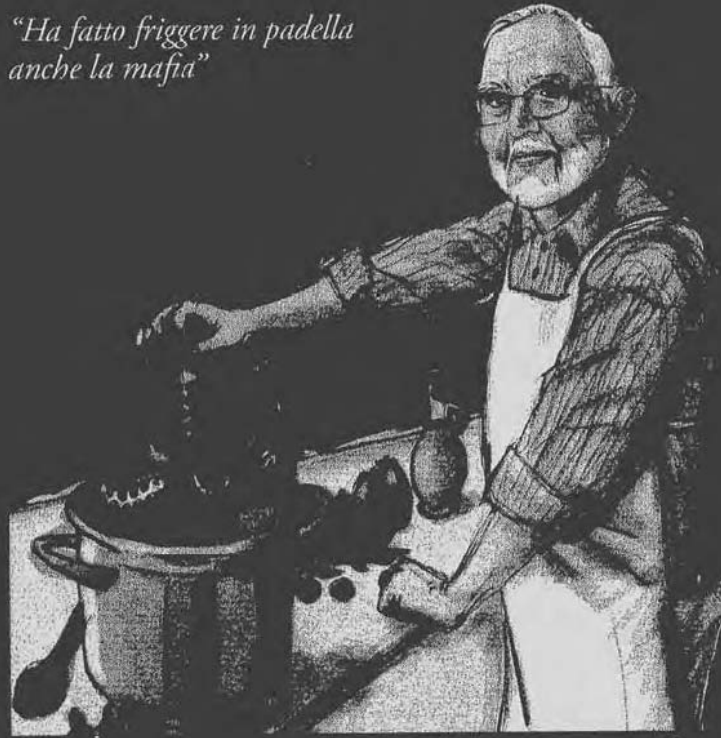


S

Andrea Vecchio

Ricette di legalità

*“Ha fatto friggere in padella
anche la mafia”*



Spaghetti alla Norma

A Catania il massimo della qualità, della bellezza, della considerazione è Bellini, il musicista catanese Vincenzo Bellini.

E naturalmente il teatro lirico si chiama, in suo onore, Teatro Massimo Vincenzo Bellini.

Di Vincenzo Bellini l'opera più conosciuta, più apprezzata è la Norma.

A Catania il massimo del massimo è la Norma.

Un mattina di luglio di un anno imprecisato, ma sicuramente ai primi del Novecento, c'era una intensa conversazione su un terrazzo della Civita, antico quartiere popolare di Catania, al primo piano di una casa situata all'angolo di due vie, all'ombra di una pergola, che nasceva sulla strada, proprio all'angolo ed a ridosso del muro.

La vite, alla ricerca di aria e di sole si era arrampicata ed i proprietari della casa ne avevano fatto un pergolato per approfittare dell'uva ed anche per godere del fresco dell'ombra nella calura estiva.

Sotto l'ombra della pergola sedevano, ai due lati di un tavolo, Nino Martoglio ed Angelo Musco.

Il primo poeta ed autore teatrale di successo, nato a Belpasso, ma di fatto catanese. Sua la celebre raccolta di poesie dialettali, Centona, e la commedia farsesca Civitoti in pretura, ispirata appunto dai popolani, abitanti del quartiere.

Il secondo, famoso attore teatrale e cinematografico, interprete apprezzato e applaudito delle opere di Martoglio. Sua una grande interpretazione della commedia farsesca Civitoti in Pretura.

I due lavoravano alla revisione di alcune scene di una commedia - non ci è dato sapere di quale opera si trattasse - che da lì a poco sarebbe dovuta andare sulle scene del teatro Sangiorgi di via Di San Giuliano a Catania.

Erano quasi le dodici, si avvicinava l'ora del pranzo e donna Marietta Martoglio viveva con una sorella, monaca di casa, che lo accudiva

con atteggiamento deferente nei confronti di Angelo Musco, dice: *“Commentatore, frù du mulinciani e fici tannicchia di sassa cu du pumadoru. Ci calu du fila di pasta. Chi fa si ferma a mangiari cu numatri?”*

Angelo Musco risponde: *“Donna Marietta, comu si po diri di no ad un invitu dato cu paroli accussi duci”*.

“Spustati tutti sti carti ca iu consu menza taula”.

Detto questo prende una tovaglia di lino bianchissima, la piega in due perché era a misura del tavolo intero, e metà era occupato dalle carte che i due stavano esaminando.

Porta a tavola acqua fresca, vino, pane e poi due piatti fumanti di spaghetti, coperti da fette di melanzane fritte, una neve di ricotta salata grattugiata e per decorazione e profumo due foglie di basilico fresco a foglia larga.

Il profumo si era diffuso per tutto il terrazzo.

Angelo Musco con sollecitudine mette da parte i fogli che aveva in mano, si sposta di posto e siede davanti al piatto fumante che gli era stato indicato come suo.

Aspira con voluttà il profumo ed i vapori che dal piatto si sollevavano, con la forchetta arrotola due spaghetti ed una mezza fetta di melanzana e spalanca la bocca con avidità.

Mastica e gusta la prima forchettata, si pulisce le labbra con il tovagliolo e dice:

“Donna Marietta, ma chisti non è ca su du fila di pasta, donna Marietta chista è na Norma”.

In quel preciso momento il piatto estivo più amato dai catanesi è stato battezzato.

Da quel momento in tutta Catania si è diffusa la battuta di Angelo Musco e la pasta con la salsa di pomodoro, le melanzane fritte, la ricotta salata e le foglie di basilico si chiama Norma, in omaggio a Vincenzo Bellini ma anche in omaggio ad Angelo Musco.

A Catania, l'uso più diffuso del termine Norma, si riferisce ad un piatto di pasta con la salsa, le melanzane fritte e la ricotta salata. La 'norma' applicata come regola di vita, come regola di comportamento, come rispetto degli altri, è quasi inusuale. Ognuno di noi vorrebbe adattare, modificare, le norme secondo la necessità momentanea, secondo l'interesse personale. Ed è un paradosso che proprio a Catania si celebri la Norma come eccellenza e poi si calpesti la norma perché scomoda o contraria ai propri 'particolari'.

Lavoriamo in uno dei quartieri più degradati di Catania, un quartiere ai margini del centro vitale della città, con qualificati artigiani, e con altrettanto qualificati delinquenti.

Dopo alcune settimane dall'inizio dei lavori, due ragazzi con il motorino avvicinano il capo cantiere con la solita rituale richiesta. Il capo cantiere, così da noi istruito, risponde che non siamo soliti pagare.

Loro insistono dicendogli di riferire a me ed eventualmente di fissare un appuntamento.

Dopo una settimana il capo cantiere, l'incontra e dice: "Vi mandano a dire che noi non paghiamo, noi siamo assicurati".

Salutano con la solita promessa.

"Va bene, torniamo, torniamo".

Arrivano le ferie estive, sospendiamo il cantiere e trasferiamo gli escavatori e le altre macchine nel nostro deposito.

Riprendiamo la mattina del 27 agosto.

La sera alle 23,00 una telefonata dal capo cantiere mi avverte che avevano incendiato un escavatore.

È un'escalation.

Nello spazio di cinque giorni consecutivi quattro attentati, in cantieri diversi, distanti decine di chilometri uno dall'altro.

Quattro escavatori bruciati, quattro escavatori distrutti.

Si mobilitano tutte le forze dell'ordine, la magistratura, la stampa, confindustria, le organizzazioni sindacali.

Tutti ci sono stati vicini.

Abbiamo reagito, reagito con forza.

Ho scritto al Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano.

Lui mi ha risposto con una garbata e partecipata lettera.

Riprendiamo a lavorare. In ufficio l'attività riprende con la lena di prima.

In questi ultimi giorni, tutti i dipendenti, ad ogni occasione di incontro, mi abbracciano e baciano, esprimendo sensi di affetto, di stima, ma soprattutto di condivisione delle scelte fatte.

La nostra azienda ha una grande forza. La nostra azienda è una grande forza.

Dal primo, che lavora con noi da trentuno anni, all'ultimo assunto il mese scorso, vivono tutti lo spirito di squadra che ci tiene uniti.

Nei nostri uffici l'ambiente è solare, i volti sono luminosi, l'atmosfera è serena. Lavoriamo tutti con nuovo orgoglio e con nuovo entusiasmo.

In azienda già lavorano i primi due dei miei figli, il terzo che da due anni lavorava al nord del paese, per maturare esperienze diverse e più ampie, decide di non partire più, decide di rimanere anche lui in azienda.

Si giustifica dicendo che è stanco di mangiare al ristorante o di cucinare da solo così decide di rimanere per riprendere a gustare la cucina della madre, la quale ogni mattina chiede a lui, il solo ad essere rimasto, per il momento, a vivere a casa con noi: "Cosa vuoi oggi per pranzo?".

A me non lo chiede più.

Ed il figlio quasi sempre risponde: "Mangerei due fili di spaghetti con la salsa e due fette di melanzane fritte con un poco di ricotta salata grattugiata".

Mangerebbe volentieri una pasta alla norma.

La stagione migliore per la pasta alla norma è l'estate.

L'estate che matura i nostri pomodori e li rende rossi e succosi.
I migliori sono i pomodori ricci siciliani, pomodori a spicchi, rotondi e piatti, carnosì e dolci, maturati al sole di luglio e di agosto.
Le melanzane più saporite sono quelle sode e scure, le chiamiamo turche.
La ricotta salata deve essere della stagione, poco salata e morbida.
Il basilico a foglie larghe e profumate.

- *Pomodori ricci siciliani, maturi, 1,5 chilogrammi*
- *Melanzane turche, 2*
- *Spaghetti, di pastificio siciliano, 300 grammi*
- *Olio Extravergine di oliva, 200 grammi*
- *Ricotta salata, 100 grammi*
- *Aglìo, 2 spicchi*
- *Basilico a foglia larga, alcuni rametti*

Lavate i pomodori, incideteli e metteteli a cuocere in una pentola, rimestandoli di tanto in tanto.

Dopo una mezz'ora di cottura, passateli al passapomodoro, salateli e poneteli in una padella larga facendo ulteriormente restringere la salsa.

A metà cottura aggiungete un rametto di basilico e due spicchi di aglio che avrete prima spellato.

A cottura completata aggiustate di sale, aggiungete alcuni cucchiaini di olio ed un altro rametto di basilico per profumare e spegnete il fuoco.

Nel frattempo avrete affettato le melanzane, in senso longitudinale ed in fette sottili circa un centimetro.

Sistemandole a strati in uno scolapasta, avrete cura di cospargerle di sale e di coprirle con un piatto, con un peso sopra affinché possano scaricare l'umore amaro che contengono.

Quando la salsa sarà cotta anche le melanzane avranno finito di scaricare il loro umore, lavatele sotto l'acqua corrente per togliere il residuo di umore ed il sale non ancora sciolto, asciugatele con un panno da cucina e friggetele in una padella con olio di oliva fino a farle diventare dorate da entrambe le parti.

Lasciatele a colare per eliminare l'olio in eccesso, dato che le melanzane ne assorbono molto, fino al momento di aggiungerle alla pasta.

Se avete scelto spaghetti di un pastificio siciliano, ci sono delle varietà trafilate con trafile di bronzo che conferiscono alla superficie esterna un aspetto rugoso atto a trattenere meglio la salsa.

Cuocete la pasta in abbondante acqua e sale, scolatela al dente e mescolate con la salsa, disponete in piatti fondi con aggiunta di due cucchiaini di salsa sopra gli spaghetti, alcune fette di melanzane, e una nevicata di ricotta salata grattugiata al momento.

Per questa operazione sarà utile la grattugia a manovella creata appositamente per la ricotta salata.

Completate con alcune foglie di basilico fresco, come decorazione, ma che servono anche a profumare il piatto

Per il vino le scelte possono essere di vario tipo, da un bianco o un rosato dotati di una certa struttura ad un rosso giovane.

Un abbinamento interessante può essere con il Cerasuolo di Vittoria, prima D.O.C.G. siciliana, in una versione tradizionale non particolarmente elaborata.

Un vino da servire fresco per abbinarlo al piatto, che io considero estivo perché va preparato nella stagione nella quale i pomodori e le melanzane maturano naturalmente al sole.

Il resto è cronaca.