

OLI D'OLIVA, "EL SETRILL"

Groc com l'or, o un xic verdós,
molt gustós i saludable.
És del tot indispensable
a la cuina i al rebost.

La verda i grisa olivera,
dóna fruit amb abundància
i es vesteix amb elegància
de blanc, a la primavera.

Quan arriba la tardor
i les olives verolen,
els estornells sobrevolen
els olivars sense por.

És l'hora de la collita
i de dur-les al molí,
i tastar aquell oli fi
amb plaer de sibarita.

Una torrada de pa
sucada amb oli novell
i un tragueta de moscatell,
...que més podem desitjar..?

L'oli te segles d'història,
i la gent d'aquesta terra
n'han guardat sempre una gerra
com un trosset de la glòria.

Condiment i aliment noble
és molt preuat per tothom.
Tant pels cuiners de renom
com per la cuina del poble.

Des de Cadis fins a Creta

i de Grècia a l'Occitània,
tota la Mediterrània
l'inclou en la seva dieta.

Un pa amb tomàquet senzill...,
un bistec..., una amanida...
ens fan delir de seguida
amb un bon raig del SETRILL.

Fent companyia al porró
el SETRILL dóna alegria,
presidint de nit i dia
la taula del menjador.

*** Ple d'oli d'oliva VERGE.

*** Si és VERGE EXTRA... millor.

20 d'Abril del 2008

JOSEP M^a TRIBÓ I CUBERES