



Quante volte avete letto che per ottenere la pizza Margherita DOP i cugini napoletani pretendono ingredienti di eccellenza tali da garantire l'originalità del territorio da cui deriva il prodotto gastronomico, e in questo caso partenopeo? Ebbene, in questo caso il mio, invece, è un tentativo etneo!

Scherzo! Forse qualche politico di casa mia mi copierà l'idea ma, come sempre, voglio solo riconoscimenti alla mia terra. Questo per dire che su internet ho visto ricette di Pasta alla Norma scandalose: dal cacioricotta spacciato per ricotta salata alle melanzane lunghe, dal pomodoro San Marzano agli gnocchi!

Vogliamo far diventare virtualmente DOP anche questo nostro piatto che ci contraddistingue in tutto il mondo come quello chiamato "Pizza Magherita"? In questa pagina viene descritto in dialetto marca Liotru e con un sottofondo appropriato. I testimonial della pizza napoletana sono Pulcinella e una regina di casa Savoia. Noi non siamo così titolati, abbiamo solo un musicista: ma si chiamava Bellini, e di nome Vincenzo!

Mettetevi a tavola,,,,, leggete, ascoltate e annusate (o immaginate di farlo)!

## LA STORIA

"Norma" a Catania non solo significa "Musica", ma anche il "non plus ultra" di ogni cosa: infatti l'omaggio al Cigno catanese, autore di Norma, è stato ed è sempre senza riserve. Ma anche se dovessimo scrivere "norma" con la enne minuscola, avremmo sentenziato: pasta secondo l'alta tradizione degli antichi buongustai catanesi. "Pari 'na Norma", sembra una Norma, era ed è il paragone corrente per l'iperbolica mania di cui sono sempre stati affetti gli abitanti della città.

Da quando questo paragone è stato dedicato alla popolare pasta? Nel 1920 in casa Musco-Pandolfini in via Etna, si svolse un pranzo che adesso ci appare in tutta la sua storica prospettiva. Il grande attore catanese Angelo Musco era ancora celibe e viveva presso la diletta sorella Anna, sposata con Giuseppe Pandolfini. La coppia aveva due figli, il celebre characterista Turi Pandolfini e Janu, primo teatrante, poi titolare di un notissimo negozio d'abbigliamento. Janu era sposato con la signora Saridda D'Urso, nel cui appartamento troviamo riuniti a tavola Angelo Musco, Turi e Janu Pandolfini e i noti commediografi e giornalisti Nino Martoglio, Pippo Marchese e Peppino Fazio. Quando Donna Saridda portò a tavola gli appetitosi spaghetti con la salsa di pomodoro, basilico, melanzane fritte e ricotta salata grattugiata, dopo le prime religiose forchettate, da quel galante poeta e buongustaio che era, Nino Martoglio volle complimentarsi con l'autrice con queste precise parole: "Signora Saridda, chista è 'na vera Norma!". Naturalmente, stante la presenza di tanti e così autorevoli "gazzettini", la frase immediatamente si riseppe in tutta via Etna, da sempre

salotto e curtigghiu dei catanesi. E dunque Nino Martoglio, indimenticato autore di Centona e delle più vivaci commedie del teatro siciliano, viene definitivamente accreditato dell'onore di aver ufficialmente battezzato "alla Norma" la popolare pasta catanese, anche se, come appare probabile, non fece altro che ripetere una felice espressione già conosciuta con straordinaria efficacia dal popolo, per un diretto ma sentitissimo omaggio all'arte di Vincenzo Bellini

---

Alcuni scrivono "Pasta ca norma" termine che sarebbe stato pronunciato nel Settecento da un nobile di passaggio a Catania. È ormai noto che questo piatto fu creato, inventato o dedicato quale omaggio alla Norma belliniana: quindi si dirà pasta a la Norma (pasta alla Norma); e così la troviamo indicata in molti testi nella forma italiana; ed in pochissimi nella forma siciliana. Se fosse inteso nel senso maggiorativo "con tutte le regole e norme", cioè eccellente, in questo caso si direbbe in italiano "pasta con la norma" e quindi con traduzione dialettale in pasta cu la norma (ma con la "n" minuscola).



Secondo il dialetto, e confermato dai dizionari, le voci ca, cca, sono avverbi di luogo, cioè "qua"; sotto questo aspetto, pasta ca Norma è quindi incongruente, ma purtroppo sono in molti ad indicarla in questo modo. Lo stesso ca, c'à, cca, significano anche "con la"; usarlo varrebbe a dire "pasta con (la Signora) Norma", esattamente come diremmo "pasta con la ricotta" o con la salsa. In conclusione, scrivere pasta ca Norma è errato, perché la Norma diventerebbe un ingrediente.  
<http://www.bottegasiciliana.it/pastaallanorma.htm>

# GLI INGREDIENTI

## In dialetto

E' n' capolavoru ccò micciu, fattu di semplici ngredienti ginuini, e propriu ppi chissu necessita ca ognunu di iddi a essiri ..... cca' nocca! A pasta è megghiu nustrali, provenienti da una terra ca na vota chiamavunu il Granaio di Roma: Catania! Semu quattu, centu grammi a testa abbastanu, no? U furmatu di chiddu ca vuliti, ma megghiu si calati spaghetti, maccheruni o pinni rigati. Ddu mulinciani, megghio a "Tucca" da zona di Aci, niura niura ca a pariri "Petru u tuccu" quannu iucava 'o palluni. Casumai, na mulunciana Sita bedda ponchiolotta comu na cuttigghiera da Civita e viola comu i' mmiriusi. Appoi ci voluni tri chilati di pumarroru, ma no chiddi di San Mazzanu o u Cilieginu di Pachinu ca addivintau cchiu peggju ddo puddisino.... a quali! Cca ci voli u Rizzu Catanisi di Adernò: u sapiti ddi belli pumarori tunni tunni ca parunu u pupazzu da Miscilen, tutti scasciati ma duci duci ca parunu fatti di pasta reali? Sì, avai, chiddi russi n'da faccia ca parunu affruntati dopu na carizza ca ci fici u sulì da Chiana di Catania! A ricotta salata chidda di Vizzini, ca si poi vi pari ancora modda ammugghiatila intra a catta do pani e mittitila n'do frigideri a sira prima. Da na testa d'agghiu russu da Nubbia scippatini ddu spicchi e ppoi na cipudda nica, ogghiu bonu extraveggini di Malupassu e anticchia di balicicò di Bedduviddi.



olio extra vergine  
Monte Etna DOP  
di Belpasso

Erse 2008 rosso  
Etna DOC



### Traduzione

E' un capolavoro splendente, fatto con semplici ingredienti genuini e per questo motivo è necessario che ognuno di loro debba esserlo con tutti i requisiti!

La pasta è meglio quella nostrale, proveniente da una terra che duemila anni fa chiamavano il Granaio di Roma: Catania!

Siamo in quattro, cento grammi ciascuno basteranno, no? Il formato di quello che volete, ma meglio spaghetti, maccheroni rigati o penne rigate. Due melanzane, meglio la "Turca" della zona di Acireale, nera nera come Pietro Anastasi nei suoi migliori anni. In alternativa, una melanzana Sita bella pacioccona come una popolana in cortile della città vecchia e viola come gli invidiosi. Poi ci vogliono quasi tre chili di pomodori, ma non il San Marzano o quel Ciliegino di Pachino che è diventato peggio del prezzemolo! Macchè, qui ci vuole il Rizzo Catanese di Adrano: sapete quei bei pomodori così tondi che sembrano il pupazzo della Michelin, tutti deformati ma così dolci che sembrano fatti di pasta di mandorla? Sì, ma dai, quelli così rossi in faccia che sembrano vergognati dopo una carezza ricevuta dal sole della Piana di Catania! La ricotta salata quella di Vizzini, che se poi vi sembra ancora molle ricopritela con la carta del panificio e mettetela nel freezer la sera prima. Da una testa d'aglio rosso di Nubia staccatene due spicchi, poi una cipolla piccola, del buon olio extra vergine di Belpasso e un po' di basilico di Valverde.

## LA RICETTA



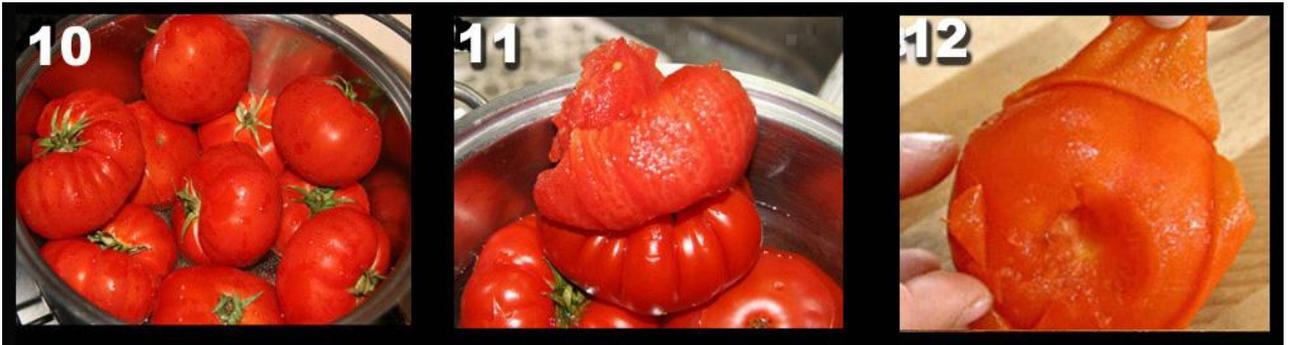
Prendere la prima melanzana ed eliminare la parte erbacea. Tagliarle longitudinalmente a fette spesse lasciando un centimetro di bordo nero, metterle a spurgare a strati alternati con sale grosso, e con un peso sopra, per circa 60'.



Prendere l'altra melanzana, tagliarla a tocchetti e farla asciugare. Friggerle tutte le melanzane e adagiarle, man mano che si dorano, su appositi fogli di carta assorbente.



Separare quelle fritte a tocchetti e da quelle a fette grandi e metterle da parte in una terrina. Mettere in pentola i pomodori privi della parte erbacea, ben lavati.



Aggiungere acqua, la cipolla tagliata a pezzi e poco sale grosso; bollirli per oltre 5 minuti (i pomodori devono disfarsi) e privarli dei semi; quindi spellarli, con l'aiuto di un coltello, direttamente dentro un colapasta



da cui si verserà il liquido in eccesso da riporre in un mestolino. Sul fuoco aggiungere il pomodoro tagliato a pezzi, 2 spicchi d'aglio imbionditi, allungare col liquido in eccesso e un cucchiaino di zucchero a fine cottura. Cuocere a fuoco moderato per 30 minuti pestando col cucchiaino di legno fino a quando si raggiungerà la consistenza di salsa.



Nel contempo, in una ciotola in ceramica preparate un letto di basilico crudo sul fondo. Appena la salsa è quasi cotta aggiungere olio d'oliva, amalgamare il tutto e trasferirla nella ciotola; coprire per alcuni minuti e spegnere, sempre coperto. Dopo aver preparato il piatto di portata finale, preparare la ricotta salata a piccoli pezzettini.



Grattugiare la ricotta e tenerla pronta, a portata di mano, in un piattino. Portare ad ebollizione gli spaghetti, preferibilmente al dente, per 10 minuti circa. Scolate la pasta e versatela nel piatto di portata finale.



Aggiungere la salsa e, a discrezione, mescolarla con i tocchetti di melanzana. Volendo, le melanzane fritte (entrambi i formati, secondo le preferenze) e la grattugiata di ricotta salata si possono presentare anche alla fine, a tavola, come decorazione. Così ognuno dei commensali provvederà a mescolare a suo piacimento il piatto per amalgamare meglio salsa, spaghetti, tipo di melanzane e ricotta salata, aggiungendo altra quantità se gradita.

Buon appetito!

### In dialetto

Pigghia a prima mulinciana e levici u piripicchiu. Tagghiala a feddi larghi e aiuti n'centimitru, cucchili assemi co sali rosso, una sutta all'otra. Stannu scomodi? Mettici na petra pisanti, pi n'ura. Accussì stanno ancora cchiu scomodi!



Acchiappa l'otra mulinciana, fanni tanti pizzuddi nichì. Picchi? Picchi c'è cu a voli cotta e cu a voli crura. Appoi mettili tutti a friiri, alleggiu alleggiu, e falli sciddicari manu manu n'da fogggiu di cattuni, ca troppu ogghiu poi ci fa mali!

I mulinciani picciriddi dda banna, chiddi ca su già signorinelle cca banna. Sutta l'acqua mettici i pummaroru russi russi ancora affruntati do sulì, e dacci na lavata prima

d'ammazzalli!

Ca cipudda e u sali rosso facci fari a fini ddo Puppu, finu a quannu ti riciunu "pietà!" Ma tu non t'arrimuddari! N'do sculapasta, a sti cosi fitusa levici tuttu: ossa, peddi, ugnua e baratteddi!

Mizzica quantu sangu ca cula, nuzzunteddi! A turtura pi iddi nun finiu: intra a n'focu ca pari u Mungibeddu, cu tutta a culatura do sangu e l'agghiu. Appoi (ma non ti fannu pena?) dacci coppa co vastuni di ligno mentri stanno ugghiennu, fino a scuagghiarisi! Mischini, chi brutta e amara morti! Ci volissi almenu n'pocu i zuccuru pi sta mala sorti!

Intra a pignata di crita mettici tantu balicicò comu si fussi u mari. Quanno su cotti, pigghia ddi svinturati (ca appoi non sannu mancu natari) e falli anniari. Cummoghgia, prima ca si potissiru salvarì. Affugati falli moriri! A ricotta sta taliannu a scena e t'insutta, ma tu dicci di starisi muta e si continua, tagghiala a pizzuddi sta lingguta! Poi vai o Domu e jetta vuci, vanna ca a festa sta p'accuminciare!

Cchi fa, nivica a Catania? A quali, è a ricotta ca si sta n'cipriannu! E' ura di calarici u spaghettu e dopu deci minuti fallu scinniri n'piazza. E chi fa stu cosu longu ca pari n'a cimedda, fisteggia sulu sulu? Ma no, ci fannu cumpagnia ddi poviri disgraziati intra a pignata di crita, ca appena visturu a ricotta culumbrina pessuru a testa tutta a vita!

N'facci a Sant'Aituzza abballunu tutti assemi, i cunnannati s'arriminunu e a ricotta, buttanella, s'annàca e s'arricria. Sveggognati, stu buddellu faciti davanti a Santa e i mulinciani picciriddi? Cettu, cettu, ma n'tuppamici l'occhi e facemuli passari ccu l'autri carusiddi!

N' piazza, o Domu l'invitati vosuru assaggiari tutti l'attori misi in fila. Sutta o Liotru c'è cu pigghia nenti, c'è cu mangia tantu ..... ni sta festa ca Martoglio fici addivintari u nostru vantù!

Ah, mi tuppulianu n'da carina: "bedda matri, cu ie?". Era u maestru Bellini in persona, ca mi dissi: "Babbu, chi cumpassa facisti? Ti scuddasti u balicicò, teni cca! Ora sì ca è na vera "Norma!...."

Grazie Cigno!

by Alberto Silvestrini



### Traduzione

Prendi la prima melanzana e togli la parte erbacea che ha in testa. Tagliala a fette larghe dello spessore di un centimetro, coricale assieme col sale grosso, una sopra l'altra. Stanne scomode? Metti sopra le loro teste una pietra pesante per un'ora. Così staranno ancora più scomode!

Afferra l'altra melanzana e fanne tanti piccoli pezzi. Perché? Perché c'è chi le vuole in un modo e chi nell'altro. Dopo mettile tutte a friggere, piano piano, e falle scivolare man mano su un foglio di carta assorbente, che troppo olio fa male!

Le melanzane piccoline da una parte e quelle che son già ragazzine dall'altra. Sotto l'acqua metti i pomodori rossi ancora vergognati per colpa del sole e lavalì prima di ammazzarli!

Con la cipolla e il sale grosso fai fare loro la fine del polipo fino a quando ti dicono "Pietà", ma tu non ti intenerire. Dentro lo scolapasta a questi delinquenti togli tutto: ossa, pelle, unghie e barattolame.

Caspita quanto sangue cola, poveretti! Ma la tortura per loro non è finita: dritti dentro a un fuoco che sembra l'Etna, con la colatura del sangue e l'aglio. Poi (ma non te ne fanno pena?) picchiali col bastone di legno mentre stanno bollendo, fino a farli sciogliere! Miseri infelici, che brutta e amara morte! Ci vorrebbe almeno un po' di zucchero per questa malasorte!

Dentro un tegame in ceramica metti tanto basilico da farlo sembrare un mare. Quando sono cotti, prendi quegli sventurati (che poi non sanno neanche nuotare) e falli annegare lì dentro. Copri, prima che possano salvarsi. Affogati falli morire! La ricotta sta guardando la scena e ti insulta, ma tu dille di stare zitta e se continua tagliala a pezzetti quella pettegola! Adesso vai in Piazza Duomo e grida, strilla a tutti che la festa sta per cominciare.

Ma che fa, nevica a Catania? Macchè, è la ricotta che si sta incipriando! E' ora di far bollire lo spaghetti e dopo dieci minuti farlo scendere in piazza. Che fa questo spinlungone che sembra una canna da pesca, festeggia da solo?? Ma no, gli fanno compagnia quei poveri disgraziati dentro il tegame in ceramica, che appena hanno visto la civettuola ricotta hanno perduto la testa per tutta la vita!

Di fronte a Sant'Agata ballano tutti assieme, i condannati si rimescolano fra loro, e la provocante ricotta gode del suo stesso sculettare. Spudorati, sto casino fate davanti alla Santa e le melanzane

bambine? Certo, certo, ma bendiamo i loro occhi e facciamole passare con le altre melanzane ragazzine!

In piazza, al Duomo, i commensali vogliono gustare tutti gli attori messi in fila sotto l'Elefante. C'è chi non prende niente, c'è chi mangia tanto ..... in questa festa che Martoglio ha fatto diventare il nostro vanto!

Ah, qualcuno mi ha bussato alla schiena: "bedda matri (n.d.r. ormai internazionale), chi è?". Era il maestro Bellini in persona, che mi dice: "Babbeo, che figura hai fatto? Hai dimenticato il basilico, tieni qua! Adesso sì che è una vera "Norma!...."

Grazie Cigno!



La storiella in dialetto, la ricetta e la traduzione sono state scritte da Mimmo Rapisarda ©

La pagina web originale si trova qui:

<http://www.mimmorapisarda.it/normaperfetta.htm>