

# IL PAESE DEI FICHI SECCHI

di Pio Polidori

Foto di Luigi Girolami



Riproduzione di alcuni contenitori in cartoncino per i panetti di fichi secchi prodotti a Monsampolo del Tronto.

Una volta per individuare esattamente il paese di Monsampolo bastava citare alcune sue tradizioni secolari.

Da centenni infatti si portava dietro la fama d'un rinomato Corpo Bandistico. Erano rempi aurei di veri fasti e di gloria...

Gli artigiani locali, a similitudine d'un linguaggio fiorentino ormai in disuso, venivano chiamati "mastri" per la loro bravura. I falegnami creavano stili personali ed eseguivano intarsi di raro valore artistico.

E così, via via, tutti gli altri artigiani.

Ma una cosa, più unica che rara, dava fama particolare al piccolo centro agricolo del Piceno, si da essere conosciuto - nonostante la sua modesta importanza geografica - anche oltralpe: i cosiddetti "panetti di fichi", che quasi tutte le famiglie confezionavano in proprio, durante le feste natalizie, ma che qualche sagace intraprendente confezionava in abbondanza, con notevole anticipo di tempo sugli altri, per poi

venderli al pubblico.

Appuntamento specifico per la vendita del singolare dolce tradizionale era la grande fiera di "San Martino", che si ripete tuttora ogni anno l'11 Novembre a Grottammare.

Il "panetto" si compone di molti ingredienti che, ben dosati e amalgamati insieme, creano per i buongustai più esigenti una vera delizia del palato: fichi bianchi sbucciati ed essiccati al sole d'Agosto, mandorle tostate alla giusta cottura, cedro candito, ca-

cao, cannella, vainiglia, buccia di arance candita, essenze varie.

Il tutto viene sistemato con cura e precisione in una piccola forma detta comunemente "còscena" poi ammassato ben bene con i due pollici e pressato a mano.

Dopo che il "panetto" si è asciugato sufficientemente viene pressato col torchietto e quindi incartato e impacchettato con eleganza.

Forse a sentir parlare di fichi secchi il profano viene tratto in inganno, ma è bene