

Maritozzo, tipico dolce romano: neologismo adottato nella lingua giapponese



(Wikipedia)

Il "Maritozzo" e con esso tutta la gastronomia italiana si fanno onore in tutto il mondo.

Questa prelibatezza di antica origine romana ha colpito / affascinato il Giappone tanto che, come annuncia la casa editrice Sanseido, il suo "Kokugo Dictionary" includerà "maritozzo" nell'ottava edizione della pubblicazione prevista per il prossimo 17 dicembre.

Non mancheremo all'appuntamento editoriale e seguiremo la sua pubblicazione con un certo italico orgoglio.

Il successo, da quanto si apprende da varie fonti, fa seguito a una trasmissione televisiva nipponica che ha recentemente mandato in onda un servizio dedicato al maritozzo registrato in una pasticceria romana. La trasmissione ha avuto una grande risonanza nei media e nei negozi specializzati e così il maritozzo è oramai presente in ogni angolo della distribuzione alimentare, entrando in pieno nel linguaggio comune dei giapponesi.

La sua storia, la storia del panino che col tempo diventerà "maritozzo", addirittura risale al tempo dell'Antica Roma: l'impasto veniva preparato con farina, uova, olio, strutto, sale e aggiunta di miele e uvetta che lo rendeva nutriente e pratico da consumare anche lontano da casa.

A farlo diventare definitivamente "maritozzo" ci hanno pensato antiche usanze. Una tradizione racconta come il primo venerdì del mese di marzo (giorno assimilabile al nostro "San Valentino") i fidanzati regalassero questo dolce alle promesse spose.

Il futuro "marito" prendeva l'appellativo "maritozzo" che, secondo le "interessate interpretazioni", poteva assumere il significato ora ironico, ora ammirativo, oppure elogiativo, o ancora rispettoso.

Secondo un'altra tradizione, erano le giovani donne in cerca di marito che regalavano il dolce al giovane più "promettente" del paese che sceglieva per moglie chi, secondo lui, aveva preparato il dolce migliore.

Molto bello il racconto di Giggi Zanasso ([clicca qui](#)) (testo reperibile anche in stampa) che descrive, in puro romanesco, come il dolce aveva una decorazione di zucchero (due cuori intrecciati, due mani che si stringevano, un cuore trafitto da una freccia, ...) dentro la quale si poteva nascondere un anello o un piccolo oggetto d'oro.

Meritevole anche l'"*Ode ar Maritozzo*" di Ignazio Sifone, Garbatella, 1964

*"Me stai de fronte, lucido e 'mbiancato,
la panna te percorre tutto in mezzo,
co 'n sacco de saliva nella gola,
te guardo 'mbambolato e con amore.
Me fai salì er colesterolo a mille,
lo dice quell'assillo d'er dottore,
ma te dirò, mio caro maritozzo,
te mozzico, poi pago er giusto prezzo!"*

Nel Medioevo prenderà l'appellativo de "Er santo Maritozzo" e si identificava nell'unico "peccato di gola" concesso durante il periodo del digiuno Quaresimale.

L'antica ricetta fatta di ingredienti semplici (farina, uova, olio, strutto, sale e aggiunta di miele e uvetta) nel corso del tempo (o meglio, nel corso dei secoli) è andata incontro a numerose interpretazioni che la faranno diventare un poliedrico dolce che si è adattato, senza perdere la sua fisionomia originaria, ai vari contesi e alle varie "necessità" del tempo e dei luoghi. Non mancano le varianti senza glutine.

L'ampia e varia "interpretazione" e i diversi ingredienti impiegati hanno reso questo prodotto povero una prelibatezza da soddisfare qualsiasi palato; infatti, può essere appetibile per la colazione del mattino, per uno spuntino, un aperitivo e, perché no, anche come dolce a fine pasto.



Maritozzo (Flichkr)



Maritozzo gourmet (Getty images)

Si potrebbero riportare innumerevoli ricette, ognuna con un suo "tocco particolare".

Per brevità, riferiamo solo qualche variante:

Maritozzo romano che si presenta con la forma di un panino arrotondato, tradizionalmente con panna, uvetta e pinoli e, perché no, anche ricoperto di cioccolato.

Maritozzo pugliese e siciliano che generalmente ha la forma di una treccia, più soffice di quello romano ma privo di pinoli e uvetta.

Maritozzo salato: dalla forma di un panino allungato con poco zucchero, pertanto non dolce e dal sapore "neutro", farcito con prodotti salati come pesto, baccalà, burrata o pomodoro.

Riservando un grande rispetto per la tradizione romana che rimane alla base di ogni riferimento, il redattore di questa nota, per riconoscenza dell'accoglienza

ricevuta e per la sua lunga permanenza nella Regione Marche (culturalmente molto vicina a Roma e alla sua Regione), sente l'obbligo di concludere con la ricetta del **Maritozzo marchigiano** che, come mi dice un amico del luogo, è un dolce tipicamente del periodo quaresimale dalla forma di un panino allungato (simile a un piccolo sfilatino) appuntito alle estremità e senza pinoli.



Maritozzo marchigiano (Federica M.)

Ingredienti:

- 1 kg di massa del pane,
- 150 grammi di zucchero,
- 200 grammi di uvetta secca,
- 1 bicchiere di olio di oliva,
- 2 bustine di vaniglia,
- la buccia di un'arancia grattugiata.

Con l'opzione dell'aggiunta di glassa o "viacca": un albume montato con un cucchiaino di zucchero e qualche goccia di rum.

Procedimento:

- In una tazza, mettere a bagno l'uvetta secca.
- Nel frattempo, lavorare la massa incorporando mano a mano lo zucchero, l'olio e la vaniglia.
- Stendere con il mattarello una sfoglia un po' spessa e aggiungere l'uvetta.
- Impastare di nuovo energicamente aggiungendo l'acqua dolce dell'uvetta. Nella ricetta marchigiana non sono presenti i pinoli.
- Deve risultare un impasto morbido che non si attacca alle mani; formare una pagnotta e far riposare.
- Formare tanti panini allungati di forma ovale come la sagoma della spola del tessitore.
- Lievitare in un ambiente caldo al riparo da correnti d'aria.
- Allineare i maritozzi in una teglia unta.
- Cuocere, preferibilmente in un forno a legna, per circa 15-20 minuti, comunque, fino a quando non avranno preso il colore dell'oro antico.
- Spalmare la glassa ("viacca") sui dorsi dei maritozzi quando sono ancora caldi.

Principali fonti consultate:

[Maritozzi romani](#)

[Roma Segreta](#)

[Romatoday](#)

[Storia Maritozzi](#)

[Maritozzi marchigiani](#)

[Rai News](#)

[La Repubblica](#)

Franco Racco