuce fin da ragazzina quando faceva le stagioni negli hotel trentini. “A Londra si impara l’efficienza del servizio che non deve mai essere ridondante o eccessivo, ma tutto impuntato sul cliente protagonista”, sostiene di Sonia, che di carriera ne ha fatta, dal Teca al Pied à terre, due stelle Michelin, poi in un locale con la consulenza di Marchesi, quindi da Zafferano e infine nella City con Alberico Penati, e cresce anche la sua passione per vino, frequentando i corsi AIS a Londra, un Master of Wine, per cui è diventata sommelier professionista, e durante i 4 anni a fianco di Max a Mumbai contribuisce a istituire il Wine and Spirit Education Trust di Bombay e di Londra, una scuola professionale molto incentrata sulla conoscenza e comunicazione del vino.

Amante di cocktail e spiriti, Sonia ama studiare abbinamenti inusuali che esorbitano dal consueto, piluccando nel vasto territorio della cocktellerie ricollocando alcuni drink classici del pre o dell’after dinner accanto a dei piatti, studiando il pairing con Max. Per quanto riguarda il vino, ama proporre il territorio, con una carta che parla molto del Lazio ma anche del suo natio Trentino, e una buona parte della ricerca è rivolta anche ai vini naturali particolarmente espressivi e rappresentativi del proprio terroir, per un totale di circa 200 etichette suddivise in carta con la speciale selezione dei vini che accompagnano meglio la cucina di Satricvm, legati alla storia e alle emozioni dei due padroni di casa.



Contatti:

Satricvm
Strada Nettunense 1227
04100 Latina
Tel. 349 1923153
Email: satricvum@gmail.com
Sito web: <http://blog.maxcotilli.com>



Credits:

Testi di Sara Favilla
Fotografie di Lido Vannucchi