

26 Ottobre 2018

La dolce semplicità dei maritozzi marchigiani

La ricetta originale pare sia stata presa a prestito dal vicino Lazio. Oggi questo dolcetto dell'amore ha molte varianti ed è sempre il momento buono per gustarne uno



Marche

Semplice o ripieno, fatto in casa o dal fornaio, una cosa è certa: è sempre il momento giusto per gustarsi un **maritozzo marchigiano**. Questo dolcetto è infatti un grande classico da gustare in caffetteria, ma anche in ogni **pausa golosa** che ricorda le sue origini legate al **mondo contadino**. Si racconta infatti - come riportato nel blog [Tortadirose](#) [1] - che il Maritozzo non sia nato nelle Marche, bensì nella **campagna laziale**: una terra che, tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, ospitava un gran numero di braccianti marchigiani a cui non sfuggì la prelibata ricetta.

Pare fossero le donne a mettere questo preparato a base di uova, farina, latte e uvetta nelle bisacce dei lavoratori che, lontano da casa per tutto il giorno, dovevano portare con sé qualcosa di nutriente. In seguito, nelle **campagne marchigiane**, questi dolci venivano consumati all'imbrunire, quando i contadini interrompevano brevemente il lavoro nei campi per una pausa gustosa. Nel corso del tempo, la **ricetta** dei Maritozzi marchigiani si è poi trasformata, tanto che ancora oggi se ne conservano **diverse varianti** a seconda della zona - o della singola cucina in cui vengono preparati.

Scavando ancora più in fondo, l'[origine storica](#) [2] dei Maritozzi si collocherebbe nell'antica Roma, dove ai tempi di Cesare Augusto già si preparavano pagnotte addolcite con frutta secca e miele. È poi nel Medioevo che il Maritozzo diminuirà le sue dimensioni diventando più elaborato. Nel corso del tempo inizia anche ad essere utilizzato come dono degli innamorati alle loro promesse spose. In questo caso nell'impasto veniva celato un anello o un piccolo dono (da qui pare derivi il nome

burlesco di “maritozzo”). Oggi il ripieno più prezioso è fatto di crema o panna montata, nelle sue versioni golose, ma il Maritozzo riesce a conquistare anche nella versione di semplice dolce dalla tradizione antica.

Foto di: [Tortadirose](#) [1]

Links

[1] <https://www.tortadirose.it/lievitati-dolci/i-maritozzi-marchigiani>

[2] <https://www.taccuinistorici.it/ita/news/contemporanea/panini-e-cibi-di-strada/maritozzi-dellamore.html>