

Picena C.A.I., possiamo leggere: "Fra le industrie agricole, Monsampolo vanta la specialità di preparare fichi secchi in pani, conditi con aromi, che hanno un sapore squisitissimo. Se ne fa smercio anche all'estero". E poi, un poco oltre: "La preparazione dei torroni di fichi secchi forma una delle principali industrie del paese ed è oggetto di attivo commercio in Italia ed all'estero".

Un'altra importante testimonianza, come le precedenti, sulla squisitezza dei torroni di fichi ci viene offerta dal prof. Gustavo Strafforello, nella nota Enciclopedia "LA PATRIA" (U.T.E.T. 1898), che nel libro della "Geografia d'Italia" scriveva: "Forma una delle prime industrie la preparazione dei torroni di fichi secchi, che si smerciano in quantità anche all'estero".

Enrico Dehò, poi, autore fra l'altro di "Paesi marchigiani" (Ediz. Industrie Grafiche-Pescara-), scriveva nel 1910 che, scendendo alla stazione ferroviaria di S. Benedetto del Tronto, un vetturino gli si avvicinò ad offrirgli la carrozza per Monsam-

polo, chiedendogli: "Venite nel paese dei fichi secchi?"

Continua, precisando poi: "La meraviglia mia deve essere stata ben manifesta, perché un signore, col quale avevo viaggiato venendo da Civitanova, si meravigliò a sua volta come io non sapessi che a Monsampolo si lavorano i fichi secchi in torrone, tanto da avere rinomanza anche all'estero".

Ed all'estero dovevano essere famosi davvero, come possono testimoniare le iscrizioni ornamentali di talune scatole, che racchiudono il delicato dolce tradizionale e che fanno fede delle onorificenze e delle premiazioni conferite a qualche ditta confezionatrice di allora, che ha avuto prosecuzione di fama e prestigio nel tempo, fino ad oggi, attraverso i propri eredi e discendenti.

Un numero della rivista di quell'epoca "L'Eco del Tronto" ci narra che verso la seconda metà dell'ottocento un nobile signore di Monsampolo, certo Vincenzo Gaetani Tamburrini, portò i torroni di fichi, che si producevano nel suo paese ad una

esposizione internazionale a Vienna, ottenendo un lusinghiero successo.

Oggi all'estero non si smerciano più, anche perché non sono nemmeno più reperibili in quantità sufficiente i fichi bianchi sbucciati; è rimasta però ugualmente la tradizione di fare "panetti", esercitata esclusivamente e modestamente a carattere familiare.

Grossolane imitazioni di fichi secchi impacchettati esistono in commercio, ma non hanno nulla a che vedere con l'accurata specialità di Monsampolo.

Dall'inizio della seconda guerra mondiale, quando vennero a mancare tutti gli ingredienti necessari, la produzione di questo dolce prelibato cominciò ad accusare un declino, sempre più crescente fino alla sua totale scomparsa.

Finito il conflitto bellico, però, quest'usanza è rifiorita un po', piano piano, man mano che la vita economica nazionale ha ripreso vigore, ma l'era del consumismo ne ha bloccato il passo, perché a Natale sulla tavola di ogni

famiglia è apparso, al suo posto, il panettone o il pandoro o un vassoio di paste fresche alla crema, che prima era stato solo privilegio dei ricchi.

Qualche anno fa qualcuno ha fatto propria la prima parte della domanda del Colucci e così la locale Pro-Lo-co, che raggruppa molti giovani pieni di entusiasmo e d'iniziativa, ha pensato bene a promuovere un risveglio per tutte le attività originali e tradizionali del paese.

E così, sono molte oggi le famiglie che sono tornate a confezionare con piacevole entusiasmo i famosi "panetti" di fichi.

Alcune confezioni private, non avendo lo scopo di vendita, e quindi di lucro, sono veramente fa-vo-lo-se.

Qualcuno ha rinnovato stile e formato alla scatola, che racchiude il "panetto" di fichi, apportando modifica alla figura esterna ed arricchendo la didascalia con parole altisonanti ed attraenti, od indicazioni forbite di titoli gentilizii, di medaglie e premi vinti in varie mostre nazionali ed internazionali.

CROCIERA nel Mediterraneo
di 7 giorni da £. 740.000
+ una settimana di soggiorno
gratis ad ATENE

GUADALOUPE + MARTINICA
da £. 1.850.000
14 giorni hotels 1° cat

GRECIA / CORFU
soggiorno di una settimana
+ nave
da Brindisi A/R £ 330.000



Soggiorno di una settimana
in Htl a **TORREMOLINOS**
(SPAGNA)
£. 154.000

BANGKOK + PATTAYA
g.g. 14
£. 1.350.000

PARIGI in pulman (gt)
tutto compreso
dal 3 al 10 sett.
£. 625.000

AGENZIA DI VIAGGI E TURISMO · Via A. Ceci, 12 · 63100 Ascoli Piceno · tel. (0736) 55244