

Postfazione

La natura di ciò che siamo

Isidoro Meli

Voglio raccontarvi del miglior piatto di spaghetti con la bottarga della mia vita. L'ho mangiato quattro anni fa in una sera di prima estate a bordo di una barca a vela ancorata in Cala Dogana, la rada dalle acque turchesi su cui insiste il porticciolo di Levanzo. Ero in compagnia di mia moglie, mia figlia (che camminava da poco ma era già ben disposta ai sapori forti), e di alcuni amici appassionati di diving. Nell'aria si sentiva l'odore di neoprene umido rilasciato dalle mute stese a prua ad asciugare. Eravamo seduti nel pozzetto, attorno al padellone di alluminio su cui il proprietario della barca e chef per l'occasione rimestava gli spaghetti per meglio condirli, prima di suddividerli in porzioni nei nostri piatti di carta. La bottarga proveniva da un meraviglioso pensionato del trapanese, lo Zio Pino, che ogni anno si diletta nella dissezione e lavorazione di

un tonno intero, suddividendone le parti in base allo specifico processo di conserva (ricordo con particolare affetto il cuore di tonno essiccato, da ammorbidire nell'olio di oliva per poi adagiarlo sul pane caldo con una spolverata di mandorle, menta e pepe rosa). Per ottenere la bottarga, Zio Pino per prima cosa lava la sacca delle uova nella salamoia, poi la mette a riposare su un letto di sale sotto il peso di mattoni di laterizio, che agevolano la dispersione dell'acqua. Il sale viene sostituito di frequente e la sacca spazzolata ogni giorno, per un paio di mesi, prima di essere appesa all'ombra a essiccare. A quel punto la bottarga è pronta. La meticolosità in ogni singola fase della lavorazione si riflette sensibilmente sul risultato finale, in particolare sulla profondità del sapore. Il prodotto di Zio Pino è da questo punto di vista assolutamente inarrivabile, il *noumeno* delle bottarghe. E altrettanto inarrivabile era quel piatto di spaghetti dal gusto unico, selvaggio, che rimbalzava in bocca per lunghissimo tempo. Alla sua bontà contribuivano anche altri aspetti: il fascino schivo di Levanzo, la meno narcisa – ma non meno bella – delle Egadi; lo splendore dei cieli stellati isolani in giugno, quando la gente è poca e le luci sono spente per la maggior parte; l'amichevole schiettezza dei commensali, tutti giovani e innamorati del mare; nonchè l'ec-

cellente accompagnamento di un numero imprecisato di bottiglie di Grillo Integer De Bartoli non filtrato. Da ultimo, ma non meno importante, la capacità del cuoco, limitata non solo e non tanto alla sapienza nel calibrare gli ingredienti (olio d'oliva, aglio, peperoncino, aromi, buccia di limone, mandorle), essenziale in pietanze così apparentemente semplici: "Ho passato le ultime quarantotto ore a massaggiarla" ci diceva Diego nel corso della cena, non faceva altro che ripeterlo, tra un boccone e l'altro. Quarantotto ore. A massaggiare la bottarga.

Da allora quella frase è diventata uno dei miei tormentoni preferiti (l'unico che si può riferire in forma scritta) per prenderlo per il culo nelle circostanze più disparate. Come questa. "Diè, ma l'hai massaggiata abbastanza?" Ebbene, approfitto di questa sede per ammettere ciò che a lui non ho mai detto: aveva ragione. In quel piatto c'era qualcosa di speciale che riverberava oltre il sapore, come se Diego con la pressione dei polpastrelli fosse riuscito a trasferirvi parti di sé, del suo bagaglio di esperienze e suggestioni: le immersioni sparse negli angoli più disparati dei sette mari, le conoscenze di biologia marina, la passione per la letteratura audace, forse perfino tracce degli insegnamenti del suo mentore, il compianto e leggendario avventuriero Scipio Silvi.

I racconti brevi sono una pietanza apparentemente semplice. Richiedono dunque dosi maggiori di sapienza e meticolosità, e imperscrutabili rituali di sacrificio personale, per riuscire a trasferirvi qualcosa che vada oltre il flusso di parole, informazioni, significanti. Per renderli speciali. E di certo speciale è questo *intimo bestiario e breviario di ossessioni* con cui Diego (all'anagrafe Diego Leandro Genna) esordisce da narratore. Speciale nelle forme e nelle intenzioni.

Partiamo dalle forme. Siamo distanti dai bestiarî novecenteschi di matrice sudamericana, con la loro prosa immaginifica che sublima nell'astrazione (o vi frana, in numerosi spericolati tentativi di emulazione). Diego è invece ancorato alla materia come primaria e irrinunciabile scelta di campo, perché *sono tutte scenate. Esistono azioni e reazioni, cause ed effetti, impulsi concreti che danno vita a inevitabili conseguenze. Non c'è tanto da girarci intorno.* E allora largo al sangue (*sangue a fiotti, rappreso sulla pelle, incrostato negli occhi*), ai polpi micro-dotati con le loro vere e brevi storie del cazzo, agli ebeti innamorati e fottuti, alle dune di sabbia marcia (*il suo corpo ha la scabbia di scarti edilizi ed è pieno di pustole di spazzatura. La pelle è scura. Sabbia vulcanica*) dove carogne alate costringono le altre bestie a rigurgitare il cibo per rubarglielo (*Apri questa*

maledetta bocca. Ti taglio le palle se non lo fai. Adesso sputa. Forza, sputa, da bravo).

Leggere questi brevi quadretti è un continuo lordarsi con la realtà, subire gli afrori di una prosa cangiante che predilige la fluidità delle virgole per plasmarsi ai registri delle singole messinscenne, una composita galleria di ritratti postmoderni: dialoghi farseschi che riecheggiano le *Opere morali*, deliri cyberpunk, scorci di scenari distopici, efferatezze hard boiled, melodrammi di stampo borghese. La cifra postmoderna è evidente anche nelle chiose scientifiche che accompagnano i racconti in una sorta di contrappunto morale, se solo il tono complessivo non rimandasse, più che a Esopo, al criminologo/voce narrante del *Rocky Horror Picture Show*. C'è, in tutto il testo, la straordinaria capacità di riuscire al contempo a prendersi sul serio e a prendersi in giro. Un elemento, questo, presente anche negli scritti di Scipio Silvi che ho avuto la fortuna di leggere. Cose che si tramandano inconsapevolmente, quando si ha a che fare con maestri autentici e con autentici allievi.

Veniamo alle intenzioni: umiliarci, per cominciare. Umanizzando l'esistenza di piante e animali Diego in realtà ci sbatte in faccia la nostra natura selvatica, la mestizia delle nostre illusioni di superiorità, la vena tragicomica che ci perva-

de. Buttandoci nel fango vuole ricordarci che siamo solo onesti figuranti che si barcamenano nel palcoscenico della vita, succubi delle sue regole mutevoli, *perché è questo che fa la Vita*, dice la medusa *Turritopsis nutricula* in Samsara, l'episodio più felice del lotto, *prevarica, abusa, annienta, è senza scrupoli, risoluta, spietata, cerca in tutti i modi di rubare, invadere, fagocitare e sbranare spazio e tempo altrui, accaparrando sempre di più, fino a quando forse non rimarrà da sola, senza più niente e nessuno in competizione con Lei. La Vita che sconfigge la vita.*

Il richiamo più ovvio sembrerebbe alla “natura matrigna” evocata da Leopardi. L'obiettivo però è completamente diverso. Nel leggere della spietata ferocia predatoria delle orche o della sotterranea rete di connessione dei funghi o ancora dell'incredibile ciclo di vita delle meduse (una raggelante transustanziazione dell'Eterno Ritorno), ciò che ci rimane non è senso di angoscia o annichilimento, ma qualcosa che va oltre, qualcosa che sublima, e che io per povertà di eloquio riesco solo a definire amore, amore metafisico per la natura e per tutte le sue singole parti. Noi compresi. *La Natura è l'autobiografia di Dio. Ciascun essere, creazione ed espressione vivente dell'opera, ne compone una frase, una parola, un carattere. Imponderabile è la punteggiatura.*

Compito della letteratura è rivelarci la molteplicità del reale. È quello che fa questo libro, breve e prezioso, nobilitandoci di un ruolo nell'imponderabile grandezza della natura. Rileggetelo, tutte le volte che vi sentite più importanti di ciò che vi circonda. Vi farà bene. E se incontrate l'autore, una sera di queste, in un macilento pontile delle Cicladi minori o in qualche prodigiosa insenatura dell'Australia meridionale, dategli una pacca sulla spalle e mandategli questo messaggio da parte mia: "Bravo Diè, questa volta sì che l'hai massaggiata abbastanza".