

Appuntamenti

“I 100 giorni della Norma” : ricco calendario di appuntamenti per celebrare questo iconico piatto catanese

di: Redazione
20 giugno 2026



Ristoratori già a lavoro per far gustare la Pasta alla Norma nei propri locali; alunni degli studi alberghieri pronti a scaldare pentole e attrezzi del mestiere per preparare questo piatto iconico della tradizione catanese; e poi seminari, confronti con il mondo produttivo, universitario e della ricerca. E ancora esaltazione dell'intera filiera artigiana legata alla realizzazione di un piatto che il mondo invidia a Catania.

Sono solo alcuni degli appuntamenti che compongono il ricco calendario dell'iniziativa "I 100 giorni della Norma", la manifestazione voluta da CNA Agroalimentare Catania in partnership con l'Associazione provinciale Cuochi e Pasticcieri Etnei e la Confraternita dell'Arancinu per esaltare il piatto rappresentativo della cucina siciliana. Il 23 settembre di ogni anno si celebra, infatti, la Giornata Nazionale della Pasta alla Norma e in questi 100 giorni la CNA metterà in campo varie attività per arrivare al 23 settembre. Si narra che il commediografo Nino Martoglio, mangiando proprio questo piatto di pasta, esclamò che era buonissima e ne paragonò la bontà alla celebre opera "Norma" di Bellini e da lì venne dato il nome alla pietanza. E proprio la Giornata nazionale della pasta alla norma coincide con la data della morte dell'illustre compositore catanese Vincenzo Bellini.



L'iniziativa "100 Giorni della Norma" è stata presentata oggi pomeriggio in conferenza stampa e sarà dunque un percorso di valorizzazione dedicato a uno dei simboli più autentici della cucina catanese e coinvolgerà i ristoratori associati a CNA. E sarà anche una iniziativa social: «sono state create delle pagine su Facebook e Instagram ad hoc in cui man mano verranno pubblicati video di famosi chef che ci presenteranno le loro interpretazioni della Pasta alla Norma» ha detto **Maria Rita Mancuso Catarinella, coordinatrice CNA Agroalimentare Catania**: la pagina Facebook è "100 giorni alla norma" (<https://www.facebook.com/profile.php?id=61590886408044>) mentre quella Instagram è raggiungibile al link https://www.instagram.com/100_giorni_della_norma?igsh=MW54eW4zenRkNG54bg==

«Accanto a ciò anche un lavoro propedeutico alla creazione di un disciplinare che possa condurre al riconoscimento normativo del piatto», conclude la coordinatrice **Maria Rita Mancuso Catarinella**.

Domenico Privitera, presidente CNA Ristoratori Catania, ha affermato come questa iniziativa punti a valorizzare i cinque ingredienti principali: «pasta, pomodoro, melanzana, ricotta salata e basilico, tutti prodotti che evidenziano la stagionalità di questo piatto ed è questo il periodo migliore per prepararla e assaporarla».

«Parlare della Norma significa parlare di un pezzo della nostra storia e della nostra cultura», ha detto il **segretario CNA Catania Andrea Milazzo** che ha evidenziato come «una sola giornata non basta per celebrare questo piatto perché sono tante le sfaccettature che vanno valorizzate ed ecco perché nasce questa iniziativa. C'è una riflessione che come CNA riteniamo importante: oggi identità ed economia viaggiano insieme. Valorizzare un simbolo come la Norma significa rafforzare l'immagine di Catania, accrescerne l'attrattività turistica e sostenere quel sistema di imprese che ogni giorno contribuisce a raccontare il territorio attraverso l'accoglienza, la ristorazione e la cultura del buon cibo. Perché la Norma non è soltanto una parte della nostra storia: è anche una risorsa sulla quale costruire una parte del nostro futuro».



«Sarà un percorso di 14 settimane in cui valorizzeremo anche il lato storico del piatto che parla di identità e territorio», aggiunge **Calogero Matina, presidente della Confraternita dell'Arancinu**.

Vincenzo Mannino, presidente dell'Associazione Cuochi e Pasticcieri di Catania, ha sottolineato che serve coinvolgere le scuole «per unire il nostro passato e presente al futuro che proprio da loro è rappresentato: li coinvolgiamo in tante attività e toccherà anche a loro preparare la loro pasta alla norma».