

# La Maga Circe nel piatto: il territorio pontino raccontato dallo chef Cotilli

► Al ristorante Satricvm viaggio nei sapori e nella storia della provincia

## LA STORIA

Ci sono tanti modi per raccontare una storia, e uno di questi è farlo attraverso un piatto. La provincia di Latina, che ha spento meno di 100 candeline, non ha una forte tradizione gastronomica, ma c'è uno chef del territorio che prova a raccontarla a tutti i pendolari che arrivano dalla Pontina e si concedono un momento gustoso o che fanno una tappa diretti verso Nord. Maximiliano Cotilli, del ristorante Satricvm, ha recentemente creato un piatto che colpisce visivamente ed emotivamente i clienti perché raffigura la Maga Circe. Servita nel piatto c'è proprio la montagna con il profilo di una donna che lascia con il naso all'insù i turisti provenienti da ogni dove. Ha il sapore dolce come il cioccolato e la meringa e amaro come il the verde, in una rivisitazione che ha un che di giapponese. «Ho pensato questo piatto - racconta lo chef - quando ho letto dai giornali la notizia della scoperta della grotta nel quale l'autore dell'Odissea colloca uno degli episodi che hanno per protagonisti Ulisse e Circe, anche perché questa terra mi ha sempre affascinato. Se penso al mare penso a Sabaudia che affaccia proprio sulla Maga Circe e mi ricorda la mia infanzia. Così ho pensato di trasformare quello che avevo dentro in un piatto, che serviamo da agosto, a conclusione del nostro percorso gastronomico, ed è venuto fuori un dol-



Lo chef Maximiliano Cotilli del ristorante Satricvm

ce in stile giapponese con una sfoglia sottile, contornato da una spugna creata con pan di spagna, the verde, meringa e biscotto».

Ma «La grotta di Ulisse», questo è il suo nome, è solo una delle storie che il ristorante cerca di raccontare. «C'è un altro piatto che raffigura uno scenario che è possibile trovare ovunque nelle nostre zone: le balie di fieno. L'ho riprodotto pensando a quelle di Le Ferriere il cui nome originario era La Conca. È composto da pasta essiccata, che assume le sembianze di una balla di fieno, servita con brodo di agnello. Ma c'è

anche il garum, famoso condimento degli antichi romani fatto in casa dal pesce fermentato o il viaggio del pastore nell'agro pontino che passa dall'oliva di Cori cotta al forno, ricostruita con burro di cacao e carbone ripieno di tonno alla bisaccia del pastore attraverso un fagottino di pasta ripiena di pasta di salame. O c'è la nostra interpretazione del Giardino di Ninfa». Per la ricerca, il cuore e la missione di valorizzare il territorio, il ristorante punta ad ottenere la Stella Michelin, che andrebbe a compensare quella persa a Latina con la chiusura del ristorante Il Vistamare.

Il percorso dello chef Cotilli per Satricvm ha comunque già ottenuto numerosi riconoscimenti: è presente nella guida Michelin e nella guida del Gambero Rosso da anni, ha ottenuto due cappelli da L'Espresso ed è ritenuto uno dei ristoranti migliori d'Italia soprattutto per il rapporto qualità prezzo. Nonostante il livello alto dei piatti serviti, un menù degustazione costa attorno ai 40 euro e mangiare la Maga Circe 12 euro.

Bianca Francavilla

© RIPRODUZIONE RISERVATA