

La Mureta, nelle Marche rinasce il liquore dei marinai

scritto da Ambra Cusimano | 22/03/2021



Un'antica ricetta della “Moretta fanese” rischiava di scomparire ma è stata ripresa da due giovani imprenditori marchigiani che l’hanno resa giovane e contemporanea

Ogni regione italiana è tesoriere di prodotti tipici che la rendono differente e unica. Il Piemonte, ad esempio, ha i baci di dama, l’Emilia i tortellini e la Romagna la piadina, in Campania regna la mozzarella di bufala come in Sicilia la [cassata](#) e si potrebbe proseguire all’infinito, tante sono le eccellenze del Belpaese.

Storia della Moretta di Fano o Mureta

Nelle Marche si produce la Moretta o **Mureta**, un liquore a base di rum, brandy, anice e aromi molto apprezzato nella zona tra Pesaro e Fano ma poco conosciuto a livello nazionale.

La **ricetta originale risale alla fine dell'800** come risultato di alcuni “esperimenti” eseguiti dai marinai. Durante le fredde notti invernali erano soliti prepararsi delle bevande miscelando i diversi liquori disponibili nelle cambuse delle barche. Spesso capitava che aggiungessero anche il caffè caldo sia per rimanere svegli che per riscaldarsi.

La Mureta è un liquore ottimo per il palato e molto energetico. Morbido, sinuoso e avvolgente, ha una sferzante sapidità e un buon tasso alcolico a cui si accompagnano piacevoli note aromatiche. Nelle Marche è utilizzato soprattutto per correggere il caffè o come digestivo.

Il progetto “Mureta”: la bevanda spiritosa

Negli ultimi decenni il consumo della [Moretta fanese](#) si è molto ridimensionato ma due giovani imprenditori marchigiani hanno deciso di rilanciare questo prodotto basandosi su una ricetta antica. È nata così l'etichetta “Mureta” di **Stefano Esposto** e **Filippo Zavagnini** che in questo modo hanno evitato che questo liquore venisse dimenticato.

«Sono nato a Fano dove mio nonno Bruno Esposto, gestiva una drogheria. - racconta Stefano che ha un Master in comunicazione - Proprio nella bottega abbiamo riesumato l'antica ricetta della Mureta e abbiamo deciso di riutilizzarla, perfezionandola. Mureta vuol dire “moretta” in dialetto locale e richiama una donna creola che ricorda le origini del rum, uno degli ingredienti principali del liquore. Ma non solo, la donna è sempre stata fonte d'ispirazione per i marinai, coloro a cui dobbiamo la creazione di tale tipicità».

Stessa passione per i liquori quella di Filippo Zavagnini, informatico di Pesaro.

«Nella società io mi occupo della parte tecnica e commerciale del progetto. - chiarisce Filippo - Già nel 2019 pensavamo a come organizzarci per la produzione ma siamo partiti effettivamente nel 2020. Siamo proprietari della ricetta ma affidiamo il processo produttivo ad altre aziende, risparmiando sulle spese ed offrendo la possibilità ad altri di lavorare».

Come molte realtà del settore, anche questa impresa ha subito un rallentamento per effetto del Covid-19.

«È vero che la pandemia ha rallentato molto il processo produttivo e non solo, - spiegano - ma abbiamo sfruttato questo tempo per perfezionare la nostra ricetta ed organizzarci al meglio. Siamo consapevoli delle potenzialità di questo prodotto a livello nazionale e internazionale, anche per la scelta di ingredienti di alta qualità. Si tratta di un liquore davvero unico, diverso dagli altri digestivi presenti sul mercato. Inoltre, può essere utilizzato anche nella realizzazione di dolci, come già sperimentato dallo chef Pasquale Rinaldo».

Per rendere il progetto ancora più interessante è stato anche coinvolto un bartender che studia cocktail alternativi realizzati con la Mureta.

La Mureta

Passaggio Fratelli Benelli - Pesaro Urbino

Sito web - [Facebook](#)