Le stagioni nei “garagòi*

A te, dico a te, che arrivi da un altro paese,
senti, senti ‘sti garagòi, piatto marottese
annusa, annusa quest’odore prima di mangiarli,
sentirai un profumo che non hai sentito
mai. Senti, annusa l’odore di questo
condito che si dimena nell’ aria dopo aver
bollito.
È quello del mare nella stagione invernale che
tra le onde avvolge il fortunale.
Chiudi gli occhi e tienili stretti,
continua a odorare questo companatico:
non senti l’odore del prezzemolo,
della mentuccia, del finocchio selvatico?
È quello che impregna i campi a primavera,
coperti di brina la mattina presto,
bagnati di sudore quando viene la sera…
un odore di rinnovamento, un odore di fresco.
E poi senti, annusa ancora, senti,
senti un altro pochino,
non aver fretta, ‘ché rovini ogni cosa
non mangiar subito, senti questo odorino:
è quello di ‘sta salsa rossa e stretta,
dove si bagna il pane, fetta dopo fetta,
è quello della conserva di pomodori nostrani, è
quello dell’estate che riscalda i cristiani!
E poi senti, senti l’odor dell’olio insieme al vino,
che nasce, nella cantina, dentro il mulino,
quando il vènto d’autunno ti solletica le guance e
il mosto te le fa venire anche belle rossicce!
E adesso, adesso che hai fatto a modo mio,
comincia a mangiarli, a mangiarli così, così,
proprio così come faccio io: appoggiali sulle
labbra e ringrazia Dio,
Dio che t’ha dato ‘sti garagòi tanto buoni,
che ti fan fare ‘l giro delle quattro stagioni,
che ti raccontano ogni posto di Marotta,
e poi succhia, succhia forte, tutto in un colpo,
come quando l’amore tuo stringi fra le braccia,
succhia, tiri su in una bella ciucciata…
un gusto fuori dal mondo di sentir ti tocca come
quando l’amore tuo baci sulla bocca!

**garagòi: garagòl: Pié di pellicano (aporrhais pespelecani) mollusco gasteropode marino.*