

IL CROCCANTE DI MONSAMPOLO

di Paolo Schiavi

foto Luigi Girolami

Il paese di Monsampolo del Tronto, oltre ad essere conosciuto per la produzione dei "panetti di fichi", dolci tipici locali, di cui si è parlato a pag. 66 del n. 100 di Flash, si distingue anche per la preparazione del croccante, confezionato in abbondanza da molte famiglie, in occasione delle festività natalizie e pasquali.

La produzione del croccante occupa un posto di rilievo nella tradizione gastro-

nomica marchigiana; basti pensare alle gustose tavolette di croccante confezionate su foglie di lauro, che vengono proposte a tavola come dolce prelibato.

Tipica della cucina monsampelese è tuttavia la capacità di plasmare il croccante in varie forme, tanto da ottenere figure plastiche del tipo di una coppa o di un calice.

Questa singolare capacità di confezionare dolci a base di croccante è legata ad anti-

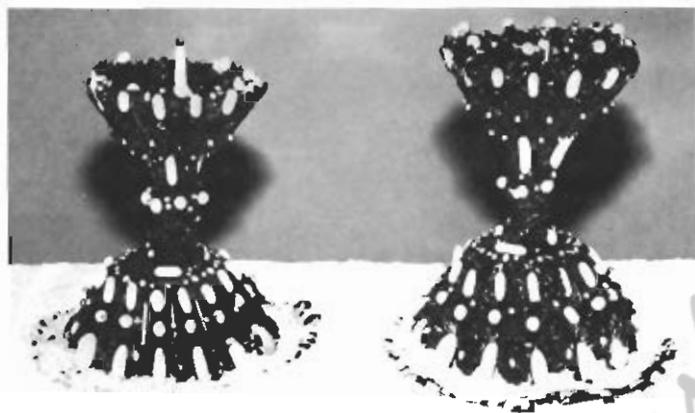
che tradizioni, che oggi vanno purtroppo scomparendo.

Un tempo era consuetudine sancire l'ufficialità di un fidanzamento tra due giovani nel modo seguente: il fidanzato donava un anello alla ragazza, la quale a sua volta gli offriva in cambio un calice di croccante, recante incastonati numerosi confetti colorati. L'anello del giovane simboleggiava un legame duraturo, mentre il calice offerto dalla ragazza era un

to abilità. Gli ingredienti utilizzati per la preparazione del croccante sono noti: mandorle tostate, zucchero cotto e vainiglia.

A Monsampolo viene rispettata un semplice regola: la quantità di zucchero da utilizzare è pari al volume delle mandorle precedentemente sbucciate, lessate e spezzettate.

Le fasi attraverso le quali si giunge alla realizzazione del croccante sono molteplici.



I decoratissimi croccanti a forma di calice creati da Leo Albanesi di Monsampolo



La spezzettatura delle mandorle sbucciate

Tutti gli ingredienti vengono messi a cuocere a fiamma alta mescolando continuamente.



Il croccante fuso viene fatto colare su un "tegamino" ben unto d'olio

calice simbolicamente ricolmo di amore.

Questa antica tradizione è oggi scomparsa, ma l'uso di plasmare il croccante in varie forme è fortunatamente ancora presente, sebbene la sua diffusione si vada riducendo per il semplice motivo che le poche persone che coltivano questa passione sono ormai tutte anziane.

La preparazione di questo caratteristico dolce fatto in casa è complessa e richiede tempo, pazienza e soprattutto

ci. Le mandorle trattate nel modo precedentemente descritto, vengono messe sul fondo di un tegame, a tostare a fuoco lento, quindi si versa lo zucchero e il tutto, a viva fiamma, viene fatto cuocere, mescolando continuamente. Quando gli ingredienti sono bene amalgamati, viene aggiunto il contenuto di due bustine di vainiglia e si mescola nuovamente.

Il croccante fuso viene poi versato su appositi tegami, il cui fondo è velato con