va, aveva notevole successo. Osservava e, soprattutto, studiava l'attività della madre intuendo che dal poco poteva derivare un'industria remunerativa. Nel 1870, (aveva solo 14 anni!) ottenne in prestito da intimi amici qualche centinaio di lire e cominciò a dedicarsi personalmente alla produzione del liquore.

"Non senza fatiga" dice un bel motto scritto su una cinquecentesca casa di via Annibal Caro. Meletti, infatti, non si limitò a seguire il pur valido esempio materno ma si ingolfò (lui che sapeva appena leggere e scrivere) nello studio di trattati italiani e francesi sulla distillazione e confezione dei liquori, fece ricerche sperimentali sui semi e sulle piante dell'anice nonchè sui terreni più favorevoli alla loro coltura. S'ingegnò a costruire - su idea e disegno suoi - un alambicco funzionante a bagno - maria, a lentissima evaporazione onde ottenere un alcoolato quanto più possibile aromatico. Studiò una formula razionale per ottenere un tipo costante di prodotto e nello stesso anno potè mettere in commercio qualche bottiglia targata Anisetta Meletti, per mantenere il nome che il popolo aveva già dato al liquore preparato dalla madre. Si raccomandò a qualche viaggiatore di commercio di propagandargli il prodotto in provincia e, in effetti, da lì a poco cominciarono ad arrivare le prime ordinazioni. Immaginiamo a questo punto la soddisfazione di un ragazzotto che si accorge di aver fatto centro. Pur non conoscendo i vari motti di Plinio, Virgilio e Cicerone capì da solo che la fortuna aiuta sempre gli audaci e continuò baldanzosamente per la strada intrapresa.

Non contento di quanto aveva raggiunto fece prove e riprove anche con anici fatti venire da altre parti d'Italia e dall'estero (Russia, soprattutto) per supplire alla scarsità del prodotto locale quando il raccolto veniva compromesso dall'opera di un piccolo e vorace bruco (Depressaria LIBANOTIDELLA), ghiotto delle piante in fiore. Niente da fare, però. Il gusto delicatissimo, lo speciale aroma, il piacevole frizzante dell'anisetta Meletti provenivano dalla qualità dell'anice di casa, vale a dire la Pimpinella Anisum, accuratamente coltivata nei terreni ricchi di argilla presenti nell'offidano.

Quando nel 1878 si aprì l'esposizione universale di Parigi, il bravo giovane (ricordiamo che aveva 22 anni ed i tempi non erano quelli attuali in cui i ragazzi vanno e vengono dall'estero con la stessa disinvoltura con cui vanno da S. Fran-

Silvio Meletti

Una coltivazione di anice nei pressi di Ascoli curata particolarmente da Silvio Meletti.

Il reparto della distillazione.

cesco alla Standa) pensò di partecipare. "Tentar non nuoce" probabilmente avrà pensato (mi piace l'idea di un baldo giovane che va avanti per proverbi) ed in effetti il suo prodotto, sia pure presentato con modestia, ottenne la menzione onorevole. Uno sconosciuto, uno qualsiasi che riusciva a farsi strada da solo, con la forza e il coraggio dettati dalla validità del suo prodotto!

L'anno seguente ottenne, nientemeno dal Re Umberto I°, il brevetto n° 178 ed il permesso di fregiare la ditta con lo stemma reale. Il modesto giovanotto di provincia aveva sfondato: la sua ditta si trovava ormai a livelli nazionali.

Ma se la fortuna da una parte elargisce, spesso, quasi per una rivalsa, da qualche altra toglie; con le rose cominciò a spuntare qualche spina.

Il Meletti, forse a causa dei disagi sopportati nell'infanzia e nell'adolescenza -