

o perché il destino voleva appunto prendersi qualche rivincita - si ammalò gravemente e la conseguenza fu un'inevitabile crisi di azienda. Si trovarono così compromesse salute e posizione commerciale per qualche tempo finché il vento della fortuna non ricominciò a spirare nella giusta direzione. Aiutato dal prof. Ludovico Vincini di Rimini a riacquistare la salute e dalla stima e comprensione generali nel campo degli affari, Silvio Melletti poté rimettersi in carreggiata, riguadagnare gli anni perduti ed incrementare addirittura l'azienda. Che fece l'intraprendente giovanotto? Chiese la rappresentanza della casa dolciaria Venchi di Torino e si mise così a viaggiare per i prodotti piemontesi e ... per quello ascolano. Riuscì in questo modo a piazzare la sua anisetta in tutta Italia, nelle sue colonie e in America.



La cantina deposito del prodotto finito.



Sopra - Locale adibito alla decantazione dell'alcool.

Sotto - Il lavaggio e la disinfezione delle bottiglie fin da allora eseguito con acqua a pressione.



Voilà, il gioco era fatto! Impiantò nei pressi della stazione ferroviaria uno stabilimento che riuscì ben presto a produrre 600 litri di liquore al giorno. Ampliò le colture suddividendole in 7 o 8 colonie ma nel corso degli anni dovette più volte fare i conti con il solito bruco verso il quale neppure la locale Cattedra di Agricoltura riuscì a far niente. Ci sarebbe stato, per la verità, un sistema: quello di aspergere d'olio le piantine ma il liquido, assorbito dal seme, avrebbe poi dato un pessimo gusto al liquore. Fu consigliato all'industriale (ché tale ormai Melletti era diventato) di abolire per qualche anno la coltura della pianta ma lui non volle sottostare a tale sacrificio e pensò piuttosto di curare maggiormente le coltivazioni con concimi particolari, con una più scrupolosa estirpazione delle erbe parassitarie e istruì inoltre le schiere di donne addette ai campi a schiacciare delicatamente il piccolo insetto sui gambi delle piante.

Insomma, tanto fece e tanto s'arrabattò che, sostenuto ancora una volta da intuito e sperimentazione, riuscì a debellare il vorace bruco. Contemporaneamente, badava alla scelta dei semi arrivando a concludere che essi dovevano essere di media grandezza, privi il più possibile dei gambi, per evitare che il sapore del legno si trasferisse al prodotto finito. Dopo la raccolta, i profumati bottoncini venivano chiusi per qualche anno in apposite casse a chiusura ermetica per far conservare loro la fragranza e il piccante che erano appunto le caratteristiche naturali dell'anice delle coltivazioni ascolane. Gradualmente, secondo la stagionatura, i semi passavano poi alla distillazione. Il prodotto veniva quindi raccolto in appositi recipienti di rame o fatto scendere per mezzo di tubi nelle cantine di deposito divise in 3 sezioni: una per l'alcool puro, una per i distillati e la terza per il prodotto ormai confezionato che doveva restare qualche tempo a riposo per acqui-