

## Alcune osservazioni sul *gattò di patate*, che non è un *gâteau*

Vera Gheno

PUBBLICATO: 22 NOVEMBRE 2016

### Quesito:

Che cos'è il *gattò di patate*? Ma soprattutto: *gattò* è una parola italiana? Queste sono alcune tra le domande che ci sono state poste riguardo a una specialità culinaria talmente famosa da avere meritato anche una [voce dedicata su Wikipedia](#).

### Alcune osservazioni sul *gattò di patate*, che non è un *gâteau*

**T**roviamo una prima risposta consultando alcuni dizionari dell'uso quali il [GRADIT](#) e il [Nuovo De Mauro](#): il termine *gattò* è riportato a lemma e classificato come sostantivo maschile invariabile, appartenente al linguaggio tecnico specialistico della gastronomia e chiosato come «tortino cotto al forno a base di patate, uova, formaggio, ecc., tipico della cucina napoletana». È dello stesso avviso anche il [Devoto-Oli 2017](#) assieme al [Garzanti](#), mentre lo [Zingarelli 2016](#) riporta solo la forma con la *t* scempia, *gatò*, e l'accezione generica, di cui parleremo successivamente.

L'etimologia è presto ricostruita: la parola è antecedente al 1775 e deriva, come era facile supporre, dal francese *gâteau*. Quest'ultimo termine è a sua volta presente in [alcuni vocabolari italiani](#) nella forma di forestierismo integrale, non adattato. Dal [GRADIT](#) possiamo trarre anche un'indicazione sull'origine del termine francese: datato 1138 nella var. *gastels*, deriva dal frànccone (ricostruito, come si vede dall'asterisco) *\*wastil* 'focaccia'.

Alberto Vàrvaro, nel *Vocabolario storico-etimologico del siciliano* (Palermo-Strasburgo, EliPhi, 2014, s.v. *guastédà*), nota che il termine normanno *guastédà* per 'focaccia', derivato di *gastel*, è presente in Sicilia e Calabria meridionale, ma anticamente anche in Campania, mentre *guastella* compare nel calabrese meridionale. Questo significa che la parola era già entrata in alcuni dialetti del Sud Italia precedentemente al nostro *gattò*.

Perché *gattò* e non *gatò*, più vicino alla pronuncia francese? Il raddoppiamento (da una *t* a due) è comune, ma non esclusivo, in napoletano (infatti la forma raddoppiata *gattò* coesiste con *gatò*), mentre l'esito di *o* aperta tonica in fine di parola si rintraccia anche in altri francesismi presenti nella nostra lingua, come in *borderò* da *bordereau* (cfr. [Vocabolario Treccani sv](#)), *fricandò* da *fricandeau* (cfr. [Vocabolario Treccani sv](#)) o *rococò* da *rococo* (cfr. [Vocabolario Treccani sv](#)).

Si deve però notare che in Sicilia accanto a *gattò* si trova anche la forma *gattó*, con la *o* finale chiusa, "che proviene, direttamente o attraverso l'italiano, dalla forma francese moderna *gâteau*", come notato ancora da Vàrvaro. In rete si verifica poi l'esistenza della variante con consonante sorda iniziale, *cattò*. *Gattò*, *gatò*, *gattó* e *cattò*: le varianti non devono lasciare perplessi perché spesso le parole straniere

### Cita come:

Vera Gheno, *Alcune osservazioni sul gattò di patate, che non è un gâteau*, "Italiano digitale", VI, 2018/3, pp. 59-62.

Copyright 2016 Accademia della Crusca

Pubblicato con licenza creative commons [CC BY-NC-ND 4.0](#)

venivano adattate in diversi modi, prima che una forma di adattamento prevalesse sulle altre. In ogni caso, la variante più comunemente registrata dai dizionari sincronici appare *gattò*.

Gli ambiti d'uso dei due termini, adattato (*gattò*) e non adattato (*gâteau*), oggi appaiono sovrapposti solo in parte: mentre *gâteau* viene usato genericamente per indicare qualsiasi torta dolce o salata, soprattutto se farcita (come esempio il GRADIT dà *gâteau al cioccolato*), la forma adattata *gattò* si è specializzata, secondo quanto possiamo ricavare dalla maggior parte dei vocabolari odierni, per indicare una particolare e succulenta specialità gastronomica: è, insomma, un *iponimo* del termine più generale.

Non è sempre stato così, perché basta controllare il **GDLI**, il più completo dizionario storico della nostra lingua, per vedere che *gato*, con una *t* sola, viene definito molto genericamente «torta dolce cotta nel forno» (il volume che contiene il lemma è del 1970). Il GDLI cita tra gli esempi Costantino Arlia, dal *Lessico dell'infima e corrotta italianità* (1892, prima edizione 1881):

‘Gattò’. La voce francese ‘gateau’ (gatò) suonerebbe per noi ‘focaccia’ o ‘schiacciata’; ma si trasporta a significare tutti quei dolci cotti nella forma di latta o di rame, e composti di varie paste di vario sapore onde pigliano diversi nomi. Dai Francesi noi Italiani abbiamo preso la voce cruda cruda, anzi l’alteriamo spesso dicendo ‘gattò’. È egli necessario? Noi diciamo di no.

Simile anche l’opinione di Alfredo Panzini secondo quanto si legge nel *Dizionario moderno delle parole che non si trovano nei dizionari comuni* (1950, prima edizione 1905):

‘Gatò’: voce generica ed inutile per indicare ‘dolci’ di una certa dimensione e che prendono nomi speciali secondo le regioni e gli ingredienti di cui sono fatti.

Continuando la nostra storia, vediamo dunque che la particolare specializzazione di significato presente nella cucina napoletana si è determinata in un secondo tempo: un libro di cucina del 1844, dal titolo lunghissimo, ma di grande importanza, *La cucina teorico-pratica, ovvero, Il pranzo periodico di otto piatti al giorno: cumulativamente col suo corrispondente riposto, e dettaglio approssimativo della spesa giornaliera, pratica di scalcare e servire in tavola. Finalmente quattro settimane secondo le stagioni della cucina casareccia in dialetto Napolitano del Cav. e Ippolito Cavalcante, Duca di Buonvicino* [sic!] (Napoli, Stamperia e cartiere del Fibreno) elenca, nel sommario, diverse preparazioni di nome *gattò*, sia salate che dolci: *gattò di carote, di selleri, di spinaci, di pomi di terra alla Tedesca, di sparagi ripieno d'erbe cotto al bagno-maria, di cervelli alla Tedesca, di lasagnette alla Buonvicino* e per i dolci *gattò di mille foglie glassate, di mandorle, di Torino glassato, di mille foglie alla Tedesca, alla Cinese, di pane di spagna alla Reale, con crema di cioccolata gelata e piccoli gattò alla Maddalena*.

Qual è il motivo della presenza nel napoletano di questo francesismo, passato da un significato più vasto a indicare una specialità culinaria del luogo (ma diffusa anche in Sicilia, come abbiamo già accennato)? Lo narra con leggerezza – e con un accenno alla ricetta – Pino Imperatore in un libro per ragazzi, *Questa scuola non è un albergo* (Giunti, Firenze, 2015):

Mazzone ha aperto una credenza e il frigo e ha tirato fuori un po' po' di roba: patate, latte, burro, salame, sugna, pangrattato, provola affumicata, mozzarella, uova sode, parmigiano grattugiato, sale e pepe, prezzemolo tritato. Più una pentola, uno schiacciapatate, una teglia e una grossa ciotola:

«Allora, avete capito che cosa dobbiamo preparare?» ha chiesto.

Pinuccio 'o Scenziato ha risposto per primo: «Un *gâteau* di patate!»

Il professore ha fatto di no con un dito. «Non è esatto, Caradente. Non è un *gâteau* ma un *gattò*. Si pronuncia proprio così, alla napoletana. E vi spiego il motivo storico. Nel 1768 Ferdinando IV di Borbone sposò l'arciduchessa Maria Carolina d'Asburgo, che così divenne regina di Napoli» [...] «Maria Carolina aveva gusti francesi, e fece arrivare a corte alcuni cuochi d'Oltralpe. Li chiamava *monsieurs*, ma i napoletani trasformarono l'appellativo in *monzù*. Questi maestri *cuisiniers* portarono nella nostra città le loro conoscenze, e come spesso avviene

in casi del genere, dalla commistione fra elementi “stranieri” e usanze locali nacque un piatto completamente nuovo, il gattò, che ha poco a che vedere con la torta francese *gâteau* se non per la storpiatura del nome.» «Prufesso’, ma secondo voi è meglio ‘o gattò o ‘stu *gâteau*?» ha domandato Bombolone. «Sono buoni tutt’e due. Il gattò lo conoscete bene, il *gâteau* potrete provarlo il mese prossimo in Francia. A me piace quello al cioccolato: una delizia».

Non si tratta quindi di un adattamento immotivato del termine francese, ma di un francesismo adattato a causa di una specifica situazione storica e culturale: la presenza di cuochi d’Oltralpe alla corte degli Asburgo verso la fine del Settecento. *Gattò* viene citato (e difeso) anche da Stefano Bartezzaghi nel suo volume *Come dire. Galateo della comunicazione* (Milano, Mondadori, 2011, p. 62):

A Napoli il gattò è un piatto specifico ovvero la pizza o torta di patate. Non è affatto una storpiatura moderna e finto-chic del francese *gâteau*. Deriva sicuramente dal francese, ma più o meno come “buatta” che deriva da *boite*: sono antichi francesismi ormai da lungo tempo assimilati nel vernacolo nostrano. Se preferite, sono dei regali della storia. Sono parole nostre e in napoletano sono perfettamente corrette.

Maria Carolina d’Asburgo non è peraltro l’unica responsabile dell’acclimatamento del termine (anzi, dei termini) di origine francese in napoletano, e della diffusione anche in Sicilia. Troviamo ulteriori accenni storici in un libro di cucina, *Cucina napoletana, ricette raccontate*, di Marinella Penta De Peppo (Rimini, IdeaLibri, 1988, p. 22):

Durante il regno delle Due Sicilie, l’esercito di Napoleone portò al suo seguito, nei Palazzi Reali di Napoli e della Sicilia, raffinati cuochi francesi. Quando nel 1815 gli Austriaci sconfissero Gioacchino Murat, la Corte francese dovette lasciare Napoli. Questi cuochi tuttavia non se ne andarono, ma rimasero in Campania perché ambiti e richiesti da tutte le famiglie aristocratiche. Venivano chiamati Munzù (invece di *Monsieur*) dal napoletano che, come sua consuetudine, trasformava le parole straniere in vocaboli dialettali. Essi cucinavano pietanze francesi di alto livello adattandole ai prodotti, ai gusti e agli usi dei signori delle famiglie dove lavoravano [...]

I cuochi di Napoli non erano da meno nel perfezionare e nel creare pietanze che in seguito si sono diffuse in tutto il mondo come il Babà, il Timballo di maccheroni, il Sartù di riso, il Ragù, il Gattò di patate, lo Scìù rustico e dolce... È da notare come questi nomi (Ragù, Gattò, Scìù...) siano stati trasformati, dalla originale lingua francese (*Ragoût, Gâteau, Chou...*) in parole dialettali napoletane. Sono piatti caratteristici e di rilievo perché, pur risentendo della tradizione francese nel nome e nella fattezze, risultano napoletani nello stile della lavorazione, nel gusto della preparazione e nella scelta degli ingredienti.

Poiché le domande dei nostri utenti vertono soprattutto sull’italianità del termine, possiamo concludere ribadendo che si tratta di una voce dialettale, ormai diffusa a livello nazionale come tecnicismo culinario, come si ricava dai dizionari dell’uso. Il passaggio di termini gastronomici dagli idiomi locali al lessico nazionale è uno degli aspetti che caratterizzano la storia della nostra lingua gastronomica nell’era post-unitaria, come nota Giovanna Frosini (*La cucina degli italiani*, in Marco Biffi-Vittorio Coletti-Paolo D’Achille-Giovanna Frosini-Paola Manni-Giada Mattarucco, *Italiano per il mondo. Banca, commerci, cultura, arti, tradizioni*, a cura di Giada Mattarucco, Firenze, Accademia della Crusca, 2012, pp. 85-107, soprattutto pp. 100-101, ripreso anche nella [sezione “Cucina” del portale Viv-It](#)); l’Italia, tradizionalmente, non ha mai avuto un centro unico di irraggiamento linguistico, né tantomeno culinario, per cui i dialettalismi acquisiti dal vocabolario italiano in questo ambito sono numerosissimi: si pensi a termini precedentemente trattati in altre [schede di consulenza come \*salsiccia\* o \*cacciucco\*](#), oltre ai numerosi esempi citati da Frosini quali il lombardo *stracchino*, il veneto *musetto*, il romanesco *suppli*, il meridionale *pastiera* o il siciliano *cassata*.

Insomma: la specialità partenopea è apprezzata in tutta Italia come *gattò di patate* (talora viene chiamata anche *pizza di patate*, ma quanto perde in icasticità!); chi la cucina è libero di chiamarla *gatò*, *cattò*, *gattó*, *gató* o *gâteau*, basta che... continui a prepararcela!

(Si ringrazia Antonio Vinciguerra per le indicazioni sul dialetto napoletano.)