



Le fasi della preparazione e confezione dei panetti di fichi: 1) sbucciatura dei fichi, 2) i fichi, dopo essere stati farciti con diversi ingredienti, vengono sistemati in un modulo di legno detto "coscina", 3) i panetti vengono pressati con un apposito torchietto, 4) confezionati nella scatola sono pronti per la degustazione.



chiarire che i fichi sono solo una dei tanti ingredienti che compongono il torrone e che, uniti alle mandorle tostate, danno un sapore base squisito a questo dolce particolare. Soprattutto va detto che il "panetto", così confezionato senza conservanti o coloranti o altre sostanze della moderna sofisticazione, rappresenta oggi uno dei pochi

prodotti ancora genuini, ineccepibile, per gusto e sapore. Inoltre il "panetto" così confezionato è anche ricco di sostanze proteiche e vitaminiche, dimodoché solo una sua metà può essere sufficiente a sostituire un pasto. La consuetudine di confezionare i "panetti" di fichi ha origini molto antiche. È certo comunque che già nel

1700 formava una delle principali industrie del paese. Leggiamo, infatti, negli scritti del Colucci (1785): "Sono celebri nel sapore e delicatezza i fichi, che (a Monsampolo) si producono, e gli abitanti fanno grande commercio coi disseccati, che si mandano poi in lontane parti, dove sono molto ricercati e stimati. Egli è questo un piccolo capo di commercio, ma pure

si riconosce di qualche profitto. Perché (dunque) in vista dell'utile che se ne cava, non si accresca dai paesani e non si introduce dai convicini?" Inoltre, similmente a quanto racconta anche Emidio Luzi nel suo "Compendio di Storia Ascolana" del 1889, noi nella "Guida della Provincia di Ascoli Piceno", edita per cura della Sezione