

*... non ci devi far caso
se il cemento ti chiude anche il naso*
Adriano Celentano

editricesperimentale.rc@gmail.com
infoline 335.6278022

ALDO MANTINEO

ZAGARA E CEMENTO

EDITRICE SPERIMENTALE REGGINA

ZAGARA E CEMENTO

Appena messo piede dentro quel ristorante ebbe la sensazione che tutto quanto gli era stato raccontato e letto era vero. O meglio, era coincidente con quell'immagine che si era costruito, nel tempo, nella sua testa sentendo gli amici, navigando in rete, spulciando guide. Certamente era un locale di grande impatto dove la parola lusso aveva pieno diritto di cittadinanza. Uno di quei posti che chi combatte ogni giorno per arrivare alla quarta e forse alla terza settimana del mese non può nemmeno permettersi di immaginarselo. Per lui era diverso: se non c'era mai andato prima non era certo per via del (presumibile) conto con troppe cifre a sinistra prima della virgola dei centesimi. No, non era certo il denaro che gli mancava. Semmai gli mancava il tempo. D'altra

parte con la vita che faceva non aveva spesso modo di dedicarsi del tempo, di “farsi del bene” come ripete chi invece quel tempo – chissà come – riusciva a trovarlo. Era sempre di fretta, sballottato tra un taxi ed un ceck-in al volo, tra un “Freccia rossa” preso magari all’ultimo momento ed un’auto a noleggio con la quale macinava chilometri e chilometri per essere puntuale in un luogo dove né un aereo né un treno l’avrebbe potuto fare arrivare. Ma era la sua vita – si diceva quando aveva il tempo, ed il coraggio, di guardarsi allo specchio (non gli capitava spesso, anche la barba, sempre fresca, era affidata alle mani del barbiere, non sempre lo stesso ovviamente visto che riusciva a coricarsi in una città ed a risvegliarsi l’indomani a centinaia di chilometri di distanza) – e quella vita, tutto sommato, gli andava bene. Certo, stress e corse frenetiche a parte, sono fatiche sopportabili quando hai nemmeno quarant’anni e la sensazione di poter fare un solo boccone del mondo... Tuttavia quella condizione gli imponeva un prezzo salato da pagare. A cominciare dal fatto di non avere legami stabili. In quel momento, in quel modello di vita, non c’era spazio che per se stesso (sempre meno) e, ovviamente, per il lavoro. Essere un grosso mediatore di affari aveva enormi vantaggi, soprattutto economici, ma obbligava anche a sostituire gran parte degli organi interni, il fegato prima di tutti, con capienti “serbatoi” nei quali immagazzinare, assimilare e smaltire al meglio rabbia, delusioni, sconfitte. Che non mancano mai, nemmeno quando sei lanciaatissimo verso l’apice del successo. E lui, Francesco Baroni, classe 1979, siciliano di nascita e cresciuto fino a 23 anni nella casetta di famiglia ai margini di un grande giardino

di limoni nella campagna siracusana, oggi però “cittadino del mondo”, tutto questo lo sapeva bene. Determinato come pochi altri e detestato da tanti altri – a cominciare dai suoi concorrenti – dopo aver lasciato la Sicilia ed i profumi della sua terra con in tasca una laurea a pieni voti in economia e commercio all’Università di Catania, scelse Milano per costruire la sua vita. Non aveva proprio alcuna voglia di stare giù, a tirare la carretta – magari per continuare stancamente la strada tracciata dal padre, che aveva seguito le orme del nonno alimentando una catena che, andando a ritroso, si sarebbe probabilmente persa nella notte dei tempi – per provare a mandare avanti quella piccola attività di famiglia legata alla produzione dei limoni. Una faticaccia. Di più, una vera e propria impresa in una condizione difficile per una concorrenza internazionale spietata ed una realtà logistica del territorio in fortissimo ritardo rispetto alle aree più forti del Paese. Certo, oggi la situazione era magari un po’ diversa: era arrivato il riconoscimento Igp – Indicazione geografica protetta – per il limone di Siracusa, “il noto Femminello siracusano, apprezzato in tutto il mondo per il suo gusto unico e la straordinaria ricchezza di succo” come recita tra l’altro il sito internet ufficiale. E quel “marchio di qualità”, un traguardo tenacemente inseguito dai produttori e dalle istituzioni che appesantiva ulteriormente il paniere delle eccellenze agroalimentari del territorio siracusano, rappresentava certamente ora un punto di forza. Ma quando lui era andato via da Siracusa, dalla Sicilia, quel percorso oggi a compimento era davvero tutto da venire. Ma la sua non voleva essere una fuga dalle proprie responsabilità quanto, semmai, un modo per

costruire, da solo, lontano da casa, un futuro diverso: anche così avrebbe potuto dire grazie ai genitori che l'avevano sempre sostenuto nel suo percorso universitario. E quel figlio, l'unico figlio, era il loro vanto, la luce dei loro occhi. Di quegli occhi che, appena pochi anni prima, si erano chiusi per sempre. Era accaduto a distanza di pochi mesi l'uno dall'altra, come capita talvolta quando, in una coppia affiatata che ha diviso un'intera esistenza, la "partenza" di uno dei due rende insopportabile a chi rimane il continuare a vivere. E così era successo ai suoi genitori. E il momento dell'ultimo saluto ai suoi cari era stato anche l'ultima volta in cui era tornato nella casa di famiglia: era primavera e, immersa com'era nel giardino odoroso di fiori di zagara, quella casa gli sembrò ancora più piccola.

L'avvicinarsi a grandi passi felpati di un inappuntabile maitre che, quasi sussurrandogli, lo invitò a spiegare a nome di chi fosse la prenotazione, lo fece quasi sobbalzare. "Pensare è uno sport pericoloso!", si ripeté fra se e se prima ancora di riuscire a declinare quasi automaticamente il proprio cognome aggiungendo di essere solo e di aver chiesto per questo un tavolo in una zona più riservata. . "Pensare è uno sport pericoloso", ripeteva ancora in mente mentre seguiva da vicino il maitre che, quasi senza nemmeno toccare terra, lo guidava tra i tavoli finemente apparecchiati sui quali accanto a bottiglie di vino dall'etichetta esclusiva da centinaia di euro trovavano spazio quei grandi piatti da nouvelle cuisine con una miserrima quantità di cibo al centro e tutto attorno un tripudio di schizzi di salse e cremine. "Pensare è uno sport pericoloso" era una frase che

gli era restata impressa sin da quando, tanti anni prima, gliela aveva ripetuta un collega di università: era Luigi Santoro, figlio di commercialista, nipote di commercialista, naturalmente “destinato” a fare il commercialista anche se non ne aveva alcuna voglia. Un ragazzo, allora, che con lo studio aveva certamente un rapporto più... distaccato rispetto a lui. Adesso insegnava all’università (lo aveva rintracciato su Facebook in una di quelle improponibili rimpatriate virtuali a quindici anni dalla laurea) ma Francesco, in cuor suo, non aveva mutato di un millimetro il suo giudizio sulla passione per lo studio del suo collega. A spazzare via anche questi pensieri ci pensò non più il maitre ma un altrettanto inappuntabile e sollecito sommelier: col vino Francesco non aveva poi un rapporto così stretto e dunque pensò bene di lasciarsi guidare dal suo “Caronte” tra alcune delle migliori vendemmie d’annata. Aveva chiesto quel posto un po’ in disparte, lontano dalla zona più affollata – quella che consente di essere visti appena dentro il locale dagli altri clienti in una spasmodica ricerca della reciproca legittimazione: noi ce l’abbiamo fatta, siamo qui ed è bene che tutti gli altri lo sappiano – perché voleva rileggersi un po’ le carte che aveva nella sua inseparabile ventiquattrore in cuoio. Una borsa inevitabilmente segnata dal tempo ma, forse proprio per questo, ai suoi occhi ancora più bella. Nonostante fosse un figlio dei suoi tempi e dunque ipertecnologico, con dotazione di serie di ipad e iphone, nella sua cartella non mancavano mai un quadernetto ed un paio di biro ben funzionanti. Posò la ventiquattrore con straordinaria delicatezza su una sedia vuota accanto alla sua e si bagnò appena le labbra con del vino. Sapeva bene che, anche se

non riusciva a vederlo, se avesse bevuto un po' di più sarebbe piombato alle sue spalle un solerte cameriere che con mossa fulminea avrebbe versato dell'altro vino. Lui, invece, voleva restare un po' da solo. Non gli capitava spesso di potersi dedicare del tempo prima di un importante appuntamento e questa volta voleva davvero provare a rallentare la metronomica corsa delle lancette dell'orologio. Diede uno sguardo quasi furtivo al quadrante: le 13 erano passate da pochi minuti. Dunque aveva davanti a sé almeno un altro paio d'ore di libertà. Si fa per dire libertà, ovviamente, visto che quelle ore le avrebbe dovute impiegare per trovare le parole giuste per piegare la residua, ancorché assai flebile, resistenza del presidente cinese di quella multinazionale con il quale ormai da tempo stava giocando al gatto ed al topo. D'altra parte l'affare in ballo era davvero considerevole. Inutile negarlo: i cinesi rappresentavano la nuova frontiera del capitalismo (anche se, detta così, la cosa sembrerebbe essere una specie di paradosso). La capacità di movimentare capitali, anche assai consistenti, in un breve lasso di tempo ne avevano fatto i clienti ideali. Ed il progetto al quale stava lavorando di soldi ne prevedeva sul piatto tanti. Ma proprio tanti. L'unica immagine che gli venne in testa per meglio raffigurarsi quale fosse la mole di denaro in ballo la trovò non appena, steso il tovagliolo sulle gambe, abbassò lo sguardo su quell'enorme piatto di porcellana finemente decorata con il logo del ristorante – rigorosamente inciso con caratteri color oro. O forse era davvero oro fuso? – sul quale campeggiavano al centro due-gamberoni-due “sporcati” con una salsina dal colore indecifrabile e, accanto, un crostino sottile

come una patatina di produzione industriale. “Ecco – pensò – la quantità di soldi in ballo è esattamente inversamente proporzionale alla quantità di cibo presente in questo piatto”.

Far fuori quei gamberoni non fu certo un'impresa. E non lo impegnò nemmeno per molto tempo. Ma non era certo il pranzo la sua preoccupazione principale. Dalla cartella tirò fuori una serie di documenti, fotocopie, appunti scritti a mano e stampe di mail. Era una parte del corposo carteggio relativo a quell'affare. Alle 16 avrebbe raggiunto il “Queen Palace” – l'esclusivo hotel dove i suoi “clienti”, come ormai li chiamava, avevano deciso di sistemare il loro quartier generale per questa trasferta italiana requisendo quasi un intero piano sul modello degli sceicchi arabi – per chiudere la trattativa. C'era, dunque, ancora un po' di tempo per riuscire a studiare l'intera questione meglio e non lasciare alcuno spiraglio. Quel contratto andava chiuso. Fece un po' di spazio davanti a se' sul tavolo scostando posate d'argento e bicchieri di cristallo – suscitando un, nemmeno tanto celato, disappunto da parte del “maitre-passo felpato” che di tanto in tanto si materializzava salvo scomparire subito dopo – e distese un po' di fogli. Poi dispiegò una piccola planimetria riprodotta su un foglio A3. Era la copia della mappa catastale relativa al terreno oggetto della compravendita. Solo poche righe tracciate su quel foglio di carta che, da lì a qualche ora, a contratto firmato, per lui si sarebbe trasformato in un altro piccolo foglio di carta ma, anche quello, di grande valore. Almeno per lui: quell'affare, andando in porto, gli avrebbe garantito un ricchissimo assegno.

Non era mai stato uno che si faceva prendere la mano dai sentimenti. Un affare era un affare e, come tale, poteva essere buono o cattivo. Con una valutazione, dunque, esclusivamente economica. Senza implicazioni di alcuna altra natura. Era una regola aurea, e ferrea, alla quale si era sempre attenuto. E se, oggi come oggi, era il più invidiato (e odiato) intermediario di affari, richiestissimo da un punto all'altro dei cinque continenti (in Oceania, in verità, era stato chiamato una sola volta ma comunque, come dire, anche quell'unica volta faceva curriculum...) un motivo doveva pur esserci. Era certamente abile, sapeva essere affabile, aveva fatto della professionalità il suo abito mentale preferito e, soprattutto, nel momento in cui si trattava di concludere riusciva a spegnere perfettamente l'interruttore delle emozioni. Freddo e calcolatore, al limite (e forse anche oltre) del cinismo, sarebbe stato capacissimo di vendere frigoriferi ai pinguini e stufe ai tuareg nel deserto. Tuttavia questa volta distendendo quella mappa sul tavolo aveva avvertito qualcosa. Una sensazione nulla di più, immediatamente allontanata da tutta un'altra serie di riflessioni. Quei quasi centomila metri quadrati di terreno, divisi tra diversi proprietari, stavano per passare di mano e finire alla multinazionale che aveva deciso di avviare un intervento in grande stile nel settore della grande distribuzione. No, parlare di un centro commerciale sarebbe stato riduttivo. Qui non si trattava di impiantare maxistore, negozi, stazioni di servizio. O meglio, non si trattava solamente di impiantare maxistore, negozi e stazioni di servizio. Qui c'era da costruire una vera e propria città interamente votata allo shopping. Un

progetto faraonico, una quantità impressionante di metri cubi di cemento per un progetto che nei tre anni previsti di costruzione avrebbe anche ridato ossigeno ad un mercato del lavoro boccheggianti, ad un'impresaria in coma profondo. Avrebbe ridisegnato il volto dell'intera zona anche per la necessità di mettere mano a tutta una viabilità – stradale e ferroviaria – di raccordo. Insomma, non era solamente un “gran bel progetto” ma anche una di quelle opportunità di crescita e di sviluppo per l'intero territorio. Roba che, a ben vedere, gli avrebbero quanto meno dovuto erigere una statua nella piazza centrale o, se magari questo tipo di “ringraziamento” poteva apparire a qualcuno un tantino eccessivo, quanto meno avrebbero dovuto consegnargli le chiavi della città. Non era abituato a fare anche questo tipo di valutazione ma, visto pure dal punto di vista della “pubblica utilità” quello che stava andando a compiere era certamente uno straordinario affare. Per tutti.

“Pensare è uno sport pericoloso”: si sorprese ancora una volta con questa frase che gli ronzava in testa. Era talmente assorto in quel pensare che quasi non si era reso conto di quel cameriere che alla sua destra, provando a tossire leggermente per richiamare la sua attenzione, attendeva (chissà da quanto) con in mano un piatto con adagiata sopra una fetta di semplicissimo pescespada ai ferri. Semplicissimo almeno nella misura in cui riuscì a scongiurare il rischio che quel tocco di pesce “annegasse” in salse e creme. La sua richiesta era stata esaudita ma non gli era servita ad evitare che, nell'ottica dell'esigenza di rappresentazione scenica alla quale chef e

brigata di cucina ovviamente dovevano tenere tantissimo, si ritrovasse la fetta di pescespada decorata da chiodi di garofano, spezie di ogni tipo e ciuffi di “erba” dei quali non era riuscito ad individuare il tipo. Ad ogni conto stavano nello stesso piatto e, dunque, dovevano essere qualcosa di commestibile e non solo di ornamentale. Stava per affondare la forchetta quando lo sguardo gli cadde su uno dei tanti foglietti che aveva ormai disseminato per tutto il tavolo (il maitre ovviamente non gradiva, ormai da una buona mezzora non si faceva più vedere: aveva evidentemente abbandonato quel cliente a se stesso ed ai suoi “ragazzi” di sala): era un elenco. Diligentemente sopra vi erano annotati i nomi dei proprietari dei terreni da vendere, la loro estensione, il prezzo stimato, l’attuale destinazione. Sarà forse perché a volte, senza rendercene bene conto siamo attratti da qualcosa che magari solo inconsciamente cerchiamo, notò – e prima di allora non era mai accaduto benché quel foglietto, come le altre decine di quell’incartamento, li aveva praticamente mandati a memoria – che tra diversi terreni in vendita destinati, assieme agli altri, ad ospitare quella sorta di grande cittadella del commercio ve ne era uno di un paio di migliaia di metri quadrati appena che era un appezzamento agricolo. Anzi, era qualcosa che, come tipologia, conosceva assai bene essendo un giardino di limoni. Pensò che se i cinesi fossero stati minimamente accorti piuttosto che spargere cemento ovunque o calarvi sopra uno spesso strato bituminoso per realizzare i necessari parcheggi, avrebbero potuto mantenere intatta la destinazione originaria di quel terreno. Un bel giardino di limoni nel cuore di una “cittadella” era non solo una bella macchia di

colore, ma anche un modo per strizzare l'occhio alle coscienze più sensibili alla salvaguardia dell'ambiente. Il progetto sino a quel momento era rimasto rigorosamente sotto traccia ma, certamente, non appena la macchina dei permessi e delle autorizzazioni si sarebbe messa in moto non sarebbero mancati appelli, allarmi, sottoscrizioni. Poi per testa gli passò un'immagine: la zagara che quasi riusciva a "rompere" la piatta uniformità del cemento di quei grandi scatoloni-padiglioni. Ebbe un sussulto: "Ecco, potrebbero ribattezzare il complesso proprio "Zagara e cemento". Ma tutto durò solo un attimo: ritornò in se stesso, riprese il pieno possesso ed il completo controllo della sua proverbiale freddezza e concluse tra se e sé: "Bho! Affari loro. Togliamo il giardino di limoni, lo lascino, scelgano il nome che vogliono. Facciano pure quel che ritengono giusto ed utile. Il mio lavoro finisce prima. Se Dio vuole tra qualche ora, non di più".

Finì di affondare la forchetta sul tocco di pescespada e lo portò, in verità senza particolare convinzione, alla bocca. Iniziò a masticare, ma avvertì al palato una sensazione della quale inizialmente non seppe spiegarsi la ragione. Poi fece mente locale: sarà pure un ristorante super-esclusivo, ma servire un trancio di pesce spada senza nemmeno un po' di limone da spremere sopra... Il grande vantaggio di un locale simile è che non hai nemmeno bisogno di chiamare qualcuno. Ebbe, infatti, appena il tempo di alzare gli occhi per provare ad incrociare lo sguardo sempre vigile ed attento di uno dei tanti camerieri che se ne ritrovò uno accanto. "Potrebbe portarmi un po' di limone, per favore?" fu più preghiera che una peren-

toria richiesta. Trascorsero davvero pochissimi secondi e tornò a materializzarsi un addetto di sala che reggeva in una mano una cesta con alcuni limoni e nell'altra una sorta di spremiagrumi. Ebbe appena il tempo di bloccare con una mano (ma poteva farlo? In ogni caso lo fece) il solerte cameriere che stava iniziando a spremere il limone. "Grazie, si fermi – disse – Preferisco fare da me. E, se non le dispiace, vorrei farlo direttamente con le mie mani". Sul volto dell'addetto di sala si materializzò, agli occhi di Francesco, una sorta di grande punto interrogativo unito ad un altrettanto grande punto esclamativo. Era interdetto il giovane cameriere e, quasi a malincuore, rinunciò. Voltò le spalle ed andò via stringendo tra le mani quel piccolo spremiagrumi inutilizzato.

Francesco era contento. A suo modo era stata una significativa vittoria. In quell'ambiente quasi rarefatto l'aver ottenuto una piccola "libertà", come quella di poter spremere da sé ed a mani nude un limone era, a suo modo, proprio una bella vittoria. Prima di far cadere il succo sul trancio di pescespada si fermò per qualche istante indugiando ad osservare la rotondità del limone e quelle geometrie quasi perfette della "raggiera" interna. Strinse con sufficiente vigore il limone tra pollice ed indice: una dopo l'altra le gocce centrarono il "bersaglio". Tutte tranne una finita sul dorso dell'altra mano. Il locale non era certo di quelli che incoraggerebbero simili comportamenti ma, ormai a quel punto, non avrebbe avuto senso privarsi di un altro piccolissimo ma sottile ed importante piacere. In modo quasi furtivo – ma era sicuro che da qualche parte qualcuno avrebbe visto

e riferito al “maitre-passò felpato” ... - portò la mano alla bocca ed assaporò quel gusto intenso. Fu come un colpo di frusta. Di più: fu un grimaldello che in un istante scardinò il più inaccessibile dei bunker segreti. Cuore e mente, si dice, sono in stretto collegamento. Francesco lo scoprì: quella goccia di succo di limone furtivamente succhiata dal dorso della sua mano fu la chiave che aprì in un solo colpo la stanza dei ricordi e quella delle emozioni. Tutte e due – più la seconda che la prima – aveva sempre badato bene a tenerle chiuse. Sigillate. Ora quei bunker erano saltati. Si ritrovò catapultato, sull’onda di quel gusto agre e dolce al tempo stesso che aveva dimenticato, che aveva voluto dimenticare, trent’anni indietro. Si ritrovò in quella casetta immersa nel giardino di limoni della campagna siracusana che conosceva a menadito. I ricordi, si sa, sono una sorta di pozzo senza fondo: puoi anche saper nuotare ma non è detto che riesca a galleggiare. Francesco era totalmente immerso nel mare dei suoi ricordi. Uno dopo l’altro si riaffacciarono, come nelle sequenze di un bel film che però non aveva più voluto vedere, episodi, scene, situazioni. E poi i racconti, a cominciare da quelli che gli faceva il padre quando lui, poco più che un bambino, iniziava a conoscere il “mondo” dei limoni. Racconti intrisi di mitologia (e come non poteva essere in una città come Siracusa dove anche le pietre, da sole “parlano” di una storia e di una millenaria cultura spesso intrecciata proprio ai miti) ma anche di “pillole” di geografia. Ricordò così che l’habitat naturale del limone, una fascia compresa tra il 40° parallelo a nord ed il 40° parallelo a sud, include la California, l’Arizona, l’Argentina, l’Uruguay, il bacino del Mediterraneo (l’Italia, la

Spagna, la Turchia, la Grecia), il Sudafrica. Nella sua mente si affollano altri racconti, aneddoti, ed ancora ricordi, spiegazioni. Come quella sull'origine biologica del limone individuata in Asia orientale, nel Burma, a sud dell'Himalaya, dove si trova allo stato selvatico. Da lì il limone ha viaggiato verso il Medio Oriente, passando dalla Mesopotamia. Il pozzo senza fondo dei ricordi spalancato da quella goccia di succo di limone caduto sul dorso della mano trascina Francesco in un viaggio nella memoria che sembra non dover avere fine. E' un viaggio senza tempo che si snoda attraverso alcuni dei periodi che hanno fortemente segnato la terra di Sicilia: il limone, ad esempio, era certamente noto ai greci e ai romani. A Pompei, infatti, sulla via dell'Abbondanza, durante scavi effettuati nel 1951, venne alla luce la casa del frutteto, una dimora patrizia, con dipinti sulle pareti dove è possibile riconoscere una pianta di limone. Pompei fu distrutta dall'eruzione del Vesuvio nel 79 d.C. per cui si può affermare che il limone, anche se solo come pianta rara e preziosa, era già coltivato nel I secolo d.C. Ma furono gli arabi intorno al X secolo che lo diffusero, con sapienti tecniche agronomiche, nel bacino del Mediterraneo dove la pianta del limone era tuttavia già presente e conosciuta. Con gli arabi il limone arrivò in Andalusia ma fu in Sicilia che in tutte le città nacquero splendide dimore circondate da giardini lussureggianti con piante di agrumi. E poi, scavando nella memoria, ecco che affiorano quelle parole tante volte sentite ripetere dagli uomini e dalle donne che faticavano per raccogliere i frutti mentre lui, bambino, giocava provando a nascondersi tra un albero e l'altro: la pianta del limone – gli raccontava Turi,

un'età indecifrata ed indecifrabile, il volto segnato dalla fatica, dal sole cocente dell'estate e dal vento sferzante dell'inverno - ha bisogno di "sentire" il mare. E' per questo che i limoneti, nel disegnare la loro geografia, abbracciano le città di mare. E del mare il limone ama il sale come quando nei pomeriggi torridi d'estate intingi un verdello nel salgemma tenero e cristallino. E insieme si sciolgono, dissetano, rinfrescano, disinfettano.

Aveva lo sguardo fisso nel vuoto, un boccone di pescespada ancora infilzato nella forchetta posata nel piatto. Francesco stringeva tra le mani quel limone senza quasi rendersi conto che tutto il succo ormai era finito sulla tovaglia ed aveva finito anche con il "colpire" una parte dei fogli che alla men peggio aveva ammucchiato quando ancora non era stato violentemente spedito indietro nel tempo. Nel "suo" tempo. Ancora una volta fu uno degli addetti di sala a riportarlo alla realtà. Con la solita solerzia, resosi conto che il succo di limone era stato sparso ovunque, un cameriere intervenne per provare a ripulire il tutto e, se del caso, anche a cambiare la tovaglia. Francesco prima rifiutò cortesemente, ma in modo deciso, quell'intervento. Non bastò. Dovette quasi ingaggiare una "lotta" e spiegare che a lui quella tovaglia così "decorata" andava bene. Anzi, piaceva. Diede un'occhiata all'orologio: erano quasi le 15,30. Giusto il tempo di chiedere il conto e pagare, farsi chiamare un taxi e raggiungere il "Queen Palace" dove i suoi clienti cinesi lo attendevano per chiudere l'affare che avrebbe dato il via alla costruzione del più grosso insediamento commerciale dell'area. Un maxiprogetto che avrebbe portato benessere, lavoro, sviluppo.

“Pensare è uno sport pericoloso”. Non gli stava proprio dando più tregua quella frase. Le lancette dell’orologio continuavano la loro “corsa”. Decise di rompere gli indugi: bastò un cenno del capo per fare giungere al tavolo il conto gelosamente custodito in una sorta di preziosa cartelletta in cuoio (avrebbe potuto portarla via? A stare a quel che era il conto poteva benissimo essere un grazioso gadget del locale, un po’ come accade con i set da bagno degli alberghi!) accompagnato dal pos per favorire il pagamento con la carta di credito. Pagò e chiese che gli chiamassero un taxi. Mancavano quindici minuti all’incontro con i “cinesi”, almeno dieci ne sarebbero serviti di strada, traffico permettendo. Arrivare puntuale agli appuntamenti era un vero e proprio “credo” del suo lavoro. Bastarono appena due minuti di attesa e “Tango 81” fu fuori ad attenderlo. Si alzò, ripiegò con grande cura i fogli che aveva sparso un po’ ovunque sul tavolo – fogli adesso decisamente impregnati di succo di limone – li riposò nella cartella. Poi, prima di alzarsi, prese tra le mani l’altra metà del limone che era rimasto intatto, lo odorò e lo addentò con una mossa tanto rapida quanto inattesa. Lo fece quasi con voluttà. Di più, con cupidigia. Una smorfia gli si dipinse sul volto che subito dopo smise di contrarsi per gustare sino all’ultima goccia di quel nettare che, quasi per caso, aveva da poco riassaporato. Infilò la porta del locale scambiando un’ultima occhiata, invero non molto benevola, con il “maitre-passò felpato” che lo guardava perplessamente mentre si allontanava giocherellando come un bambino con il mezzo limone semispremuto in mano.

Si infilò nel taxi, tirò un grosso sospiro e poi chiese all'autista: "All'aeroporto, per favore". Francesco aveva solo voglia di salire sul primo aereo che l'avrebbe riportato a casa. In quella casetta di famiglia nella campagna siracusana odorosa di zagara.

L'autore ringrazia Fabio Moschella, appassionato imprenditore agricolo: il suo scritto "Il limone ama il viaggio" è stato per me un'inesauribile fonte di notizie e conoscenze alla quale ho attinto a piene mani.

Finito di stampare
nel mese di maggio 2018