

I QUATTRO ELEMENTI

Nel V-IV secolo a.C. passeggiava per le strade di *Akragas* (oggi Agrigento) un personaggio destinato a lasciare una traccia indelebile nel panorama della filosofia che sta alla base dell'Occidente e delle relative teorie scientifiche che ne sono derivate.

Parliamo di Empedocle di *Akragas*, uno dei più grandi filosofi siciliani dell'antichità. Le sue dottrine sono perlopiù conosciute per la sua Teoria Cosmogonica dei quattro elementi chiamati da lui *Rizòmata*, cioè radici, accanto ai quali pose altri due principi: Amore (*filòtes*), in grado di aggregarli, e Odio (*neìkos*), in grado di separarli. Fortemente influenzato dalle dottrine pitagoriche e da Eraclito e Parmenide, perviene al concetto dell'immutabilità dell'Essere. Secondo Aristotele, egli fu il padre della retorica, descrivendo con precisione l'uso di alcune figure (metafora, allitterazione, antitesi) poi riprese anche da Gorgia.

La sua fine avvenne in circostanze avvolte tuttora nel mistero.

I quattro elementi erano: Acqua, Aria, Terra, Fuoco, variamente aggregati da Amore, che determina la nascita delle cose e, per la funzione separatrice di Odio, la morte delle cose e il loro ritorno all'Essere.

Secoli dopo, il popolo Agrigentino, in onore del filosofo, inventò un piatto che è diventato un'icona della gastronomia siciliana nel mondo: la Pasta con le Sarde, piatto in cui i Quattro Elementi sono uniti mirabilmente in un connubio perfetto da Amore che danza con gli elementi, un'alchimia di profumi, di sole, di primavera e di mare, un piatto tradizionale ed eterno che sa di storie antiche. Equilibrio perfetto per il palato che fa vivere coi suoi profumi un'esperienza intensa e indimenticabile.

E veniamo ai quattro elementi che legano il piatto al filosofo Empedocle:

- 1) Acqua: le sardine che vengono dal mare come regalo del Dio Poseidone.
- 2) Terra: i germogli freschi del finocchietto selvatico e i pinoli mediterranei dono di Gea, uvetta di Corinto dono di Dioniso.
- 3) Fuoco: il peperoncino che solletica il palato, dono di Efesto.
- 4) Aria: concentrata nei profumi e nella brezza, dono di Eolo.

Il tutto naturalmente sotto il benestare di Zeus.

La ricetta e le sue varianti la trovate facilmente anche in rete. Se fate un viaggio in Sicilia non potete fare a meno di assaggiare questo piatto, vero e proprio capolavoro della cucina, però attenti perché dopo non ne potrete fare a meno: entra nel cuore, proprio come la Sicilia. Buon appetito!

Milziade