

COMUNICATO STAMPA

MARITOZZO XMAS EDITION: **TRADIZIONE ROMANA E UN TOCCO NATALIZIO**

Un classico rivisitato dallo Chef Giuseppe Mulargia per rendere speciale la tavola delle feste



Il maritozzo, simbolo della pasticceria romana, si rinnova grazie alla rivisitazione dello chef Giuseppe Mulargia del Ristorante Le Spighe dell'FH55 Grand Hotel Palatino di Roma, con la ricetta "Maritozzo Xmas Edition". Arricchito da un cremoso al torrone che fonde tradizione e spirito natalizio, questo dolce soffice e profumato, amato per la sua semplicità e versatilità, si trasforma in una delizia esclusiva, perfetta per arricchire le tavole delle feste con un tocco di creatività, eleganza e gusto autentico.

Originario della tradizione romana, il "maritozzo" è da sempre associato a momenti di dolcezza e convivialità. La ricetta affonderebbe le sue radici nell'antica Roma, con un nome che sembra derivare dall'usanza dei giovani di donare questo dolce alla loro fidanzata, spesso arricchito con una sorpresa nascosta al suo interno, come un anello o un gioiello. Le future spose, ricevendo il dono, erano solite chiamare il ragazzo "maritozzo", un vezzeggiativo popolare e scherzoso di "marito". Questo gesto simbolico ha reso il maritozzo non solo un dolce, ma anche un messaggio d'amore.

La versione "Xmas Edition" dello Chef Giuseppe Mulargia, vincitore del prestigioso premio "Cucina Italiana per Roma Capitale", introduce un cremoso al torrone, realizzato con panna fresca, tuorli, zucchero e torrone bianco, per un ripieno che evoca i sapori tradizionali delle feste. La pasta del maritozzo, soffice e aromatica, viene preparata con lievito madre, olio extravergine d'oliva e una nota di arancia grattugiata che richiama l'atmosfera natalizia. Ogni maritozzo è poi completato con frutta secca e canditi, rendendolo un dolce elegante e festoso.

Il "Maritozzo Xmas Edition" è più di un dessert: è un invito a riscoprire la tradizione con un tocco moderno, perfetto per le serate natalizie o come dolce regalo per amici e familiari. Celebrare il Natale

con il maritozzo significa condividere non solo un dolce, ma anche la storia e la cultura di una terra ricca di sapori e amore per la convivialità.

MARITOZZO XMAS EDITION

Ingredienti per 4 persone

Per il maritozzo:

Preimpasto

- 100 gr farina 00
- 5 gr lievito di birra
- 100 gr latte fresco

Impasto

- 55 gr zucchero semolato
- 10 gr zucchero invertito
- 120 gr uova intere
- 170 gr latte fresco intero
- 7 gr lievito di birra
- 350 gr farina 00
- 7 gr malto in polvere
- 5 gr buccia arancia grattugiata
- 70 gr olio evo
- 10 gr sale fino

Per il cremoso al torrone:

- 250 gr panna fresca
- 41 gr zucchero semolato
- 57 gr tuorlo d'uovo
- 52 gr torrone bianco
- 4 gr gelatina in foglia

Per la decorazione:

- Zucchero a velo
- Frutta secca e canditi misti

Procedimento:

Per il cremoso al torrone

Con l'aiuto di un'impastatrice montare il tuorlo con lo zucchero e tenetelo da parte. In un pentolino portare la panna a 50° (con l'aiuto di un termometro specifico) ed incorporare il composto di tuorlo e zucchero portando tutto a 84° girando con una frusta accuratamente. Controllare la temperatura e quando sarà scesa a 40° incorporare la colla di pesce ed il torrone tagliato a cubetti non troppo grandi e fate sciogliere. Con l'aiuto di un minipimer passate la crema per qualche secondo per poi mettere il composto nel sac a poche e fate riposare in frigorifero per 30 minuti a 0/2 gradi.

Per il maritozzo:

Per il preimpasto:

Sciogliere il lievito nel latte e aggiungere la farina fino a creare un composto che si lascerà riposare e lievitare fino a che non raddoppi di volume.

Impasto finale:

Nella planetaria versare lo zucchero, lo zucchero invertito, le uova, il latte ed il lievito e far girare per qualche secondo per poi aggiungere la farina ed il malto, a metà impasto aggiungere il preimpasto iniziale. Quando l'impasto risulterà compatto si potrà aggiungere l'olio, il sale e l'arancia grattugiata fino al loro completo assorbimento. Ad impasto completato lasciare che raddoppi il suo volume all'interno di una bowl a temperatura ambiente e poi riporlo in frigo per tutta la notte, coprendolo.

Formare delle pallette da 40/50 grammi e riporle in una teglia coperta con carta forno e lasciare riposare per un paio di ore. Prima di infornare spennellare la superficie con dell'uovo sbattuto e infornare a 180° per 15/20 minuti. Una volta cotti attendere un paio di ore poi tagliarli in superficie formando una V, bagnare con del caffè espresso freddo e riempire con il cremoso al torrone. Guarnire a piacimento con della frutta secca e canditi.

Consigli utili:

Forma: Per ottenere la classica forma ovale, allungare leggermente le palline d'impasto.

Conservazione: I maritozzi possono essere congelati e gustati in ogni momento, lasciandoli scongelare in frigorifero.

Decorazione: Una glassa di zucchero a velo e acqua aggiunge un tocco lucente e raffinato.

Grand Hotel Palatino

È un albergo 4 stelle, situato nel quartiere Monti, a ridosso dell'ampia zona archeologica che include Colosseo, Fori imperiali, Palatino, Circo Massimo, Celio e Terme di Caracalla.

Dispone di diverse tipologie di camere che includono camere con vista sul Quirinale o sul Vittoriano, Junior Suite con terrazza privata nel Top Floor da dove godere di una splendida vista della città.

Il Grand Hotel Palatino è completo di Centro Congressi, il Globo, con 5 sale, di cui una plenaria di 295 mq, ideale per esposizioni, show room e meeting.

L'Hotel offre anche una palestra con attrezzi Technogym e personal trainer, un bar e dispone di tre ampie e luminose sale ristorante, Le Erbe, Il Giardino e Le Spighe, dove al mattino viene servita la colazione internazionale a buffet sia dolce che salata, alimenti biologici ed una selezione di prodotti per coloro che seguono diete specifiche legate a intolleranze alimentari e per chi ama mangiare sano.

Il Ristorante Le Spighe è aperto a pranzo e a cena, anche ai visitatori esterni, e serve una cucina di mare e di terra per riscoprire i migliori piatti della tradizione romana e nazionale. Tutte le proposte sono preparate dal nostro Chef Giuseppe Mulargia e presentate nel menu à la carte e nei menu degustazione.

L'albergo è pet friendly ed è comodamente raggiungibile in auto, con diversi garage convenzionati a pagamento nelle vicinanze.

FH55 HOTELS

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il [Grand Hotel Mediterraneo](#) di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del [Grand Hotel Palatino](#) a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'[Hotel Calzaiuoli](#), nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'[Hotel Villa Fiesole](#). Oggi FH55 HOTELS è un gruppo alberghiero composto da 4 strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi.

Il Gruppo FH55 Hotels, da sempre attento al sostegno dei più bisognosi, ha avviato una meravigliosa iniziativa di solidarietà in collaborazione con l'Istituto delle Piccole Sorelle dei Poveri di Firenze. Questo progetto è nato dal desiderio di ridurre gli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze del buffet delle colazioni del Grand Hotel Mediterraneo in una preziosa risorsa per l'istituto, che ospita oltre **70 anziani, 10 suore e 20 dipendenti**. Prima di questa iniziativa, gli anziani avevano a disposizione pochissimo per la colazione, ma grazie all'impegno del Gruppo, ora possono godere quotidianamente di una colazione completa e abbondante. Il progetto, avviato nel novembre 2023, rappresenta solo l'ultima delle numerose attività benefiche che il gruppo porta avanti da anni, confermando il suo impegno concreto e costante nel fare la differenza per chi ha più bisogno.



FH55 HOTELS

Lungarno del Tempio n° 54, Firenze

Tel 055/5326401

www.fhotels55.com

Email: info@fhotels55.com

Travel Marketing 2

Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 