



Armando Marrocco

## L'arte dei sapori

Amaltea, Melpignano, 2009, p. 80

Questo libro è un infuso di radici.

Le radici non sono certamente la parte più bella e fastosa delle piante, eppure, da esse dipendono; la loro storia breve o centenaria ne consente la sopravvivenza, ben oltre l'aspetto di quel che alla luce appare. Facile, fin troppo facile, è però l'intuitivo riferimento alle radici dalle quali veniamo, che vogliamo anzi nascondere e dimenticare, oppure, esaltarne il blasone. Che ci hanno in ogni caso nutrito e dato quel che potevano darci, che, una volta cresciuti, non solo abbiamo tentato di scoprire, disseppellire e ghermire, ma persino di nutrire, potare, moltiplicare.

Però una pianta che deve se stessa alla luce e all'ombra, se espone all'aria troppo le sue invisibilità è destinata a perire. Meglio è allora accontentarsi della sua arborescente visibilità, immaginando ciò che nasconde senza volerlo esaminare al microscopio più potente. Intuendolo, rispettandolo, sapendo che si ciba di terra fertile o arida. Le radici quali esse siano, simboliche o reali, sono dunque emblema di quanto va accettato e sfiorato. Bisogna avvicinarsi per sensazioni.

Ed è proprio un percorso di sensi questo libro, dei sensi intrisi di ricordo, un infuso delle radici di pochi, un intreccio di tempi privati che si traducono in "cibo della memoria".

La memoria è uno spazio delimitato sui generis, dotato di confini (il nostro corpo che la ospita) e, al contempo, illimitato, poiché è paragonabile a una sorta di iperspazio narrativo che ci permette di entrare in contatto e di dialogare con presenze, voci, saggezze scaturite anch'esse dalle regioni interiori di chi ci ha preceduto o condivide con noi un'identica sensibilità. Che avvertiamo altrettanto invisibile: rarefatta, mai del tutto comprensibile, se non quando riesca a rilevare una parte di sé che trova forma nell'autoconfessione, nella scrittura, nella prosodia di versi, in immagini e colori, in pensieri che si fanno preghiera, invocazione, icona, come in questo libro.

Ezio Del Gottardo