

# Pasta alla Norma per Vincenzo Bellini

Far piangere cantando

Andrea Maia

Il leone verde

Questo libro è stampato su carta prodotta nel pieno rispetto delle norme ambientali.

Direzione editoriale: Anita Molino.

In copertina: Pasta alla norma

ISBN: 978-88-6580-547-3

© 2025

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel/fax 011 5211790

[leoneverde@leoneverde.it](mailto:leoneverde@leoneverde.it)

[www.leoneverde.it](http://www.leoneverde.it)

[www.leggereungusto.it](http://www.leggereungusto.it)

*Un canto eterno, dolce e malinconico  
come un ricordo.*  
(Alessandro Dumas)

# Angelo biondo

Catania, estate 1812.

“Guarda quel bambino!”

“Come è bello... con quei riccioli biondi...”

“...e quegli occhi azzurri e luminosi...”

Le due ragazzine se lo additavano quel ragazzino dal vestito elegante che camminava con portamento altero e disinvolto nella piazza del Duomo, nei pressi della fontana dell'Elefante. Sicuro e serio, attraverso la folla, teneva lo sguardo fisso innanzi a sé, con passo rapido e leggero, consapevole del fascino della propria bellezza, della capigliatura bionda, dello sguardo limpido e azzurro; fascino che lo distingueva dagli altri ragazzi presenti in quel luogo, prevalentemente bruni e con gli occhi neri, e lo faceva notare e apprezzare soprattutto dalle donne che passeggiavano con gli abiti della festa nella più grande piazza della città, dominata dalla possente mole dell'Etna, il vulcano perennemente minaccioso e fumante.

“Io conosco lui e la sua famiglia”, diceva una giovane donna rivolgendosi alle due figlie che la accompagnavano e che glielo avevano indicato. “Si chiama Vincenzo: è figlio dell'organista Bellini, e suo nonno è un musicista e suonatore di organo ben noto nella nostra città, e ha avviato il nipote allo studio della musica.”

“Mamma, è così bello che io me lo sposerei...”, disse la maggiore delle due adolescenti.

“Ma se sei ancora una bambina; però hai davvero ragione quando dici che è bello. È un bambino proprio af-

fascinante, con un portamento elegante e sicuro, e dicono che sia anche molto bravo. Non ha ancora compiuto dodici anni, ma ho sentito dire che ha già composto delle musiche religiose: un *Salve Regina* e un *Tantum ergo*, che gli intenditori ammirano, sostenendo che un giorno egli diventerà famoso.”

Questo aspetto della bellezza fisica del compositore lo accompagnerà per tutta la vita, fino alla morte prematura, ed è testimoniato dai vari ritratti di pittori dell'epoca e confermato, nella parte finale della sua esistenza, da una nota testimonianza letteraria, non priva di qualche ambiguità, presente in una celebre pagina di un grande poeta tedesco dell'epoca, Heinrich Heine. Questi ci ha tramandato, nel suo libro *Notti fiorentine*, questa descrizione di Bellini intorno ai trent'anni, da lui incontrato in un salotto parigino:

*“Egli aveva una figura alta e slanciata e si muoveva graziosamente e in modo starei per dire civettuolo. Viso regolare, piuttosto lungo, d'un rosa pallido; capelli biondi, quasi dorati, pettinati a riccioli radi; fronte spaziosa, molto alta e nobile; naso diritto, occhi azzurri pallidi; bocca ben proporzionata; mento rotondo. I suoi lineamenti avevano un che di vago, di privo di carattere, di latteo, e in codesto viso di latte affiorava, a tratti, agrodolce, un'espressione di dolore”.*

Il poeta tedesco, trapiantato in Francia e rappresentante del movimento romantico, della generazione successiva a quella goethiana dello *Sturm und Drang*, contemporaneo di Bellini (Heine nacque nel 1797 e morirà a Parigi nel 1856) delinea questo suggestivo ritratto fisico del musicista forse più “romantico” tra i compositori italiani dell'Ottocento, sublime cantore di notturni lunari, di amori infelici, di slanci patriottici.

Interessante è anche un altro ritratto di un suo contemporaneo, il musicista russo Mikail Ivanovitch Glin-

ka, che nelle sue *Memorie* scriveva: “Quando mi recavo a Milano, spesso andavo a trovare Pollini che mi trattava con affetto... Da lui mi capitava di incontrare Bellini, col quale si stabilì una certa confidenza. Benché nato a Catania ai piedi dell’Etna era biondo e pallido. Il volto era molto gradevole...”.

A completare il quadro, inseriamo qui il ritratto presente nella biografia del suo amico prediletto Francesco Florimo:

*“Quell’animo candido, passionato, dolce, riconoscente, modesto, infiammabile, ardito, era chiuso in un sembiante veramente delicato e gentile. Amabile di maniere, con portamento grazioso, affettuoso ed attraente per una soave tristezza; snello e alto della persona, di carnagione bianchissima, avea modi soavi di rara distinzione, un favellare vivace ed allettivo, un sorriso affettuoso ed ammaliante, occhi azzurri, sguardo tenero e parlante, fronte alta e serena, biondi e ricciuti i capelli, parco nei detti e riflessivo. Il volto suo ritraeva di quella cara malinconia che fa sì spesso della bellezza un fascino che non si regge”.*

Vincenzo Salvatore Carmelo Francesco Bellini nacque a Catania il 3 novembre 1801 (e morirà a Puteau, presso Parigi, il 23 settembre 1835).

Era figlio di Rosario Bellini e di Agata Ferlito. Poteva considerarsi un “figlio d’arte” e se suo padre era un musicista e organista volonteroso, ma di scarse doti, il nonno, Vincenzo Tobia Bellini, era invece un valido e rinomato compositore, autore di importanti testi di musica sacra, originario di un piccolo paese dell’Abruzzo, Torricella Peligna (oggi in provincia di Chieti) ove era nato nel 1744; nel 1755 aveva ottenuto un posto gratuito a Napoli nel conservatorio di Sant’Onofrio, ove si era diplomato con un apprezzato oratorio (*Isacco*); si era poi fatto notare, nel ’67, con una raccolta

di *Toccate per cembalo*, e, nel '68, con un altro significativo oratorio, *Mosé*. Nello stesso anno si era trasferito a Catania, che in quegli anni ambiva a diventare un centro culturale (era sede della più antica università del regno di Sicilia). Nella città gareggiavano tra loro un forte ceto ecclesiastico colto e tradizionalista e un'ambiziosa aristocrazia aperta alle idee della cultura illuministica francese. Il nonno del futuro compositore fu al servizio del Principe di Biscari come maestro di cappella, poi affiancò Giuseppe Geremia nel compito di maestro di cappella della Cattedrale di Sant'Agata; fu organista capace e produsse oratori, dialoghi, brani liturgici che lo fecero apprezzare e lo resero ben noto ai suoi concittadini. Egli, diversamente dal padre di Vincenzo, ebbe la capacità di individuare nel bambino la stella della genialità e, nel 1812, accolse in casa sua il nipote e si occupò della sua formazione musicale, mentre alle conoscenze elementari di base (scrittura, nozioni di latino) avevano provveduto due sacerdoti; ricordiamo che all'epoca non esistevano scuole pubbliche e che studiare con sacerdoti era normale per i figli maschi di famiglie anche modeste. Leggendo passi del suo epistolario, notiamo che le sue capacità espressive in italiano sono piuttosto approssimative e incerte (analoghe comunque alle tipologie linguistiche presenti in altri compositori musicali dell'epoca, come Rossini o Verdi): occorre considerare che negli scambi epistolari di quei tempi si badava maggiormente alla sostanza che non alla forma. Bellini, più che dedicarsi a conquistare una competenza letteraria, mirava ad acquisire, oltre alle regole e tecniche musicali, i comportamenti tipici e le formalità caratteristiche delle classi superiori; ragazzo curioso e attento, grazie all'attività e alle frequentazioni del nonno, aveva l'opportunità di osservare da vicino gli atteggiamenti e le abitudini degli aristocratici,

imitando i loro modi di conversare, vestire e interagire. Un aspetto del suo carattere fu certamente la tenace volontà di ascesa sociale, ottenuta grazie ai successi nella produzione musicale, al fine di sentirsi alla pari con gli appartenenti alla classe dominante, come egli confessa apertamente in una delle sue ultime lettere, all'amico Vincenzo Ferlito: *“Mio sistema fu sempre di accostare il meglio della società del luogo ove mi trovavo”*. In questo ambito si colloca la sottile ricerca dell'eleganza nel portamento e nel vestire, che si evidenziano anche nei numerosi ritratti che ci sono pervenuti.

Tornando al rapporto con il nonno, Bellini riconobbe e apprezzò l'importanza, nella sua formazione musicale, della presenza e dell'insegnamento quotidiano di un maestro affettuoso e competente: il rapporto, didattico e affettivo, con il nonno rappresentò un elemento fondamentale nella sua formazione umana e artistica, come testimonia il compositore stesso in una lettera scritta in occasione della morte dell'avo, avvenuta nel 1829: *“Io sono fuor di me pel dolore; è morto il mio caro nonno a Cui ho dei più alti obblighi, e per avermi per tanti anni ritirato in sua Casa ove ho appreso la maggior parte dei dogmi [da intendersi le regole della musica] e per avermi sempre dimostrato un affetto al di là di un parente”*.

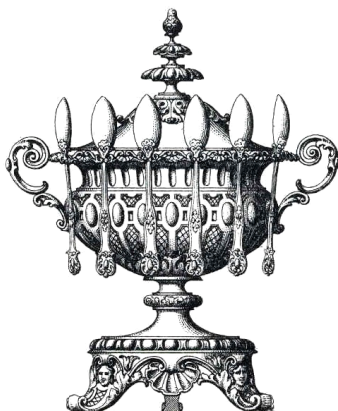
Sulla produzione musicale dell'adolescenza e della prima giovinezza non ci sono notizie sicure; ma risulta che egli, con la vigile guida del nonno, realizzò composizioni sia di natura religiosa (come *Gallus cantavit*, *Tantum ergo*, *Salve Regina* e anche due *Messe di Gloria*) sia profane (eseguite nelle sale dei palazzi nobiliari frequentati dal maturo musicista e dal suo allievo giovinetto di belle speranze) come la canzoncina *La farfallotta* e alcune *Arie* per voce e orchestra, in cui si avverte l'influsso della musica napoletana del Settecento (evidente l'eco di Cimarosa e Paisiello) con la presenza di spunti

di suadente e malinconica dolcezza che anticipano la sua produzione matura e gli intenti espliciti del suo futuro programma del “*far pianger, cantando*”. Curiosa in particolare *La farfalla*, composta da un Bellini dodicenne per Maria Politi, la decenne figlia di un notaio vicino di casa, con cui egli giocava e a cui dava lezioni di piano e che è testimonianza di un ingenuo e tenero amore infantile, finito con il trasferimento della famiglia, ma che egli non dimenticò mai, come dimostra, anni dopo, la sua visita a Palermo (dove lei, sposata, viveva) durante il viaggio del 1832, per rievocare con la donna matura i ricordi di quell’infantile preludio di amore.

Il giovane si preparava al balzo verso Napoli, città che con i suoi Conservatori e i suoi Teatri (nei quali trionfavano le opere di Rossini) rappresentava un prestigioso centro musicale, e lo faceva guadagnandosi una stima crescente all’interno della classe nobiliare catanese, che lo apprezzava non solo per la innata dolcezza della sua invenzione musicale, ma anche grazie al fascino della sua bellezza fisica e alla disinvolta acquisizione dei portamenti e dell’eleganza tipici dell’ambiente aristocratico, che il prestigio del nonno gli aveva permesso di frequentare. Ma, per trasferirsi nella città divenuta da poco (1816) unica capitale del Regno delle Due Sicilie, occorreva un sostegno economico che la sua famiglia non era in grado di offrirgli, ma che egli riuscì ad ottenere dalla comunità catanese. Nel 1819, in seguito a una sua articolata e ben motivata richiesta scritta, gli fu concessa all’unanimità da parte del Decurionato catanese, il più importante organo amministrativo della città, una borsa di studio considerevole, di 36 once annuali, per quattro anni. Nella delibera che decide il sussidio si citano “*i meriti dell’Avo, le fatiche del Padre nella scienza Musica, scorgendo genio e vivacità nel ricorrente*”.

Partito da Catania nel giugno del '19, dopo un breve soggiorno a Messina presso uno zio, il ricco commerciante Filippo Guerrera, si imbarcò per Napoli, ove, dopo una navigazione turbata da una forte bufera, di cui forse si ricorderà anni dopo creando con vigorosa efficacia la tempesta iniziale del suo *Pirata*, giunse il 25 giugno.

Egli visse dunque a Catania fino ai diciotto anni di età; nella casa del nonno e nei palazzi nobiliari ove era spesso ospitato, egli poteva gustare i piatti tipici della sua città, alcuni dei quali proponiamo qui.



## Pesce spada alla siciliana

*Ingredienti per 2 persone:*

300 g di pesce spada a fette

300 g di pomodorini

50 g di olive verdi denocciolate

30 g di olio evo

1 spicchio d'aglio

10 g di pinoli

Origano, sale fino, pepe nero, q. b.

Cominciate coi pomodorini: sciacquateli, asciugateli, tagliateli a metà. In una padella capiente versate l'olio, ponete lo spicchio d'aglio sbucciato; dopo due minuti aggiungete i pomodorini, spolverizzandoli con origano e sale e fateli cuocere per 10 minuti. Intanto tagliate a rondelle le olive denocciolate e aggiungetele al sughero. Tolto l'aglio, collocate il pesce spada, lasciandolo cuocere un paio di minuti su ogni lato, coprendo con il coperchio; spolverizzate il tutto con un pizzico di pepe nero. Quando il pesce spada è cotto, sistematelo su un piatto di portata e aggiungete i pinoli (che avrete tostato a fiamma viva).

Il pesce spada alla siciliana è pronto.

## Pollo alla catanese

*Ingredienti per 4 persone:*

- 1 kg di pollo in pezzi
- 150 g di pomodori di Pachino
- 50 g di olive nere denocciolate
- 30 g di capperi sottaceto
- 2 spicchi d'aglio
- 2 peperoncini freschi
- Finocchietto, q. b.
- 1 bicchiere di vino rosato
- 1 bicchiere d'acqua
- Olio evo, q. b., sale, q.b.

Tagliate a metà i pomodorini e metteteli da parte; liberate i peperoncini dai semi e affettateli sottilmente. Scaldate l'olio in una padella, aggiungete gli spicchi d'aglio e i peperoncini e fate rosolare per due minuti, poi aggiungete i pezzi di pollo. Dopo averli rosolati a fiamma media per due o tre minuti, aggiungete i pomodorini, le olive, i capperi, il finocchietto; sfumate con il vino rosato e lasciatelo evaporare, poi aggiungete l'acqua. Mettete il coperchio e fate cuocere per 25 minuti a fiamma bassa; inserite ancora la parte restante di finocchietto e proseguite, dopo aver tolto il coperchio, la cottura a fiamma media per altri 20 minuti. Regolate eventualmente di sale e servite ben caldo.

## Sarde a beccafico

*Ingredienti per 4 persone:*

Per le sarde:

500 g di sarde già pulite

Alloro, q. b.

Per il ripieno:

50 g di pangrattato

25 g di uvetta

10 g di prezzemolo

25 g di pinoli

15 g di acciughe sott'olio

15 g di zucchero

20 g d'olio evo

Sale fino, pepe nero q. b.

Per l'emulsione:

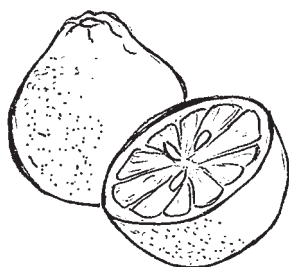
35 g di miele di acacia

10 g d'olio evo

35 g di succo d'arancia

Controllate che le sarde siano già pulite e aperte a libretto. Poi passate alla preparazione del ripieno: dopo aver messo l'uvetta a mollo in acqua fredda per 10 minuti, versate un filo d'olio in padella, aggiungete il pangrattato, mescolandolo e tostandolo per un paio di minuti. Intanto tritate il prezzemolo e tagliate le acciughe; in una ciotola versate il pangrattato, l'uvetta scolata, i pinoli, le acciughe, lo zucchero, il sale e il pepe; mescolate il tutto e mettetelo a parte. Ungete una pirofila e farcite le sarde, sistemando un po' di ripieno su ognuna di esse, e rotolatele partendo dalla parte della testa e formando

un involto. Distribuitele nella teglia ben vicine fra loro; disponete le foglie di alloro tra i rotolini e cospargete la superficie con il ripieno avanzato. Preparate l'emulsione, versando in una ciotola il miele, l'olio e il succo di arancia; sbattete energicamente con una forchetta, poi cospargete sulle sarde con un cucchiaino. Cuocete in forno statico a 200° per 20 minuti; sfornate e servite.



# Indice delle ricette

Pesce spada alla siciliana	14
Pollo alla catanese	15
Sarde a beccafico	16
Canazzo siciliano (contorno di verdure)	18
Sartù di riso	29
Rotolo di Crespelle	31
Migliaccio napoletano (torta semplice ed economica)	33
Babà gigante	34
Riso e prezzemolo (Ris e erborin)	46
Insalata di riso invernale	47
Coniglio alle olive (piatto genovese)	48
Trippa alla parmigiana	49
Insalata di Nervetti (antipasto)	59
Cotoletta alla milanese	60
Ossibuchi in umido	61
Bisciola della Valtellina	62
Tortelli ripieni	68
Mezze maniche ripiene	70
Torta Cremona	71
Pattona (polenta di castagne)	72
Bigoli in salsa di peperoni rossi	83
Scampi alla busara	84
San Pietro al vino	85

Torta veneziana	86
Manzo alla borgognona (Boeuf bourguignon)	92
Cosce di rana fritte	93
Potage Parmentier (Crema di porri e patate)	94
Roast beef all'inglese	95
Galettes des Rois (Torta dei Re Magi, dolce parigino)	96
Pasta alla Norma	103

# Indice

ANGELO BIONDO	7
LA FORMAZIONE (NAPOLI, 1819-27)	19
TRE SUCCESSI, UNA CADUTA, UNA RISURREZIONE	36
1831 L'ANNO PRODIGIOSO DI <i>SONNAMBULA</i> E <i>NORMA</i>	50
LE TRE GIUDITTE	63
IL NOTTURNO LUNARE IN BELLINI E LEOPARDI	73
<i>BEATRICE DI TENDA</i> , POLITICA E OMICIDIO	78
<i>I PURITANI</i> , L'ULTIMO CAPOLAVORO	87
RITORNO IN SICILIA: LA PASTA ALLA NORMA	97
UN INCONTRO MANCATO E UN MISTERO	104
BIBLIOGRAFIA	109
INDICE DELLE RICETTE	111