

LA CUCINA ITALIANA

Pasta alla Norma: ricetta catanese e curiosità raccontate dalla chef Celano

28 luglio 2021



di **Salvatore Spatafora** foodmaker sicilia



L'origine del nome secondo la tradizione popolare e la ricetta del piatto iconico della cucina catanese: un rito familiare che si ripeteva ogni estate, raccontato dalla chef Bianca Celano

«Nella **pasta alla Norma** c'è un po' di tutto: famiglia, convivialità e centralità dell'ingrediente». A parlare è la chef **Bianca Celano** che abbiamo incontrato a **Catania** per

raccontarci la storia di questo caposaldo della cucina
siciliana e i segreti per prepararla in casa seguendo la

ricetta di

PROVA I CORSI DIGITALI - *gratis!* (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



immancabile durante i pranzi d'estate nei capoluogo etneo,
diffuso anche nel resto dell'isola, si consuma quando è
stagione di melanzane e salsa di pomodoro, i due
ingredienti principali della Norma.

L'origine del nome

Secondo la cultura popolare, l'origine del nome sarebbe da attribuire al commediografo catanese **Nino Martoglio** il quale dopo averla assaggiata, stupito dalla sua bontà, esclamò: «*chista è na vera Norma*» (questa è una vera Norma), paragonando il piatto all'opera lirica Norma, capolavoro del compositore – anche lui catanese – Vincenzo Bellini (1831). C'è poi un'altra leggenda metropolitana – altrettanto curiosa e meno conosciuta, ed è quella che Bianca Celano preferisce raccontare durante i suoi corsi di cucina – secondo cui esisteva in città una giovane donna talmente affascinante e avvenente da lasciare tutti senza fiato. Il suo nome era appunto Norma e proprio a lei, e alla sua bellezza, i concittadini dedicarono la tipica ricetta. Per completezza, ricordiamo che esiste anche una terza ipotesi, forse la più plausibile, che fa riferimento all'espressione dialettale catanese “a norma”, ovvero preparata a regola d'arte, con cui si sottolinea l'armoniosa presentazione del piatto. E in effetti siamo di fronte a una piccola meraviglia

culinaria: colori e sapori sono in sintonia, il gusto è inimitabile, «insomma una ricetta per intenditori e buongustatori».

PROVA I CORSI DIGITALI - *gratis!* (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



Ricordi di famiglia

«Quando ero ragazzina», racconta Bianca, «la Norma era un piatto che non mancava mai in casa: mia madre la preparava sempre d'estate ed era un momento di gioia per tutta la mia numerosa famiglia. Ben sette persone sedute a tavola, cinque fratelli più i miei genitori: mamma preparava la pasta, utilizzando rigorosamente un formato corto, e la condivideva con la salsa di pomodoro, le fette di melanzane fritte invece venivano posizionate in un vassoio al centro del tavolo. Iniziava dunque la gara tra noi fratelli a chi si sarebbe aggiudicato le melanzane più buone e croccanti (disposte in alto, mentre quelle nel fondo si ammorbidivano troppo di olio di frittura). E poi ci si passava a turno la grattugia, per completare il piatto con la buonissima ricotta salata. Lo stesso procedimento si ripeteva anche con altre ricette tipiche, i piatti infatti non arrivavano mai a tavola già pronti, ma si dovevano comporre sul momento. Oggi purtroppo tutto questo si è perso e la pasta alla norma viene servita già completa, con le melanzane tagliate a tocchetti e non a fette. La pasta alla norma resta però un ricordo indelebile nella mia memoria: evoca l'estate, il caldo che entrava dal cortile, noi bambini che cercavamo refrigerio tra le mura antiche di casa e poi il profumo,

ciavuru in siciliano, di melanzane fritte. Crescendo ho
capito che non si trattava solo di cibo, ma era la sacralità di
un rito fa

PROVA I CORSI DIGITALI - *gratis!* (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



La ricetta della pasta alla Norma di Bianca Celano

All'iconico piatto la chef Bianca Celano dedica anche un focus specifico nei suoi seguitissimi corsi di cucina. Di seguito la ricetta di famiglia per i lettori di "La Cucina Italiana".

Ingredienti per 4 persone:

2 melanzane nere ovali (adatte alla frittura)
1 kg pomodoro (varietà Riccio catanese)
150 g ricotta salata di pecora (abbastanza stagionata)
350 g di tortiglioni o sedani rigati
1 mazzetto di basilico fresco
aglio siciliano
olio extravergine d'oliva Nocellara dell'Etna
sale grosso e fino

Procedimento:

Tagliare la calotta superiore e inferiore delle melanzane, eliminare la parte della buccia tagliando due fette verticali alle due facce delle melanzane e continuare ad affettare verticalmente. Porre le fette realizzate in un colapasta, alternandole con sale grosso, e posizionare sopra un peso per farle spurgare. Dopo un'ora, sciacquare e asciugare bene.

Nel frattempo in una pentola versare il pomodoro lavato e tagliato grossolanamente, insieme a un mazzetto di basilico, quindi realizzarne una salsa con il passa salsa a manovella (un tempo questo lavoro lo si lasciava fare ai figli).

PROVA I CORSI DIGITALI - *gratis!* (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



In una padella friggere in olio extravergine d'oliva le fette di melanzane. Una volta cotte mettere in caldo, nella stessa padella versare uno spicchio d'aglio e la salsa ottenuta dalla precedente lavorazione. Far "stringere" facendo evaporare l'acqua in eccesso portando a cottura lentamente (il profumo inonderà la cucina).

Cuocere la pasta in abbondante acqua e sale. Scolare e mantecare nella salsa di pomodoro. Versare la porzione nel piatto, ricoprire di fette di melanzane (che ognuno di noi rigorosamente tagliava con forchetta e coltello) e grattugiare un'abbondante quantità di ricotta salata.

Dove mangiare la pasta alla Norma di Bianca Celano

C'è un nuovo indirizzo a Catania per riscoprire il gusto autentico della pasta alla norma e dei piatti della memoria popolare catanese. Aprirà a breve al pubblico **Materia - Spazio Cucina**, all'interno dell'hotel **Habitat**, momentaneamente riservato ai soli ospiti che pernottano in struttura. Non solo ristorante, bensì un vero e proprio laboratorio dell'eccellenza enogastronomica siciliana grazie ai corsi di "cucina storica" per riscoprire sapori e profumi

dimenticati delle antiche ricette catanesi. Il progetto nasce dall'idea di **Marianna Nociforo** e **Antonio Spera**, architetti, la struttura e le linee di **Habitat**, ubicato in una bella via pedonale del centro storico di Catania, con affaccio sul Teatro Massimo intitolato a Vincenzo Bellini. Un luogo che vuole unire ospitalità e ristorazione, ed è proprio l'offerta enogastronomica – affidata a Bianca Celano – il punto di forza. Tutto quello che entra ed esce dalla cucina passa dalla supervisione della chef etnea che ha improntato la filosofia di **Materia** su un'economia circolare che limita gli sprechi a favore del riuso e sulla severa selezione delle materie prime, tutte provenienti da fornitori di fiducia siciliani: le farine di grani antichi di **Molini del Ponte** (abolita ogni tipo di farina raffinata), yogurt e ricottine di capra **Albacara**, i salumi dei Nebrodi di **Fattorie San Pio** e i vini naturali del giovane vignaiolo marsalese **Manfredi Franco**. E poi c'è la linea di prodotti creata da Bianca per **Habitat**, che include marmellate di agrumi siciliani, fragole in conserva e sale con spezie mediterranee raccolte a mano.

Indirizzo: Materia – Spazio Cucina, via Teatro Massimo 29, Catania

PROVA I CORSI DIGITALI - *gratis!* (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)

