

A volte, le filosofie per comprendere l'esistenza quotidiana si trovano negli incontri fortuiti, nei momenti più impensati, prima che nei libri.

Lo scenario è quello di un'osteria del Bergamasco avvolta nella frescura autunnale, sperduta in mezzo a tornanti, campi, allevamenti, borghi imbriccati e semideserti, e l'immane santuario. L'incontro coincide con una di quelle cene, apparentemente noiosissime, che seguono una giornata di formazione professionale, nelle quali cerchi di aggrapparti ai più svariati argomenti pur di non continuare a parlare di lavoro. L'individuo che ci accoglie, avvolto in un grembiule color verde speranza, decanta a gran voce le virtù della sua cucina, accompagnato da una musica d'altri tempi, un jazz caldo e coinvolgente. Sulle prime temo il peggio: l'ennesimo oste un po' pieno di sé, che ama intrattenere la clientela elencando i dettagli di ogni singola portata, a suo dire un miracolo culinario. Finché gli occhi si soffermano sui particolari, viaggiano indipendenti ancor più delle orecchie, intravedono oggetti dal sapore antico: aratri in disuso, soprammobili, coltelli, macinini, pentole in rame, mescolati a strani arredi esotici che richiamano terre lontane.

Intanto il jazz scivola fra le parole di velluto dell'uomo, il contrabbasso si fonde con la sua cantilena che descrive i salumi e la tecnica di produzione, e la tromba arrotonda il profumo del vino rosso che brilla rubino nel bicchiere. La stanza è intrisa dello stuzzicante aroma degli antipasti.

Tutto ha un sapore di fiaba rurale, un mix quasi perfetto di suoni, colori, profumi e movenze che appagano i sensi per tutta la cena.

Tra pasta fresca ed erbe selvatiche, carni, verdure e pesci di lago, le portate si alternano alle storie di pesche miracolose: carpe, tinche e lucci dalle dimensioni di squali, esagerate come il ritmo che seguita a uscire dal grammofono vintage.

L'uomo è sempre lì, in piedi, e al momento di descrivere lo spinacio selvatico, scientificamente noto come *chenopodium bonus-henricus* (in onore di Enrico IV di Francia, che lo diede alla popolazione affamata spalancando i cancelli del suo palazzo), si capisce che rievoca tanto la tradizione contadina, quanto le storie affascinanti di un tempo dimenticato, perché la gente comune l'ha riposto in un cassetto per sostituirlo con l'ostinata personificazione del nulla.

Improvvisamente, tra le descrizioni di quest'erba selvatica e del suo ideale abbinamento con il riso e le uova di carpa, salta fuori un motto controcorrente, da pensatore antagonista: "decretere per crescere". Il ritorno alle origini, la riscoperta positiva e non ottusa delle radici, di chi sa bene che la fede nel progresso non significa l'abbandono e l'oblio di ciò che siamo stati. Soffio sul piatto bollente e penso a un qualsiasi telegiornale, ai grugniti dell'*eletto a due piazze*, al fervorino dell'economista da salotto o l'esperto di crisi mondiali, che a fronte di tutto prospettano un futuro positivo, dove torneranno il benessere e la spesa. E non riesco a togliermi dalla testa quel motto: "decretere per crescere".

Me lo ripeto incessante, fino all'ipnosi.

Potrebbe essere la chiave del futuro, di un progresso che non si limita a nascondere, a emarginare il bambino coi panni sporchi. Potrebbe essere la soluzione per chi crede che progredire significhi non dimenticare mai le proprie basi. Intanto assaporo i bocconi uno ad uno,

mentre il disco continua a girare, a sfumare nelle architetture convulse dei fiati.

L'oste ride di gusto, e presentandomi il conto mi svela che il suo non è un semplice locale, ma un piccolo *centro di resistenza*. Non dice a cosa né a chi, ma si capisce subito. È la lotta della storia contro la dimenticanza, della semplicità contro la complicazione, la riscoperta della lentezza contro l'exasperazione. È il piacere piano e soave dei piccoli passi, l'incantesimo della crescita senza l'ansia in cui inciampa l'uomo postmoderno.