

# I cocomeri

di Ciro Lubrano

Era arrivata la loro stagione; sull'isola iniziavano a sbarcare a metà mattinata dei furgoni pieni stracolmi di quelli buoni, dalla scorza verde oliva e dalla forma un po' allungata. Dolci erano dolci ma, per essere veramente rinfrescanti e dissetanti, bisognava o calarli nel pozzo o, molto più prosaicamente, spaccarli a metà e sistemarli nella parte bassa del frigorifero.

Mio zio Ali` ne era particolarmente ghiotto e quando te ne offriva una fetta, sicuro se ne era servito prima lui; se era freddo, dolce e succoso al punto giusto, bissava volentieri e te ne offriva subito un'altra con grande generosità.

Quando gli ospiti erano bambini o donne, Ali` premurosamente offriva loro le fette senza semi. Lui li sapeva pure "tuzzuliare" (bussare) i cocomeri e i suoi vicini di casa non ne compravano se prima lui stesso non dava l'approvazione. Questo costringeva il mellonaro ambulante a passare per quella zona negli orari più strani ma anche più sicuri per incontrare Ali` disponibile.

Ricordo che all'epoca (e tuttora) trovavo sempre curioso l'invito a "voce stesa" che i venditori lanciavano dal furgone per fare pubblicità al prodotto.

Quasi tutti infatti, oltre a permettere ai clienti di saggiare la bontà del prodotto intagliandone abilmente un piccolo cono tricolore, erano soliti ripetere:

"So` chine fuoco sti mellune. - Mellune sapurite; teneno fuoco Vesuvio!". (\*traduzione= Sono pieni di fuoco questi cocomeri. - Angurie saporite; hanno dentro il fuoco del Vesuvio!). Io, come pure zio Ali`, restavamo interdetti; ma come, per vendere prima e meglio una frutta meravigliosa che assicura pronto refrigerio e calma la sete più d'ogni altra cosa, si vantava il suo colore rosso-fuoco e, quasi per contrasto, più che le sue proprietà dissetanti, si evocava il calore infernale del vulcano? Boh!!

Chiaramente, come in tutte le tradizioni popolari, cio` aveva una sua spiegazione logica; cosicche` i cocomeri, a Procida, li hanno sempre venduti cosi` e tuttora continuano a farlo.