

Estratto da
STUDI LINGUISTICI ITALIANI

FONDATI DA ARRIGO CASTELLANI
DIRETTI DA LUCA SERIANNI

VOLUME XXXII
(XI DELLA III SERIE)

FASCICOLO I



SALERNO EDITRICE · ROMA
MMVI

GATTAFURA

In alcuni testi letterari dei secoli XVI e XVII ricorre la parola *gattafura* 'torta di formaggio'. La prima attestazione si trova nella *Talanta* (1542) dell'Aretino nel sintagma *gattafure genovesi*: «Mi parrebbe che voi pigliate un otto o dieci libbre di questo buon formaggio per suppe lombarde e gattafure genovesi» (AretinoPetrocchi 462).¹ Anche in altri autori viene esplicitato il riferimento all'ambiente genovese: nel *Commentario delle più notabili, et mostruose cose d'Italia* (1548) del Lando («Ma perché certo sono che non farai ritorno nell'amata patria che Genova non veghi, io ti avviso che vi si fanno torte dette Gattafure perché le Gatte volentieri le furano & vaghe ne sono, ma chi è si svogliato che non le furasse volentieri? à me piacquero più che all'orso il mele», LandoItalia 7v), nell'*Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V* del 1570 («Suoli di rame per far gattafure alla Genovese», ScappiOpera 13v), nel *Trattato degli animali domestici* (1592 ca.) del Soderini («Sonoci le presenziuole Genovesi, con le quali fanno le gattafue;² queste si fanno co 'l latte di vacche rosse Trentine, delle quali ne nutriscono quantità per cavarne ricotte et cavi di latte et queste presenziuole, che sono cacetti piccoli fatti alla foggia del cacio, schiacciati, ma senza salarli», SoderiniBacchi 4,59 sg.) e nel quinto volume (*Quinti latrati*, 1687) del *Cane di Diogene* di Francesco Fulvio Frugoni che adopera il sintagma *gattafura ligustica* (cioè 'ligure'): «Dell'Eccellenza, e bontà delle Trippe Trevigiane: delle Lucaniche Luchesi, della Busecca Milanese, delle Mortadelle Lombarde, del Lombolo Piacentino, delle Salsicce Modonesi, della Gattafura Ligustica, del Potagio Gallico, dell'Oglia Nerica; e di tante altre vivande, che son disperse dall'Arte Gnatonica nel Mondo, e dall'Industria Magnatoria son radunate nelle Tavole de i Gastrimargoni» (FrugoniCane 5,117).³

Senza specificazione regionale la parola si trova nell'ottava *Sopra la Villa del Salviati* (av. 1584) del Grazzini («Ècci una fante poi tanto eccellente / nel fare i pesceduovi e le frittate, / che non ha par dal levante al ponente, / tanto le fa gentili e delicate: / le gattafure non vaglion niente, / torte, erbolati, migliacci e crostate, / con gli altri cibi più degni e graditi, / da darne nelle nozze e ne i conviti», GrazziniVerzone 417), nella *Piazza universale di tutte le professioni del*

1. Per le sigle bibliografiche utilizzate si rinvia al Supplemento bibliografico del *Deonomasticon Italicum* (Indirizzo internet: <http://www.phil.uni-sb.de/FR/Romanistik/schweickard/deonomasticonitalicum.html>).

2. Con annotazione dell'editore: «non sono certo d'aver letto bene questa parola».

3. E altrove nella stessa opera l'autore scrive: «Quivi l'Insubro trova la busecca, il Ligure la Gattafura, il Partenopeo la Foglia, il Sicano i Maccheroni, l'Eneto i Buccellai, l'Ibero la Oglia, il Sicambro il Potagio, il Felsineo la Gelata, il Mutinese i Salami, l'alemano il Falerno, il Sarmata il Bigoncio, il Thrace il Sorbetto» (FrugoniCane 5,98).

mondo (1589) del Garzoni («Così l'infinite specie di torte, come la torta commune fatta nell'orto, la tartara, la tartaretta, la salviata, la gattafura, la migliaccia, la torta lombarda o romagnuola o tedesca, la torta matta [...]», GarzoniCherchi 631) e nell'*Ajone* (1643) di Michelangelo Buonarroti il Giovane («Fra quei che più apprezzan lor regali / [Taccio delle lor belle confetture] / Io vo' nferir d'opera di speziali, / Son certe torte dette gattafure: / Quel bello ingegno stese su più pali / Un alto scatolone, e ben sicure / Vi messe dentro armate più persone, / E'l coperse d'un gran gattafurone», BuonarrotiOpereFanfani 385).

Sulla base di *gattafura* si sono formati due derivati: l'accrescitivo *gattafurone* (nel sopraccitato passaggio del Buonarroti) e, in senso figurato, *gattafurato* (sempre nel Buonarroti, a p. 387 dell'edizione citata: «E la parte maggior de' Figlinesi / Vi restò morta, e fra' pochi scampati, / Successori d'Ajon conti e marchesi / Ebber necessità di farsi frati. / Fu poi fatto signor di quei paesi / Il capitan di quei gattafurati; / E, messi i Volterrani in gran timore, / Trionfò poi com'uno imperatore»). Lo sviluppo semantico di *gattafurato* parte forse da 'rimpinzato di gattafure' per arrivare, tramite l'idea di 'goloso, insaziabile, incontenente', al significato generico di 'vigliacco'.

La prima attestazione dizionaristica della voce *gattafura* si trova in *Worlde of Wordes or Most copious, and exact Dictionarie in Italian and English* (1598) del Florio (che, come è noto, ha spogliato l'Aretino) che la definisce 'a kinde of sops or pottage in Italie; also a kinde of tarte' (la prima parte della definizione è sbagliata). Viene poi registrata tra l'altro dal Bergantini (*Voci italiane d'autori approvati dalla Crusca*, 1745), dal *Vocabolario universale italiano* (Tramater, vol. III del 1834) e nel vol. VI (1970) del *GDLI* che riporta le citazioni dell'Aretino, del Grazzini, dello Scappi, del Soderini e del Buonarroti. Sporadicamente, la voce viene inserita nei glossari delle edizioni, sempre però senza indicazione di origine.

A prima vista, la spiegazione etimologica di *gattafura* non sembra facile. Una prima proposta etimologica piuttosto scherzosa è quella già citata del Landi (*gattafura* = 'la gatta che fura, e cioè ruba la torta'). Nel Settecento, tale ipotesi ricompare, forse indipendentemente, nel Capitolo *In biasimo del Cane*, e in *lode del Gatto* (1733) delle *Rime piacevoli* di Giovan Battista Fagioli: «Dalle lor mense credo tragga ancora / L'origin quella torta preziosa, / Che da' ghiotti si chiama Gattafora. / In questo mondo in somma non v'è cosa, / Che se dal gatto piglia un po' d'attacco, / Non sia celebre, saggia, e misteriosa» (FagioliRime 2,157). A partire dall'Ottocento l'idea della gatta ghiotta entra anche nei dizionari. Il Tramater propone la seguente definizione: «Torta che la gatta fura, o di cui è ghiotta». Non si riferisce però esplicitamente al Landi o al Fagioli. Analoga è la definizione del TB: «forse da far gola al gatto che è ladro». In questo caso la filiazione è chiara, dato che il TB registra l'attestazione del Fagioli.⁴ Anche per quanto riguarda il derivato *gattafurone* in TB si pensa ad una relazione con *gatto*: «Voce usata per ischerzo o dilleggio, forse in senso di

chi si spaventi di un gatto, che sia posto in fuga da un gatto». Nel *DEI* si legge: «una specie di torta, tra i cui ingredienti v'è anche il formaggio e per questo preda appetita di «gatti». Gli autori pensano ad un'origine spagnola e rinviano ad un non verificabile spagn. *gatafura* 'specie di torta fatta di latte e erbe', da *gata* 'gatta' e *furo* 'indomito, ritroso, sgarbato'. Il *GDLI* nella sua postilla storica si limita a citare le spiegazioni del Tramater e del *DEI*.

Formalmente, la derivazione di *gattafura* da *gatto* o *gatta* è senz'altro possibile. Ci si aspetterebbe però in questo caso l'esistenza di forme antecedenti del tipo **torta gattafura* o simili, che invece non ci sono. Tutto sommato, le spiegazioni del Fagioli e dei dizionari citati sembrano motivate piuttosto dalle assonanze casuali di *gattafura* con *gatto* e *furare*, secondo i noti schemi dell'etimologia popolare. Visto il significato di *gattafura*, situato nettamente nell'ambito gastronomico, si potrebbe invece pensare ad una soluzione diversa. Per i vari tipi di torte in italiano da tempo si usano forme che risalgono al fr. *gâteau*. Uno degli adattamenti fonografici usuali di *gâteau* è *gatò* oppure *gattò*. Inoltre, in francese, uno degli attributi tipici di *gâteau* è *fourré*. Sembra perciò ragionevole supporre che *gattafura* sia un prestito dal fr. *gâteau fourré*. Il modo di adattamento non pone problemi formali né semantici. Il cambio dal genere maschile a quello femminile si può ascrivere al modello di *torta*.

Già prima del sec. XVI, i cuochi italiani avevano contatti con la Francia e con i colleghi francesi (cfr. ThomassenGallizismen 235sgg.). Maestro Martino de Rubeis, autore del *Libro de arte coquinaria* (1450 ca.), per esempio, rispecchia talvolta «schemi e manualità internazionali come se egli avesse maturato una lunga esperienza in altri Paesi dove ha appreso tecniche e preparazioni estranee alla nostra cultura». ⁵ Giovanni de' Rosselli, autore dell'*Opera nova chiamata Epulario, quale tracta il modo de cucinare ogni carne, ucelli, pesci de ogni sorte, et fare sapor, torte, pastelli al modo de tutte le provincie, et molte altre gentilezze*,⁶ nel titolo della seconda edizione del 1518 si fregia persino dell'epiteto *francese* («composta per Maestro Giovanne de Rosselli, francese»), «poiché già era in voga l'estrosità dei cuochi d'Oltralpe» (RosselliRiccio 5).

5. *Cucina italiana del Quattrocento*, a cura di Claudio Benporat, Firenze, Olschki, 1996, pp. 71 sgg.; cfr. Bruno Laurioux, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio*, «Archivio storico italiano», CLIV 1996, pp. 33-58. Uno dei centri delle tradizioni internazionali della cultura gastronomica del Cinquecento fu certamente Roma con la corte dei Papi: Maestro Martino vi fu per un certo periodo, l'Aretino, autore della prima attestazione di *gattafura*, vi passò gran parte della sua vita, e lo Scappi fu cuoco di papa Pio V. Per quanto riguarda i riflessi lessicali delle relazioni internazionali nella cultura gastronomica in epoca prerinascimentale cfr. la documentazione di Sergio Lubello nel suo contributo *Linguaggio gastronomico italiano dei secoli XIV-XVI*, in *Le parole della scienza. Scritture tecniche e scientifiche in volgare (secoli XIII-XV)*. Atti del Convegno di Lecce, 16-18 aprile 1999, a cura di Riccardo Gualdo, Lecce, Galatina, 2001, pp. 229-42.

6. Non si tratta però di un'opera originale, ma di una specie di riedizione del ricettario di Maestro Martino.

4. Con citazione del contesto, ma con indicazione sbagliata del luogo in cui si trova.

Non è però perfettamente coerente la cronologia delle attestazioni di *gattafura* e di *gâteau fourré*. La prima attestazione di *gattafura* risale al 1542. In questa data (ed anche anteriormente) sono documentabili sia il fr. *gâteau* (DEAF 362, s.v. *gastel*) sia l'epiteto *fourré* 'garni intérieurement de confitures, de farces, etc.' (FEW 15/2,158; TLF 8,1176). Mancano invece attestazioni antiche del sintagma fr. *gâteau fourré* (il TLF riporta solo un esempio del 1948). Disponiamo però di una prova indiretta che tale sintagma era in uso già anteriormente. L'anonimo *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (1766) descrive, tra altri tipi di *gâteau*, anche i *gâteau fourrés* che ovviamente corrispondono ai *gâteaux fourrés* dei francesi (CuocoPiemServenti 246 sg.). Anche il Vialardi nel suo *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria* (1854) parla di un *gâteau fourré alla marmellata d'albicocche* (VialardiTrattato 461). Non si va però oltre il Settecento. Sembra possibile darne la spiegazione. I cuochi dell'epoca medievale e rinascimentale per lo più appartenevano ad un ceto sociale meno colto. La loro comunicazione si svolgeva prevalentemente a livello orale. Quando scrivono, scrivono spesso in modo poco elegante (cfr. per es. il commento del Riccio sullo stile dell'*Epulario* di Giovanni de' Rosselli: «un tipico esempio di una lingua Italiana che poteva nascere direttamente dal popolo», RosselliRiccio 5). Sembra perciò ben plausibile che le parole francesi di ambito gastronomico spesso siano state tramandate in italiano senza riflessi letterari immediati. In queste circostanze, le lacune della documentazione scritta sono poco sorprendenti. L'ipotesi di una tradizione prevalentemente popolare del lessico culinario, senza affiancamento normativo, viene corroborata dal fatto che i prestiti di ambito gastronomico presentano spesso forme tipiche della tradizione orale. Questo vale addirittura per *gattafura*, e la situazione è analoga per quanto riguarda il fr. *gâteau*. Fino al sec. XVIII viene usato unicamente il tipo *gattò*, di conio orale. La prima attestazione (*gatiò*) compare nell'*Arte di ben cucinare* (1662) di Bartolomeo Stefani (StefaniArte 140, cfr. ThomassenGallizismen 141). La variante *gâteau* segue solo nel sec. XVIII (nel *Cuoco piemontese* del 1766). Ancora nel sec. XIX il *Manuale del cuoco e del pasticcere di raffinato gusto moderno* di Vincenzo Agnoletti (1832-1834) parla di *antremè* < fr. *entremets*, *antrè* < fr. *entrée*, *asci* < fr. *hâchis* e *orduvres* < fr. *hors-d'œuvres*, di *strull* < ted. *Strudel* e *kiffel* < ted. *Kipfel* o di *bif-steak* < ingl. *beef-steak* e *plen pudino* < ingl. *plum pudding* (tutte le forme nell'indice, vol. 3,161 sgg.).

In fin dei conti, viste le congruenze semantiche e formali e la particolare situazione storico-culturale che caratterizza la tradizione linguistica dei termini gastronomici, una relazione etimologica tra l'it. *gattafura* ed il fr. *gâteau fourré* sembra più probabile delle spiegazioni alquanto impressionistiche dei vocabolari.