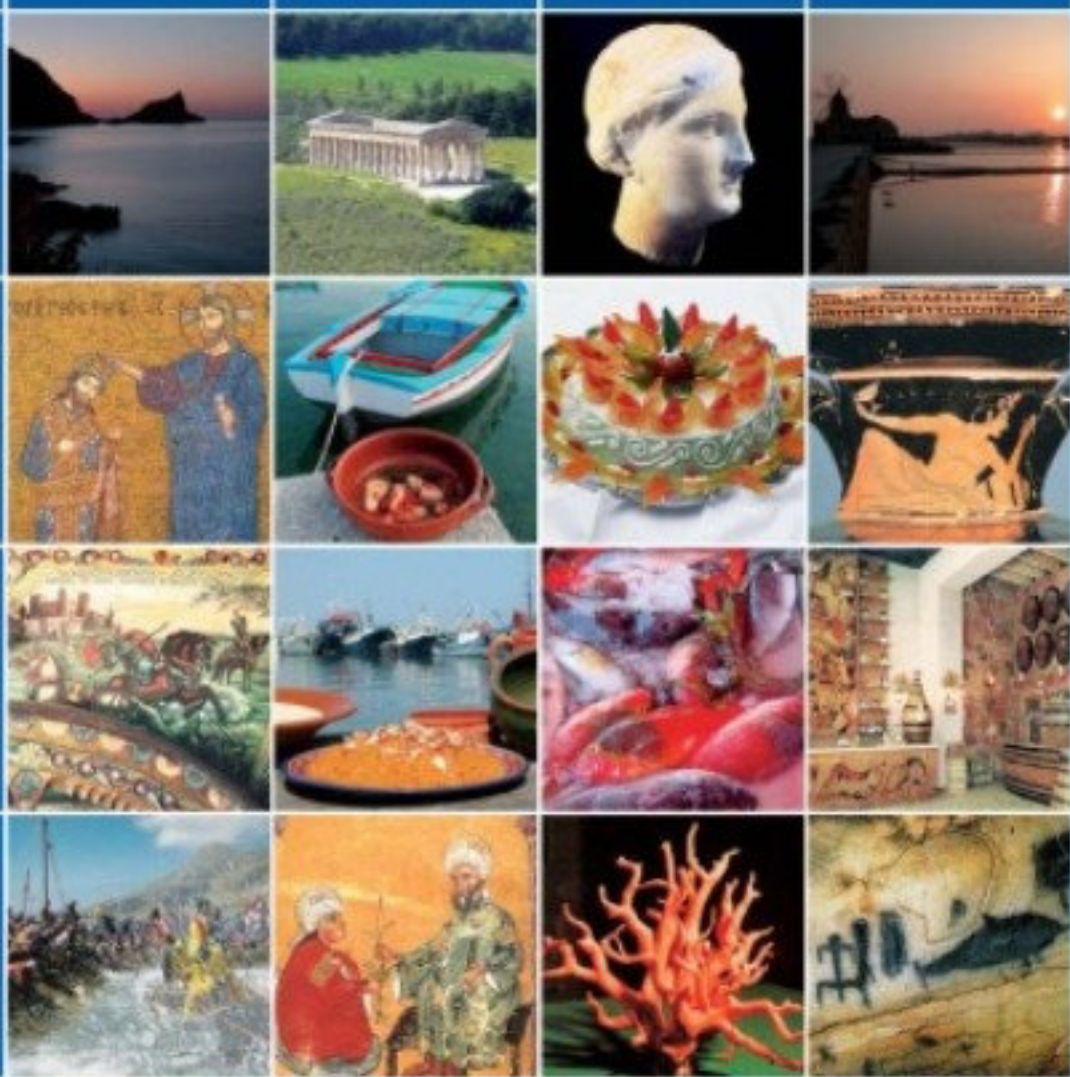


EMILIO MILANA



*La scia dei
Tetraedri*

NEL MARE GASTRONOMICO DELLE EGADI

Quattro amici si incontrano dopo tanti anni a una cena, nella splendida cornice della tonnara di Bonagia.

Sono cresciuti insieme facendo le elementari, le medie e il liceo.

Poi le loro strade si sono divise ciascuno inseguendo la propria vocazione culturale e professionale.

I loro stili, le loro carriere, i loro ambienti sono ormai lontani e diversi. Ma scoprono allegramente a tavola di avere maturato una passione comune: quella per il buon pesce e il buon vino. Espressione di un legame profondo con la natura, retaggio della loro antica terra d'origine, delle loro Egadi. Decidono di mettere insieme le ricette più tradizionali, le più genuine, cercando di riscoprire in esse le tracce delle antiche dominazioni e di coniugarle sapientemente al gusto e al profumo della bevanda della vite.

Sono convinti che questa eredità vada conservata nello scenario di un frenetico sistema di mercato che ha trasformato il mais in "pop-corn", le patate in "french-friese", la soia in "beefsteak" e di un mondo globalizzante in cui un'invasione, non più saracena o borbonica ma sedicente "turistica", avanza a guisa di valanga inarrestabile, minacciando le identità e i segni di culture nobili e profonde.

Il lavoro comincia alacremente, ma presto i vecchi compagni di scuola, superato il fervore iniziale, cominciano ad accusare impegni e doveri insormontabili e l'entusiastica intesa finisce come nelle note di una vecchia ballata di Paoli, 🎵...eravamo quattro amici al bar...🎵: uno si defila dopo l'altro lasciando al quarto la piacevole avventura di scrivere queste pagine.

Emilio Milana, classe 1945, egadiano.
Ingegnere optoelettronico, velista.
Vive a Bologna.

“Terra di straordinaria cultura, costruita con l’apporto di tradizioni diverse che, sovrapponendosi e incrociandosi, si sono arricchite e rafforzate a vicenda, la Sicilia è quasi una metafora dell’identità italiana, realizzata nel segno della molteplicità e della differenza. Ma la Sicilia è ben più di una metafora: storicamente, essa è stata il laboratorio in cui si sono sperimentati e da cui hanno preso avvio elementi decisivi della cultura gastronomica italiana”.

Massimo Montanari

Docente di *Storia dell’alimentazione*
Dipartimento di Paleografia e Medievistica
Alma Mater Studiorum - Università di Bologna