



“Tutta Colpa di Giunone”: l'estate di Satricvm racconta l'anima dell'Agro Pontino

Tra memoria e sperimentazione, lo chef Max Cotilli e Sonia Tomaselli presentano la loro nuova proposta gastronomica: un percorso degustativo ispirato a miti e personaggi storici di una terra ancora tutta da scoprire

Pochi territori in Italia racchiudono tanta complessità come l'**Agro Pontino**. Luogo di bonifiche mancate e cicatrici storiche, di passaggi illustri e visioni irrealizzate, in bilico tra potenzialità e destino.

Prima fu acquitrino, poi utopia agricola, quindi periferia dimenticata. Eppure, la sua identità irregolare ne ha fatto una musa per artisti e visionari attraverso i secoli. Una regione che ha visto passare **Giulio Cesare** e **Leonardo da Vinci**, perfino **Napoleone Bonaparte**, ognuno con il sogno di domare la sua natura selvaggia.

È in questo contesto ricco di suggestioni che nasce “**Tutta colpa di Giunone**”, il nuovo menu estivo di **Satricvm** a **Le Ferriere (LT)**, dove lo chef **Max Cotilli** trasforma la memoria storica dell'**Agro Pontino** in esperienza culinaria di altissimo livello.

Il nuovo menu di Satricvm per l'estate 2025

Ogni piatto è un pretesto narrativo, tradotto in tecnica, consistenze e temperature. E ogni nome sul menu è un personaggio che ha attraversato – o sognato – questa terra: imperatori, dee, santi e scrittori, fino (addirittura) a **Buffalo Bill**.

Max Cotilli e la compagna **Sonia Tomaselli**, infatti, hanno sempre creduto che la gastronomia debba essere veicolo di cultura. Dopo il successo degli ultimi menu dedicati a **Pinocchio** e all'**Odissea di Ulisse** (*ne avevamo parlato [qui](#)*), l'estate 2025 ha il volto burbero e vendicativo di **Giunone**: è a lei, infatti, che si deve la palude – così narra il mito – che un tempo inghiottiva queste terre.

Una regione che diventa così non solo il luogo da cui attingere ingredienti, ma il protagonista stesso di una narrazione culinaria, con una proposta che rivela la capacità di trasformare la cucina in letteratura, e ogni piatto in un capitolo di una storia più grande.



"Feronia": l'entrée di benvenuto di anguria fermentata, alofite e farfalle di pane alla curcuma (Foto © Malinda Sassu).

L'Agro Pontino tra palude e narrazione

Il menu si articola in due percorsi degustazione: **Immersione** (5 portate) ed **Emersione** (8 portate), con variazioni stagionali che seguono la freschezza e la filiera corta. In entrambi, il trittico d'apertura "**Benvenuti. Per Giove!**" racconta la genesi leggendaria di questa terra, attraverso tre interpretazioni gastronomiche di straordinaria eleganza.

Un racconto che si apre sulla gelosia di **Giunone** tradita, dedicando alla dea un gioiello di tecnica e sapore: una *pelle d'arancia che avvolge una morbidella di capra*, omaggio agli agrumi portati in dote nel matrimonio divino.

"**Feronia**", l'entrée dedicata alla ninfa punita, sviluppa invece le note complesse dell'*anguria fermentata* che si armonizzano con la sapidità dell'*alofite*, erbetta salata che cresce tra mare e palude, accompagnata dal tocco dorato di una farfallina di pane alla curcuma.

L'omaggio a "**Giove**" chiude il trittico con un *pan d'épices* dalla texture soffice, arricchito dal burro di bufala e impreziosito da delicati fiori eduli.



L'arte di Max Cotilli nel piatto dedicato a Teodorico con tonno allo *Za'atar* e creme bizantine (Foto © Malinda Sassu).

Personaggi storici che diventano piatti d'autore

Si arriva quindi a **Mater Matuta**, e la cucina si fa simbolo della dea della fertilità, venerata nell'antica Satricum. Un seno di *mozzarella di bufala pontina* che accoglie la nota marina dei *ricci di mare*, il *sommacco* e briciole di pane alle erbe aromatiche: un piatto che è insieme totemico e sensuale, costruito su contrasti perfetti. L'abbinamento con il **Vermouth Baldoria Dry Umami** (una terza macerazione con alghe kombu e porcini secchi) è semplicemente geniale: un'idea liquida che amplifica le note umami senza mai coprire.

Giulio Cesare, l'imperatore che sognava di deviare il Tevere, ispira un piatto di rara eleganza: la *murena*, marinata con aceto di Malvasia, viene frita e servita su un'acqua ghiacciata di alloro, che purifica il palato ed esalta i sapori del pesce. La scelta della murena non è casuale: un pesce che vive tra dolce e salato, proprio come l'**Agro Pontino** che vive tra terra e mare.

L'omaggio a **Teodorico il Grande** che bonificò le **Paludi Pontine** è un vero mosaico gastronomico: il tonno, profumato con *Za'atar* – la miscela di spezie mediorientali – si sposa ai pomodori disidratati e la frutta secca. Al centro, le creme bizantine di yogurt infornato alla curcuma ricreano visivamente il mosaico ravennate, dimostrando come la cucina di Max Cotilli possa diventare arte figurativa.

Dal genio rinascimentale alle imprese napoleoniche

Il menu non dimentica **Leonardo da Vinci**, che studiò il territorio su incarico di **papa Leone X**: il *fusillone con spigola all'acquarosa* – la bevanda inventata, guarda caso, dal genio toscano – rappresenta un ponte tra passato e presente. L'alkermes aggiunge dolcezza e colore, mentre il caviale porta quella nota di lusso che lo stesso da Vinci tanto apprezzava.

Ma c'è un tratto che distingue la cucina di **Max Cotilli**: la capacità di dare profondità a ogni gesto. Nulla è lasciato al caso, nemmeno l'ironia. Come nel piatto dedicato a **Napoleone Bonaparte** (la *faraona alla Marengo con gamberi in salsa cocktail*) che gioca tra classicismo francese e cultura pop, o nell'omaggio a **Goethe**, l'*anatra con burro bourguignonne*, dove l'aggiunta di clorofilla diventa metafora della natura indomita che sedusse il grande scrittore.



Il dessert dedicato a Santa Maria Goretti con giglio di marzapane, cheesecake e mikado – (Foto © Malinda Sassu).

Racconti a tavola di storie americane e santità popolare

La leggenda di **Buffalo Bill** e della sua sfida con il buttero **Augusto Imperiali** durante il suo Wild West Show a **Cisterna di Latina** trova espressione negli *stracci al carbone con pastrami di bufala e ciliegie*. La pasta, colorata con carbone vegetale, crea un contrasto cromatico con il rosso dei frutti, mentre il pastrami di bufala – omaggio agli allevamenti locali – aggiunge una nota affumicata che richiama l'epopea del Far West.

Il dessert dedicato a **Santa Maria Goretti** è invece il momento più delicato del percorso: il giglio di marzapane, simbolo di purezza, si accompagna alla texture vellutata della cheesecake e alla croccantezza dei mikado. La dolcezza è trattenuta, quasi ascetica per la sua carica simbolica e la sua esecuzione impeccabile.



L'omaggio allo scrittore Antonio Pennacchi nel dessert del nuovo menu di Satricvm (Foto © Malinda Sassu).

Il gran finale nell'omaggio alla letteratura contemporanea

Il nuovo menu di Satricvm per l'estate 2025 si conclude con un dessert che celebra **Antonio Pennacchi**, Premio Strega 2010 e cantore della bonifica di Mussolini. Il *sospiro di cioccolato al liquore Strega e karkadè* è un'esplosione di sapori che richiama la coppola nera e la sciarpa rossa dello scrittore. È un dessert che chiude il cerchio narrativo, quello raccontato da chi ha dato voce agli uomini della bonifica.

La scelta del **liquore Strega**, inoltre, non è casuale: un elisir che porta nel nome la magia, proprio come questo territorio che ha sempre oscillato tra realtà e leggenda.

Il genio di Max e l'arte dell'abbinamento di Sonia

Max Cotilli non cucina per stupire. La sua è una cucina colta ma mai elitista, che sa usare il territorio come voce narrante, senza cadere in provincialismi. È uno chef che lavora per sottrazione, limando, riducendo, purificando i piatti fino all'essenziale. E questo nuovo menu lo dimostra: è insieme mitologia, geografia e letteratura, trasposta in sapori intelligenti.

Accanto a lui, la sala è orchestrata con misura e calore da **Sonia Tomaselli**, sommelier e maître di rara sensibilità. Gli abbinamenti non seguono percorsi scolastici, ma interpretano e amplificano i piatti, con la sua consueta maestria. Dal **Riesling 2019 Graf Von Schonborn** che accompagna gli amuse-bouches al **RoséMarie 2022 di Tropftalhof**, biodinamico altoatesino, abbinato alla murena di Giulio Cesare, fino al **Pinot Noir La Table des Rois 2022** del **Domaine Brand & Fils** che esalta il mosaico di Teodorico.



Max Cotilli e Sonia Tomaselli tra le Paludi Pontine a cui è dedicato il nuovo menu (Foto © Malinda Sassu).

Un futuro che guarda al passato

Mentre “**Tutta Colpa di Giunone**” sarà disponibile fino all’autunno 2025, **Max Cotilli** e **Sonia Tomaselli** continuano a dimostrare che la grande cucina può essere veicolo di cultura, trasformando ogni cena in un viaggio attraverso il tempo e lo spazio.

Nella suggestiva cornice in contrada **Le Ferriere**, circondati dalle piante del dehors e illuminati dalle ampie vetrate, i commensali non vivranno solo un’esperienza gastronomica, ma parteciperanno a un racconto che unisce passato e presente, e che fa di **Satricvm** un unicum nel panorama della ristorazione italiana.

Ristorante Satricvm

Strada Nettunense, 1227 – Le Ferriere (LT)

[Sito web](#)

Data di creazione

09/07/2025

Autore

malinda-sassu