



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

DIPARTIMENTO DI INTERPRETAZIONE E TRADUZIONE

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN INTERPRETAZIONE

.....

**IL LINGUAGGIO GASTRONOMICO ROMAGNOLO: PROPOSTA DI
GLOSSARIO TRILINGUE SUI TERMINI DEL PROGETTO GASTROWIKI**

Tesi di laurea in Linguaggi Specialistici - 62516

Relatrice
Prof. Cristiana Cervini

Presentata da
Camilla Ruggiero

Correlatrici e Correlatore
Prof. Claudia Lecci
Prof. Anna Zingaro
Prof. Federico Garcea

Sessione Luglio 2024

Anno Accademico 2023/2024

Ringraziamenti

Ringrazio Cristiana Cervini, Claudia Lecci, Anna Zingaro e Federico Garcea per tutte le indicazioni e per il sostegno che mi hanno dato durante la scrittura di questa tesi.

INDICE

ABSTRACT	5
ABSTRACT	6
RESUMÉ	7
INTRODUZIONE	9
CAPITOLO 1.....	11
1.1 I linguaggi specialistici.....	11
1.2 Il linguaggio della gastronomia	16
1.3 Il linguaggio della gastronomia: un linguaggio specialistico.....	25
1.4 Come tradurre il linguaggio enogastronomico	30
1.5 L'intraducibilità di alcuni termini specifici della cultura del testo di partenza.....	36
CAPITOLO 2.....	40
2.1 Wikipedia: una breve introduzione all'enciclopedia e ai suoi principi.....	40
2.2 L'affidabilità dei contenuti di Wikipedia	45
2.3 Il progetto GastRoWiki: caratteristiche ed obiettivi	53
2.4 L'uso di termini provenienti da Wikipedia come fonte di un glossario affidabile ..	56
CAPITOLO 3.....	58
3.1 Terminologia: cos'è e come si effettua una ricerca terminologica?	58
3.2 I corpora	61
3.3 Il glossario	66
CAPITOLO 4.....	71
4.1 Il glossario: breve introduzione e caratteristiche generali del documento	71
CAPITOLO 5.....	134
5.1 Le problematiche riscontrate nella creazione dei corpora	134

5.2	Caratteristiche e problematiche rilevate nella creazione del glossario	140
5.3	Una proposta di traduzione dei termini e delle definizioni mancanti	143
5.4	Possibili sviluppi di questa ricerca.....	151
CONCLUSIONE		154
BIBLIOGRAFIA.....		158
SITOGRAFIA		164

ABSTRACT

Il presente elaborato si propone di indagare la possibilità di compilare un glossario trilingue affidabile a partire da materiali esclusivamente digitali e disponibili sul web, su un argomento molto specifico. L'argomento è la cucina tradizionale della Romagna, nel particolare 45 termini che si riferiscono a pietanze e prodotti tipici del territorio. I termini sono frutto dell'attività del progetto GastRoWiki, il cui scopo è documentare le tradizioni culinarie romagnole attraverso la creazione e modifica di voci sull'enciclopedia online Wikipedia.

Il primo capitolo introduce i linguaggi specialistici, concentrandosi sul linguaggio gastronomico e sulle strategie di traduzione più utilizzate nella sua trasposizione. Il secondo capitolo fornisce una breve introduzione a Wikipedia, discutendone l'affidabilità come fonte, e offre una panoramica del progetto GastRoWiki. Nel terzo capitolo, dopo una introduzione al tema della terminologia, viene illustrata la metodologia utilizzata per la creazione dei corpora e del glossario. Il quarto capitolo presenta il glossario, mentre il quinto tratta le caratteristiche dei corpora e del glossario, nonché le problematiche riscontrate durante la loro creazione. Vengono identificati diversi fenomeni degni di nota: la mancanza di testi nelle lingue target, specialmente in francese; l'incompletezza o generalizzazione delle informazioni contenute in alcuni testi; la non-traduzione dei termini come strategia più utilizzata per la trasposizione dei termini. Illustriamo inoltre come la mancanza di materiale determini la presenza di sezioni vuote all'interno del glossario, proponendo una traduzione del materiale mancante. Infine, discutiamo possibili percorsi di ricerca futuri derivati dal presente studio.

Dopo aver esaminato i risultati della ricerca, abbiamo stabilito che è possibile costruire un glossario nelle condizioni specificate, se chi lo costruisce ha accesso a conoscenze affidabili, poiché i testi target potrebbero contenere errori.

ABSTRACT

This dissertation aims to ascertain whether it is possible to compile a reliable trilingual glossary on specific culinary terms, using texts that are exclusively digital and available online. The subject of the glossary is the traditional cuisine of Romagna, more specifically 45 terms referring to dishes and products that are typical of this area. The terms chosen for the glossary are the result of project GastRoWiki's efforts to document Romagna's culinary traditions by creating and editing pages on the online encyclopaedia Wikipedia.

The first chapter of this paper introduces the topic of specialised languages, focusing on gastronomic language and the translation strategies commonly used when transposing it into another language. The second chapter gives a brief introduction to Wikipedia, discussing its reliability as a source, and gives an overview of project GastRoWiki. In the third chapter, after a short introduction to the subject of terminology, we elaborate on the methodology used for the creation of the corpora and the glossary. The fourth chapter presents the completed glossary, while the fifth chapter addresses the characteristics of the corpora and the glossary both, as well as the problems encountered during their creation. In this chapter we identify several noteworthy factors and issues: the scarcity of texts available in the target languages, especially in French; the inaccurate or generalised nature of the information included in some of the target language texts; the prevalent use of non-translation as a strategy for adapting terms into the target languages. Within the same chapter, we outline how the scarcity of target language texts has resulted in certain sections of the glossary being left blank and suggest a translation for the missing material. Lastly, we deliberate on potential future avenues for research stemming from the current study.

Upon examination of the research findings, it has been determined that it is possible to construct a glossary under the specified conditions, provided that the creator of said glossary has access to accurate and reliable information throughout the process. This precaution seems necessary due to the potential for inaccuracies or omissions in the available target language information

RESUMÉ

Le présent mémoire se propose de vérifier s'il est possible de créer un glossaire trilingue fiable sur des termes culinaires spécifiques, utilisant des textes exclusivement numériques et disponibles en ligne. Le glossaire porte sur la cuisine traditionnelle de la Romagne, et plus précisément sur 45 termes se référant à des plats et des produits typiques de cette région. Les termes choisis pour le glossaire sont le résultat des efforts du projet GastRoWiki pour la documentation des traditions culinaires de la Romagne, une initiative créant et éditant des articles sur l'encyclopédie en ligne Wikipédia.

Le premier chapitre est consacré aux langues spécialisées, et se concentre sur le langage gastronomique et les stratégies de traduction les plus utilisées pour le transposer dans une autre langue. Le deuxième chapitre présente brièvement Wikipédia, en discutant de sa fiabilité en tant que source, et donne un aperçu du projet GastRoWiki. Dans le troisième chapitre, après une brève introduction au sujet de la terminologie, nous développons la méthodologie utilisée pour la création des corpora et du glossaire. Le quatrième chapitre présente le glossaire, tandis que le cinquième envisage les caractéristiques des corpora et du glossaire, ainsi que les problèmes repérés lors de leur création. Dans ce chapitre, nous identifions plusieurs facteurs et problèmes notables : la rareté des textes disponibles dans les langues cibles, en particulier en français ; la nature inexacte ou généralisée des informations incluses dans certains textes des langues cibles ; l'utilisation répandue de la non-traduction comme stratégie d'adaptation des termes dans les langues cibles. Dans le même chapitre, nous expliquons comment la rareté des textes a provoqué l'absence de certaines sections du glossaire et nous suggérons une traduction pour le matériel manquant. Finalement, nous discutons des futures pistes de recherche découlant de l'étude actuelle.

L'examen des résultats de la recherche a permis de déterminer qu'il est possible de construire un glossaire dans les conditions spécifiées, à condition que le créateur dudit glossaire ait accès à des informations précises et fiables tout au long du processus. Cette précaution semble nécessaire en raison du risque d'inexactitudes

ou d'omissions dans les informations disponibles dans les textes écrits en langue cible.

INTRODUZIONE

Il presente elaborato rappresenta un lavoro di ricerca terminologica e di attività terminografica mirato alla creazione di un glossario in tre lingue: italiano, inglese e francese. L'argomento trattato è molto specifico: la cucina romagnola. L'alimentazione è un elemento culturale di importanza fondamentale per qualsiasi cultura, e per tanti italiani e italiane rappresenta anche una fonte di orgoglio per il proprio paese di origine. La cucina romagnola in particolare potrebbe essere definita come un vero e proprio simbolo dell'eccellenza culinaria italiana, sia all'estero che sul territorio nazionale. Le tagliatelle, i cappelletti, la piadina sono solo tre delle innumerevoli preparazioni che rendono la cucina di questo territorio così celebre e amata. Eppure, per quanto sia sinonimo di buon gusto e di lunghe tradizioni, la gastronomia romagnola resta un argomento che pochi possono dire di conoscere a fondo: esistono molti prodotti o pietanze per lo più sconosciute, anche per chi vive in Emilia-Romagna. È per questo motivo che è nato il progetto GastRoWiki, un'iniziativa il cui scopo è documentare i prodotti enogastronomici della Romagna sul web, in particolare attraverso la scrittura di voci enciclopediche su Wikipedia. Il progetto ci ha offerto un'opportunità unica: quella di esplorare un argomento ai più sconosciuto, cercando allo stesso tempo una risposta al quesito di ricerca del presente elaborato. L'obiettivo della ricerca è scoprire se è possibile creare un glossario affidabile, su termini specifici della cucina romagnola, utilizzando solamente materiali digitalizzati e disponibili online. L'approccio scelto per raggiungere questo obiettivo è molto simile alla metodologia che abbiamo avuto occasione di utilizzare durante il percorso di studi: la creazione e l'analisi di diversi corpora per la compilazione di un glossario.

Nel primo capitolo abbiamo inquadrato l'argomento dei linguaggi specialistici, in particolare il linguaggio gastronomico, osservando quali delle sue caratteristiche permettono di definirlo un linguaggio settoriale. Nello stesso capitolo discutiamo le strategie di traduzione utilizzate per trasporre il linguaggio gastronomico da una lingua ad un'altra, ponendo particolare attenzione sulle strategie di

addomesticamento, esoterizzazione e di non-traduzione. Il ruolo di quest'ultima risulta essere critico nelle situazioni in cui la cultura di origine di un termine gioca un ruolo importante nella sua comprensione.

Nel secondo capitolo abbiamo stilato una breve panoramica di Wikipedia e delle sue caratteristiche, esponendo in seguito le motivazioni per cui è o non è una fonte di informazioni affidabile. Nello stesso capitolo viene discusso il progetto GastRoWiki e i suoi obiettivi, seguito da una breve sezione in cui esponiamo le ragioni per cui abbiamo utilizzato termini associati alle voci create o modificate dal progetto come punto focale del glossario.

Nel terzo capitolo esponiamo la metodologia utilizzata per la creazione del glossario, partendo da una introduzione al campo della terminologia. In seguito, spieghiamo come e con quali criteri è stata effettuata la scelta dei testi per i corpora, come sono stati costruiti ed analizzati, e quali programmi sono stati utilizzati durante tutto il processo. Nello stesso capitolo viene descritta la metodologia seguita per creare il glossario, spiegando inoltre quali campi sono stati previsti e cosa contiene ogni campo.

Nel quarto capitolo riportiamo il glossario stilato, diviso in diverse sezioni al fine di renderlo più scorrevole nel presente documento.

Infine, nel quinto capitolo esponiamo tutte le problematiche riscontrate nel corso della creazione dei corpora e del glossario, riportando inoltre alcuni fenomeni riscontrati durante il processo. Abbiamo inoltre formulato delle prime ipotesi riguardo le origini dei fenomeni in questione. Nell'ultima sezione del quinto capitolo abbiamo inserito la traduzione del materiale mancante dal glossario.

Nel presente elaborato abbiamo cercato di trovare una risposta a un quesito molto preciso, e abbiamo ottenuto una risposta parziale, così come un insieme di ulteriori interrogativi a cui speriamo che future ricerche trovino delle risposte più conclusive.

CAPITOLO 1

1.1 I linguaggi specialistici

Le varietà della lingua italiana appartenenti a settori specifici della vita sociale e professionale sono state definite in tanti modi, tra cui: linguaggio speciale, linguaggio tecnico, linguaggio settoriale, tecnoletto e microlingua (Cortelazzo, 1994: 7). Gli studiosi di linguistica italiana che hanno trattato questo argomento nel dettaglio faticano a trovare un accordo sulla nomenclatura da utilizzare per quanto riguarda la definizione di questa varietà linguistica: Berruto sembra preferire il termine “sottocodice” (Berruto & Cerruti, 2017), Cortelazzo utilizza il termine “lingua speciale” (Cortelazzo, 1994: 8), mentre Beccaria utilizza interscambiabilmente “linguaggi speciali”, “linguaggi specialistici” e “linguaggi tecnico-scientifici” (Beccaria, 2006: 55-56). Gualdo sostiene invece che il termine “*linguaggi specialistici*” sia quello più in uso tra tutte le alternative nominate, e persino “preferibile” rispetto alle altre (Gualdo, 2009: 395). Questo in ragione del fatto che il termine “linguaggi” è in grado di indicare non solo il linguaggio verbale ma anche il linguaggio non-verbale (quindi formule, diagrammi, animazioni, filmati e illustrazioni), il che permette di inserire all’interno della definizione entrambe le forme di comunicazione. A sua volta, il termine “specialistici” permette di tracciare una linea di confine tra forme di comunicazione appartenenti ad ambiti di alta specializzazione, e forme di comunicazione in costante rapporto con la lingua comune e dirette ad un largo pubblico (Gualdo, 2009: 395). Inoltre, il termine “specialistico” riflette il modo in cui gli specialisti di un dato settore utilizzano il linguaggio per fare riferimento alla propria realtà professionale.

A prescindere dal termine utilizzato per riferirsi a questa varietà dell’italiano, la sua definizione sembra rimanere pressoché la stessa. Infatti, l’enciclopedia Treccani ci suggerisce che “In generale, un *linguaggio settoriale* è il modo di esprimersi (parole, espressioni, termini tecnici, ecc.) proprio di un ambito specialistico, in

particolare (ma non soltanto) di natura tecnica o scientifica” (Rovere, 2010). Cortelazzo ne stila una definizione più dettagliata, definendo la lingua speciale come:

“una varietà funzionale di una lingua naturale, dipendente da un settore di conoscenze o da una sfera di attività specialistici, utilizzata, nella sua interezza, da un gruppo di parlanti più ristretto della totalità dei parlanti la lingua di cui quella speciale è una varietà, per soddisfare i bisogni comunicativi (in primo luogo quelli referenziali) di quel settore specialistico”

(Cortelazzo, 1994: 8)

A causa di questa relativa omogeneità nella sua definizione e per questioni di coerenza, all'interno del presente studio ci riferiremo a questa varietà della lingua come “linguaggio specialistico”.

Al di là del contesto d'uso, i linguaggi specialistici si distinguono dalle altre varianti dell'italiano a causa di diversi elementi caratteristici, tra cui troviamo: i tecnicismi (specifici e collaterali); il rapporto biunivoco tra significato e significante; la regolarità dei processi di formazione dei termini; la distanza dalla lingua comune (Gualdo, 2016: 372). Tra tutte queste caratteristiche, riteniamo sia particolarmente importante per questo studio soffermarsi sui tecnicismi: si tratta di termini o locuzioni tecniche appartenenti ad uno specifico settore, che in genere non vengono utilizzate al di fuori di esso. Questi elementi sono caratterizzati dalla loro stretta connessione con concetti, nozioni o strumenti propri di un dato settore di attività (Treccani, e); proprio a causa dello stretto legame tra significante e significato si parla di rapporto biunivoco tra termini tecnici e l'entità o concetto a cui si riferiscono. A loro volta, i tecnicismi si possono suddividere in tecnicismi specifici e tecnicismi collaterali: i primi riguardano i termini propri di un ambito settoriale, mentre i secondi, pur appartenendo ad un dato settore, non sono legati tanto a una necessità di comunicare un concetto specifico quanto a quella di utilizzare un registro elevato (ibidem).

I linguaggi specialistici si presentano dunque come un ristretto insieme di termini e locuzioni che poco hanno a che vedere con la lingua comune, la lingua utilizzata quotidianamente dai parlanti, al punto che Cortelazzo afferma che alcuni esperti si servirebbero della distanza tra linguaggi specialistici e lingua comune per “marcare la propria appartenenza ad una categoria specializzata o per circoscrivere la comprensione dei propri messaggi alla propria categoria”; questo porterebbe i linguaggi specialistici a trasformarsi quasi in una forma di gergo, una varietà di lingua caratterizzata dalla volontà di nascondere o non permettere la comprensione del messaggio trasmesso a chi non fa parte di uno specifico gruppo (Cortelazzo, 1994: 21). In realtà, la mancata comprensione dei termini specialistici è dovuta alla mancanza di conoscenze relative all’ambito in cui sono impiegati; se l’interesse e la conoscenza di quel determinato ambito aumentano, allo stesso modo aumenterà la comprensione dell’ascoltatore rispetto al linguaggio utilizzato dagli specialisti, fenomeno facilitato dall’educazione e dai sempre più veloci mezzi di diffusione delle informazioni. Come sostiene Beccaria, “tra vocabolario comune e vocabolario tecnico-scientifico si alzano barriere sempre più esili e le scienze immettono con sempre maggiore frequenza neologismi nella lingua corrente” (Beccaria, 2006: 55-6). Dunque, nonostante il grande divario tra settori specialistici e lingua comune, sembrano esistere dei punti di incontro e di scambio, al punto da permettere alla terminologia tecnica di inserirsi nell’italiano di uso comune. Spesso il passaggio da linguaggio specialistico a lingua comune causa una banalizzazione del termine, delle distorsioni del suo senso o l’assunzione di stato polisemico, come suggerisce Beccaria fornendo come esempio del fenomeno il termine “psicosi”. Quest’ultimo appartiene al linguaggio specialistico della psicologia ed indica una malattia mentale specifica che, entrando a far parte della lingua comune, ha assunto un significato ulteriore di “fenomeno di esaltazione o eccitazione collettiva, panico o forte paura” (Beccaria, 2006: 57). La diffusione di questi termini avviene attraverso diversi mezzi, tra cui le scritture particolari: si tratta di testi specifici, come i foglietti illustrativi, le comunicazioni di enti pubblici o privati rivolte al pubblico, i bandi di concorso e le circolari, e ancora i manuali d’uso

e le etichette (Gualdo & Telve, 2011: 11). L'italiano medio tende a doversi familiarizzare con almeno un tipo di queste tipologie testuali nel corso della propria vita, per pura necessità se non per interesse personale. Un altro tramite particolarmente rilevante sono i mezzi di comunicazione di massa, come la televisione e internet, che permettono di diffondere conoscenze ad un gran numero di persone in un lasso tempo estremamente ristretto. In questo modo, anche chi non può definirsi 'esperto del settore' utilizza e riconosce termini come 'nevrosi' e 'formattare' (appartenenti rispettivamente al linguaggio della medicina e al linguaggio dell'informatica) senza troppe esitazioni. Si tratta di termini che si sono inseriti nella lingua attraverso un procedimento di formazione dei termini impiegato spesso nell'ambito dei linguaggi specialistici, il prestito formale (Cortelazzo, 1994: 12). In effetti, l'ampia diffusione del linguaggio dell'informatica è un esempio particolarmente simbolico della capacità dei linguaggi specialistici di penetrare nella lingua comune. Si tratta di un fenomeno paragonabile a quello che ha investito il linguaggio gastronomico, oggi molto utilizzato al di fuori del proprio settore.

Gualdo e Telve affermano che l'influenza dei linguaggi settoriali "si avverte principalmente in quelle discipline o in quei campi del sapere che intrattengono rapporti più intensi con la vita quotidiana" (Gualdo & Telve, 2011: 11). Nel caso del linguaggio dell'informatica, questo fenomeno è dovuto alla "pervasività delle nuove tecnologie nella vita quotidiana", ma spesso la presenza di termini settoriali è dovuta anche all'interesse del pubblico nei confronti di un dato settore (ibidem). Tra i settori di più grande interesse per il pubblico, quello della gastronomia rappresenta senza dubbio un caso interessante: il cibo, oltre ad essere una presenza costante nelle vite degli italiani e un elemento cardine della cultura italiana, ad oggi gode di una presenza mediatica non indifferente, sia nei canali televisivi che online, tanto che D'Antonio afferma che "La televisione in particolare, nei primi due decenni del XXI secolo, ha conosciuto un'esplosione di programmi gastronomici, dal target molto ampio e diversificato" (D'Antonio, 2024: 133). A riprova di questo fatto, il Sole 24 ore riporta che, solo nel 2022 il mercato della

ristorazione ha raggiunto un valore complessivo pari a 2,6 trilioni di euro/2,6 miliardi di miliardi, con un 19% attribuibile al settore del “Made in Italy” e una stima di crescita del +4,5% (Manuelli, 2023). Inoltre, non si tratta di un fenomeno che coinvolge solo le grandi aziende del settore: pare che i ristoranti tradizionali o *full service* continueranno ad essere il tipo di ristorazione prevalente, specialmente in Italia, paese che vanta il numero più alto di questo tipo di attività.

Questo interesse non si limita solamente all'intrattenimento, ma anche agli studi linguistici, come spiega sempre D'Antonio: “negli ultimi tre decenni si registra un interesse crescente da parte degli studiosi per l'enogastronomia, per [il settore agroalimentare] e per tutto ciò che riguarda la cucina *made in Italy*” (ibidem). Un esempio di questo interesse è il “Progetto AtLiTeG: Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità”¹. Questo progetto si propone di delineare per la prima volta un panorama complessivo, approfondito e articolato della cultura gastronomica italiana dal Medioevo all'Unità e non solo: la collabo²razione tra gli studiosi coinvolti nel progetto ha dato vita a due cicli dell'enciclopedia online Treccani.it: “Percorsi di cose e parole nella lingua del cibo”, curato da Giovanna Frosini, e “Le parole del cibo nell'italiano: storie e incontri di lingue e culture”, curato da Sergio Lubello (AtLiTeG, a; AtLiTeG, b). Altro contributo di Sergio Lubello al campo della letteratura sulla gastronomia è il progetto DAGI, il Dizionario dell'Antica Gastronomia Italiana, che si propone di compilare un corpus composto da antichi testi di cucina italiana, tra cui ricettari, volumi su banchetti nuziali e libri di spesa per le mense (Lubello, 2010: 770).

Dunque, possiamo affermare che il linguaggio della gastronomia è una varietà di italiano molto utilizzato, è oggetto di diversi studi e rappresenta un tema trattato di numerosi format televisivi, blog e riviste. Eppure, a prescindere dall'attenzione rivolta al settore enogastronomico, quando si parla di linguaggi specialistici spesso

^{1 1} Progetto coordinato da Giovanna Frosini (prof.ssa ordinaria presso l'Università di Siena) con la collaborazione di Rita Fresu (prof.ssa ordinaria presso l'Università di Cagliari), Nicola De Blasi (Accademico della Crusca e prof. Ordinario presso l'Università di Napoli "Federico II") e Sergio Lubello (prof. ordinario presso l'Università di Salerno).

si fa riferimento per lo più alle scienze ‘dure’, come la matematica e la fisica (Rovere, 2010). Gualdo esamina i linguaggi settoriali della legge, della medicina e dell’informatica (Gualdo, 2009), mentre Beccaria si sofferma sul linguaggio giornalistico e quello politico (Beccaria, 2006). Si tratta di ambiti molto lontani dalla vita della persona comune e perlopiù sconosciuti ai non addetti ai lavori, a differenza del linguaggio gastronomico, che è molto vicino alla vita quotidiana e abbastanza diffuso nella lingua quotidianamente parlata dagli italiani.

1.2 Il linguaggio della gastronomia

Come abbiamo appurato nella sezione precedente, il linguaggio gastronomico è fonte di grande interesse e oggetto di numerosi studi. Dopo questa breve panoramica sulle caratteristiche dei linguaggi specialistici, dimostreremo perché il linguaggio gastronomico può essere definito un linguaggio specialistico. Per fare ciò, è prima di tutto necessario studiare le caratteristiche generali dell’alimentazione e della lingua che utilizziamo per parlarne.

Il cibo è ben più di un semplice mezzo di sussistenza per gli esseri umani: la cucina è uno degli elementi che contraddistinguono la propria cultura di appartenenza, si tratta di un vero e proprio “veicolo culturale” che ci permette di definirla e identificarla, sia attraverso gli alimenti che vengono consumati sia attraverso quelli che non vengono consumati (Sergio, 2017: 195). Il legame tra cucina e cultura è particolarmente forte per la popolazione italiana, “la cui rappresentazione è fortemente vincolata alla cucina e alle abitudini alimentari che [...] talvolta sono viste con ironia (basti pensare allo stereotipo del *mangiamaccheroni*)” (Sergio, 2017: 195). Castiglione afferma che “il cibo è la comunità che lo mangia”, tanto che mangiare può essere considerato non solo una caratteristica dell’essere umano ma anche un elemento che ha contenuti ideologici, data la tendenza

dell'essere umano a trasformare ogni fabbisogno naturale in elemento di appartenenza ad un gruppo (Castiglione, 2016: 15). Di conseguenza, l'alimentazione di un popolo è in grado di comunicare qualcosa a chi la studia, ovvero: l'ideologia, la cultura, la storia di chi ne fa parte e di chi ha contribuito a plasmarla. In questo senso, si potrebbe affermare che l'alimentazione è già di per sé una forma di linguaggio, in quanto “con i suoi mezzi specifici (forme e sostanze) parla del mondo e parla di noi, parla un po' di sé stessa ma molto di più delle società entro cui viene praticata, delle gerarchie delle persone e degli esseri, delle articolazioni del cosmo, del valore delle materie, del senso di tutto” (Marrone, 2014: 29). In questo senso si può dunque parlare di un linguaggio della gastronomia, ma come si traduce tutto ciò nella lingua parlata e scritta dagli italiani?

La lingua della cucina italiana ha una lunghissima tradizione alle sue spalle: la codifica scritta delle pratiche culinarie risale al 1200-1300, avviene in volgare o latino e riguarda per lo più la cucina “alta”, vale a dire quella propria delle tavole nobili e borghesi (Frosini, 2009: 80). Più tardi, nel Medioevo, cominceranno ad apparire “semplici e vaghi libri di ricette” (D'Antonio, 2024: 134) per poi arrivare a veri e propri trattati di cucina risalenti al Rinascimento. Uno dei testi più emblematici di questo periodo proviene dall'Emilia, in particolare da Ferrara, allora capitale del Ducato D'Este: si tratta dell'opera di Cristoforo Messi Sbugo, *Banchetti, composizione di vivande et apparecchio generale* (1549), che si distingue da altre per la padronanza tecnica e la capacità nell'organizzazione della materia oltre all'alta specificità terminologica, tanto da diventare un punto di riferimento e modello per i testi che seguirono (Frosini, 2009: 81). Un altro celebre esempio di trattato rinascimentale è senza dubbio *l'Opera* di Bartolomeo Scappi (1570), cuoco privato del pontefice Pio V, nel quale ritroviamo tratti non solo della cucina romana del tempo ma anche di quella di Milano, Genova, Firenze e Napoli (Ricotta, 2021). Più tardi, nel Settecento, la cucina francese eserciterà un grandissimo ascendente su quella italiana, influenza che appare molto evidente nel titolo di uno dei testi gastronomici più diffusi all'epoca: *Il cuoco piemontese*

perfezionato a Parigi (1766). Fu un trattato particolarmente rivoluzionario per la cucina italiana del Settecento, poiché fu il primo a introdurre il modello di cucina francese nella cucina italiana preunitaria: “i procedimenti tecnici, i sapori, e le combinazioni, ma anche la terminologia” contenuti al suo interno rappresentavano elementi completamente nuovi per i cuochi italiani e cambiarono profondamente il linguaggio gastronomico italiano, contribuendo alla creazione della “cucina infranciosata” del Settecento (Caria, 2021). Questo fenomeno fu fondamentale per lo sviluppo dell’attuale lingua della cucina italiana, offrendo “terminologia tecnica spendibile a livello internazionale” alle numerose varietà di cucine e italiani regionali che coesistevano al tempo, sebbene si trattasse di una lingua “di non facile apprendimento” (Frosini, 2009: 84).

Risale però all’Ottocento il testo che più di tutti ha cambiato il linguaggio gastronomico italiano: si tratta del ricettario di Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e l’Arte di mangiare bene. Manuale pratico per le famiglie*, pubblicato in prima edizione a Firenze e rimaneggiato diverse volte dall’autore stesso, fino ad arrivare alla ultima edizione, la quattordicesima. “L’Artusi”, com’è conosciuto oggi, è ancora un ottimo manuale di cucina, non solo per le ricette contenute al suo interno ma anche per la lingua utilizzata: le 475 ricette originali erano frutto delle esperienze dell’autore stesso, romagnolo di nascita e fiorentino di adozione, e rappresentavano la sua ambizione di creare un manuale culinario adatto alle famiglie della nuova classe borghese italiana. Di conseguenza, le ricette provenivano da quasi tutta Italia ed erano scritte in maniera tale da essere comprensibili e realizzabili anche da chi non lavorava in una cucina professionale, tanto che quelle inserite nelle edizioni che seguirono alla prima furono trasmesse all’autore da conoscenti e da corrispondenti (Frosini, 2009: 86). La lingua scelta da Pellegrino Artusi è stata di fondamentale importanza per lo sviluppo del linguaggio gastronomico italiano: Frosini spiega infatti, facendo un paragone tra il ricettario e un’edizione del 2005 della rivista “Gambero Rosso” che “Tra i tecnicismi culinari, se alcuni appaiono più legati all’uso fiorentino ottocentesco (come condizionare ‘preparare’, o inzafardare ‘cospargere abbondantemente’), la

maggior parte non solo sopravvive ma costituisce l'ossatura della terminologia attuale [...] in cui tutti i termini si ritrovano puntualmente" (Frosini, 2009: 90). Termini come 'prendere colore', 'rosolare', 'tritare' e 'fare un soffritto' sono tutt'ora attuali e utilizzati sia dagli chef esperti che dai principianti appassionati di cucina. Inoltre, Artusi combatte il fenomeno dell'"infranciosimento" (D'Antonio, 2024: 134) presente nei ricettari del secolo precedente, cercando di italianizzare i dialettismi che caratterizzavano la lingua culinaria. Artusi riordina anche la gran quantità di geosinonimi (sinonimi che si distinguono l'uno dall'altro in base all'area di diffusione) presenti nella lingua, al punto che D'Antonio afferma che dobbiamo proprio all'autore della *Scienza in cucina* la fondazione del linguaggio culinario moderno (D'Antonio, 2024: 135).

Nel secolo seguente altri testi culinari si distingueranno per il loro apporto al linguaggio gastronomico italiano: Alfredo Panzini pubblica il *Dizionario Moderno* (1905), contenente un gran numero di forestierismi entrati in seguito a fare parte della lingua, come 'brioche', 'buffet', 'dessert' e 'omelette' (Frosini, 2009: 93-94). Solo venti anni dopo, Ada Boni scrive *Il Talismano della Felicità* (1925), un altro classico della letteratura gastronomica italiana, redatto in uno stile molto simile a quello dell'Artusi, vale a dire mischiando narrazione a ricette e aneddoti (D'Antonio, 2024: 134). È interessante notare come Boni non vedesse di buon occhio Artusi, definendolo "nume custode di quelle famiglie dove non si sa cucinare" e condannando le sue "traduzioni italiane di parole tecniche francesi", che definiva "da far accapponare la pelle" (Cesari, 2023). Esistono altri due altri fenomeni novecenteschi degni di nota: il primo riguarda l'invenzione di termini gastronomici da parte del movimento futurista, come 'polibibita' (per riferirsi ad un *cocktail*), 'peralzarsi' (un *dessert*) e 'traidue' (un *sandwich*), che però non ebbero molto successo (D'Antonio, 2024: 135); il secondo è legato ad una forma di censura imposta agli scrittori di testi culinari dall'Accademia d'Italia, la quale causò la sostituzione delle parole straniere con termini italiani, come stabilito dalla legge di stampa fascista del 23 dicembre 1940 sul divieto dell'uso di parole straniere. Di conseguenza, nell'ottava edizione del *Dizionario Moderno* di Panzini, vediamo la

sostituzione di termini come 'bechamel' con 'besciamella' o 'salsa bianca' (Frosini, l'italiano pg 94). In tempi ancora più recenti, *Il Cucchiaino d'Argento* (1950) si è distinto da altri manuali di cucina per il suo grande successo a livello nazionale e mondiale, testimoniato dalle sue undici edizioni e la traduzione del testo in 12 lingue (Il Cucchiaino d'Argento).

Ma se l'attuale linguaggio italiano della gastronomia è effettivamente frutto di un lungo percorso, è altrettanto vero che quel percorso è costellato di neologismi, prestiti adattati e non adattati, ed è inoltre caratterizzato dall'influenza che il dialetto ha avuto sulle cucine locali. Infatti, Sergio afferma che "il lessico di base, ovvero l'insieme dei piatti ben conosciuti in una data cultura, si arricchisce grazie a prestiti esterni (ovvero alimenti o piatti di provenienza o preparazione esotica) e interni (ovvero di provenienza locale), più o meno adattati, che con il tempo possono diventare indistinguibili dal corredo ereditario" (Sergio, 2017: 196). Per quanto riguarda le lingue straniere, la lingua italiana contiene numerose parole di origini antiche, derivanti dal greco e dal latino, come i nomi che usiamo per indicare la mela, il dattero, il pepe, il garofano, l'olio e il burro. Una spiccata influenza araba e spagnola è altrettanto individuabile in termini come carciofo, albicocca e arancia. Pezzerà spiega che la "terminologia culinaria italiana [...] si è arricchita nei secoli grazie all'incontro e al contatto con culture diverse, arricchendosi di termini appartenenti a periodi storici e aree geografiche differenti, difficilmente traducibili in lingue altre" (Pezzerà, 2014: 184). Questo fenomeno diventa particolarmente evidente se si considerano i termini apparsi nella nostra lingua dopo la scoperta dell'America: 'ananas', 'pomodoro', 'mais', 'cioccolata', 'caffè' e 'patata' non esistevano prima che i prodotti che rappresentano venissero importati nel continente europeo, prodotti che hanno cambiato radicalmente le abitudini alimentari degli abitanti della penisola italiana (ivi, 185). Lo stesso si può dire del termine 'tè', che il Vocabolario della Treccani ci segnala come termine originatosi dal cinese, in particolare dal dialetto Amoy, e introdotto nella lingua italiana per mezzo del francese (Treccani, c). Come già accennato nel paragrafo precedente, la lingua francese ha sempre goduto di uno status di particolare rilievo nel campo

del linguaggio della gastronomia. Di conseguenza è stata veicolo, ma soprattutto fonte, di molti termini oggi appartenenti al linguaggio della cucina italiana, in particolare termini entrati a far parte della cucina italiana nel '700-'800, ma non solo: 'bignè', 'crêpe', 'croissant', 'zest', 'flambé', 'dessert', 'consommé', 'julienne', 'vol-au-vent', 'purè', 'flûte', 'bouquet', 'decantare', 'cuvée', 'quiche' sono solo alcuni dei numerosissimi termini di origine francese che nel corso del tempo sono entrati a far parte della terminologia gastronomica italiana, alcuni tramite prestito adattato, altri mantenendo la propria forma originale (Pezzerà, 2014: 185-186). 'Consommé', 'dessert', 'crêpe', 'flûte' e 'julienne' sono alcuni esempi di prestiti integrali non adattati, mentre 'bignè', 'purè' e 'decantare' sono esempi di prestiti adattati. D'Antonio spiega che bignè in particolare è frutto di un adattamento grafofonetico risalente al Novecento (l'originale 'beignet' è divenuto 'bignè'), un secolo caratterizzato anche dalle traduzioni di termini stranieri (chef – capocuoco) e dalla progressiva e continua apertura ai forestierismi e riduzione dei francesismi; è attribuibile a questo periodo anche il marcato aumento degli anglicismi e degli orientatismi nel linguaggio gastronomico (D'Antonio, 2024: 135). Ciononostante, l'influenza del francese resta ancora oggi molto forte, "tant'è che il francese gastronomico è simbolo 'di raffinatezza e di internazionalità', a differenza dei termini (anglo-)americani, indice oggi di una produzione di massa di prodotti di non troppo alta qualità (si pensi a *fast-food*, *finger-food* o *street food*)" (D'Antonio 2024: 136). Inoltre, gli anglicismi entrati a far parte della nostra lingua riguardano argomenti non necessariamente relativi alla cucina, dunque il francese continua ad essere la lingua prediletta per i prestiti di tipo gastronomico (D'Antonio 2024: 136).

Ad oggi, i termini di origine inglese sono certamente numerosi e diffusi tra chi parla italiano, ma l'inglese e il francese non sono le sole lingue ad aver fornito nuovi termini alla nostra: 'tabasco', 'kiwi' e 'sushi' hanno rispettivamente origini messicane, neozelandesi e giapponesi. Internet, il turismo globale, l'arrivo e l'alta disponibilità di prodotti esotici nel mercato italiano e la diffusione della cucina etnica nel nostro paese sono solo alcuni dei fattori che hanno incrementato la

penetrazione di forestierismi gastronomici nella nostra lingua (D'Antonio, 2024: 136). Pezzera afferma inoltre che, tra i prestiti dal francese citati sopra ('bignè', 'crêpe', 'croissant', ecc.), alcuni "possono avere un corrispondente in lingue diverse da quella di appartenenza, ma non rendono il concetto che si vuole esprimere in un determinato settore", e che "spesso i termini originali sono entrati nel linguaggio comune dimenticando completamente la stessa traduzione possibile, dando vita ad altrettanti prestiti linguistici" (Pezzera, 2014: 186).

Come accennato all'inizio di questa sezione, le lingue straniere non sono la sola fonte a cui attinge l'italiano per la creazione di nuovi termini gastronomici. Frosini afferma che l'identità linguistica italiana è costituita dal concetto di "Unità e molteplicità, o anche stabilità e mutamento" (Frosini, 2015: 1). Si tratterebbe di parole particolarmente adatte a spiegare la nostra realtà storica e culturale, poiché aiutano a interpretare sia la stabilità derivata dal costituirsi di un modello unitario di lingua parlata e scritta, fondata sull'italiano utilizzato dai grandi autori Trecenteschi, sia il mutamento dovuto alle forze di cambiamento "orizzontali" e "verticali" (Frosini, 2015: 1). Tra le forze orizzontali possiamo inserire le lingue straniere di prestigio, come il francese, mentre per forze verticali si intendono le numerose lingue regionali italiane (Frosini, 2015: 1). Moltissimi termini derivano infatti dai dialetti, le varietà della lingua italiana sviluppatesi nel corso del tempo in diverse aree del nostro paese. I dialetti hanno influito molto sulla creazione di termini gastronomici, poiché si tratta di lingue legate fortemente all'oralità ed utilizzate molto nella sfera della vita quotidiana, quindi anche per discutere tutto ciò che riguarda l'alimentazione. La lingua (o il dialetto) che parliamo è parte della nostra cultura tanto quanto il cibo che mangiamo, e dall'incontro di questi due elementi identitari nascono innumerevoli termini gastronomici, unici al punto da non poter essere descritti se non usando il termine originale (Telmon, 2016: 323-324). È il caso di termini come 'bagna càuda', una preparazione tipica del Piemonte a base di aglio, olio e acciughe (Treccani, a). Altri termini sono invece provvisti di una grande quantità di geosinonimi. Un esempio è la tecnica di marinatura napoletana "scapèce", che Tullio Telmon indica come geosinonimo del

termine “carpione”, tecnica di marinatura piemontese (Telmon, 2016: 324). Come spiega Sergio “Nella “serie di ragioni” che spiegano questa accentuata geosinonimia vi è, oltre all’accentuata storia politica italiana, la diffusione capillare e quotidiana di questa lingua [...] che ne comporta modifiche continue” (Sergio, 2017: 194). Il risultato è che “su suolo italiano sarebbero prodotti più di 200 tipi di pane, cui, stando all’*Atlante dei prodotti tipici* dedicato a questo alimento, corrispondono oltre 1500 varianti denominative” (Sergio, 2017: 194). Il fenomeno di geosinonimia in ambito gastronomico è discusso anche da Artusi all’interno del suo ricettario. Sergio afferma infatti che:

“Artusi aveva d’altra parte chiara percezione dell’estrema varietà geosinonimica italiana. Lo dimostra l’esplicita riflessione metalinguistica suggeritagli dalla voce *caciucco*: Artusi la dichiarava diffusa ‘in Toscana e sulle spiagge del Mediterraneo’, mentre sulla costa adriatica le si preferiva *brodetto*, che a sua volta, a Firenze, indicava una zuppa a base d’uovo”.

(Sergio, 2017: 203)

Ciononostante, è doveroso precisare che, sebbene esistano geosinonimi nell’ambito della terminologia culinaria italiana, due termini gastronomici che indicano un prodotto o tecnica simile (o quasi identica) spesso celano un universo di dettagli che fanno la differenza quando si tratta di descrivere la cultura locale a cui appartengono. Nel caso di ‘carpione’ e ‘scapèce’: il primo termine indica una tecnica di preparazione per cui l’ingrediente, solitamente un pesce, viene fritto e poi messo sotto aceto con cipolle, aglio e spezie varie (Treccani, b); mentre il secondo si riferisce ad una tecnica di preparazione per cui un ingrediente, che può essere un pesce o un ortaggio affettato, viene fritto e in seguito condito con olio, aceto, aglio (o cipolla) e mentuccia per facilitarne la conservazione (Treccani, d), . Si tratta di una differenza minima sulla carta, ma enorme a livello di gusto e realizzazione della pietanza. Così possiamo affermare che, come in tanti altri campi terminologici, nell’ambito della terminologia gastronomica italiana la (geo) sinonimia perfetta è un fenomeno prettamente teorico (Faloppa, 2011).

Tornando allo sviluppo del linguaggio culinario, alcuni termini gastronomici nati dai dialetti italiani sono entrati a far parte dell'italiano standard, tanto che riconoscerli come termini di origine dialettale è quasi impossibile; ne sono un esempio: 'gorgonzola', 'grissino', 'minestrone', 'panettone', 'stracchino' e 'cotechino' (Sergio, 2017: 195; Telmon, 2016: 325). Eppure, anche quando le origini del termine sono difficili da individuare, le origini del prodotto potrebbero non esserlo, come spiega Frosini facendo riferimento ad un passo del Decameron: "L'abbondanza della contrada di Bengodi, così minutamente descritta, è declinata in una serie di cibi e di parole straordinariamente precisi: possiamo subito riconoscere un paesaggio familiare nei maccheroni e nei ravioli, nel formaggio parmigiano e nel brodo di capponi, in quel fiumicello di vino bianco pregiato, già evocato da Dante nel suo Purgatorio a proposito di un papa straordinariamente goloso e diremmo oggi amante della buona tavola" (Frosini, 2015: 1) . Questo è possibile solo grazie allo stretto legame che l'alimentazione ha con la cultura dei luoghi in cui è nata, un legame che conferisce ai termini gastronomici una delle caratteristiche principali dei linguaggi settoriali, il rapporto biunivoco che sussiste tra significante e significato. I termini gastronomici di origine dialettale sono depositari della storia del luogo in cui sono nati, come nota anche Castiglione osservando la cucina tradizionale di Troina, comune dell'entroterra siciliano: "la cucina tradizionale espressa in dialetto è ancora depositaria di quello straordinario *melting-pot* medievale; conserva l'impronta e le tracce dell'eredità greco-romana, l'importante influsso arabo (che per certi aspetti ha rinvigorito quell'eredità e per altri l'ha rielaborata in maniera originale) e i successivi apporti del modello germanico mediato dai normanni" (Castiglione, 2016: 19). Inoltre, i singoli elementi di una cultura alimentare locale non solo rappresentano la storia che li ha modellati, ma sono anche "un microcosmo con una storia a sé" (Castiglione, 2016: 20.).

1.3 Il linguaggio della gastronomia: un linguaggio specialistico

Dopo questa breve panoramica sul linguaggio della gastronomia, possiamo osservare come le sue caratteristiche riflettano quelle dei linguaggi settoriali. Abbiamo individuato le caratteristiche principali dei linguaggi settoriali in quattro aspetti: la presenza di tecnicismi, il rapporto biunivoco tra significante e significato, la regolarità nei processi di formazione delle parole e la distanza dalla lingua comune (Gualdo, 2016: 372). Partiamo quella che potrebbe essere considerata la caratteristica più rappresentativa dei linguaggi specialistici: i tecnicismi.

Secondo Pezzera, la terminologia gastronomica sarebbe costituita “da un lessico specifico e specialistico, utilizzato in maniera quasi esclusiva dagli addetti ai lavori, ma che entra sempre più nella lingua comune” (Pezzerà, 2014: 181-182). I termini del lessico gastronomico rispecchiano dunque la definizione di tecnicismo, poiché si tratta di termini specifici appartenenti al settore di attività umana della gastronomia e utilizzati per la maggior parte da chi lavora nel settore, al punto che vengono definiti “gastronomi” da Lubello (Lubello, 2010) e Sergio (Sergio, 2017: 206), e “gustemi” da Castiglione (Castiglione, 2016: 16). Abbiamo già osservato la tendenza del linguaggio gastronomico italiano ad accogliere forestierismi ed infatti Sergio spiega che: “il ventaglio delle lingue donanti si è notevolmente ampliato: fra i gastronomi di dominio pressoché comune possiamo ricordare *falaf(f)el* (1999), *hummus* (1990), *kamut* (1998), *sashimi* (1991), *surimi* (1991), *sushi* (1985), *seitan* (1993), *taco(s)* (1990), *tofu* (1980), *tzatziki* (1992), *waffle* (1989)” (Sergio, 2017: 209). Al di là di termini relativamente ben diffusi e utilizzati dai non esperti come quelli appena citati, esiste un gran numero di tecnicismi gastronomici che incarna pienamente i requisiti di ‘scarsa diffusione’ e ‘utilizzo solo da parte degli addetti ai lavori’. Si può trattare di termini relativi a procedimenti di preparazione o preparazioni specifiche come ‘nappare’, ‘roux’, ‘stamigna’, ‘cuocere in bianco’, ‘brunoise’ (Algieri, 2020), o ancora termini di origine dialettale come la ‘meusa’ palermitana, la ‘pajata’ romana, il ‘casu frazigu’ sardo, la ‘minestra

di bibici' friulana, i 'bruscitt' lombardi, il 'chichì ripieno' marchigiano e innumerevoli altri. Tra questi termini e il referente extralinguistico che rappresentano esiste lo stesso rapporto biunivoco che caratterizza la terminologia dei linguaggi specialistici: all'interno dell'ambito gastronomico a cui appartiene, il termine 'pajata' viene utilizzato dagli esperti per indicare solo ed esclusivamente "la prima parte dell'intestino tenue del vitello da latte, pulito ed eviscerato ma non privato del latte (chimo), bevuto dal piccolo bovino" (La Cucina Italiana, 2015, c).

Abbiamo osservato come molti dei termini appartenenti all'ambito gastronomico abbiano origine straniera, ponendo particolare enfasi sui termini di origine francese e sui termini di origine dialettale, in quanto il francese è visto da lungo tempo come la lingua della cucina "per eccellenza". Possiamo dunque inserire tra i processi di formazione delle parole favoriti dal linguaggio gastronomico i prestiti adattati e non adattati e i calchi linguistici, in particolare quelli che si formano a partire dalla lingua francese, ma non solo. È altamente probabile che il linguaggio gastronomico "al pari di ogni altra lingua di specialità, continuerà a subire nel corso del tempo ulteriori modifiche e arricchimenti di pari passo con le società e le culture con cui entrerà in contatto" (Pezzerà, 2014: 187). Eppure, le lingue straniere non sono le sole a esercitare un forte ascendente sul linguaggio gastronomico: i dialetti italiani sono legati indissolubilmente allo sviluppo delle abitudini alimentari delle località italiane, poiché si tratta delle varietà di lingua utilizzate per descrivere la realtà quotidiana dei parlanti, quindi anche la propria alimentazione. Pezzerà definisce i termini gastronomici di origine dialettale come "dialettismi e regionalismi gastronomici", spiegando che oggi sono diffusi al punto che a volte può essere difficile identificarne la provenienza osservando solamente il termine (ivi, 185). Tra i dialettismi più diffusi troviamo il 'pesto' genovese, i 'cappelletti' emiliano-romagnoli, le 'fettuccine' romane, i 'babà' napoletani e i 'cannoli' siciliani (ibidem). I termini appena citati sopra possono oggi essere considerati 'termini nazionali' vista la loro ampia diffusione nella lingua, a differenza di altri, come 'cassoeula', 'caciucco', 'nduja' e 'pane carasau', i quali sono più comuni a livello locale e si sono diffusi nel lessico nazionale più lentamente, in parte grazie alla grande

popolarità del tema gastronomico (Sergio, 2017: 211). Altri meccanismi utilizzati per creare nuove parole sono i suffissi alterativi (è il caso di ‘cannelloni’ e ‘pennette’) e i nomi composti con base verbale (ad esempio, ‘strangolapreti’ e ‘saltimbocca’) o a base nominale (‘millefoglie’ e ‘pandoro’). Molti termini sono riconducibili a figure retoriche, come la metonimia, la metafora e l’iperbole: è il caso della ‘torta mimosa’, una torta ricoperta di cubetti di pasta gialla e soffice, del formato di pasta ‘conchiglie’ e del ‘mont-blanc’, un dolce a forma conica solitamente guarnito con panna montata sulla punta (Pezzerà, 2014: 185). Oltre a quelle già citate, Lubello indica come strutture tipiche di formazione dei termini anche l’uso del sintagma preposizionale per la specificazione (ad esempio ‘salsa alla genovese’), le forme ellittiche (ad esempio ‘frittelle di vento’), la suffissazione tecnica in ‘-ata’ (‘cotognata’); la frequenza di queste strutture sarebbe già individuabile nei primi ricettari tardo medievale e nei “Banchetti” di Cristoforo Messisbugo (Lubello, 2010). Un altro tra i processi utilizzati è quello della terminologizzazione, il fenomeno per cui un termine del linguaggio comune vede il proprio campo semantico espandersi, ed entra così a far parte di un linguaggio specialistico (Bertaccini, Lecci & Bono, 2006: 49). Si tratta di un processo molto comune nel campo dei linguaggi specialistici, tanto che anche il linguaggio della gastronomia ne fa uso: è il caso di termini come ‘riduzione’, che nella lingua standard indica la “diminuzione di numero o di quantità” di qualcosa (Sabatini Coletti, 2018, c), mentre in cucina si riferisce a “una salsa concentrata ottenuta facendo addensare un liquido sul fuoco” (La Cucina Italiana, 2015). Un altro esempio può essere il verbo ‘sbianchire’, che nella sua accezione intransitiva indica l’azione di “Sbiancare, diventare bianco o più bianco, schiarirsi” (Treccani, c), mentre nel settore viene usato come verbo transitivo per indicare una tecnica di cottura, la quale consiste nel “far sobbollire per un paio di minuti [l’ingrediente] per poi raffreddar[lo] in acqua e ghiaccio” (Saporie). Allo stesso modo, i verbi ‘appassire’ e ‘saltare’ hanno assunto nuovi significati nel settore culinario: il primo indica la tecnica per cui chi cucina deve “scaldare a calore moderato, generalmente in un grasso, una verdura aromatica o altro, senza fargli prendere

colore”, mentre per realizzare il secondo significato si deve “cuocere in padella a calore vivace verdure, carni o altro, rimescolando con un particolare movimento dato alla padella per facilitare l’evaporazione dei liquidi e ottenere una rosolatura ideale” (Algieri, 2020). Processo opposto alla terminologizzazione è quello della determinologizzazione, fenomeno che riguarda il passaggio di termini da un settore specialistico alla lingua comune, il che gli permetterebbe di acquisire un significato più ampio (Bertaccini, Lecci & Bono, 2006: 51). È il caso del verbo ‘farcire’, di cui sul dizionario troviamo come prima definizione quella riferita al contesto gastronomico, vale a dire “Imbottire vivande, spec. carni, con ripieni vari” e come seconda definizione l’uso figurato del verbo: “Riempire o costellare qlco. di altro: *f. un compito di errori*”. Un altro esempio è il verbo ‘condire’: regolarmente “Insaporire un cibo, spesso con specificazione delle sostanze aggiunte come condimento: *c. l’insalata con olio*” e in senso figurato “Rendere qlco. più piacevole e interessante mediante l’aggiunta di elementi vari: *c. un discorso con battute*” (Sabatini Coletti, 2018, a & b).

Un altro aspetto dei linguaggi specialistici che ritroviamo anche nel linguaggio della gastronomia riguarda la distanza dalla lingua comune, che nel caso dei linguaggi di settore a volte può trasformarsi in un vero e proprio divario. Eppure, termini che indicano oggetti e strumenti appartenenti al linguaggio specialistico gastronomico, come ‘risotto’, ‘cottura a bagnomaria’ e ‘leccarda’, sono sempre più spesso utilizzati anche dai non addetti ai lavori. Questo fenomeno si può giustificare in due modi. Il primo riguarda la frequenza con cui le persone sono messe a confronto con l’argomento ‘alimentazione’: dal momento che l’alimentazione è un fatto della vita quotidiana di tutti, è normale che alcuni elementi della terminologia specialistica di questo settore emergano anche nella lingua utilizzata regolarmente dai parlanti. Di conseguenza i tecnicismi legati al nome dei piatti o alle tecniche di cottura sono più diffusi di molti altri tecnicismi appartenenti ad altri settori d’attività. A seconda del luogo di provenienza del parlante, qualche tecnicismo gastronomico può anche risultare più familiare rispetto ad altri: è probabile che una persona proveniente da Palermo sia più familiare con la sopracitata ‘meusa’

palermitana di una persona proveniente da Torino. Si può inoltre affermare che “tutti mangiamo e, sempre più, parliamo di ciò che mangiamo” (Sergio, 2017: 194) poiché, essendo la cucina un elemento culturale fortemente identitario, è divenuta uno degli argomenti più discussi sia in Italia che all'estero. È proprio in questa sua grande popolarità che possiamo individuare la seconda ragione per cui il linguaggio gastronomico non è distante dalla lingua comune quanto altri linguaggi specialistici. Al giorno d'oggi “Non si fa altro che parlare del cibo e la straripante moda della gastronomia [...] investe da più parti e con grande tenacia le nostre vite individuali e collettive – anche e soprattutto grazie al discorso mediatico che, fondandola, la rilancia di continuo” (Marrone, 2014: 25-26). Aggiungiamo che l'interesse verso l'ambito culinario non è una forza prettamente unidirezionale, che nasce dall'Italia e si dirige verso i paesi stranieri o viceversa. Si tratta di un fenomeno bidirezionale, che porta anche i non Italiani ad avvicinarsi a tecnicismi tutti italiani come ‘tiramisù’, ‘mozzarella’ e ‘caffè espresso’, i quali sono entrati a far parte della terminologia gastronomica internazionale (Pezzerà, 2014: 185). Questa vicinanza del linguaggio gastronomico alla lingua comune non deve però indurci a credere che esso non sia qualificabile in quanto tale, poiché il lessico che vi appartiene serve a denominare oggetti e concetti specifici, nonostante alcuni di questi si siano diffusi molto al di fuori del proprio settore di appartenenza. Come afferma Pezzerà, “La terminologia della ristorazione, ossia l'insieme dei termini specifici in uso nel settore ristorativo, appartiene, pertanto, a quella categoria indicata come ‘microlingua di settore’ o ‘lingua speciale’ in quanto costituita da un lessico specifico e specialistico, utilizzato in maniera quasi esclusiva dagli addetti ai lavori, ma che entra sempre più nella lingua comune. Infatti, in un lessico specifico, un messaggio veicola, generalmente, un contenuto fruibile da pochi e, attraverso un codice ugualmente riservato a pochi, dunque, in alcuni casi, non traducibile in una lingua altra né comprensibile al pubblico dei lettori se non se ne conosce la tradizione da cui deriva” (ivi, 181-182).

È proprio dalla natura specialistica del linguaggio gastronomico che deriva uno degli aspetti più problematici della sua gestione in un contesto plurilingue: la sua traduzione.

1.4 Come tradurre il linguaggio enogastronomico

Considerando che la cucina è una delle attività basilari e più frequenti nella vita degli esseri umani, è naturale che le persone vi si interessino. Graziano afferma che:

“As food and cuisines – like ethnic groups, civilizations and languages – migrate and blend together or, by reaction, seek to maintain/reproduce an ‘originating’ identity, and as communication channels become increasingly multimedial, absorbing and transforming more traditional ones, the textuality derived from the contemporary obsession with food is enriched both quantitatively and qualitatively. Its old and new genres are increasingly subjected to practices of ‘transference’ ranging from simple intralingual rewording (i.e. the product label) and interlingual translation (i.e. the recipe in L2) to localization of television shows (*MasterChef & co.*) and internationalization of blogs, ending with extremely interesting back-version phenomena”.

(Graziano, 2017: 100)

Esiste una gran quantità di materiale a tema gastronomico, trasmesso attraverso diversi canali e in diverse lingue, che viene rimaneggiato per essere reso accessibile ad un pubblico sempre più vasto. La traduzione del linguaggio gastronomico assume ulteriore importanza in contesti in cui produce rappresentazioni culturali destinate al consumo di un ampio pubblico, poiché non implica solamente l’accesso a delle conoscenze, ma anche l’atto di diffonderle,

contribuendo ad una conversazione più ampia, che plasma le identità appartenenti a quelle stesse culture (Desjardins, Cooke & Charron, 2015: 259).

Eppure, nonostante l'ampia diffusione di contenuti che trattano l'argomento, le traduzioni gastronomiche non sempre sono gestite come traduzioni di testi specialistici, o sono effettuate da traduttori o interpreti professionisti. Ne risultano numerose strategie traduttive, molto diverse tra di loro, alcune più efficaci e altre meno, non solo a seconda delle scelte effettuate da chi traduce in termini di scelte lessicali ma anche a seconda del pubblico per cui si traduce, la 'target audience'. Sono numerosi gli studi sulla traduzione del linguaggio gastronomico e sulle tecniche utilizzate dai traduttori (esperti o meno), ma in generale si può dire che qualsiasi tipo di traduzione o interpretazione gastronomica possa essere considerata traduzione specialistica, visto l'alto grado di accuratezza che deve essere mantenuto nel passaggio da una lingua ad un'altra; al traduttore o interprete non è richiesto di produrre soluzioni creative per risolvere i problemi (spesso legati alla presenza di elementi culturali) che incontra nel corso del proprio lavoro, ma piuttosto di decidere come permettere al testo di 'parlare' al pubblico target, pur preservandone l'unicità e specificità dei contenuti (Bîrsanu, 2016: 26). I termini specialistici possono essere tradotti in maniera abbastanza lineare: trattandosi di lessico tecnico, per la maggior parte mono referenziale e spesso anche stereotipato e internazionale, la ricerca di equivalenti diretti può essere effettuata tramite la consultazione di dizionari specializzati. Nel caso in cui la terminologia non sia presente nei dizionari, si può ricorrere a procedure di "transposition/recategorization", cambiando la classe di parola del termine da tradurre senza modificarne il significato; nella ricerca di Graziano (2017) possiamo osservare qualche esempio preso dai menù di diversi ristoranti laziali, tradotti in inglese per renderli accessibili ai clienti stranieri: il "Tonno rosso scottato alla senape" diventa "Red tuna steak with mustard" mentre il "Cartoccio di gamberi al sesamo" viene tradotto in "Sesame shrimps baked in tin foil" (Graziano, 2017: 106-7). Graziano nota anche che spesso chi traduce aggira il problema attraverso l'omissione dell'elemento di difficile traduzione: ad esempio, le "Polpettine di

maialino da latte porchettato” possono diventare “Suckling pig meatballs” (Graziano, 2017: 107). È chiaro che scegliere di utilizzare questa tecnica può causare la perdita di qualche elemento del testo originale.

Alle difficoltà legate alla natura specialistica dei termini si aggiunge l’aspetto culturale e identitario: come spiegano Alvarez e Policastro, il nome di un prodotto (o strumento o concetto) gastronomico è simile al nome proprio di una persona, poiché è parte integrante della sua identità (Álvarez Jurado, & Policastro Ponce, 2024: 123). Questo principio si rispecchia particolarmente nei nomi utilizzati per indicare ingredienti, pietanze e metodi di cottura, ancor più nei termini di origine dialettale, poiché questi ultimi identificano con grande precisione la zona geografica e la cultura in cui sono nati. Dunque, anche se trasmettere il significato di un termine tecnico può essere relativamente semplice, lo stesso non si può dire dei termini culturalmente connotati, poiché le informazioni extralinguistiche a loro connesse rappresentano un problema abbastanza complesso durante la loro traduzione. Questi termini sono definiti in diversi modi: “culture specific items” (Amenador & Wang, 2022: 2), “culture specific concepts” (Hatipoğlu, 2022: 1621) e ‘realia’. I realia sono parole, frasi, concetti ed espressioni specifiche della cultura di origine, e dunque non hanno equivalente (o hanno connotazioni culturali o semantiche diverse) nella cultura della lingua d’arrivo. Anche laddove esistono termini semi-equivalenti, raramente essi trasmettono lo stesso messaggio degli originali (Amenador & Wang, 2022: 2). Amenador e Wang dividono i realia in dieci categorie: “toponyms; oponyms; forms of entertainment; means of transportation; fictional character; local institution; measuring system; food and drink; scholastic reference; religious celebration”, in cui la categoria cibi e bevande comprende qualsiasi tipo di liquido o solido consumato per nutrirsi (Amenador & Wang, 2022: 3). Vista la natura particolare di questi elementi, la traduzione deve ricercare un buon equilibrio tra l’esotismo del contenuto originale e l’accettabilità nella lingua di arrivo, ponendo particolare attenzione sui realia relativi a unità di misura, tecniche e strumenti di cottura, ingredienti e nomi di piatti, tutti elementi che nel linguaggio

gastronomico tendono ad avere una connotazione culturale (Neshkovska & Kitanovska-Kimovska, 2021).

Per ricercare questo equilibrio, è necessario stabilire quale sia il pubblico destinatario del testo nel linguaggio di arrivo (o Target Language) e l'intenzione del testo originale (o Source Text), poiché da questi due fattori dipenderà la scelta della strategia da utilizzare (Bîrsanu, 2016: 27). Ad esempio, se i destinatari sono interessati alla cultura legata al testo gastronomico, allora chi traduce tenderà a conservare gli elementi culturali attraverso l'uso di apposite strategie. Va da sé che per poter trasmettere al meglio le informazioni contenute nel testo, è necessario saper identificare gli elementi di natura culturale. Per fare questo, il traduttore o interprete deve possedere un alto grado di conoscenze extralinguistiche legate alla cultura della lingua che sta traducendo, conoscenze che vengono acquisite nel corso del tempo, attraverso l'immersione in una lingua e nella sua cultura (Cronin, 2015: 251). Nel mondo della cucina come in quello della letteratura, Desjardins, Cooke e Charron riportano l'esistenza di una tendenza a mostrare (o comunque non nascondere) il fatto che una traduzione sia avvenuta, vale a dire il fatto che il testo di partenza abbia avuto origine in un luogo e cultura 'altri' rispetto alla cultura del pubblico di arrivo (Desjardins, Cooke & Charron, 2015: 262). Nel campo dell'interpretazione è sempre abbastanza chiaro che sia avvenuta una traduzione, ma l'interesse per la cultura di partenza non è un fenomeno scontato, e nel settore gastronomico diventa un fatto interessante e rilevante per tutti i professionisti e le professioniste che lavorano con più di una lingua, poiché il pubblico non è solo interessato a consumare un alimento, ma a consumarlo in due lingue (Desjardins, Cooke & Charron, 2015: 262), e quindi in due culture. Questo però non è sempre il caso: per alcuni tipi di testo, l'intenzione di chi scrive o parla è di trasmettere delle informazioni e non le connotazioni culturali legate ad esse. In questo caso, chi traduce non sarà tenuto a conservare l'elemento culturale, che potrà essere omissso o scambiato con un elemento più familiare ai destinatari del testo, di modo da renderlo più fruibile al pubblico.

Dunque, possiamo affermare che traduttori e interpreti debbano fare una scelta quando posti davanti ai realia culinari: mantenere l'elemento estraneo o eliminarlo, adattandolo alla cultura di arrivo. In ogni caso, è necessario ricordare che l'operatore ha la responsabilità di assicurare che il lettore o ascoltatore che incontra un termine sia in grado di riconoscere l'alimento (o strumento o concetto) di cui si parla (Álvarez Jurado, & Policastro Ponce, 2024: 127). In generale, le strategie principali impiegate da chi traduce sono due: l'addomesticamento e l'esoterizzazione (Ghafarian, Kafipour & Soori, 2016: 1418). La prima strategia implica un adattamento maggiore alla cultura di arrivo, mentre la seconda mira a preservare il più possibile gli aspetti legati alla cultura di partenza (Amenador & Wang, 2022: 3). Le tecniche di addomesticamento richiedono a chi traduce di avvicinarsi il più possibile al pubblico del testo di arrivo, prendendo in considerazione le abitudini linguistiche del linguaggio di arrivo e prediligendo le espressioni convenzionali del pubblico che legge o ascolta il testo. In questo modo, il pubblico risentirà meno dello shock culturale che nasce dall'incontro/scontro con un'altra cultura e riuscirà a superare eventuali differenze culturali tra testo originale e di arrivo con più facilità (Ghafarian, Kafipour & Soori, 2016: 1421) anche se l'elemento culturale andrà per la maggior parte perso. Le tecniche di esoterizzazione richiedono invece a chi traduce di avvicinarsi più all'autore o oratore, spesso adottando gli stessi termini che utilizza, in modo da preservare e trasmetterne l'aspetto 'estraneo' rispetto alla lingua di arrivo. Nella pratica, questo significa mantenere concetti originari del testo di partenza, spesso incompatibili con le tradizioni o usanze del pubblico. Pur promuovendo la comunicazione culturale, questo metodo può aumentare la difficoltà di comprensione del testo da parte del pubblico (Ghafarian, Kafipour & Soori, 2016: 1421, 1427-8). A questo proposito, Álvarez Jurado e Policastro Ponce spiegano che chi traduce può scegliere di mantenere i termini nella loro forma originale (il che permette di mantenere un po' dell'esotismo e del fascino del termine) o (dove possibile) accompagnare al termine una breve spiegazione al fine di mantenere l'elemento culturale, senza pregiudicare la comprensione del testo (Álvarez Jurado, &

Policastro Ponce, 2024:127). È doveroso sottolineare che tra le due opzioni esiste un ampio spettro di strategie, alcune più e alcune meno addomesticanti e esoterizzanti, le quali possono essere impiegate a discrezione dell'operatore. Infatti, Amenador e Wang affermano che i due estremi di questo spettro spesso non sono soluzioni ideali, e dunque è preferibile ricorrere a opzioni più moderate (Amenador & Wang, 2022: 3). A questo proposito indicano diverse strategie, dalla più esoterizzante alla più addomesticante: "retention", "literal translation", "neutralisation" (che si suddivide in "description", "particularisation" e "generalisation"), "amplification" (suddivisa a sua volta in "intracultural adaptation", "substitution" e "omission") (Amenador & Wang, 2022: 3-4). Altri studiosi e studiose danno definizioni diverse delle strategie (o riuniscono diverse strategie sotto lo stesso nome), ma in generale la loro definizione resta pressoché la stessa. Neshkovska afferma che "The strategies range from neutralization, to retention (borrowing), direct translation, cultural substitution, specification, to generalization" (Neshkovska & Kitanovska-Kimovska, 2021); Hatipoğlu invece propone le definizioni di "preservation", "addition", "omission", "globalisation", "localisation", "transformation" e "creation" (Hatipoğlu, 2022: 1626). Graziano spiega che molte delle soluzioni utilizzate nella traduzione del linguaggio gastronomico italiano rientrano negli ambiti dell'espansione o amplificazione, in cui ritroviamo micro-strategie come aggiunte, equivalenti funzionali, generalizzazioni e parafrasi dei metodi di preparazione (Graziano, 2017: 108-9). Graziano evidenzia inoltre l'uso di alcune micro-strategie come l'omissione, il prestito, l'uso di equivalenti tecnici o persino neologismi, e di diverse combinazioni di queste ultime insieme a strategie di addomesticamento per formare macro strategie: ad esempio, nelle traduzioni verso l'inglese, spesso il nome originale di un tipo di pasta viene anteposto alla parola stessa "pasta", anche in casi in cui esiste un caso di prestito già consolidato nel vocabolario gastronomico inglese (Graziano, 2017: 108-9). A sua volta, Peng propone un modello che combina strategie diverse, proponendo la traduzione di nomi di pietanza attraverso l'utilizzo di lemmi per evidenziare l'ingrediente principale di un piatto, di "modifiers" (attributi) per evidenziare i metodi di cottura e

di annotazioni nel caso in cui si volesse sottolineare ulteriori aspetti culturali (Peng, 2015: 10).

Qualunque sia la strategia scelta, chi traduce o interpreta ha l'opportunità di intervenire sul testo di partenza, adottando tecniche che rendono il testo di arrivo più addomesticato o più esoterizzato, in modo da avvicinarlo più alla cultura di origine o di arrivo, rendendone il significato specifico più o meno esplicito (Oster & Molés-Cases, 2016: 70)

1.5 L'intraducibilità di alcuni termini specifici della cultura del testo di partenza

Per quanto sia vero che “le verbal contribue au goût, [...] qu'il n'est pas de goût sans mot pour dire et faire le goût” (Dupuy, 2019: 32), i temi dell'intraducibilità e della non traduzione sembrano essere molto rilevanti nell'ambito del linguaggio specialistico della gastronomia.

Come detto in precedenza, attraverso l'esoterizzazione si può cercare di mantenere parte dell'aspetto culturale insito in alcuni termini gastronomici. Questo ci permette di ottenere un termine tradotto che risulta più fedele alla cultura di partenza, pur essendo più difficile da comprendere per il pubblico di arrivo. Ciononostante, Yifeng spiega che “no translation can be culturally inclusive (Yifeng, 2003: 35). Questo significa che, seppure sia possibile tradurre le parole o espressioni specifiche, parte del valore culturale e simbolico insito nel consumo di un certo alimento andrà sempre e inevitabilmente perso (Garzone 2017: 217). Esiste dunque un aspetto di intraducibilità proprio dei realia gastronomici e dovuto alla difficoltà di traslare con precisione un concetto espresso nella lingua di partenza in termini appartenenti alla lingua di arrivo (Pezzerà, 2014: 182). Come

è possibile trasmettere un termine da una lingua all'altra in queste circostanze? Quale soluzione è più appropriata per tradurre ciò che sembra essere intraducibile? Chi deve confrontarsi con questa sfida può scegliere di sfruttare la strategia della 'non-traduzione'.

Glynn sostiene che la non-traduzione si possa definire in tre modi: come resistenza sistemica alla traduzione (economica o ideologica), come risultato della decisione di nascondere il processo traduttivo o come serie di procedure che fanno parte di una più vasta strategia traduttiva (Glynn, 2021). La prima definizione riguarda i contesti in cui esiste una resistenza da parte dell'autore del testo o della cultura di arrivo rispetto alla traduzione di un dato testo: le motivazioni dietro questa reticenza possono essere di motivo ideologico o economico e in generale portano alla marcata assenza di traduzioni in una cultura di arrivo. Questo però non sembra essere il caso dei testi gastronomici, che sono un tipo di contenuto ampiamente diffuso e abbastanza popolare nella società contemporanea. La seconda definizione riguarda i contesti in cui si decide di nascondere il fatto che una traduzione sia avvenuta: è il caso della traduzione delle notizie per la stampa, procedimento fondamentale per la circolazione delle informazioni ma non definito come una traduzione vera e propria dai professionisti del settore. Questa reticenza è giustificata dalle caratteristiche proprie di queste traduzioni che sarebbero frutto di un processo di "transediting", vista la libertà concessa a chi traduce e il fatto che non si tratta di traduttori e traduttrici ma di giornalisti e giornaliste ad effettuarle (Glynn, 2021). Nel campo della traduzione gastronomica, la terza definizione sembra essere la più rilevante per il presente studio; la scelta di utilizzare la non-traduzione come parte di una strategia traduttiva più ampia si articola in diverse micro-strategie già individuabili nelle traduzioni gastronomiche. Tra queste troviamo le strategie che sia Glynn che Duarte definiscono "omissione" e "ripetizione" o "inclusione" (Glynn, 2021; Duarte, 2000: 96). Abbiamo già osservato in Graziano come spesso alcuni elementi siano omessi per aggirare una difficoltà traduttiva: questa strategia elimina il problema "alla radice" ma implica anche la perdita dell'elemento culturale rappresentato nel termine. Glynn afferma che

l'omissione può essere utilizzata per aggirare passaggi molto complessi da tradurre, la cui inclusione renderebbe la traduzione inutilmente opaca, o persino per ragioni legate al risparmio economico dato dalla ridotta quantità di testo da stampare (Glynn, 2021). La strategia della ripetizione o inclusione è invece mirata alla conservazione di un elemento culturo-specifico presente in un testo. È il caso dei prestiti linguistici o forestierismi, utilizzati per conferire colore o atmosfera più esotica ad un testo tradotto; questi però possono far trasparire il rapporto impari tra le due culture che entrano in contatto nell'atto di tradurre (Duarte, 2000: 96-7). La micro-strategia della ripetizione risulta in un testo di arrivo che contiene al suo interno elementi chiaramente stranieri, nati dall'idea che la cultura e lingua di arrivo non posseggano concetti in grado di esprimere adeguatamente ciò che viene espresso nel testo di origine (Glynn, 2021). L'uso di questo metodo comporta certamente una scelta importante da parte di chi traduce: la scelta di imporre uno sforzo cognitivo aggiuntivo al pubblico del testo di arrivo, il quale sarà costretto a fare ricorso alle proprie conoscenze extralinguistiche della cultura di partenza per interpretare ciò che sta percependo, o (nel peggiore dei casi) a fare ricerche per scoprire di cosa esattamente si stia parlando.

Ciononostante, questo aspetto potrebbe non rappresentare uno svantaggio o essere considerato un errore fatale, per almeno due ragioni. La prima riguarda le lingue come mezzo di comunicazione: esse si avvalgono spesso e in maniera naturale di parole straniere per promuovere il proprio rinnovamento e sviluppo e dunque ogni linguaggio può essere considerato 'impuro', "a patchwork made up of elements whose origins can be traced back to other idioms, ancient and modern" (Garzone, 2017: 219). La seconda ragione è legata all'interesse del pubblico verso il testo originale: oggi, chi si avvicina al discorso gastronomico mostra grande interesse verso i luoghi in cui gli alimenti sono prodotti e consumati (Cronin, 2015: 250). Di conseguenza, possiamo ipotizzare che il pubblico interessato al cibo in quanto elemento cardine di una cultura non sarà eccessivamente infastidito da elementi 'estranei' che identificano una cultura diversa dalla propria. "Food that travels must travel through language" (Cronin, 2016: 245), e la non-traduzione

sembra essere una delle strategie capaci di trasportare il linguaggio gastronomico da una lingua ad un'altra.

CAPITOLO 2

2.1 Wikipedia: una breve introduzione all'enciclopedia e ai suoi principi

Dopo questa panoramica sul linguaggio specialistico della gastronomia, sulle sue caratteristiche e sulle strategie che vengono utilizzate per tradurlo, è necessario parlare brevemente di Wikipedia e del progetto GastroWiki, due argomenti fondamentali per contestualizzare il presente elaborato.

Wikipedia è un'enciclopedia online a contenuto libero, collaborativa, plurilingue e completamente gratuita. Il progetto iniziale per la creazione di un'enciclopedia libera online fu lanciato nel 2001 da Jimmy Wales e Larry Sanger, rispettivamente un imprenditore e un filosofo statunitensi. Inizialmente, Wikipedia nacque come progetto complementare di un altro sito, chiamato Nupedia, e fu solo in seguito che Wikipedia acquisì una propria identità, acquistando sempre maggiore popolarità fino alla sua “esplosione” del 2004, anno in cui raggiunse la milionesima voce (Wikipedia, 2024, a). In quel momento, l'enciclopedia contava già 105 edizioni in lingua e l'edizione italiana contava più di 100 000 voci (ibidem). Wikipedia è dunque riuscita a distinguersi tra le applicazioni appartenenti al Web 2.0 diventando un vero e proprio fenomeno, oltre ad un punto di riferimento per diverse generazioni di ‘internauti’. Wiater e Castro-Ramirez affermano che

“En effet, l'invitation à imaginer « un monde où tout être humain pourrait librement puiser dans la somme de toutes les connaissances » n'a pas tardé à se faire accepter, et des versions en plus de 300 langues aujourd'hui témoignent du succès de cette expérience de production et de traduction collective des savoirs”

(Wiater & Castro-Ramirez, 2022: 29)

Il primo tra gli obiettivi del progetto è infatti la volontà di “creare e distribuire un'enciclopedia libera della più alta qualità possibile a ogni singola persona sul pianeta nella sua propria lingua” (Wikipedia, 2024, a). Questo proposito traspare dal nome stesso del progetto: *wiki*, termine hawaiano dal significato di ‘veloce’ e -*pedia*, suffisso derivante dal greco antico che significa ‘formazione’ o ‘educazione’. Wikipedia si autodefinisce un progetto “ambizioso ma realistico” (ibidem), con l’obiettivo di condividere la conoscenza in maniera collaborativa. Infatti, Mattus afferma che:

“Wikipedia is built upon cooperation and collaboration. The concept *cooperation* refers to the division of labour among the participants such that each person is responsible for a portion of the problems to be identified and solved, while *collaboration* involves a mutual engagement in a coordinated, synchronous effort to solve the problem together”

(Mattus, 2009: 185)

Gli scrittori ed editori di Wikipedia non sono necessariamente esperti nella materia di cui scrivono: per la natura stessa di questa enciclopedia, chiunque è in grado di scrivere e modificare gli articoli di Wikipedia, in maniera anonima o meno, senza necessariamente avere una qualifica che gli permetta di definirsi esperti in un dato campo (ivi,183). Ciò non implica che il progetto si basi su una totale assenza di regole: la community che cura l’enciclopedia ha sviluppato un sofisticato sistema di controllo qualità “*ex post*” (König, 2012:163). Questo significa che, sebbene chiunque abbia un account abbia la possibilità di redigere o modificare un articolo di Wikipedia liberamente, non è detto che quello stesso articolo o modifica siano da considerarsi definitivamente parte dell’enciclopedia: il software (che si appoggia su una piattaforma chiamata MediaWiki) permette infatti di effettuare revisioni in maniera semplice e veloce, e dunque qualsiasi contributo può essere cancellato con facilità. Quindi, anche se Wikipedia stessa ammette che “vandalismi e imprecisioni sono problemi riscontrabili” al suo interno, il “continuo apporto di contributi sia in termini di nuovi contenuti che di revisioni degli stessi,

della forma e della formattazione secondo le linee guida da parte di tutti gli utenti volontari” dovrebbe essere in grado di arginare il problema in maniera abbastanza efficiente da garantire un continuo miglioramento del progetto (Wikipedia, 2024, a).

Come accennato a inizio capitolo, Wikipedia appartiene al Web 2.0, anche conosciuto come ‘web dinamico’, un paradigma di programmazione che permette agli utenti di interagire con l’applicazione in svariati modi, nel caso di Wikipedia, creando e modificando le voci dell’enciclopedia. Nel creare e modificare gli articoli, è richiesto agli utenti di seguire delle raccomandazioni e linee guida specifiche, che Wikipedia soprannomina “cinque pilastri”, e di attenersi ad un codice di comportamento chiamato “Wikiquette” (Wikipedia, 2024, b). I cinque pilastri sono le uniche regole fisse imposte agli utenti, secondo le quali Wikipedia:

1. È un’enciclopedia: si tratta di una fonte secondaria e terziaria, mai primaria, e non è né un dizionario né una piattaforma su cui esprimere le proprie opinioni, fare promozione o propaganda politica.
2. Ha un punto di vista neutrale: le voci di Wikipedia devono infatti riportare tutti i punti di vista relativi ad un argomento, supportandoli con fonti attendibili ed esprimendoli in maniera imparziale e neutra, proporzionale alla loro rilevanza.
3. È libera: chiunque può scrivere o modificare i contenuti dell’enciclopedia, nessun singolo ha mai il controllo delle sue voci, che possono essere pubblicate, citate o distribuite seguendo le regole dettate dalle licenze creative ‘Creative Commons’ e ‘GFDL’.
4. Ha un codice di condotta: è richiesto di rispettare tutte le persone che interagiscono sulla piattaforma, evitando conflitti di interesse o attacchi personali, ricercando il consenso, agendo sempre in buona fede e senza mai danneggiare il progetto per perseguire l’interesse individuale.
5. Non ha regole fisse: al di fuori dei pilastri, i cosiddetti ‘wikipediani’ sono invitati a seguire il proprio buon senso, poiché nessuna indicazione rigida sarebbe in grado di regolare ogni singolo caso esistente all’interno della piattaforma.

(ibidem)

I cinque pilastri si pongono dunque come principi a cui ispirarsi nell'agire all'interno del sito. La 'Wikiquette' regola invece le norme generali di comportamento degli utenti. Le indicazioni offerte sono numerose, per ragioni di sintesi proponiamo qui sotto solo qualche esempio: "Sii educato", "Lavora verso l'accordo", "Sii pronto a scusarti" (Wikipedia, 2024, c). I pilastri e la Wikiquette rappresentano lo scheletro attorno al quale viene costruita e modificata l'enciclopedia online, ma esistono anche linee guida e regole aggiuntive a cui gli utenti devono attenersi. Riportiamo qualche esempio di seguito:

- Tra le "regole chiave" troviamo: "Rispetta il copyright" e "Evita i pregiudizi";
- Tra le "linee di guida generali" troviamo: "Non avere paura di fare modifiche (be bold!)" e "Evita di utilizzare bot";
- Tra le "linee guida sul comportamento" troviamo: "Cita le fonti" e "Verifica i fatti di cui stai scrivendo".

(ibidem)

Oltre alle linee guida, troviamo anche un vero e proprio "Manuale di stile", mirato ad omogeneizzare lo stile di redazione delle voci e a creare un insieme di articoli uniforme, ben organizzato e di facile consultazione. Infatti, gli articoli di Wikipedia devono aderire ad un format ben preciso, stabilito dal manuale stesso e per la maggior parte fondato sul buonsenso e sul principio della chiarezza di espressione. Infatti, nella sezione dei "concetti generali" si afferma che l'obiettivo è quello di creare voci omogenee (con una struttura simile fra loro e che seguono le stesse convenzioni in fatto di date, titoli, ecc.) e ben scritte (che non contengano errori ed equivoci stilistici) (Wikipedia, 2024, d). Lo stile delle voci deve essere enciclopedico, quindi impersonale e imparziale, e deve riflettere il punto di vista neutrale del secondo pilastro. Lo scopo principale deve essere "farsi capire" (ibidem), quindi è importante tenere a mente chi è il destinatario: nel caso di Wikipedia il pubblico è molto ampio, quindi è molto importante rendere i contenuti

in maniera comprensibile sia ad adulti che a bambini, senza per questo sminuire l'argomento di cui si sta parlando. Il Manuale promuove l'utilizzo di uno stile spicciolo, chiedendo agli utenti di essere concisi ed evitare di "sommeregere di parole in eccesso le informazioni" che si vuole offrire al pubblico (ibidem). I toni devono essere il meno enfatici possibile, per evitare di orientare il lettore verso una particolare emozione, sia positiva che negativa; anche quest'ultima indicazione incarna il principio di neutralità del secondo pilastro. Le ultime indicazioni di carattere generale riguardano tempi e modi dei verbi (che devono essere utilizzati in maniera corretta e puntuale, preferendo le forme impersonali) e la scelta dell'uso del femminile e del maschile nei nomi di professione. Wikipedia lascia infatti che sia l'utente che scrive o modifica le voci a compiere questa scelta. Si tratta di una decisione motivata dalla volontà di non forzare le sensibilità dei wikipediani, e dalla correttezza della forma maschile non marcata. In generale, si richiede solo di assicurarsi che il vocabolo sia registrato all'interno di un dizionario e di mantenere omogenea la voce, rimanendo coerenti nella scelta di una forma.

Oltre a rispettare queste regole di stile, le voci di Wikipedia devono avere una struttura precisa, composta da: un titolo, un indice, un incipit e il corpo della voce. Il titolo deve essere riassuntivo della voce e unico (non deve essere già stato creato). L'incipit è altrettanto fondamentale: si tratta delle prime frasi della voce, in cui deve essere spiegato in termini semplici che cosa contiene l'articolo. L'incipit funge anche da sommario della pagina, e quindi deve essere conciso e diretto. Questa sezione è sempre seguita dall'indice (una sezione che contiene link ai paragrafi interni all'articolo) e dal corpo della voce, in cui viene esplorato nel dettaglio l'argomento di cui si scrive. Alla fine della voce troviamo le sezioni finali, altrettanto importanti poiché sono il segmento di articolo che aiuta a stabilire se le informazioni contenute nella voce sono affidabili o meno. Le prime informazioni presenti sono le note a piè pagina, vale a dire appunti che spiegano parti del testo o indicano le fonti dell'informazione riportata. Subito sotto le note si trova la bibliografia, vale a dire l'elenco di testi utilizzati per stilare la voce o anche testi utili ad approfondire l'argomento qualora il lettore o la lettrice fosse interessata a farlo.

A questo proposito vengono inserite anche le sezioni delle voci correlate e i collegamenti a pagine di altri progetti. Le ultime informazioni sono quelle relative ai collegamenti esterni, e riguardano pagine che potrebbero risultare interessanti nel caso in cui si voglia approfondire l'argomento.

2.2 L'affidabilità dei contenuti di Wikipedia

Come già accennato, su Wikipedia non esiste un'ente che certifica e autorizza gli utenti a contribuire alla creazione o modifica delle voci. Questo avviene in automatico, e le voci create o modificate sono successivamente giudicate, accettate o rifiutate dagli altri utenti della community sulla base della rilevanza e del valore di tali voci (Mattus 2009: 194). Quindi per comprendere come viene garantita la veridicità delle informazioni al suo interno è necessario soffermarsi sull'ultima sezione delle voci di Wikipedia, ossia quella relativa alla bibliografia, e sui criteri da rispettare per la sua compilazione.

Wikipedia è molto chiara nell'istruire gli utenti su come stilare la bibliografia. Questa deve contenere tutti i riferimenti bibliografici utilizzati nella stesura dei contenuti dell'articolo, espressi sotto forma di un elenco di pubblicazioni incentrate sul soggetto della voce. Eventualmente, la bibliografia può anche accogliere altre letture consigliate e/o riferimenti a bibliografie già esistenti, precisando che tutti i testi inseriti siano "riconosciuti capisaldi sull'argomento trattato" (Wikipedia, 2024, e). Quindi, nonostante i 'non esperti' abbiano un ruolo fondamentale nella produzione del testo, le informazioni fornite al pubblico non sono né superficiali, né inaccurate. Il ruolo di 'esperto' viene a tutti gli effetti esternalizzato e all'interno degli articoli possiamo trovare informazioni estremamente specialistiche, provenienti da fonti autorevoli, e qualsiasi interpretazione alternativa delle regole su ciò che può essere utilizzato come fonte viene rifiutata con forza, o per lo meno

marginalizzata dalla community di Wikipedia (König, 2012: 172). Infatti, Mattus spiega che:

“Wikipedia as an overall arena allows a great extent of freedom of speech. From a technical point of view, censorship does not exist. However, all opinions cannot always be accepted, and on a more practical level there is some kind of censorship – rather a form of social regulation or self-imposed moderation, in which observant users can intervene in order to remove inappropriate texts”

(Mattus, 2009: 195)

I ‘wikipediani’, sapendo di non essere esperti, o comunque di non avere alcun titolo che li identifichi in quanto tali sul sito, utilizzano fonti che hanno subito un processo di revisione da parte di esperti accreditati (*peer-reviewed*) per giustificare ciò che scrivono o modificano all’interno dell’enciclopedia. I problemi relativi alla scelta delle fonti sono generalmente risolti attraverso la discussione tra le parti su ciò che ha valore enciclopedico e ciò che non ne ha; questo permette agli utenti di separare le informazioni accettabili da quelle inaccettabili, ottenendo un risultato finale affidabile (Mattus, 2009: 196).

A prima vista sembrerebbe quindi che Wikipedia promuova l’utilizzo di fonti affidabili e più che accettabili per la redazione della voce di un’enciclopedia. La ragione per cui si sconsiglia di utilizzare Wikipedia come fonte di informazioni è spiegata da Robert E. Cummings, professore associato presso la University of Mississippi e autore di diversi articoli accademici su Wikipedia. Cummings afferma che:

“Though nearly twenty years have passed since Wikipedia first appeared, formal institutions of knowledge production still struggle with the manner in which Wikipedia produces knowledge”

(Cummings, 2020: 951)

Cummings stesso spiega di avere serie difficoltà nel pensare a Wikipedia come un'opera legittima: si tratta dell'enciclopedia più grande al mondo, un progetto serio con regole valide applicate diligentemente, eppure i timori riguardo la sua accuratezza e affidabilità sono difficili da cancellare (ivi, 141). In realtà, i dubbi del mondo accademico sull'affidabilità di Wikipedia potrebbero essere legittimi: esistono diversi punti critici insiti nella sua struttura. Wikipedia presenta problemi legati alla neutralità, alla rappresentazione, al *bias*, alla qualità educativa dei suoi contenuti e alla completezza delle informazioni contenute al suo interno.

Ad esempio, Wiater & Castro-Ramirez sollevano dubbi sulla neutralità dell'enciclopedia, affermando che:

“Quoique [la] neutralité soit inscrite dans les objectifs à atteindre, il est bien évident qu'un regard même superficiel confirme qu'il s'agit d'un postulat plutôt utopique car, comme on le verra, les articles expriment des perspectives inévitablement idiosyncratiques.”

(Wiater & Castro-Ramirez, 2022: 30)

In effetti, l'idea di riuscire a rappresentare ogni punto di vista rilevante ad un argomento è difficile da realizzare o persino impossibile, essendo Wikipedia un progetto collaborativo a cui chiunque può offrire il proprio contributo.

McDowell & Vetter evidenziano inoltre un importante problema di rappresentazione all'interno dell'enciclopedia: la mancanza di diversità nella popolazione che scrive e modifica le sue voci porta alla creazione di importanti lacune a livello dei contenuti inclusi (McDowell & Vetter, 2022: 99). Per quanto la possibilità di contribuire sia aperta a tutti, la comunità attiva di Wikipedia si riduce ad un numero ristretto di individui, e l'utente attivo medio di Wikipedia non è rappresentativo della popolazione mondiale, poiché degli oltre 40 milioni di partecipanti al progetto solo 130 mila sono attivi in media (ivi, 81). L'utente attivo medio sarebbe di sesso maschile, residente negli Stati Uniti o in Germania, avrebbe un'età compresa tra i diciassette e i quaranta anni, e

modificherebbe/scriverebbe soprattutto le voci della versione inglese di Wikipedia (ivi, 81).

Questi dati sollevano critiche anche sulla questione dell'inclusione e della diversità della sua utenza attiva: Lockett afferma che già dal 2006 Wikipedia è al centro di critiche riguardanti l'ingiustizia sociale, proprio a causa delle problematiche legate ai dati demografici dei wikipediani (Lockett, 2020: 217). Esisterebbe dunque un problema di *bias* ('pregiudizio') su Wikipedia, come afferma anche Koerner:

“Uneven participation and representation on Wikipedia reproduce knowledge inequality. These structures of power and privilege survive without intentional efforts to disrupt them. The community structures of power and privilege perpetuated by bias act to interrupt Wikipedia’s potential knowledge equity.”

(Koerner, 2020: 313)

La presenza di un *bias* condizionerebbe diverse aree del progetto, come le linee guida, le pratiche e i contenuti del sito. Wikipedia è fortemente influenzata dal contesto in cui è nata, un contesto in cui le voci, opinioni e pregiudizi di uomini bianchi cisgender sono predominanti; anche le linee guida e le pratiche promosse dall'enciclopedia rispecchierebbero le tradizioni di condivisione delle conoscenze e di pubblicazione delle informazioni tipiche della tradizione Occidentale (ivi, 315-316). Chi non fa parte di questo contesto sarebbe dunque costretto ad adattare sé stesso o sé stessa alle sue convenzioni adottando le pratiche promosse dal progetto. In più, apportare cambiamenti per promuovere l'inclusività dell'enciclopedia non sarebbe semplice. Questo contribuirebbe a rafforzare il messaggio che la qualità è sinonimo di pratiche Occidentali, escludendo chiunque e qualunque cosa non rispetti questi principi arbitrari (ivi, 315). Koerner offre un esempio di questo fenomeno, citando le linee guida su ciò che è considerato essere una fonte appropriata:

“One important policy is a good example of a well-intended bias perpetuating knowledge inequity. The reliable sources policy limits the sources and forms of

information used on Wikipedia. This policy developed out of a need to keep people from posting unsubstantiated claims to the encyclopedia. Requiring reliable sources is a good thing, but the implementation on Wikipedia is the opposite. Defining materials to fit the policy means limitations. As of this publication, knowledge from published, written materials with a preference toward academic and peer-reviewed publications epitomizes reliability. The reliable sources policy limits knowledge equity by ignoring knowledge that falls outside of the rules.”

(Koerner, 2020: 316-317)

Parafrasando: per quanto le linee guida di Wikipedia siano un valido strumento nella teoria, e frutto di buone intenzioni alla fonte, finiscono per alimentare il pregiudizio su cosa sia una fonte affidabile. Essendo la maggior parte del materiale che risponde a queste caratteristiche scritto e pubblicato da persone bianche e di sesso maschile, le buone intenzioni delle linee guida sono vanificate, portando ad uno squilibrio delle informazioni presenti: esiste molto meno contenuto scritto da e sulle donne, rispetto a quello scritto da e sugli uomini sull'enciclopedia (ivi, 317). Il pregiudizio porterebbe dunque a costruire barriere che impediscono l'inclusione, il che a sua volta implicherebbe a una partecipazione non equilibrata e a conoscenze distorte; in questo modo, le regole relative all'affidabilità verrebbero applicate in maniera tale da rimuovere tutto ciò che è diverso (Koerner, 2020: 314, 317).

Esisterebbe anche un altro problema dovuto alla presenza di un *bias*, questa volta legato al tema dell'educazione. Come accennato ad inizio capitolo, Wikipedia è la più grande enciclopedia al mondo e probabilmente anche la più accessibile per chi possiede un dispositivo elettronico e una connessione internet. Molto spesso, studenti e studentesse utilizzano Wikipedia come punto di partenza per le proprie ricerche online: uno studio del 2016 riporta che su un campione di 168 studenti universitari australiani, l'87,5% ammette di utilizzare Wikipedia (Selwyn & Gorard, 2016: 30). Effettivamente, Wikipedia è sempre stato uno strumento

particolarmente potente per la promozione dell'educazione, fornendo materiale educativo e gratuito ad un ampio pubblico. Eppure, come afferma Lockett “[...] the power to tamper with even a millisecond of someone’s perception about the truth of any subject could have massive repercussions for education” (Lockett, 2020: 209). Le fake news e il vandalismo delle voci rappresentano infatti uno dei fenomeni più negativi che hanno investito l’enciclopedia ed in generale le piattaforme online, ed è uno degli argomenti principali dei detrattori dell’enciclopedia online.

Inoltre, nonostante sia stata in grado di ampliare in maniera esponenziale l’accesso al materiale educativo, il tipo di conoscenze che Wikipedia ha reso accessibili al pubblico sarebbe incompleto (Koerner, 2020: 312). Questo sarebbe dovuto in parte al *bias* insito nelle conoscenze trasmesse, ma non solo. Parte del problema sarebbe dovuto alla distribuzione disomogenea delle conoscenze all’interno dell’enciclopedia: più specificatamente, all’interno dei suoi più di 50 milioni di articoli e quasi 300 versioni in lingue diverse (Vrandečić, 2020: 175). Il numero degli articoli disponibili all’interno delle diverse versioni varia molto, così come la completezza di queste ultime. In uno studio del 2020, Denny Vrandečić ha confrontato l’articolo su Francoforte della versione inglese di Wikipedia con quello scritto in hausa (lingua diffusa soprattutto nella Nigeria del nord e nel Niger, che conta 40 milioni di madrelingua), e ha rilevato grandi differenze tra le due versioni: l’articolo inglese aveva una grandezza pari a 184 686 caratteri, un indice che comprendeva ottantasette sezioni e sottosezioni, novantacinque immagini, tabelle e grafici e novantadue citazioni a materiale esterno alla voce; a confronto, l’articolo in hausa risultava abbastanza scarno, contando solamente una concisa descrizione della città, della sua popolazione e del suo sindaco (ivi, 176). Nello stesso studio viene anche sollevata la questione dell’aggiornamento delle voci: è probabile che la versione inglese di Wikipedia sia aggiornata più spesso rispetto a quelle scritte in altre lingue, semplicemente in virtù del fatto che ha più utenti attivi. Infatti, sono solo undici le versioni di Wikipedia scritte in lingue diverse dall’inglese a contare più di mille utenti attivi, e più della metà di tutte le versioni di Wikipedia

ha meno di dieci utenti attivi (ivi, 176-177). Questo porterebbe ad un fenomeno di “cannibalismo” nei confronti delle comunità linguistiche più piccole, le quali si trovano ad essere reindirizzate verso la versione inglese di Wikipedia, percepita come la comunità globale delle conoscenze online, tanto che i giornalisti e i ricercatori tendono a considerare la versione inglese come l’unica vera versione di Wikipedia (ivi, 186).

In luce di quanto esposto, dovremmo diffidare di Wikipedia e dei suoi contenuti? A questo riguardo, Mattus afferma che:

“To outsiders, Wikipedia could be perceived as an updated, traditional online encyclopaedia – or as a playground for young enthusiasts. These views are not necessarily contradictory. People who only see the apparent surface tend to be more critical and focus on the faults and weaknesses. Initiated individuals, on the other hand, are aware of the ongoing processes, and know that all articles must undergo a process of development before they reach a somewhat satisfactory stage – even without ever becoming completely ‘finished’.”

(Mattus, 2009: 197)

Dunque, il sistema di sviluppo e le regole create per controllare i contenuti sarebbero abbastanza validi da assicurarsi che le voci di Wikipedia contengano informazioni di qualità e affidabili. In questo senso, il coinvolgimento di un gran numero di utenti nel progetto rappresenterebbe un punto di forza, poiché darebbe la possibilità a più persone di controllare ciò che viene scritto nelle voci, assicurandosi che i contenuti rispettino le linee guida sulla neutralità. Infatti, McDowell & Vetter affermano che:

“In an age where misinformation continues to expand in both its scope and influence, the Wikipedia community has developed a comprehensive and fairly effective system for evaluating information to ensure reliability [...] Wikipedia has also demonstrated a significant capability to combat misinformation, without which, it could not even begin to offer us a chance at knowledge equity.”

(McDowell & Vetter, 2021:94)

In effetti, rispetto a social media come Twitter e Facebook, Wikipedia sembra essere riuscita a evitare la maggior parte delle critiche relative alla disinformazione e alle fake news, in virtù del fatto che tra i suoi obiettivi figura la volontà di contrastare questi fenomeni (ibidem). Questo proposito si traduce nella creazione di strumenti dedicati, come il 'blocco' delle pagine: si tratta di una misura di protezione delle voci, attraverso la quale agli utenti viene preclusa la possibilità di modificare l'enciclopedia (Wikipedia, 2024, f). Questa misura è stata utilizzata in occasione delle elezioni presidenziali americane del 2020, periodo critico in cui potenziali vandali avrebbero potuto modificare le pagine di Wikipedia per favorire la diffusione di informazioni false (McDowell & Vetter, 2021:95). Wikipedia si impegna inoltre a promuovere quella che la community definisce "knowledge equity", l'uguaglianza di accesso alle conoscenze, al punto da includerla nel proprio piano strategico per il 2030 (ivi, 98). Questo proposito si tradurrebbe in azioni di coinvolgimento dell'utenza, mirate a rendere i contenuti dell'enciclopedia il più completi possibile, in tutte le versioni del progetto.

Questo però non risolve il problema del *bias*, che si sostiene essere insito nel progetto a causa del contesto in cui è nato. A riguardo, Lockett sostiene che l'omogeneità dei contenuti di Wikipedia non rappresenti un fatto immutabile: proprio in ragione della sua natura aperta a contributi esterni, chiunque può creare e modificare voci, condividendo così la propria esperienza e visione del mondo (Lockett, 2020: 216). In questo senso, qualsiasi potenziale *bias* verrebbe eliminato in maniera naturale, semplicemente permettendo agli utenti presenti e futuri di continuare a contribuire all'ampliamento dell'enciclopedia. Vrana, Sengupta & Bouterse aggiungono che: "*Let's agree that context matters. Everyone has a point of view, and only by bringing many perspectives and interests together can we work toward any form of collective 'neutrality.'*" (Vrana, Sengupta & Bouterse, 2020: 245). Dunque, l'unico modo per contrastare la presenza di un *bias* sarebbe riconoscere che esiste un pregiudizio all'interno del progetto, e collaborare per

stabilire una vera neutralità. Inoltre, Cummings sostiene che il sistema di controllo dei contenuti di Wikipedia, definito un “public review system”, sarebbe un sistema valido per assicurare dei contenuti affidabili, al pari della *peer-review* (Cummings, 2020: 960). Entrambi i sistemi avrebbero punti di forza e di debolezza, e il modello proposto da Wikipedia, nonostante i suoi difetti, resterebbe un esempio positivo di ciò che gli utenti del Web 2.0 possono realizzare lavorando insieme. Superare l’ostacolo rappresentato dai *bias* presenti nei nostri sistemi di produzione di conoscenze sarebbe dunque una nostra responsabilità in quanto utenti, e dovrebbe figurare tra i nostri obiettivi per il futuro.

Cummings afferma che “As long as we have knowledge, we will have tensions about how that knowledge is created” (Cummings, 2020: 148). Come abbiamo visto, Wikipedia non è esente da questo fenomeno. Ma nonostante i suoi punti deboli, è doveroso ricordare che la community che gestisce il progetto si impegna ogni giorno per migliorarlo, e risolvere i problemi che emergono nel corso del tempo. Se è vero che i dubbi riguardo l’affidabilità di Wikipedia sono legittimi, è altrettanto vero che esiste un valido sistema di public review delle conoscenze presenti nell’enciclopedia, applicato scrupolosamente dagli utenti scrittori e perpetuato dagli utenti editor. La natura collaborativa e in costante evoluzione dell’enciclopedia la rendono un progetto sempre in corso d’opera, il che le permette di migliorare costantemente.

2.3 Il progetto GastRoWiki: caratteristiche ed obiettivi

GastRoWiki² è un progetto avviato dal Dipartimento di Interpretazione e Traduzione dell’Università di Bologna che mira a valorizzare il patrimonio enogastronomico della Romagna. Il progetto prevede lo sviluppo di contenuti

² <https://site.unibo.it/gastrowiki/it> (consultato il 14/06/2024)

pubblicati online, in particolare su Wikipedia. Il lavoro consiste nella creazione e revisione di voci in diverse lingue sul tema dell'enogastronomia romagnola, a partire dalla pagina di Wikipedia ad essa dedicata. Sul sito del progetto troviamo la pagina 'Il menu del giorno', la quale contiene la lista completa di tutte le voci create, integrate o modificate su Wikipedia, alcune delle quali possiedono già una versione in lingua straniera associata alla voce in italiano.

Il lavoro di creazione di voci previsto dal progetto GastRoWiki è strettamente legato ai contenuti già esistenti su Wikipedia: l'elenco di piatti e prodotti tipici già presenti nella pagina dedicata alla cucina romagnola viene esaminato, verificando che ogni elemento corrisponda ad una voce sull'enciclopedia, e che le informazioni riportate in essa siano complete e attestate attraverso fonti bibliografiche attendibili. Laddove non esiste una voce, questa viene creata, seguendo le linee guida di Wikipedia e inserendo solamente informazioni attendibili. Il lavoro di revisione riguarda le voci dell'enciclopedia online che già esistono: si tratta di verificare che le voci già esistenti abbiano una pagina dedicata, e che le informazioni siano complete e attestate attraverso l'uso di fonti bibliografiche affidabili. Il progetto si occupa anche di aggiungere immagini laddove le voci non ne contengano, denominazioni alternative dei piatti e/o dei prodotti, e di eventuali varianti nella loro preparazione. Tutte le azioni descritte hanno come obiettivo finale la creazione di interesse e dialogo sul tema della cucina del territorio romagnolo, un argomento strettamente legato alla cultura e all'identità dei suoi abitanti.

La scelta di utilizzare Wikipedia per valorizzare questi elementi della cultura gastronomica romagnola non è casuale: come abbiamo illustrato ad inizio capitolo, Wikipedia è una delle più vaste fonti di informazione multilingue online, accessibile liberamente da chiunque posseda un dispositivo elettronico e una connessione ad internet. Wikipedia rappresenta dunque un ottimo mezzo per rendere accessibili ad un pubblico non italiano informazioni relative al settore enogastronomico romagnolo. Il sito è persino utilizzato dagli sviluppatori di sistemi di intelligenza artificiale per addestrare i propri programmi, il che rende ancora più

fondamentali le azioni di verifica delle fonti e delle informazioni promosso dal progetto. Infatti, l'impatto di Wikipedia sulla realtà 'offline' non è per niente trascurabile: uno studio pubblicato nel 2021 ha documentato l'impatto delle informazioni online sull'economia del mondo reale, cercando di stabilire se un aumento di contenuto nelle voci di Wikipedia relative a 60 città spagnole potesse aumentare i pernottamenti negli hotel di queste stesse città (Hinnosaar M., Hinnosaar T., Kummer & Slivko, 2021:1). I ricercatori sono riusciti a stabilire che esiste:

“a significant causal impact of user-generated content on Wikipedia on real-life choices. The estimated effect suggests that a well-targeted two-paragraph improvement of Wikipedia may lead to a 9% increase in tourists' overnight visits [...] Back-of-the-envelope calculations suggest that improving a city's Wikipedia page can lead to approximately 160,000 euros of additional revenue per year. This implies a considerable impact on local hotels and the overall local tourist industry.”

(ivi, 10-11)

Sebbene l'obbiettivo della scrittura su Wikipedia non sia di carattere promozionale, bensì di compilare voci enciclopediche che descrivano, in questo caso, l'enogastronomia romagnola, è inevitabile che la presenza di tali voci online, in particolare su Wikipedia, possa avere delle conseguenze importanti sia per la valorizzazione del patrimonio enogastronomico della Romagna, sia per la promozione del territorio romagnolo. Un altro aspetto importante per la promozione di un territorio o della sua cultura riguarda la traduzione: come abbiamo potuto osservare nella precedente sezione, le informazioni disponibili su Wikipedia variano molto a seconda della versione in lingua consultata, sia in termini di pagine esistenti che di informazioni fornite al loro interno. Questa asimmetria è importante, poiché molte persone non parlano più di una lingua, e possono dunque accedere alle informazioni presenti online solo se queste sono presentate nella propria lingua madre (ivi, 3). La traduzione di voci relative ad un

territorio potrebbe dunque indirettamente rappresentare uno strumento importante per la sua promozione, specialmente per quanto riguarda un argomento tanto specifico quanto quello dell'enogastronomia romagnola. A questo proposito, l'obiettivo del progetto GastRoWiki di documentare i prodotti della gastronomia romagnola attraverso la scrittura di voci enciclopediche di cui si auspica la traduzione o la riscrittura in altre lingue, come è ad esempio avvenuto nell'ambito di una tesi di laurea magistrale (Orlandi, 2023), risulta essere particolarmente significativo.

Il presente elaborato si inserisce nel contesto del progetto GastRoWiki, con l'obiettivo di creare un glossario contenente quarantacinque termini appartenenti alla cucina tradizionale romagnola, accompagnati dalla propria traduzione in lingua inglese e in lingua francese e corredati di informazioni sul termine, sul suo significato e contesto d'uso. All'interno delle voci modificate o create dal progetto, è stata operata una scrematura: alcune delle voci modificate dal progetto GastRoWiki non appartenevano strettamente al settore della cucina romagnola, come 'farfalle', 'polenta dolce' (il dessert, non il primo piatto), 'zucchine ripiene'. Si tratta di piatti o prodotti conosciuti o preparati in Romagna, ma che non sono necessariamente tipici o originari di questo territorio. Di conseguenza, sono stati esclusi dall'insieme di termini utilizzati per la compilazione del glossario.

2.4 L'uso di termini provenienti da Wikipedia come fonte di un glossario affidabile

Come accennato nella precedente sezione, Wikipedia presenterebbe diversi punti deboli in termini di affidabilità dei contenuti. Per questo motivo, il presente elaborato utilizza solo una parte dei termini presenti nella sezione di Wikipedia sull'enogastronomia romagnola. La sezione in questione è molto vasta, e dunque

si è scelto di utilizzare solo i termini creati o modificati per il progetto GastRoWiki. Questa scelta dovrebbe assicurare che i testi originali contengano informazioni complete, documentate attraverso l'uso di fonti accertate. Stimiamo dunque che l'utilizzo di questi contenuti non abbia avuto un impatto negativo sull'affidabilità del glossario.

Anzi, riteniamo piuttosto che la disponibilità dei testi abbia avuto un impatto positivo sull'elaborato: il quesito di ricerca concerneva la creazione di un glossario affidabile, su un argomento molto specifico, a partire da testi accessibili in formato digitale. A questo proposito, le voci di Wikipedia create e modificate dal progetto GastRoWiki sono state fondamentali.

Ci auguriamo che il presente elaborato possa risultare utile ad ulteriori sviluppi e ampliamenti di questo ed altri progetti dell'Università di Bologna, ed eventualmente anche ad interpreti, traduttori e traduttrici interessati ad avere un primo assaggio del settore enogastronomico romagnolo.

CAPITOLO 3

3.1 Terminologia: cos'è e come si effettua una ricerca terminologica?

Come accennato nel capitolo precedente, il quesito di indagine che ha portato alla scrittura del presente elaborato implicava la creazione di un glossario affidabile in tre lingue su un argomento molto specifico. Per realizzarlo, sono state effettuate delle ricerche terminologiche, attività fondamentali per la compilazione di qualsiasi glossario. Ma facciamo un passo indietro: che cosa si intende per terminologia e come si svolge una ricerca di questo tipo?

La terminologia è “la disciplina che studia sistematicamente i concetti e le loro denominazioni, cioè i termini, in uso nelle lingue specialistiche di una scienza, un settore tecnico, un'attività professionale o un gruppo sociale, con l'obiettivo di descriverne e/o prescriverne l'uso corretto” (Riediger, 2023: 19). Si tratta di una componente essenziale di qualsiasi attività che includa la traduzione scritta o orale di termini settoriali: sia la traduzione che l'interpretazione svolte in ambiti specialistici del linguaggio devono fare ricorso a ricerche di tipo terminologico. Queste attività sono utili non solo a identificare i termini specialistici, ma anche a comprenderne il significato e il contesto d'uso, i termini ad essi collegati e molto altro. Infatti, l'obiettivo delle attività terminologiche è di “elaborare vocabolari specialistici, collegando le designazioni ai loro rispettivi concetti in un particolare dominio del sapere o della pratica” (Riediger, 2023: 30). Le informazioni raccolte attraverso la ricerca terminologica sono essenziali per poter svolgere una traduzione o interpretazione affidabile. La ricerca terminologica contribuisce ad aumentare l'efficacia di una traduzione o interpretazione, poiché rende “più veloci sia la ricerca dei termini da utilizzare sia il controllo qualità del testo tradotto e pertanto contribuisce ad aumentare la produttività e a ridurre i costi” (ivi, 20-21). Ricercare e catalogare i termini specialistici in un unico file prima di un incarico è

un'attività quasi imprescindibile quando si lavora in un settore specialistico: permette al traduttore di evitare numerose ricerche durante il lavoro, e all'interprete di acquisire familiarità con i termini utilizzati e la loro traduzione nelle sue lingue di lavoro. Questi obiettivi vengono raggiunti attraverso operazioni di tipo terminografico, vale a dire l'applicazione dei metodi e principi propri della terminologia, al fine di registrare, elaborare e presentare i dati terminologici (ivi, 28). Tra gli strumenti utilizzati per effettuare attività terminografiche troviamo i glossari, le schede terminologiche e le banche dati; più in generale, possiamo affermare che si tratta di strutture che permettono di catalogare e gestire i dati testuali raccolti. Riguardo la scelta della struttura appropriata all'organizzazione dei dati raccolti, Bertaccini & Lecci affermano che, prima di effettuare una qualsiasi attività terminologica o terminografica, è necessario stabilire se sia il caso di realizzare terminologia sistematizzata o ad hoc (Bertaccini & Lecci, 2009: 2); questo può aiutare il ricercatore o la ricercatrice ad individuare la struttura giusta ai propri scopi. La terminologia sistematizzata consiste in una ricerca terminologica che parte da un concetto e mira alla creazione di schemi come diagrammi di flusso e alberi concettuali. Questo tipo di struttura permette di illustrare al meglio le relazioni tra concetti ed è utile a chi vuole realizzare prodotti per un ampio pubblico, come dizionari monolingue e bilingue (ivi, 5). La terminologia ad hoc parte invece dal segno: attraverso un approccio testuale si individuano termini precisi e li si inserisce in strutture come glossari e schede terminologiche. Questo tipo di terminologia, diversamente dalla terminologia sistematizzata, è più adatta alla produzione di strumenti per un numero ridotto di utenti, come un gruppo di traduttori o un'agenzia di traduzione (ivi, 6). Infatti, per un interprete o traduttore, utilizzare la terminologia a fini lavorativi spesso prevede la trasposizione dei dati terminologici ottenuti su un supporto cartaceo o elettronico, in modo da poterli utilizzare nuovamente nei successivi incarichi. Il lavoro e i prodotti che risultano dalla terminologia ad hoc sono definiti "orientati al termine" (ivi, 3), poiché le attività terminologiche partono dal segno che traduttori o interpreti dovranno gestire nel corso di un incarico.

Una volta individuato il tipo di terminologia più adatta al progetto da realizzare, si può procedere con la prima fase di ogni ricerca terminologica, che comprende: la definizione dello scopo e dei destinatari del lavoro finito, la delimitazione del dominio di ricerca e l'individuazione degli esperti appartenenti a quel dominio. Seguirà una fase di ricerca sistematica, vale a dire la raccolta di documenti, scritti in più lingue, che trattano il dominio che si vuole studiare. Questa fase ha come obiettivo quello di chiarire i concetti nella propria lingua madre e identificare gli equivalenti in altre lingue (Riediger, 2023: 46). A questo punto si può avviare la ricerca di documenti relativi all'argomento e la creazione di corpora in diverse lingue, da consultare per la compilazione del prodotto finale (glossario, scheda terminologica, banca dati, ecc.). Dai corpora vengono poi estratti i termini candidati all'inserimento nel prodotto finale, in ogni lingua prevista da esso. L' estrazione terminologica o "*term mining*" consiste nell'individuazione di termini rilevanti all'interno di un testo o insieme di testi (ivi, 47). Il *term mining* può essere di tipo manuale, semiautomatico o automatico. L'estrazione manuale viene effettuata dal ricercatore o dalla ricercatrice stessa, che legge i testi e trascrive i termini candidati all'inserimento nel progetto. L'estrazione semiautomatica richiede software chiamati *concordancer*, che creano liste di parole di cui si verifica la frequenza e il contesto d'uso. L'estrazione automatica richiede invece software di estrazione terminologica dedicati, che mettono a confronto il testo con dizionari interni al programma e individuano termini candidati sulla base della loro ricorrenza, specificità e tasso di ambiguità (ivi, 47). Quale che sia il tipo di estrazione scelta, alla fine dell'operazione i termini vengono validati e rielaborati per accertarsi che esista un'equivalenza effettiva tra le versioni in diverse lingue. Questa fase è seguita dalla definizione della struttura finale del progetto e dalla compilazione delle schede terminologiche che ne costituiranno la base. I dati vengono infine presentati nel progetto finale, sotto forma di glossario, scheda terminologica o altra struttura (ivi, 46-47).

Il glossario elaborato nel corso di questa ricerca segue il metodo della terminologia ad hoc, in quanto parte dai termini individuati all'interno del progetto GastRoWiki. È stato dunque adottato un approccio di tipo testuale, basato sulla creazione e

sull'utilizzo di tre corpora, uno per ogni lingua prevista dal glossario. Come vedremo, la metodologia utilizzata si discosta leggermente da quella descritta, considerato che l'obiettivo non era tanto scoprire quali termini appartenessero al settore specialistico della gastronomia romagnola, quanto piuttosto definire il significato di termini già individuati e la loro traduzione in lingua inglese e francese.

3.2 I corpora

Un corpus è una collezione di testi o frammenti di testi in formato digitale, raccolti per lingue, periodi storici, settori generali o settori specialistici (Riediger, 2023: 48). Si tratta di una risorsa molto utile per chi studia una lingua e le sue caratteristiche, in quanto un corpus può essere analizzato per testare teorie o scoprire fenomeni esistenti all'interno di una lingua. La disciplina che studia le lingue attraverso la consultazione dei corpora è definita 'linguistica dei corpora' e permette di effettuare ricerche che si basano su dati empirici. Come spiegano Kuebler & Zinsmeister, questo è un aspetto fondamentale, poiché per molti anni le sotto discipline della linguistica hanno subito l'influenza di un forte "*intuitionistic bias*", sfruttando esempi inventati per spiegare le proprie teorie (Kuebler & Zinsmeister, 2014: Capitolo 1). L'utilizzo dei corpora comporta lo studio di istanze reali dell'utilizzo di una lingua, il che permette di individuare e studiare un fenomeno linguistico in maniera più concreta. Oggi, i corpora utilizzati sono spesso costruiti a partire da testi provenienti dal web, poiché il grande numero di testi che questa risorsa mette a disposizione del ricercatore o della ricercatrice è ideale per testare ipotesi linguistiche su grandi quantità di dati (ibidem). Esistono diversi tipi di corpora: corpora generali, di riferimento, di archivio e di testi interi (Rossini Favretti, 2000:42). Per svolgere una ricerca terminologica plurilingue è necessario creare corpora paralleli nelle lingue di indagine, in modo da individuare ed estrarre i termini candidati.

Per creare un corpus è necessario prima di tutto individuare dei testi che riassumano i concetti principali relativi al dominio che si è scelto di indagare. La selezione dei testi non può essere casuale o avvenire in base a criteri arbitrari. Stefanowitsch afferma che:

“In corpus linguistics, the term [corpus] refers to a collection of samples of language use with the following properties:

- the instances of language use contained in it are authentic;
- the collection is representative of the language or language variety under investigation;”

(Stefanowitsch, 2020: 22-23)

Rossini Favretti aggiunge inoltre che i testi devono essere di tipo linguistico e disponibili in formato elettronico (Rossini Favretti, 2000: 41). Esistono dunque dei criteri da rispettare nel corso della costruzione di un corpus. Il primo e il terzo criterio si riferiscono al fatto che i testi scelti devono essere di tipo linguistico e in formato elettronico, caratteristiche necessarie per poterli inserire in un corpus. Il secondo e il quarto criterio si riferiscono invece a caratteristiche non per forza presenti in un testo. L'autenticità in una lingua si può definire come linguaggio prodotto allo scopo di comunicare, mai a fini di analisi linguistica o con la consapevolezza che verrà usato a questo fine. In altre parole:

“It is language that is not, as it were, performed for the linguist based on what speakers believe constitutes ‘good’ or ‘proper’ language.”

(Stefanowitsch, 2020: 23)

Stefanowitsch sottolinea inoltre che, nel caso di istanze di lingua scritta, è più semplice soddisfare il criterio di autenticità, poiché queste vengono raccolte dopo che la comunicazione è avvenuta (ivi, 24). Di conseguenza, i parlanti non hanno modo di sapere che il linguaggio che hanno utilizzato verrà studiato, e producono dei testi più autentici, a meno che non stiano producendo linguaggio inautentico per scopi indipendenti dalla presenza di un osservatore. Questi casi verrebbero

comunque considerati dal ricercatore come un fenomeno naturale, anche se inusuale, e studiati in quanto rappresentano un aspetto del linguaggio (ibidem).

Un altro criterio fondamentale è quello della rappresentatività: un campione rappresentativo è una porzione di un insieme che lo rappresenta. Nel campo della linguistica dei corpora, un corpus si può definire rappresentativo di una lingua quando la distribuzione di fenomeni linguistici al suo interno è identica a quella riscontrata nella lingua di origine (ivi, 28). Per rispettare questo criterio, si devono inserire in un corpus diverse manifestazioni del linguaggio che si vuole rappresentare, in proporzioni che riflettano la loro influenza sulla comunità linguistica a cui appartengono (ibidem). Un corpus che rispetta il criterio della rappresentatività è considerato un ‘corpus bilanciato’. Detto questo, è chiaro che “ogni corpus rappresenta un campione limitato della lingua in uso” e che un’“operazione di campionamento, per quanto estesa, risulta inevitabilmente semplificata rispetto alla complessità del fenomeno in esame” (Rossini Favretti, 2000: 46). È dunque necessario riconoscere i limiti insiti nella progettazione durante i propri studi.

La creazione di un corpus può essere effettuata manualmente dal ricercatore, o attraverso l’uso di software che raccolgono testi sul web e costruiscono il corpus in maniera automatica. Tra gli strumenti per la costruzione di corpora troviamo ‘BootCat’³, un software sviluppato presso il Dipartimento di Interpretazione e Traduzione del Campus di Forlì, e ‘SketchEngine’⁴, un software online di gestione e analisi di corpus che offre agli utenti la possibilità di corpus a partire da testi online. In caso si decida di creare manualmente il corpus, l’operatore dovrà effettuare una prima ricerca sul dominio generale. Una volta individuato un testo che riassume i concetti principali del settore, si individueranno al suo interno le parole chiave, che rappresenteranno il punto di partenza per una seconda ricerca, più mirata ed effettuata attraverso i motori di ricerca. Oltre ai criteri di selezione che abbiamo già nominato, è bene prestare attenzione ad elementi come: argomento, tipologia

³ <http://bootcat.dipintra.it/> (consultato il 14/06/2024)

⁴ <https://www.sketchengine.eu/> (consultato il 14/06/2024)

testuale, fonte, registro, autore e destinatari dei testi che si selezionano. Riediger spiega infatti che “la sola presenza di una parola chiave in un testo non garantisce l’effettiva pertinenza e utilità di quel testo per il lavoro terminologico a cui si sta lavorando” (Riediger, 2023: 49). A questo punto, se si sceglie di non fare ricorso ad un software che effettua l’operazione in automatico, sarà necessario trasformare i testi individuati online in file leggibili dal programma che si utilizzerà per analizzarli. Nella pratica, questo significa selezionare il testo o il frammento di testo rilevante e trasferirlo in un software che permetta la creazione di file di tipo testuale (quindi .txt, .html, .xml, ecc.). I testi devono poi essere raccolti in un’unica cartella, che costituirà il corpus una volta finita la fase di ricerca e creazione dei file testuali. Per creare i corpora nelle lingue target sarà necessario tradurre le parole chiave utilizzate per la ricerca di testi in lingua originale. La traduzione può essere svolta attraverso l’uso di dizionari, glossari o strumenti analoghi. I termini tradotti saranno il punto di partenza per effettuare le stesse ricerche e individuare dei testi in lingua target. Questi ultimi dovranno essere elaborati secondo la stessa procedura già descritta. Una volta creati i corpora, si possono utilizzare software definiti “*concordancer*” per analizzarli. Questo tipo di programma crea automaticamente ‘concordanze’, vale a dire che è capace di verificare se esistono relazioni tra le parole presenti in un testo, fornendo informazioni su come sono utilizzate all’interno dei testi di un corpus (ivi, 49). I *concordancer* permettono di ricercare combinazioni di parole o parti di parole specifiche, scoprire a quali altre parole sono associate e studiarle all’interno del testo in cui compaiono, o anche solo all’interno della singola frase in cui vengono inserite. Attraverso l’uso di questi programmi sarà possibile ricercare i termini nel loro contesto, individuandone la definizione e verificandone le occorrenze. Un esempio di *concordancer* piuttosto noto è l’applicazione ‘AntConc’⁵.

Nel presente elaborato, si è scelto di ricorrere al metodo di creazione manuale dei corpora, in ragion del fatto che la specificità dell’argomento non si prestava ad una ricerca automatica: il software di ricerca dei testi non sarebbe stato in grado di distinguere tra testi con contenuti affidabili e testi con contenuti non affidabili.

⁵ <https://www.laurenceanthony.net/software/antconc/> (consultato il 14/06/2024)

Dunque, la selezione è stata effettuata attraverso ricerche mirate sui motori di ricerca online. A quest'operazione è seguita la creazione di file testuali tramite il software 'BBEdit'⁶, con cui sono stati creati dei file a estensione '.txt', ognuno contenente il link alla pagina di origine. In seguito, i file sono stati rinominati, è stato loro assegnato un numero progressivo e sono stati raccolti in un'unica cartella. In questo modo abbiamo ottenuto tre corpora, denominati rispettivamente 'Corpus Gastronomia Romagna IT', 'Corpus Gastronomia Romagna EN' e 'Corpus Gastronomia Romagna FR'. I corpora sono stati caricati sul software di SketchEngine per permetterne la consultazione dei testi e l'estrazione i dati testuali rilevanti ai fini della compilazione del glossario.

Riportiamo in seguito alcuni dati numerici relativi a ciascun corpus, ottenuti attraverso lo strumento di analisi dei corpora di SketchEngine. In particolare, riportiamo i dati riferiti a *type* e *token*, rispettivamente le rappresentazioni astratte di una parola e le istanze della parola rappresentata dai *type*. SketchEngine riporta 3503 *type* e 19104 *token* presenti all'interno del corpus italiano, 4216 *type* e 21494 *token* nel corpus inglese, 2887 *type* e 11475 *token* nel corpus francese. Normalmente, osservare questi dati è utile a definire la rappresentatività del corpus, ma nel presente elaborato il rapporto tra *type* e *token* non è stato considerato una misura affidabile della rappresentatività dei corpora, per due ragioni. La prima riguarda la costruzione dei corpora: i testi sono stati selezionati manualmente, e questo ne garantisce l'affidabilità dei contenuti e la rappresentatività del dominio. Al contrario, nel caso di un corpus costruito in maniera automatica o semi-automatica, la misura dell'affidabilità si basa sulla quantità di testi inclusi nel corpus, poiché non si conoscono nel dettaglio i contenuti di ogni singolo testo inserito. La seconda ragione riguarda l'alta specificità del settore studiato: creare un corpus molto grande in questo caso risulta difficile, poiché non esistono molti testi che trattano l'argomento nelle lingue target. Detto questo, il numero di *type* e *token* riflette anche altri aspetti interessanti dei corpora, primo fra tutti le loro dimensioni, già ridotte nel corpus italiano, che vanno a ridursi progressivamente nel corpus inglese e nel

⁶ <http://www.barebones.com/products/bbedit/index.html> (consultato il 14/06/2024)

corpus francese. Questa caratteristica verrà analizzata più nel dettaglio all'interno del capitolo 5 di questo elaborato, nella sezione 5.1 relativa alle problematiche riscontrate nella creazione dei corpora.

Attraverso la funzione '*concordance*' di SketchEngine sono stati estratti i termini e le loro occorrenze in contesto, sono state individuate eventuali varianti e sinonimi, è stata estratta la definizione del termine presente nei testi e annotata la fonte di provenienza dei dati rilevati.

3.3 Il glossario

Dopo aver creato e analizzato i corpora, è necessario organizzare i dati raccolti in un documento unico, suddiviso in diverse sezioni. Riediger afferma che esistono diversi sistemi di organizzazione dei dati terminologici, come 'TermBase eXchange', 'Open Lexicon Interchange Format' e 'Machine Readable Terminology Interchange' (Riediger: 2023: 53). Nell'uso comune però si utilizzano file ad estensione .doc, .docx, .pdf, .txt, .html, .xml o, molto più spesso, dei file MS Excel in formato .xls, .xlsx o .csv (Riediger, 2023: 53). MS Excel rappresenta infatti un ottimo strumento per la raccolta di dati terminologici: attraverso l'uso di questo software, la gestione dei dati risulta agevole e il processo di estrazione e importazione dei termini in altri programmi o applicazioni avviene piuttosto rapidamente (ivi, 54). Un esempio a questo proposito è MultiTerm⁷, programma per la gestione della terminologia in grado di convertire fogli Excel in un formato adatto ai propri scopi e viceversa, convertire i propri termbase⁸ in fogli Excel. Inoltre, tramite Excel si possono gestire file terminologici con diverse estensioni, tra cui: file .xls e .xlsx; file .txt, .doc, .docx e .pdf contenenti voci organizzate in una tabella; risorse online con voci incolonnate in tabelle .html; termbase di Multiterm (che possono essere convertiti dal

⁷ <https://www.trados.com/it/product/multiterm/> (consultato il 14/06/2024)

⁸ Un termbase è un archivio o banca dati che contiene terminologia relativa ad uno specifico settore o argomento.

programma in file .xls o .xlsx); e altre risorse online che non è possibile trasferire automaticamente in un software diverso da Excel.

Si è quindi scelto di utilizzare MS Excel per la creazione del glossario (che in seguito è stato trasposto nel presente elaborato sotto forma di tabella Word), proprio in ragione della versatilità dello strumento. Sono stati previsti in tutto sei campi per i termini in italiano, sette per i termini tradotti in lingua straniera, più un campo denominato 'Note'. Ad ogni campo è stata assegnata una colonna, mentre a capo di ogni riga sono stati inseriti i termini. Riportiamo di seguito la denominazione di ogni campo e il loro contenuto:

- Il primo campo, denominato 'Termine italiano' contiene il termine in lingua originale, per come è stato estratto dai testi fonte.
- Il secondo campo, 'Variante', contiene termini che hanno lo stesso valore semantico del termine originale ma la cui grafia o ortografia si discosta da esso. Qualche esempio: il termine 'curzoli' ha come variante 'strigotti', 'curzùl', 'stringot', 'stringhetti'; si tratta di termini che si riferiscono allo stesso prodotto ma hanno forma grafica diversa. In questo campo sono state inserite anche le varianti dialettali del termine, nel caso di 'curzoli': 'curzùl' e 'stringot'.
- Il terzo campo, 'Definizione', contiene una descrizione del termine a cui la definizione è associata. La definizione del termine è stata estratta a partire dal testo fonte e in alcuni casi essa è stata riformulata per renderla più concisa. In generale, dove il testo fonte lo riportava, è stata inserita sia una descrizione della pietanza o del prodotto sia il suo luogo di origine. A volte quest'ultimo non coincideva nei testi fonte delle diverse lingue; questo aspetto verrà discusso nel dettaglio nell'ultimo capitolo di questo elaborato ma, laddove è stato riscontrato questo problema, è stata inserita una annotazione nel campo 'Note'.
- Il quinto campo, 'Contesto', contiene un'istanza di utilizzo del termine, inserito nel contesto di utilizzo. A volte si tratta di un contesto di natura definitoria, che si aggiunge alla definizione contenuta nella colonna precedente; è il caso del

contesto in italiano del ‘formaggio bazzotto’. Laddove i testi fonte lo permettevano, si è preferito utilizzare contesti d’uso e non definitivi, per evitare ridondanze.

- Il quinto campo, ‘Sinonimo’, contiene termini che vengono utilizzati spesso per riferirsi al referente originale, ma che non lo designano necessariamente. Riportiamo un esempio di seguito: il termine ‘curzoli’ ha come sinonimo ‘stringhette’, che originariamente non si riferisce al prodotto di origine romagnola ma ad una variante marchigiana. Ciononostante, il termine ‘stringhette’ viene utilizzato anche per riferirsi ai ‘curzoli’, dunque è stato inserito nella colonna ‘Sinonimo’.
- Il sesto campo, ‘Fonte’, contiene il nome del sito a cui appartiene il testo inserito nei corpora della lingua a cui si riferisce, accompagnato da un link ipertestuale che reindirizza direttamente alla pagina.
- Solamente nelle sezioni relative ai termini nelle lingue target, è stata inserita un’ulteriore colonna, subito prima della colonna contenente i testi fonte con i relativi hyperlink. Questa colonna contiene un indice di affidabilità dei termini tradotti, motivo per cui non è stata prevista nella sezione in lingua italiana.

Per stabilire l’affidabilità di un termine si fa riferimento alle indicazioni di Riediger (2023), che afferma:

“[l’indice di affidabilità] offre indicazioni di tipo qualitativo riguardanti la fonte da cui è stato estratto il termine e la sua attendibilità. In genere il grado di affidabilità è espresso in una scala di punti (definita dal compilatore della raccolta terminologica o dall’organismo che gestisce).”

(Riediger, 2023: 38)

Riediger propone un indice di affidabilità che consiste nell’assegnazione di un punteggio da uno a quattro, a seconda del grado di affidabilità della fonte. La correttezza viene valutata sia in termini di contenuti sia di correttezza della lingua e

un punteggio di '1' rappresenterebbe una fonte poco affidabile. Dunque, è stata creata una scala di affidabilità che segue questo modello:

- L'indice '1' è riservato a testi che contengono informazioni non corrette e fanno un uso della lingua target non corretto.
- L'indice di '2' è stato assegnato ai termini estratti da fonti in cui non è presente bibliografia o altra indicazione delle fonti utilizzate per ottenere le informazioni discusse. In queste fonti, i contenuti sono per lo più corretti ma i testi nell'insieme riportano qualche errore. In questa categoria ritroviamo soprattutto testi pubblicati su blog.
- L'indice di '3' è stato assegnato ai termini estratti da fonti per cui è ragionevole pensare che sia stata fatta una ricerca accurata sui contenuti, prima della pubblicazione dei testi. Si tratta di testi i cui contenuti sono per la maggior parte corretti, ma che contengono qualche errore. Rientrano in questa categoria: i testi provenienti da siti istituzionali, i cui contenuti sono tendenzialmente corretti, anche se la lingua utilizzata non lo è sempre; gli articoli di Wikipedia, che riportano le fonti in bibliografia e contengono informazioni corrette ma che (per le ragioni discusse nel secondo capitolo) possono contenere errori; gli articoli di riviste pubblicate online, che richiedono un certo grado di fact-checking prima che l'articolo sia giudicato idoneo alla pubblicazione.
- Il punteggio di '4' è stato assegnato a termini estratti da fonti considerate autorevoli, ad esempio libri o riviste pubblicati (anche ma non solo) in formato digitale. I contenuti di questi testi sono corretti sia dal punto di vista delle informazioni che contengono, sia dal punto di vista della lingua utilizzata.

L'ultima colonna presente nel glossario è il campo 'Note'. All'interno di questa sezione sono state riportate tutte le informazioni che non potevano essere annotate negli altri campi. Per la maggior parte si tratta di appunti sulla natura delle informazioni contenute nei testi fonte, ad esempio: il termine 'basotti' riporta nella colonna 'Note' che la fonte in italiano offre informazioni non solo sul prodotto

'basotti' (un tipo di pasta simile ai tagliolini), ma anche sul piatto che viene preparato a partire da essi, i 'basotti in forno'. Confrontando la fonte italiana con la fonte inglese, notiamo la mancanza di informazioni sul piatto descritto nel testo in inglese, il quale contiene solo riferimenti al tipo di pasta, e non alla pietanza.

Alcune sezioni del glossario in lingua target sono vuote: la mancanza di informazioni e di traduzioni è dovuta alla mancanza di testi in lingua che descrivono o menzionano il prodotto o la pietanza descritta in italiano. Questo aspetto verrà discusso nel dettaglio nell'ultimo capitolo di questo elaborato, all'interno della sezione dedicata alla discussione delle problematiche riscontrate nella creazione dei corpora e nella compilazione del glossario.

Il glossario

CAPITOLO 4

4.1 Il glossario: breve introduzione e caratteristiche generali del documento

Nel presente capitolo riportiamo il glossario compilato seguendo la metodologia esposta nel capitolo 3 dell'elaborato. Per questioni di leggibilità, la tabella Excel originale è stata trasposta nel documento dividendola in tre parti. DI seguito riportiamo dunque la prima sezione, contenente i dati testuali relativi ai termini italiani, seguiti dalla sezione in lingua inglese e dalla sezione in lingua francese. Il campo 'Note', che riporta informazioni relative a tutte e tre le sezioni, si trova nell'ultima colonna della sezione francese. Ai campi 'Termine' di tutte e tre le sezioni è stato assegnato un colore diverso, per aumentare la leggibilità del documento: la sezione italiana è associata al colore blu, la sezione inglese è associata al colore rosso e la sezione francese è associata al verde.

Termine italiano	Variante	Definizione	Contesto	Sinonimo	Fonte
baccalà in umido	baccalà in umido con le patate	Piatto tipico della Romagna a base di baccalà ammollato (dissalato) e fatto dorare in un soffritto di cipolla, sedano e carota, a cui vengono successivamente aggiunte la passata di pomodoro e le patate tagliate a tocchetti,	"In Romagna è tipico il 'baccalà in umido con le patate'"		Wikipedia - Baccalà

		eventualmente anche piccole cipolle o scalogno. La variante con le cipolle o scalogno è tipica della zona di Cesena.			
basotti	bassotti, tagliolini al forno	Pasta lunga o primo piatto a base di pasta lunga all'uovo cotta in forno; entrambi sono tipici della provincia di Forlì-Cesena, in particolare dell'alta valle del Savio, in Romagna.	"I basotti o bassotti o tagliolini al forno, sono un primo piatto a base di pasta lunga all'uovo cotta in forno"		Wikipedia - Basotti
bël e cöt	bel e cot, belecot, belecòt	Insaccato simile al cotechino, da cui si differenzia per l'aggiunta di tagli di carni magre e per il fatto che viene venduto già cotto. È un prodotto tipico della zona di Russi, in Romagna.	"il Bël e cöt viene venduto già cotto e caldo"		Wikipedia - Bël e cöt

bustrèng	bustrengo	Dolce cotto al forno a base di ingredienti di recupero, come farina di grano tenero, farina di granoturco, pangrattato, parmigiano, olio d'oliva, zucchero, miele, mele, pere, fichi secchi, uva passa, noci, mandorle, scorza d'arancia e di limone. È tipico di alcune aree collinari e montane della Romagna (Valle del Savio, Valle del Rubicone, Montefeltro).	"[il fustingo] diversamente dal bustrèng romagnolo, contiene anche cacao, caffè e liquore"		Wikipedia.org
buzéga		Zuppa a base di fagioli, patate, lardo e castagne secche o arrostiti, originaria di Cesena e della valle del Savio, in Romagna.	"La buzéga è una zuppa a base principalmente di fagioli, patate, lardo e castagne secche o arrostiti"		Wikipedia.org

caffè in forchetta		<p>Budino a base di caffè, zucchero, uova e rum.</p> <p>Originariamente un dolce toscano, si è diffuso nella Romagna toscana fino a diventare un dolce tradizionale della Romagna.</p>	<p>"Il caffè in forchetta è un dolce al cucchiaio consistente in un budino a base di caffè, zucchero, uova e rum"</p>		<p>Wikipedia.org</p>
cantarella	cantarëla	<p>Focaccia morbida e sottile simile ad una crêpe, cotta su una superficie rovente tonda. È tipica delle province di Forlì-Cesena e di Rimini, in Romagna.</p>	<p>"La cantarella (cantarëla in romagnolo) è una focaccia costituita da una cialda morbida"</p>		<p>Wikipedia.org</p>
caterine	bambuzéni	<p>Biscotto a base di pasta frolla ricoperta di cioccolato fondente e zuccherini colorati, a forma di bambola, di gallo o gallina. Sono tipici della zona di Ravenna, in Romagna.</p>	<p>"Le caterine sono prodotte con un impasto a base di farina, zucchero, uova, burro, lievito e scorza di limone"</p>		<p>Wikipedia.org</p>

coniglio in porchetta	coniglio porchettato	Piatto a base di carne di coniglio, a cui è applicato il metodo di preparazione della porchetta e insaporito con sale da cucina misto a pepe nero, spicchi d'aglio, strutto, fegato tagliato a tocchetti e manciate di finocchio selvatico. È una ricetta tipica dell'entroterra romagnolo.	"[...] il metodo di preparazione della porchetta è applicato anche alla carne di coniglio, ottenendo il 'coniglio porchettato' o 'coniglio in porchetta'"		Wikipedia.org
cotoletta in umido coi piselli		Piatto tipico della Romagna e in particolare delle campagne faentine, a base di cotolette fritte e poi stufate in olio d'oliva, piselli e conserva di pomodoro diluita in acqua, infine servite con del parmigiano grattugiato.	"in Romagna, soprattutto delle campagne faentine, è popolare la cotoletta in umido coi piselli"		Wikipedia.org
curzoli	strigotti, curzùl, stringot, stringhetti	Tipo di pasta all'uovo simile agli strozzapreti o agli spaghetti alla chitarra, tipico della Romagna e in particolare della provincia di Forlì-Cesena.	"Ai curzoli si possono abbinare un po' tutti i sughi tipici per la pasta"	stringhette	Wikipedia.org

formaggio bazzotto	formaggio bucciato	Formaggio pecorino o misto a pasta semidura, prodotto a partire da latte vaccino, di forma cilindrica con scalzo convesso, tipico della Romagna e presente in molte ricette romagnole.	"Il formaggio bazzotto (o bucciato) è un formaggio di latte vaccino, pecorino o misto"		Wikipedia.org
ingannapreti	ingana purèt	Pasta all'uovo simile ai cappelletti, ma priva di ripieno. È tipica delle zone di Ravenna e Cervia, in Romagna.	"Gli ingannapreti sono un tipo di pasta all'uovo, simili ai cappelletti, ma privi di ripieno"		Wikipedia.org
latte brulé	lat brulé romagnolo	Dolce al cucchiaio di origini romagnole, consiste in un budino a base di latte, zucchero e uova, aromatizzato con la vaniglia.	"Il latte brulé non va confuso con altri dolci al cucchiaio, con i quali presenta analogie"		Wikipedia.org

latteruolo	casadello	Dolce al cucchiaino composto da una base di pasta matta (acqua e farina e senza uova) su cui poggia uno strato spesso di crema a base di latte, uova e zucchero. È tipico della provincia di Forlì-Cesena, in Romagna.	"Il latteruolo, conosciuto anche come casadello, è un dolce al cucchiaino"		Wikipedia.org
maltagliati	meltajé, maltajéd, puntarine, puntaréni	Pasta all'uovo caratterizzata dalla sua forma irregolare, prodotta a partire dagli scarti avanzati da altre preparazioni e riconosciuta come prodotto tipico della Romagna.	"[i maltagliati] prendono il nome di puntarine (puntaréni) quando hanno forma di triangolo molto acuto, e maltagliati (meltajé, maltajéd) quando hanno forma di losanga"		Wikipedia.org

mandorlato al cioccolato		Dolce dall'aspetto di una piccola torta rotonda, a base di cacao, farina, zucchero, scorze di arance e cedro, mandorle e varie spezie. È un dolce tradizionale di Modigliana, in Romagna.	"Alla base del mandorlato al cioccolato c'è un impasto di cacao, farina, zucchero di canna, scorze di arance e cedro, mandorle e 15 spezie"		Wikipedia.org
mandorlotti		Biscotti a base di pasta di mandorle e decorati con una mandorla intera, tipici delle zone di Gatteo, Cesenatico e Gambettola, in Romagna.	"[...] i mandorlotti, che si differenziano dai petit four unicamente per la superficie ruvida non sfaccettata"		Wikipedia.org

manfrigoli	monfettini, grattini, monfettini, manfettini, mofrigoli, sfregoli, maranfigle	Pasta fatta a mano e tradizionalmente senza uova, in forma di cubetti irregolari molto minuti. È tipica della Romagna.	"In Ungheria esistono tre tipi di pasta molto simili ai manfrigoli romagnoli"	mondellini, mundlé, mundlén	Wikipedia.org
migliaccio di grano		Torta salata a base di farina di grano, formaggio pecorino, uova, latte e formaggio di fossa, tipico della Romagna, in particolare di Bagno di Romagna. Il suo nome deriva dal miglio, da cui viene prodotta la farina utilizzata nella preparazione.	"Il migliaccio di grano è una torta salata a base di farina di grano"		Wikipedia.org
minestra nel sacco	minestra nel sacchetto, minestra al sacco	Primo piatto a base di brodo di carne e cubetti di farina, uova e parmigiano. È tipico della Romagna e il suo nome deriva dall'uso di una tela per avvolgere l'impasto durante la cottura.	"La minestra nel sacco (o minestra nel sacchetto o minestra al sacco) è una minestra a base di brodo di carne e cubetti di farina, uova e parmigiano."	zuppa imperiale	Wikipedia.org

<p>minestra vedova</p>	<p>mnëstra vedva</p>	<p>Primo piatto povero a base di pasta in brodo, tipico della Romagna. Il nome deriva dalla semplicità degli ingredienti, che includono la pasta matta, ossia a base di acqua e farina e senza uova, e il cosiddetto brodo matto, ossia privo di carne.</p>	<p>"La minestra vedova può essere preparata con vari tipi di pasta fresca"</p>		<p>Wikipedia.org</p>
<p>orecchioni</p>	<p>urciôn</p>	<p>Pasta fresca a forma di mezzaluna o triangolo, ripiena principalmente di formaggi e verdura; è tipica province di Forlì-Cesena e Ravenna, in Romagna.</p>	<p>"Gli orecchioni (urciôn in romagnolo) sono un tipo di pasta fresca a forma di mezzaluna o triangolo"</p>		<p>Wikipedia.org</p>

paciarela		Polenta a base di farina di mais e condita con fagioli, pancetta e concentrato di pomodori. È un piatto tipico di Tredozio, nell'Appennino forlivese romagnolo.	"La paciarela è un tipo di polenta a base di farina di mais"		Wikipedia.org
pagnotta di San Martino		Dolce simile ad una pagnotta a base di farina, olio, lievito e vino, arricchita con noci, uva sultanina e noce moscata. È diffusa nei territori di Montescudo-Monte Colombo, in Romagna	La pagnotta di San Martino è un dolce all'aspetto simile al pane		Wikipedia.org
pagnotta pasquale		Dolce a base di farina di grano, pasta da pane lievitata, zucchero, strutto, uova, scorza di limone grattugiata, liquore all'anice, lievito di birra e uvetta. Preparato nel periodo di Pasqua e tipico delle aree di Cesena, Mercato Saraceno e Sarsina, in Romagna.	"La pagnotta pasquale è un dolce a base di farina di grano, pasta da pane già lievitata, zucchero, strutto, uova, scorza di limone grattugiata, liquore all'anice"		Wikipedia.org

panina	panina pasquale	Dolce pasqualea base di pasta di pane, uova, zucchero, uvetta, scorza di arancia e limone, liquore all'anice e cognac. È tipico dell'alta valle del Savio, in Romagna, e della Toscana.	" [...] sono, invece, tipiche di Pasqua la panina gialla, dolce, contenente zucchero, uvetta e zafferano (che dà alla panina il colore giallo), e la panina unta o coi ciccioli, priva di zucchero e contenente rigatino"		Wikipedia.org
patacucci	zavardoni, zavardone, zavardoun, giugetti	Pasta fresca costituita da quadri o losanghe di forma piuttosto irregolare, ricavati da una sfoglia spessa, preparata con acqua, farina di grano, farina di mais e sale. È tradizionale delle province di Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna.	"I patacucci o zavardoni o giugetti sono un tipo di pasta fresca "		Wikipedia.org

pecorino del pastore	pecorino sarsinate (Plinio il vecchio)	Formaggio a pasta semidura prodotto con latte di pecora e caglio naturale e tipico dell'Emilia-Romagna, in particolare della fascia collinare e montana delle province di Forli-Cesena, Ravenna, Rimini e Bologna.	"Il pecorino del pastore è un formaggio a pasta semidura prodotto esclusivamente con latte di pecora e caglio naturale"		Wikipedia.org
polenta dolce (primo piatto)	polenta neccia	Primo piatto o piatto unico a base di farina di castagne, tipico delle zone appenniniche di Toscana ed Emilia-Romagna e del Monte Amiata	"[...] la polenta dolce è, in genere, un primo piatto o un piatto unico"	pulenta castagnina	Wikipedia.org
polenta incassata	pulénta incaséda	Primo piatto composto da polenta, ragù, besciamella e parmigiano cotti in forno, all'interno di una teglia. È tipico della tradizione culinaria della Romagna.	"La polenta incassata (in romagnolo pulénta incaséda) è un primo piatto composto da polenta, ragù, besciamella e parmigiano"	polenta pasticciata	Wikipedia.org

riso imbragato	ris imbraghê, minestra imbragata, mnestra imbragheda	Primo piatto povero tipico della Romagna a base di brodo di carne, riso, uova e formaggio grattugiato.	"Il riso imbragato (in romagnolo Ris imbraghê) [...] è un primo piatto tipico della Romagna"	risotto imbragato	Wikipedia.org
rosette	nidi di rondine, roselline,	Primo piatto cotto in forno, a base di rotelle di sfoglia farcite con formaggio, besciamella, prosciutto cotto, funghi o verdure. Sono un piatto tradizionale della zona di Modena e più in generale della Romagna.	"Le rosette o nidi di rondine (più raramente roselline) sono un primo piatto a base di rotelle di sfoglia"		Wikipedia.org

rustida		<p>Piatto tipico della riviera romagnola a base di pesce panato con pangrattato, prezzemolo, aglio e olio d'oliva, successivamente grigliato.</p> <p>Generalmente si tratta di pesce azzurro ma vengono utilizzate anche sogliole, rombi, orate, code di rospo, triglie, canocchie, gamberi, scampi e calamari.</p>	<p>"[...] durante i mesi estivi le rustide di pesce sono frequentemente organizzate presso i borghi marinari e gli stabilimenti balneari della riviera"</p>		<p>Wikipedia.org</p>
salame matto	salam mat	<p>Contorno a base di un impasto di pane grattugiato, formaggio e uova, a cui viene data una forma cilindrica simile a quella di un salame, prima di cuocerlo nel brodo. È un piatto tradizionale tipico della Romagna.</p>	<p>"Il salame matto (salam mat in romagnolo) è un contorno a base di un impasto di pane grattugiato, formaggio e uova"</p>		<p>Wikipedia.org</p>

salsiccia matta	ciavàr, suzèzza mata	Insaccato di carne suina realizzato con carni meno pregiate e frattaglie. Tipico dell'Appennino tosco-romagnolo, Bagno di Romagna, Portico e San Benedetto e Santa Sofia.	"A seconda delle carni utilizzate, la salsiccia matta avrà una colorazione più o meno scura."	sambudello	Wikipedia.org
sarde in cotoletta		Ricetta a base di sarde panate e fritte nell'olio d'oliva tipica della zona di Cervia, in Romagna.	[...] la ricetta delle sarde in cotoletta, in cui le sarde, dopo essere state private delle lisce, vengono dapprima bagnate nell'uovo sbattuto, poi ricevono una doppia panatura a base di pangrattato [...]		Wikipedia.org

scalogno di romagna sott'olio		Contorno di origine romagnola che spesso accompagna i secondi di carne lessata e consiste in una conserva a base di scalogno, olio extravergine d'oliva, aceto e sale.	"Lo scalogno conservato sott'olio si usa come contorno, soprattutto per accompagnare i secondi di carne lessata"		Wikipedia.org
scifuloti	s-cifuloti	Pasta fresca a forma di cilindro liscio e pieno. È tipica della provincia di Ravenna, in Romagna.	"[...] gli scifuloti vengono lasciati ad asciugare sopra la spianatoia"	garganelli	Wikipedia.org

spoja lorda	minestra imbottita	Pasta all'uovo dalla forma quadrata e ripiena di formaggio fresco, parmigiano, noce moscata, uova e sale. Tipica della provincia di Ravenna e di Faenza, in Romagna.	"Il nome spoja lorda deriva dall'utilizzo della sfoglia avanzata dalla preparazione dei cappelletti"		Wikipedia.org
strichetti	srichét, fiuchét, srichetti, stricchetti, fiocchetti, nastrini, farfalline, farfallette	Pasta fresca simile alle farfalle, diffusa in Romagna nelle province di Ravenna e Forlì-Cesena.	"[...] la ricetta degli strichetti nasce dalla necessità di riutilizzare la sfoglia avanzata dalla preparazione dei cappelletti o altri tipi di pasta all'uovo"	farfalle	Wikipedia.org

tajadlot	tajadlòt	<p>Variante delle tagliatelle ricavata da una sfoglia sottile e tagliata stretta, con una larghezza intermedia fra tagliolini e tagliatelle. Originaria della Romagna, a Cattolica sono caratteristici i "tajadlot s'li puracie" (con sugo di vongole).</p>	<p>"Una variante sono i tajadlot, ricavati da una sfoglia sottile"</p>	tagliatelle	<p>Wikipedia.org</p>
tortelli alla lastra	tortelli nella lastra	<p>Piatto unico e cibo di strada a base di una sfoglia simile alla piadina e ripiena di patate lesse, pancetta, soffritto di verdure, pecorino, noce moscata, pepe e sale. Altre varianti includono zucca e erbe. È un piatto tipico dell'Appennino tosco-romagnolo e diffuso nella zona attorno a Bagno di Romagna, Premilcuore, Portico e San Benedetto e Santa Sofia in provincia di Forlì-Cesena.</p>	<p>"I tortelli alla lastra (o nella lastra) sono un piatto unico e cibo di strada"</p>		<p>Wikipedia.org</p>

tortelli di patate		Pasta ripiena all'uovo di forma quadrata e a volte rotonda, di una dimensione che varia tra 4 e 5 cm. Il ripieno consiste in patate lesse, parmigiano e noce moscata. È tipica delle zone dell'alto Casentino, Mugello, dell'alta Val di Bisenzio, delle zone montane della Romagna, della provincia di Reggio Emilia e degli appennini toscani, emiliani e romagnoli.		"I tortelli di patate sono un tipo di pasta ripiena all'uovo"		Wikipedia.org
trippa alla romagnola		Preparazione romagnola a base di trippa stufata con aglio, cipolla e prezzemolo, conserva di pomodoro e vino bianco. Il tutto è aromatizzato con scorza di limone, cannella e chiodi di garofano e servito con parmigiano grattugiato.		"Trippa alla romagnola: in Romagna la trippa viene stufata"		Wikipedia.org
EN termine	Variante	Definizione	Contesto	Sinonimo	Indice di affidabilità	Fonte

Baccalà con patate in umido		<p>Italian recipe consisting of baccalà fish soaked in water and cut in thick slices. After it is cut, the fish is cooked in a pan with chopped celery, carrots, onions, tomato sauce and potatoes.</p>	<p>"Baccalà con patate in umido Time of preparation: 2 hours 30 minutes (plus the soaking of baccalà)</p>			<p>3 Santarcangelodiromagna.info</p>
tagliolini	bassotti	<p>Italian pasta shaped like thin noodles, originally created in Emilia-Romagna.</p>	<p>"In Emilia-Romagna [tagliolini are also known as] bassotti"</p>			<p>4 Oretta Zanini De Vita. (2009). Encyclopedia of Pasta. University of California Press.</p>
bel e cot	bél e còt	<p>Traditional Italian sausage made from pork muscle meat and rind. It is cooked before being sold, hence its name "good and cooked". It is</p>	<p>"The tradition, in Russi, wants the bél e còt to be eaten on a good slice of flavourless bread"</p>			<p>2 Charminly.com</p>

		originally from the city of Russi in Romagna.				
bustrengo	bustrèng	Cake made with flour, leavening, oil or shortening, sugar or honey, cornmeal, breadcrumbs or stale bread, figs, raisins, diced apples, lemon rind and orange rind. It is a traditional dish from the cities of Forlì-Cesena and Rimini in the Romagna region.	Traditional preparation of bustrengo involves cooking it in a fireplace in a copper pot with the lid covered in hot coals			3 Wikipedia.org

chestnut, bean and potato soup		Traditional Italian dish made with chestnuts, beans and potatoes.	"recipe: chestnut, bean and potato soup (zuppa di castagne, fagioli e patate)"			2 Pulcetta.com
coffee on a fork	caffè in forchetta	Italian pudding made from espresso coffee, milk, sugar, eggs and flour.	"Coffee on a fork can be served instead of coffee as a sweet full stop after an opulent Italian dinner"			2 Italiannotes.com
cantarella	sweet crepes with olive oil	Thin crepes made with flour, water, oil and salt. It is a peasant dish from the Romagna region, traditionally used to taste and appreciate the new squeezed olive oil in November	"When the cantarella is browned, turn it over and brown it on the other side."			2 Foodconnectspeople.com

but it can also be eaten with some sugar sprinkled on top.

Sweet sugar cookies seasoned with lemon zest and often shaped into roosters, hens, or dolls. They are traditionally prepared on the day of Saint Catherine in the city of Ravenna in Romagna.

"Caterine di Ravenna is another sweet treat of the region"

2 Cellartours.com

caterine di Ravenna

porchetta-style rabbit		<p>Rabbit prepared and roasted with the same method as porchetta.</p> <p>In the Romagna region, the rabbit is traditionally seasoned with wild fennel.</p>	<p>"PORCHETTA-STYLE RABBIT, THE GENIUS FROM MARCHE"</p>		2	Cookingwithcarlotta.com
Breaded pork cutlets with red sauce		<p>Italian dish consisting of breaded veal cutlets, fried in extra virgin olive oil and then cooked in a red sauce with peas and potatoes.</p>	<p>"Breaded pork cutlets are delicious by themselves, but when baked with potatoes, peas and red sauce, it takes it to a whole different level."</p>		2	Greatchicagoitalianrecipes.com
Curzul pasta		<p>Traditional Italian pasta shaped like 3mm wide strips. In the Romagna region, specifically in the city of Faenza, it is usually</p>	<p>"Curzul pasta with shallots"</p>		2	Pastagrannies.com

		served with a shallot-based sauce.				
bazzotto		Semi-hard white cheese made from cow's milk, produced in the Romagna region and used in several local recipes.	"To ensure the integrity of the product, the Bazzotto must be stored at refrigeration temperature (0-4° C)"			2 Caseificio Pascoli
ingannapreti		Type of pasta from Emilia Romagna. Its name means "priests' deceivers" as the shape reminds of the tortellini's, but it doesn't have any filling.	"Ingannapreti: another pasta coming from Emilia Romagna, another joke at the expenses of the clergy!"			2 Pastaartist.com

milk brûlé	latte brûlé	Italian pudding made with milk, sugar and eggs.	"(MILK BRÛLÉ) 1 liter (about 1 quart) of milk"	4	Artusi, P., Scicolone, M., Ballerini, L. <->, Sartarelli, S., & Baca, M. (2003). Science in the kitchen and the art of eating well. University of Toronto.
milk pudding	latteruolo	Traditional Italian dessert composed of a dough made with water and flour and a custard made with milk, eggs and a dash of vanilla. Peasants of the Romagna area used to take it to the landowner as a gift on the feast of Corpus Christi.	"(MILK PUDDING) This is a very delicate dessert [...]"	4	Artusi, P., Scicolone, M., Ballerini, L. <->, Sartarelli, S., & Baca, M. (2003). Science in the kitchen and the art of eating well. University of Toronto.

maltagliati	puntarine	Egg pasta of irregular shape, typically made from the excess dough left over from the production of other types of pasta, hence the meaning of its name: "poorly cut". It is originally from the Emilia-Romagna region.	"Maltagliati are therefore cut from such scrap pieces of pasta, and differ in shape, size and thickness."		3	Wikipedia.org
Modigliana chocolate mandorlato	chocolate-almond cake	Traditional chocolate-almond cake made with cocoa, almonds, candied orange and citron peel, flour, cane sugar and spices. It is originally from the city of Modigliana, in Romagna.	"Modigliana chocolate mandorlato is a traditional chocolate-almond cake from Modigliana, a small town in the province of Forlì-Cesena, in Emilia Romagna."		4	Fondazione Slow Food.com

mandorlotti		Crispy almond cookies decorated with a single whole almond. They are originally from the Romagna region, more precisely from the area between the cities of Gatteo, Sala di Cesenatico, and Gambettola.	"Similar to the more famous fave dei morti, mandorlotti are crispy almond cookies from Romagna"		2	Tasteatlas.com
manfrigoli	battutini, manfrigul	Type of pasta shaped like small squares and traditionally used in peasant dishes. It is originally from the city of Forlì in the Romagna region.	"manfricoli [is] also known as: In Emilia-Romagna, battutini and manfrigul"	pencelle, pingiarelle, manifregoli, picchiettini	4	Oretta Zanini De Vita. (2009). Encyclopedia of Pasta. University of California Press.

minestra nel sacco	parmigiano reggiano dumplings in a beef and chicken broth	Dish resembling dumplings cooked in a beef and chicken broth, originally from the Emilia-Romagna region.	"Award-winning chef Steve Samson [...], gives us an up-close view of old world technique, crafting 'Minestra del Sacco'"		2	Losangeles.tastetalks.com

orecchioni		<p>Italian ravioli shaped like ears and filled with chard and different types of cheeses, originally from the city of Faenza in Romagna.</p>	<p>"Pasta Grannies share Rina's recipe for orecchioni with butter & sage"</p>		2	Youtube.com
botched polenta	paciarela	<p>Dish consisting of polenta and a meat and tomato gravy, originally from the Romagna region.</p>	<p>"Botched polenta was born and spread in the regions of northern Italy, and each has produced its typical variant over time: the Aosta Valley for example [...] or the "paciarela", from Romagna"</p>		2	Sbenny.com

Loaf of Saint Martin		Sweet loaf containing straw white grapes, nuts and pepper. Traditionally, it is made on the day of Saint Martin in Romagna.	"During the olive harvest, rural families [...] used to bring with them the Loaf of Saint Martin and some good wine"		3	Web.archive.org
Pagnotta Pasquale		Sweet loaf produced using wheat flour, risen dough, sugar, lard, eggs, lemon zest, vanilla and raisins. Traditionally, it is made on Easter in the city of Sarsina, in Romagna.	"[...] that beautiful round loaf – la Pagnotta Pasquale – is what will be at the center of all the hoopla at the Sagra della Pagnotta this Sunday"		2	Rubberslippersinitaly.wordpress.com
Panina Pasquale		Glazed bread containing anisette, orange peel and lemon pieces. Traditionally, it is made on Easter across the Emilia-Romagna region.	"A variation [of Easter bread] is called Panina Pasquale and is richer and spicier "		3	Italiantribune.com

patacucci	zavardoni, zavardoun, giugetti	Type of pasta made from a thick dough containing water, wheat flour, corn flour, and salt. Once rolled, the dough is cut into irregular squares or diamonds. It is originally from the cities of Rimini, Forlì-Cesena, and Ravenna, in Romagna.	"Patacucci, also known as zavardoni or giugetti, are a traditional type of fresh pasta"		3	Wikipedia.org
pecorino del pastore		Cheese made from sheep's milk, primarily produced in the Emilia-Romagna region.	"Pecorino del pastore has received the PAT (Traditional Agri-Foodstuffs) recognition, which is a certification given to traditional Italian food products."		2	Sundri.es

chestnut polenta	neccio polenta	Italian dish consisting of polenta made with chestnut flour instead of the traditional corn flour.	"Chestnut polenta, also called neccio polenta, is a polenta prepared with chestnut flour"		2	Minucciano.net
polenta casserole	pasticcio di polenta	Italian dish consisting of polenta baked in the oven with bolognese sauce, grated parmesan and bechamel sauce.	"PASTICCIO DI POLENTA' ¹ (POLENTA CASSEROLE) Prepare a firm polenta of cornmeal cooked in milk."		4	Artusi, P., Scicolone, M., Ballerini, L. <->, Sartarelli, S., & Baca, M. (2003). Science in the kitchen and the art of eating well. University of Toronto.

baked pasta roses	pasta rosettes, swallow's nests, nidi di rondine alla romagnola	Baked pasta recipe, consisting of baked pasta sheets shaped like roses and filled with bechamel, cooked ham and cheese. The recipe is originally from the Emilia-Romagna region, but especially from the city of Modena and from the Romagna area.	"There are a number of versions of baked pasta roses in Emilia Romagna [...] You can find it called 'nidi di rondine alla Romagnola'"		3	Thepastaproject.com
rustida		Traditional fish grill from Romagna, consisting of fish covered in breadcrumbs and then grilled.	"in regions like Romagna, the grigliata di pesce is known as rustida, and fish is grilled after being covered with breadcrumbs"		4	Italoamericano.org

salame matto	fake salami	Fake meatloaf made from a mixture of breadcrumbs, eggs, Parmesan cheese and nutmeg. It is typical of the peasant cuisine of the Romagna region.	"We thought back to salame matto (fake salami), a dish from the cucina povera of Romagna"		2	Trotelliniandco.com
ciavàr	mad sausage	Italian sausage made from pig offal and other parts, including tongue, cheek, heart and head. It is considered a traditional local product in the Romagna region, particularly in the cities of Bagno di Romagna, San Piero in Bagno and Santa Sofia.	"Ciavàr, also referred to as mad sausage (salsiccia matta), is an Italian sausage"		3	Wikipedia.org

Breaded pilchards and sardines		Dish consisting of sardines and pilchards, breaded and fried in olive oil. The recipe is originally from the city of Cervia in Romagna.	"Breaded pilchards and sardines in scented Cervia salt"			3 Turismo.comunecervia.it
scallion of Romagna		Scallion sauce traditionally made in the Romagna region, consisting of fresh scallion preserved in extra virgin olive oil, vinegar and dry white wine.	"On the packagings of scallion of Romagna, a label is applied"			3 Italiafoodexcellence.com
scifuloti	garganelli	Traditional Italian egg pasta shaped like a smooth cylinder, similar to garganelli,	"Similar to garganelli, but not ridged, are scifuloti, also from Romagna."			4 Oretta Zanini De Vita. (2009). Encyclopedia of Pasta. University of California Press.

		originally from the Romagna region.				
spoja lorda	stuffed soup	Square-shaped egg pasta with a filling of fresh cheese, Parmesan, nutmeg, eggs and salt. It is originally from the Romagna region, specifically from the cities of Ravenna and Faenza.	"Spoja lorda or stuffed soup is a type of filled egg pasta with a square shape"		3	Wikipedia.org
strichetti		Bow-tie shaped type of pasta, typical of the cuisine of the Emilia-Romagna region.	"Strichetti, often mistaken with Farfalle, is a bow-tie shaped kind of pasta, very typical for the Emilia-Romagna region."		2	Mattarelloaway.com

tajadlot	tagliolini	<p>Pasta shaped like thin noodles, very similar to tagliolini and often served with a clam-based sauce. It is originally from the Romagna region, in particular from the city of Cattolica.</p>	<p>"Dishes like tajadlot s'li puracie (tagliolini with clams) [...] keep the illustrious local tradition alive."</p>		3	Issuu.com
tortelli alla lastra		<p>Traditional Italian dish consisting of a thick dough rolled into a square or rectangle and stuffed with pancetta, potatoes, eggs, greens, ricotta, pumpkin, and seasonings.</p> <p>Traditionally, it is cooked on a slab or tile.</p>	<p>"Tortelli alla lastra is a traditional Italian dish"</p>		2	Tasteatlas.com

Potato-stuffed Tortelli		Italian dish consisting of rolled dough shaped like a square or a circle and stuffed with mashed potatoes, parmigiano reggiano cheese and nutmeg. It can be served with ragù bolognese or grated Parmigiano Reggiano cheese.	"[...] there is nothing better than a nice plate of potato-stuffed Tortelli"			3	Travelemiliaromagna.it
trippa alla romagnola		Cooked beef tripe recipe, typically made in the Romagna region.	"Trippa alla romagnola is a popular dish made with beef tripe."			2	Trips2italy.com

Termine francese	Variante	Definizione	Contesto	Sinonimo	Indice di affidabilità	Fonte	Note
------------------	----------	-------------	----------	----------	------------------------	-------	------

							La fonte IT fa riferimento sia alla pasta 'basotti, sia al piatto "basotti al forno", la fonte EN fa riferimento solo alla pasta utilizzata per realizzarlo, i "basotti".

gâteau aux pommes	bustrengo, migliaccio blanc, bustreng	Gâteau traditionnel de la région de Romagne, à base de polenta, farine, mie de pain rassis, sucre en poudre, miel, huile d'olive, figues séchées, raisins secs, pommes, oranges et citron.	"Gâteau aux pommes (bustrengo). Ce gâteau typiquement hivernal de la tradition de Romagne [...] est d'origine barbare."			2 Enviedecuisine.wordpress.com

							Nella fonte EN, tra gli ingredienti non viene nominato il lardo e la minestra viene frullata (nella fonte IT rimane in pezzi). La ricetta EN non viene identificata come romagnola ma solo italiana.

cantarelles	pancakes légers à l'italienne	Dessert qui ressemble à une crêpe moelleuse et délicate. Il est originaire de la ville de Gatteo Mare, en Romagne.	"Les cantarelles sont des crêpes semi-épaisses"		2	Culturecrunch.com	
caterines		Biscuits recouverts de chocolat, de sucre et de glaçage, typiques de la ville de Ravenne, en Romagna.	Essayez aussi les « Caterine », des biscuits traditionnels [...] qui sont préparés le 25 novembre à Santa Caterina d'Alessandria.		2	Italian-traditions.com	

lapin en porchetta		Lapin préparé de la même manière que la porchetta: le lapin est vidé, rôti et assaisonné avec des graines de fenouil, du romarin, de l'ail, de l'origan, du piment, du laurier et de poivre noir.	"En outre, l'expression in porchetta donne son nom à plusieurs autres mets, préparés de façon similaire, tels le lapin en porchetta"		3	Wikipedia.org	
							Nella fonte EN la ricetta è identificata come italiana, non romagnola. Inoltre, vengono utilizzate le patate, ingrediente non presente nella ricetta IT.

curzul		Pâtes fraîches en forme de lacets, typiques des villes de Ravenne et de Faenza.	"[...] la façon typique de goûter le curzul est avec une sauce à base d'échalotes et de bacon."		2	Italienpasta.com	
Inganna preti		Pâtes fraîches aux œufs sans farce qui ressemblent à de pâtes farcies, d'où le nom "leurre-prêtres". Elles sont typiques de la région de Romagne.	"Une pâte fraîche aux œufs, typique de la Romagne, appelée aussi INGANNA PRETI (leurre prêtre)"		2	Instagram.com	

lait brûlé		Dessert italien à base de lait, œufs et sucre.	"LAIT BRÛLÉ 1 l de lait. 180 g de sucre."		4	Artusi, P., Capatti, A., Pozzoli, M., & Chapuis, L. (2016). La science en cuisine et l'art de bien manger. Actes Sud.	Nella fonte EN viene utilizzato sia il nome italiano che la sua traduzione in inglese. La fonte FR contiene solo la traduzione in francese del nome.
dessert au lait	latteruolo	Dessert italien à base de pâte sans œufs, et d'une crème à base de lait, œufs et un peu de vanille. En Romagne, les paysans l'offraient au maître du	"DESSERT AU LAIT (LATTERUOLO) C'est un dessert d'une grande finesse [...]"		4	Artusi, P., Capatti, A., Pozzoli, M., & Chapuis, L. (2016). La science en cuisine et l'art de bien manger. Actes Sud.	Nella fonte EN è presente sia la traduzione del nome che il nome originale in italiano. La fonte FR è una delle poche ad aver mantenuto anche il nome in italiano nella

		<p>domaine le jour de la Fête-Dieu.</p>					<p>traduzione del ricettario di Artusi, anche se inserito tra parentesi.</p>
<p>maltagliati</p>	<p>puntarine</p>	<p>Pâtes italiennes produites à partir des restes de pâte provenant de la préparation d'autres types de pâtes. Elles ont une forme et une épaisseur irrégulières, d'où le nom « mal coupées ». Elles sont originaires</p>	<p>"Les maltagliati sont donc découpés à partir de ces morceaux de pâtes"</p>			<p>3 Wikipedia.org</p>	

de la région
d'Émilie-
Romagne.

Dessert au
chocolat et aux
amandes,
aromatisé avec
de la peau
d'orange et de
cédrat. Il est
originaire de la
ville de

"La délicieuse
tradition
gastronomique
depuis deux
siècles identifie
Modigliana
dans le
délicieux
Mandorlato"

3 Appennino-centrale.it

mandorlato

Modigliana, en
Romagne.

Biscuits à base
de pâte
d'amandes,
décorés avec une
amande entière
et typiques des
villes romagnoles
de Gatteo, Sala
di Cesenatico et
Gambetta.

"Mandorlotti [...] sont des friandises pour accompagner un vin blanc doux."

2 [Italienpasta.com](https://italienpasta.com)

mandorlotti

manfrigoli	manfriful, manfrìgle	Petites pâtes coupées irrégulièrement et de la grosseur d'un grain de riz, typiques de la région de l'Apennin toscoromagnol.	"Un premier cours de la tradition culinaire des Apennins toscane-romagnole sont les Manfrigoli"		3	Romagnatoscanaturismo.it	Il termine EN riportato nella fonte è 'manfricoli'. Questo termine ha un referente diverso dal prodotto descritto, quindi è stato sostituito con l'originale 'manfrigoli'.
							La fonte EN identifica la ricetta come originaria

							dell'Emilia-Romagna e non della Romagna.
oreillon	urcion	Pâtes italiennes farcies de fromage, d'œuf, de persil et de noix de muscade, pliées en forme d'oreille et traditionnellement servies avec une sauce à la viande ou à la tomate.	" Oreillon [...] Pour la pâte : 600 grammes de farine, 6 œufs"			2 italienpasta.com	La fonte EN identifica l'origine del prodotto nella zona di Faenza. La fonte FR non fa riferimento a nessuna zona di appartenenza se non l'Italia in generale e tra gli ingredienti

non nomina la
verdura.

paciarela

Premier plat
typique de la
Romagne,
composé de
polenta de farine
de maïs, de
haricots et de
pâte de tomate.

"Chaque année,
il est possible
de goûter le
puissant
Paciarela
pendant la Fête
de Bartolaccio"

3 Romagnatoscanaturismo.it

							Tra gli ingredienti della fonte EN manca il liquore all'anice.

patacucci	zavardoni	Pâtes originaires des villes de Rimini et Forlì-Cesena, en Romagne. Elles ressemblent à des carrés ou à des losanges assez grands et sont fabriquées à partir d'une pâte épaisse, composée de farines de blé et de maïs.	"Patacucci ou zavardoni sont un type de pâtes traditionnelles des provinces de Rimini et Forlì-Cesena"		3	Wikipedia.org	

polenta gratinée		Spécialité culinaire italienne cuite au four, composée de polenta épaisse, de béchamel, de parmesan râpé et de sauce à la bolonaise.	"POLENTA GRATINÉE Préparez une polenta épaisse, de farine de maïs cuite dans du lait."			4	Artusi, P., Capatti, A., Pozzoli, M., & Chapuis, L. (2016). La science en cuisine et l'art de bien manger. Actes Sud.

nids d'hirondelles	Spécialité culinaire de la Romagne, composée de pâte feuilletée aux œufs découpée en bandes, garnie de jambon cuit et de béchamel puis enroulée pour former des cylindres qui sont ensuite déposés côte à côte dans un plat à four.	"En Romagne, il existe un plat identique qui porte le nom de nids d'hirondelle"	rosettes, rosaces	2	lquadrifoglio-paris.fr	
-----------------------	--	--	----------------------	---	--	--

rustida		Grillade mixte de poissons typique de la ville de Rimini.	"En ce qui concerne les plats principaux, outre les plats à base de poissons exquis (comme la « Rustida », une grillade mixte de poissons riminois [...])"		3	Dev.visitrimini.com	

<p>saucisse folle</p>	<p>Saucisse typique des villes de Bagno di Romagna, San Piero in Bagno et Santa Sofia, et des régions de l'Apennin romagnol. Elle est née de la nécessité de réutiliser les morceaux de porc les moins précieux, comme la langue, le cœur et les tripes.</p>	<p>"La saucisse folle des origines, produite selon la tradition, ne se trouve que dans quelques centres de la Romagne toscane"</p>		<p>3</p>	<p>Romagnatoscanaturismo.it</p>	
-----------------------	--	--	--	----------	---	--

pilchards et sardines panés		Sardines pané et frites dans l'huile d'olive. Recette originaire de la ville de Cervia, en Romagne.	"Pilchards et sardines panés au sel parfumé de Cervia"		3	Wikipedia.org	
Échalote dans l'huile d'olive		Échalotes conservées dans de l'huile d'olive, du vinaigre et du sel. Il s'agit d'un produit originaire de la Romagne et principalement utilisé pour accompagner plats à base de viande bouillie.	"Échalote dans l'huile d'olive Ingrédient 1 kg Échalote Huile d'olive extra-vierge Vinaigre Sel 20 g"		2	Italienpasta.com	
							In Romagna il termine scifuloti può essere utilizzato anche

						per indicare i garganelli
spoja lorda	<p>Pâtes fraîches fourrées, genre petits raviolis, dont la farce est faite de ricotta, de Raveggiolo (fromage frais de chèvre et brebis), parmesan, muscade, et œuf. Il s'agit d'une spécialité culinaire de la Romagne.</p>	<p>"Elles se nomment « Spoja Lorda ». Ces pâtes doivent être cuites dans un bouillon de poule ou de bœuf"</p>			2 Lemondeducampingcar.fr	
strichetti	<p>Pâtes courtes en forme de papillon, version romagnole des pâtes "farfalle".</p>	<p>"A Bologne ou à Parme, les restaurants vous proposeront</p>	farfalle		2 Italie-blog.com	<p>Nella fonte FR gli strichetti sono identificati come ricetta locale di</p>

			peut-être des strichetti et galani"				Bologna e Parma.
tortello alla lastra		Gros tortello farci avec pommes de terre, légumes, herbes, porc et œufs. Spécialité culinaire de l'Apennin toscoromagnol.	"[...] Tortello alla lastra fait partie de la cuisine typique des Apennins toscoromagnolo"			3 Romagnatoscanaturismo.it	

CAPITOLO 5

5.1 Le problematiche riscontrate nella creazione dei corpora

Come accennato nello scorso capitolo, si è scelto di utilizzare il metodo manuale di creazione dei corpora, per assicurare l'accuratezza dei testi selezionati. Questa scelta garantisce un livello più alto di affidabilità dei testi rispetto a quello riscontrabile in un corpus di grandezza simile costruito con metodo automatico o semiautomatico. Ciononostante, sono state riscontrate diverse problematiche durante la costruzione dei corpora, relative sia alla ricerca dei testi che alle caratteristiche e all'affidabilità dei testi stessi. In entrambi i casi, riteniamo che le problematiche rilevate siano riconducibili ad un unico fattore: la scarsità di testi in lingua straniera che trattano i termini selezionati per la compilazione del glossario. Questo fenomeno diventa particolarmente evidente quando si osserva la quantità di *type* e *token* presente nei corpora creati: il corpus italiano risulta essere il più voluminoso, seguito da quello inglese e poi da quello francese, che registra il minor numero di parole e relative occorrenze.

La scarsa quantità di materiale in lingua target ha influenzato diverse decisioni prese durante la fase di ricerca, prima fra tutte quella di non restringere i risultati delle ricerche online solo a certi domini. Normalmente, durante la ricerca di testi online per la costruzione di un corpus, uno degli aspetti a cui prestare più attenzione è la provenienza dei suddetti testi: se gli autori o autrici dei testi sono madrelingua, il testo scritto sarà tendenzialmente corretto dal punto di vista linguistico. Per questo motivo si tende ad utilizzare testi provenienti da siti con domini specifici, associati a paesi in cui si parla la lingua in cui si sta costruendo il corpus. Ad esempio, dei domini appropriati per un corpus in inglese potrebbero essere .uk, .us, .au, .com, .org; mentre per un corpus francese si potrebbero utilizzare testi provenienti da siti con dominio .fr, .be, .eu, .ch, .ca. Ciononostante, per la creazione dei corpora in

inglese e francese si è scelto di non utilizzare solamente siti appartenenti ai domini sopracitati, poiché questo avrebbe ristretto molto il campo dei testi candidati. Dunque, non è stata applicata alcuna restrizione relativa al dominio nella fase di ricerca.

La scarsità di materiale in lingua target sull'argomento ha avuto anche altre conseguenze sulla natura dei testi inseriti nei corpora. Abbiamo citato nel capitolo 3 i criteri principali da rispettare durante la fase di selezione dei testi per un corpus: questi devono essere di tipo linguistico, autentici e ricorrenti nell'uso, disponibili in formato elettronico e rappresentativi del proprio ambito. Eppure, ad un primo sguardo, alcuni tra i materiali scelti presentano caratteristiche che potrebbero non rispecchiare pienamente criteri sopra citati. Procediamo dunque a confrontare queste caratteristiche con i testi selezionati per i corpora.

Prima di tutto: 'i testi devono essere di tipo linguistico'. Possiamo affermare che i materiali selezionati rispecchiano pienamente questo criterio, anche nei casi di alcune fonti che a prima vista potrebbero non sembrare appropriate. Ad esempio, nel glossario la fonte inglese del termine 'orecchioni' è Youtube.com, una piattaforma online che permette la condivisione di materiali sotto forma di video. Ciononostante, il materiale inserito nel glossario proviene dalla descrizione di un video, e si tratta dunque di un frammento di testo scritto. Un caso simile è quello del termine 'ingannapreti': la fonte del termine nella sezione francese è Instagram.com, il social media del gruppo Meta, e il video presente nella pagina è associato ad un testo scritto.

Il secondo criterio riguarda l'autenticità e ricorrenza d'uso dei testi. Come accennato ad inizio capitolo, si è scelto di non restringere la ricerca a domini precisi, quindi alcuni dei testi ritrovati non sono stati scritti nelle lingue target, ma sono stati tradotti. Ci riferiamo ai testi con dominio .it, come 'appennino-centrale.it' o 'romagnatoscanaturismo.it'. I testi in questione sono molto probabilmente delle traduzioni di testi italiani, effettuate per rendere il sito istituzionale più accessibile anche a eventuali turisti stranieri. Rientrano nella stessa categoria anche i testi

associati a 'santarcangelodiromagna.info', 'webarchive.org'⁹, 'minucciano.net', 'turismo.comunecervia.it', 'issuu.com'¹⁰, 'travelemiliaromgana.it', 'dev.visitrimini.com'¹¹. In questi casi si può affermare che i testi selezionati sono autentici e ricorrenti nel loro uso? Nonostante si tratti di traduzioni, questi testi rappresentano istanze di utilizzo della lingua mirate alla comunicazione, non allo studio linguistico. Non essendo stati scritti con il fine di essere studiati, riteniamo che si possano definire autentici. Si tratta inoltre di materiale promozionale, utilizzato da turisti parlanti le lingue target per ottenere informazioni sul territorio e i suoi prodotti. In questo senso, si può affermare che i testi sono ricorrenti nell'uso. Eventuali errori linguistici frutto della traduzione non sono stati riprodotti nella sezione 'Definizione' e l'indice di affidabilità è stato assegnato tenendo in considerazione la correttezza linguistica. Nel caso in cui in futuro si decidesse di promuovere maggiormente la Romagna e i suoi prodotti online, sospettiamo che il numero di testi nelle lingue target che discutono l'argomento aumenterebbe. In questo caso, si potrebbe svolgere nuovamente la presente ricerca, con risultati diversi da quelli ottenuti dal presente elaborato.

Possiamo affermare che tutti i materiali inseriti nei corpora rispettano il terzo criterio: sono tutti in formato digitale, seppur si tratti di tipi di testi molto diversi. All'interno del corpus possiamo infatti trovare diverse tipologie testuali: libri pubblicati in formato digitale, articoli di Wikipedia, blog personali, riviste online, siti di vendita di prodotti locali e siti di ristoranti italiani all'estero. In ciascun caso, si tratta di risorse disponibili in formato digitale e accessibili online.

Al contrario, la rappresentatività dei testi potrebbe presentare qualche aspetto problematico per il presente elaborato. Come discusso nel precedente capitolo, un corpus si può definire rappresentativo di una lingua quando la distribuzione di fenomeni linguistici al suo interno è identica a quella riscontrata nella lingua di

⁹ Il sito è un archivio di pagine web: il link inserito reindirizza ad una pagina di 'saporidimontescudoemontecolombo.it' che oggi risulterebbe quasi introvabile online al di fuori di 'webarchive.org'.

¹⁰ Il sito permette di consultare che contiene un opuscolo di informazioni turistiche sulla Romagna tradotto in inglese.

¹¹ Segnaliamo che 'ilquadrifoglio-paris.fr' non rientra in questa casistica: pur avendo un nome italiano, si tratta del sito di un ristorante parigino; infatti, il dominio del sito è '.fr'.

origine (Stefanowitsch, 2020: 28). La rappresentatività dei testi di un corpus dipende dunque dalla loro capacità di riflettere la lingua utilizzata all'interno di un dominio specifico. È legittimo chiedersi se i testi, essendo in parte traduzioni e quindi non istanze di lingua prodotte da un parlante madrelingua, siano veramente rappresentativi della lingua utilizzata per discutere l'argomento. La risposta è sì, se si considera solo la lingua utilizzata online per discutere il dominio: il glossario tratta un dominio estremamente specifico e, come già accennato, non esistono molti testi online che affrontano l'argomento. Questo significa che i testi trovati al momento in cui sono state svolte le ricerche, siano essi traduzioni o testi autentici, fanno parte del ristretto gruppo di istanze di utilizzo della lingua target nel dominio 'gastronomia romagnola'. In particolare, fanno parte del ristretto gruppo di testi che tratta i termini selezionati per il glossario. Dunque, se un parlante di una delle lingue target dovesse svolgere una ricerca online sui termini in questione, lui o lei troverebbe gli stessi testi che sono stati inseriti nei corpora. In questo senso, i testi sono certamente rappresentativi della lingua target utilizzata per trattare il dominio. È comunque doveroso aggiungere che, come per la questione dell'autenticità, questa situazione potrebbe cambiare in futuro, a seconda della diffusione del linguaggio settoriale in questione.

Un altro aspetto influenzato dal numero di testi riguarda l'affidabilità degli stessi: come segnalato nella sezione 'Note' del glossario, alcuni dei testi inseriti nel glossario contengono inesattezze o mancano di informazioni che sono invece presenti nella versione originale italiana. Possiamo ipotizzare che esistano delle cause dietro questo fenomeno, prima fra tutte quella relativa all'elemento culturale. Nel primo capitolo del presente elaborato abbiamo discusso di come la gastronomia rappresenti uno dei fattori di influenza più forti all'interno di un sistema culturale, e in particolare all'interno del sistema italiano, il quale a sua volta si articola in tante piccole realtà e culture locali. Possiamo ipotizzare che l'importanza dell'origine e dei singoli ingredienti del piatto o prodotto, sentita profondamente da chi si identifica nella cultura italiana o scrive per lettori italiani, potrebbe non essere percepita allo stesso modo da chi fa parte o scrive per una diversa cultura. Infatti, nei testi tradotti

dall'italiano (come quelli provenienti da siti istituzionali) troviamo quasi sempre un'indicazione geografica, solitamente molto specifica, del luogo di origine di un prodotto o di una pietanza. Questa precisione non è sempre presente in fonti scritte in lingua target, che a volte classificano il prodotto o piatto in maniera più generica, definendolo ad esempio come 'ricetta o prodotto italiano'. Riteniamo che questa potrebbe essere una delle cause delle inesattezze riportate dagli autori o autrici dei testi fonte, seppur sia necessario un ulteriore studio per provare questa teoria. Ad ogni modo, all'interno del glossario si è scelto di annotare nella sezione relativa alla definizione in lingua target l'origine del piatto come descritta nel testo fonte, vale a dire che, laddove il testo la descriveva solamente in quanto tale, la ricetta è stata segnalata come di origini italiane, senza specificarne la regione o città di provenienza. In ogni sua istanza, il fenomeno è stato sempre registrato nelle note. In questo modo, un futuro traduttore o interprete che decide di utilizzare il glossario sarà a conoscenza del fatto che i lettori o ascoltatori potrebbero avere meno familiarità con le origini del piatto in questione¹².

Relativamente alla questione dell'affidabilità, riportiamo di seguito altri aspetti interessanti relativi alla ricerca dei testi.

Un primo aspetto riguarda la scelta di includere nei corpora anche testi provenienti da fonti non particolarmente autorevoli. Per questa ragione, troviamo nelle fonti alcuni blog, come 'pastaartist.com', a poca distanza da fonti molto autorevoli, tra cui il ricettario di Pellegrino Artusi. Per quanto manchino di autorevolezza, i blog presentano testi con contenuti per lo più corretti, in cui solitamente la lingua target è utilizzata da parlanti madrelingua, dunque i testi sono stati giudicati appropriati all'inserimento nel glossario. Questo tipo di fonte è stato associato ad un indice di affidabilità di '2' in ragione del fatto che spesso si tratta di testi che non riportano fonti o per cui non è ragionevole credere siano state accertate le fonti utilizzate.

¹² Precisiamo che nei corpora non sono stati inclusi testi che contenessero errori relativi al luogo di provenienza del prodotto o pietanza. I casi appena citati sono testi in cui le informazioni non sono sbagliate, ma sono state semplicemente generalizzate o omesse.

Un altro aspetto interessante riguarda il volume di materiale ritrovato in inglese, confrontato con quello ritrovato in lingua francese. Come accennato nel terzo capitolo, diverse parti del glossario in lingua target sono vuote e la sezione in francese in particolare riporta molte meno traduzioni di quella inglese. La sezione inglese non riporta traduzioni per i termini: migliaccio di grano, minestra vedova, riso imbragato. La sezione francese invece non riporta traduzioni per i termini: baccalà in umido, basotti, bel e cot, buzega, caffè in forchetta, cotoletta in umido coi piselli, formaggio bazzotto, minestra nel sacco, minestra vedova, migliaccio di grano, pagnotta san martino, pagnotta pasquale, panina, pecorino del pastore, polenta dolce, riso imbragato, salame matto, scifuloti, tajadlot, tortelli di patate, trippa alla romagnola. In totale, nella sezione inglese mancano tre termini, mentre quella francese conta ventuno termini in meno, quasi la metà di tutti i termini previsti dal glossario. Come per la questione delle inesattezze rilevate nei testi, possiamo solamente ipotizzare quali siano le cause di questo fenomeno. L'ipotesi che riteniamo essere più probabile si incentra sul concetto della lingua inglese come lingua franca. In un articolo scritto per il sito web tedesco Statista, il data journalist Felix Richter afferma che di tutte le lingue parlate online, l'Inglese è la più utilizzata (Richter, 2024). Richter spiega infatti che nonostante i parlanti di lingua inglese costituiscano meno del 20% della popolazione mondiale, il 51,2% del contenuto caricato online è disponibile in lingua inglese (ibidem). Christiansen afferma inoltre che:

“Senza ombra di dubbio l'inglese, in quanto lingua franca internazionale, è divenuta elemento di comunicazione imprescindibile nel commercio globale di prodotti e servizi [...] l'inglese è di prima importanza e quasi una seconda lingua nel mondo del commercio di prodotti agroalimentari tradizionali (per esempio: vino, olio d'oliva, o latticini) o del turismo nazionale, europeo ed extra-europeo, perché il suo uso permette alle aziende di promuovere campagne di promozione all'estero ma anche nel loro stesso paese, per attirare quei turisti e clienti stranieri che si trovano già sul luogo.”

(Christiansen, 2017: 169)

Essendo l'inglese tra le lingue più utilizzate dagli utenti del web, soprattutto da coloro che si occupano del settore agroalimentare, non è impensabile supporre che la quantità maggiore di testi disponibili in inglese rispetto a quelli francese sia dovuto allo status della lingua in cui sono scritti. Detto ciò, le possibili cause appena descritte restano solamente ipotesi, ideate a partire dai dati raccolti durante la creazione del presente elaborato. Riteniamo che in futuro potrebbe essere interessante svolgere un'ulteriore ricerca che indaghi più nel dettaglio le ragioni per cui esiste più materiale in lingua inglese che francese in questo preciso settore.

5.2 Caratteristiche e problematiche rilevate nella creazione del glossario

Durante la creazione del glossario, sono state riscontrate alcune caratteristiche e problematiche degne di nota, che riportiamo di seguito.

Tra le caratteristiche segnaliamo l'alto numero di termini la cui traduzione rappresenta in effetti una non-traduzione: su quarantadue termini con traduzione in inglese, venticinque hanno mantenuto la forma originale italiana nel passaggio verso la lingua target. Li riportiamo di seguito: baccalà con patate in umido, tagliolini, bel et cot, bustrengo, cantarella, caterine di Ravenna, bazzotto, ingannapreti, maltagliati, mandorlotti, minestra nel sacco, orecchioni, pagnotta pasquale, panina pasquale, patacucci, pecorino del pastore, rustida, salame matto, ciavàr, scifuloti, spoja lorda, strighetti, tajadlot, tortelli alla lastra, trippa alla Romagnola. Nella sezione in lingua francese dodici termini su ventiquattro hanno mantenuto la forma originale italiana: curzul, inganna preti, maltagliati, mandorlato, mandorlotti, manfrigoli, paciarela, patacucci, rustida, spoja lorda, strichetti, tortello alla lastra. Secondo le teorie di Duarte e di Glynn trattate nel primo capitolo di questo elaborato, tutti questi termini possono essere classificati come istanze di utilizzo delle strategie

di non-traduzione. In particolare, facciamo riferimento alle micro-strategie di 'ripetizione' o 'inclusione', le quali prevedono l'utilizzo del termine culturo-specifico nella sua forma originale, senza apportarvi alcuna modifica. Questa strategia permette di conservare l'elemento culturale proprio della lingua originale, ma allo stesso tempo comporta un aumento dello sforzo cognitivo richiesto al pubblico che legge o ascolta il termine in lingua target. Questa strategia richiede infatti al pubblico di fare ricorso alle proprie conoscenze extralinguistiche relative alla lingua e cultura di origine del termine.

Al di là di questi termini, troviamo anche delle 'vie di mezzo' tra le strategie più esoterizzanti e quelle più domesticanti. Come discusso nella sezione 1.4 del presente elaborato, esistono delle macro-strategie che implicano l'uso combinato di micro-strategie sia esoterizzanti sia addomesticanti. Queste macro-strategie permettono di ottenere un termine tradotto che non risulta completamente estraneo al pubblico, senza però comportare la perdita completa dell'elemento culturale. Riportiamo di seguito i sei termini della sezione inglese del glossario che rientrano in questa categoria: 'botched polenta', 'chestnut polenta', 'polenta casserole', 'Modigliana chocolate mandorlato', 'curzul pasta', 'porchetta-style rabbit'. Nella sezione francese troviamo invece solo due termini di questo tipo: 'lapin en porchetta' e 'polenta gratinée'. Segnaliamo inoltre due istanze di termini che hanno mantenuto la forma originale ma riportano degli adattamenti di natura grammaticale, vale a dire 'cantarelles' e 'caterines', a cui è stata aggiunta una 's', per esprimere il valore plurale dei termini.

Infine, troviamo i termini per cui sono state applicate strategie puramente addomesticanti. Nella sezione inglese sono presenti dieci termini tradotti con questa strategia: 'chestnut, bean and potato soup', 'coffee on a fork', 'breaded pork cutlets with red sauce', 'milk pudding', 'milk brûlé', 'baked pasta roses', 'breaded pilchards and sardines', 'loaf of Saint Martin', 'scallion of Romagna', 'potato-stuffed tortelli'. All'interno di questo gruppo, il termine che contiene un riferimento più forte alla cultura di origine è forse 'scallion of Romagna', il cui nome riporta direttamente il luogo di produzione del prodotto. Nella sezione francese troviamo invece otto

termini di questo tipo: ‘gâteau aux pommes’, ‘lait brûlé’, ‘dessert au lait’, ‘oreillon’, ‘nids d’hirondelles’, ‘saucisse folle’, ‘pilchards et sardines panés’, ‘échalote dans l’huile d’olive’. In questa sezione, come in quella in inglese, troviamo termini interamente tradotti nella lingua target, che non contengono riferimenti alla cultura di origine del termine. Questo tipo di strategia elimina completamente l’elemento culturale proprio del termine, rendendolo di più facile comprensione per il pubblico che lo legge o ascolta in lingua target.

Segnaliamo però la presenza di casi particolari, in cui il termine principale è stato tradotto tramite addomesticamento ma viene riportata nel testo una variante del termine espressa in lingua originale. Ci riferiamo ad esempio a ‘coffee on a fork’, che riporta ‘caffè in forchetta’ come variante, e ‘dessert au lait’, il quale viene associato alla variante ‘latteruolo’. È altrettanto interessante notare come all’interno del glossario esista anche il fenomeno inverso: in alcuni casi i testi fonte presentano il termine con grafia italiana come termine ‘principale’ e la sua versione addomesticata come variante; è il caso di ‘cantarelle’, tradotto in inglese come ‘cantarella’ con variante ‘sweet crepes with olive oil’ e tradotto in francese come ‘cantarelles’ con variante ‘pancakes légers à l’italienne’. Lo stesso accade con i termini ‘botched polenta’, che riporta ‘paciarella’ come variante, e ‘oreillon’, che riporta come variante il termine ‘urcion’.

Tra le problematiche rilevate, riportiamo la necessità di sostituzione di uno dei termini del glossario appartenenti alla sezione inglese. In effetti, tra tutti i termini nominati sopra, non abbiamo mai menzionato il termine ‘manfrigoli’, la cui traduzione verso l’inglese verso l’inglese rappresenta un caso particolare all’interno del glossario. Questo termine compariva nel testo fonte inglese come ‘manfricoli’, eppure si è scelto di non inserirlo nel glossario in questa forma, in ragione del fatto che il termine ‘manfricoli’ si riferisce ad un piatto di origini umbre, tipico della città di Narni (La Cucina Italiana, 2020, b). Una possibile soluzione a questa questione poteva essere l’utilizzo di una variante del termine presente nella fonte inglese, il termine di origini dialettali ‘manfriful’. All’interno del testo fonte inglese, questo termine viene identificato esplicitamente come variante del termine che ha come

referente la pasta romagnola in questione. Ciononostante, si è scelto di non utilizzare la variante dialettale e di sostituire il termine ‘manfricoli’ con il termine originale ‘manfrigoli’ anche se non compariva nel testo fonte inglese, poiché nella lista ufficiale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Romagna non compariva il termine di origini dialettali ma solamente quello espresso in italiano standard, quindi ‘manfrigoli’. (Regione Emilia-Romagna, 2024).

Infine, riportiamo un’ultima problematica rilevata durante la compilazione del glossario: la mancanza di versioni tradotte di alcuni termini. Come già accennato nella sezione 5.1 del presente elaborato, il fenomeno ha un impatto minore nella sezione inglese rispetto alla sezione francese ed è imputabile alla mancanza di materiale che tratta l’argomento nelle lingue target. Per ovviare a questo problema si è pensato di tradurre le definizioni dei termini mancanti e di proporre una possibile traduzione in lingua target, in modo da completare le sezioni in lingua target del glossario. Premettiamo che le traduzioni effettuate rappresentano esempi di linguaggio a tutti gli effetti artificiale, poiché è stato prodotto all’interno del presente elaborato e non da un parlante in una situazione comunicativa reale. In questo senso, i termini tradotti non potrebbero essere inseriti nel glossario, poiché si tratta di istanze di linguaggio non autentico e non rappresentativo del settore. Ciononostante, abbiamo ritenuto potesse essere interessante proporre delle possibili traduzioni, ipotizzando una situazione in cui trasmettere il nome così come si presenta in italiano potrebbe non è rappresentare una soluzione ottimale. Dopo questa premessa, precisiamo che le traduzioni verso le lingue inglese e francese sono state prodotte tenendo in considerazione sia le strategie di traduzione esposte nel capitolo due sia le strategie utilizzate nei termini inseriti nel glossario.

5.3 Una proposta di traduzione dei termini e delle definizioni mancanti

Prima di procedere alla traduzione dei termini e delle relative definizioni, è doveroso stabilire l'obiettivo di questa attività: offrire una possibile traduzione del termine ad un pubblico che potrebbe non avere nessuna familiarità con l'argomento, senza però perdere l'elemento culturale insito nei piatti o prodotti descritti. Nel capitolo 2 abbiamo descritto le strategie di traduzione adottate più di frequente nella traduzione del linguaggio gastronomico, suddividendole in: addomesticamento, esteriorizzazione, non-traduzione. Per tradurre i termini in questione sono state utilizzate tutte e tre le macro-strategie, alternando talvolta diverse micro-strategie per ottenere un risultato più o meno vicino al pubblico destinatario. Infatti, spesso si è scelto di ricorrere a soluzioni 'miste', utilizzando micro-strategie appartenenti all'esoterizzazione insieme a strategie di addomesticamento. Questa scelta mira all'ottenimento di un termine che non sia troppo lontano dalla lingua target e che non elimini del tutto l'elemento culturo-specifico. È il caso dei tre termini in inglese che riportiamo subito sotto.

- **Termine:** Migliaccio di grano

Definizione: a savoury pie made with millet flour. Its filling consists of pecorino cheese, eggs, milk and fossa cheese. It is originally from the Romagna region, from the city of Bagno di Romagna. The name 'migliaccio' comes from the the italian word for millet, 'miglio', which is used to produce the flour used in this recipe.

Proposta di traduzione: Wheat migliaccio

- **Termine:** Minestra vedova

Definizione: peasant dish from Romagna, it consists of a pasta made with flour and water, cooked in a broth prepared without using any meat.

Proposta di traduzione: Vedova soup

- **Termine:** Riso imbragato

Definizione: a peasant dish from Romagna consisting of rice, eggs and grated cheese cooked in a meat broth.

Proposta di traduzione: Imbragato rice soup

Come abbiamo visto nella sezione 1.4, nelle traduzioni verso l'inglese si registra spesso la presenza termini composti che contengono un termine in lingua target e uno in lingua originale. Il termine in lingua target rende più chiaro al lettore/ascoltatore di che tipo di pietanza si tratta, ed è seguito o preceduto da un termine in lingua originale. Questa tecnica contribuisce a mantenere intatto parte dell'elemento culturale del prodotto o piatto, riducendo allo stesso tempo il carico cognitivo del destinatario della traduzione. Segnaliamo un dettaglio interessante riguardo il termine 'minestra vedova': esiste un piatto dal nome simile, molto popolare online ed originario di Malta; per evitare confusione tra la 'minestra vedova' e la 'soppa tal-armla' maltese, che viene tradotta online con il termine 'widow's soup', si è scelto di mantenere il termine 'vedova' in italiano, traducendo semplicemente 'minestra' con 'soup'.

Riportiamo di seguito la lista di termini francesi e relative definizioni, tradotte:

- **Termine:** Baccalà in umido

Definizione: Spécialité culinaire traditionnelle de la région de Romagne à base de morue salée. Le poisson est dessalé et puis rissolé avec une mirepoix d'oignon, de céleri et de carotte. Ensuite, on y ajoute de la purée de tomates et de pommes de terre coupées en morceaux. Dans la ville de Cesena, tradition veut qu'on ajoute à la sauce des petits oignons ou des échalotes.

Proposta di traduzione: Baccalà en sauce de tomate

- **Termine:** Basotti

Definizione: pâtes longues aux œufs ou plat à base de pâtes longues aux œufs cuites au four. Les deux sont des spécialités culinaires traditionnelles de la Romagne, en particulier des villes de Forlì et Cesena et de la vallée du fleuve Savio.

Proposta di traduzione: Basotti

- **Termine:** Bel e cot

Definizione: type de saucisson traditionnel de la ville de Russe, en Romagne. Il ressemble au Cotechino, un autre type de saucisson italien,

mais contrairement au Cotechino on produit le Bel e Cot avec des coupes de viande maigres. Il est vendu déjà cuit, d'où le nom qui signifie 'bel et cuit'.

Proposta di traduzione: Bel et cot

- **Termine:** Buzega

Definizione: Soupe à base de haricots, de pommes de terre, de saindoux et de châtaignes séchées ou grillées. Il s'agit d'une spécialité traditionnelle de la ville de Cesena et de la vallée du fleuve Savio.

Proposta di traduzione: Buzega

- **Termine:** Caffè in forchetta

Definizione: flan à base de café, sucre, œufs et rhum. Il s'agit d'un dessert d'origines toscanes qui au fil de temps est devenu très populaire en Romagne, au point qu'aujourd'hui il est considéré une spécialité traditionnelle romagnole.

Proposta di traduzione: café sur la fourchette

- **Termine:** Cotoletta in umido coi piselli

Definizione: spécialité culinaire à base de escalopes frites ('cotolette' en italien) et ensuite cuites avec de l'huile d'olive, des petits pois, de la sauce de tomates et de l'eau. Les escalopes sont servies avec du parmesan râpé. Il s'agit d'un plat traditionnel de la région de Romagne et en particulier de la ville de Faenza.

Proposta di traduzione: Cotoletta en sauce de tomate et petits pois

- **Termine:** Formaggio bazzotto

Definizione: fromage au lait de brebis ou au lait mixte, de brebis et de vache. Il s'agit d'un fromage à pâte semi-dure, de forme cylindrique et talon convexe. Il est un produit traditionnel de la région de Romagne, utilisé dans nombreuses recettes locales.

Proposta di traduzione: Fromage bazzotto

- **Termine:** Migliaccio di grano

Definizione: tarte salée à base de farine de blé, de fromage pecorino, d'œufs, de lait e de fromage fossa. Son nom dérive du millet (en italien

‘miglio’) à partir duquel on produit la farine utilisée pour préparer ce plat. Il s’agit d’une spécialité de la région de Romagne, en particulier de la ville de Bagno di Romagna.

Proposta di traduzione: Migliaccio di grano

- **Termine:** Minestra nel sacco

Definizione: soupe à base de petits cubes de pâte, préparée avec de la farine, des œufs et du parmesan. On utilise un torchon pour envelopper la pâte avant de la cuire et de la couper en cubes, d’où le nom ‘soupe dans le sac’. Les cubes de pâtes sont servis dans un bouillon de viande. Il s’agit d’un plat traditionnel de la région de Romagne.

Proposta di traduzione: Minestra nel sacco

- **Termine:** Minestra vedova

Definizione: soupe à base de pâtes sans œufs (‘pasta matta’ en italien) et bouillon de légumes (‘brodo matto’ en italien). Son nom signifie ‘soupe veuve’ et dérive de la simplicité des ingrédients utilisés pour le préparer. Il s’agit d’un plat traditionnel de la région de Romagne.

Proposta di traduzione: Minestra vedova

- **Termine:** Pagnotta san martino

Definizione: gâteau à base de farine, de levure, de vin, de noix, de raisins secs et de noix muscade. Il est une spécialité traditionnelle de la région de Romagne, en particulier des villes de Montescudo et Monte Colombo.

Proposta di traduzione: Miche de Saint Martin

- **Termine:** Pagnotta pasquale

Definizione: gâteau de Pâques traditionnel de la région de Romagne, en particulier des villes de Cesena, de Mercato Saraceno et de Sarsina. Il ressemble à une miche composée de farine de blé, pâte à pain levée, sucre, saindoux, œufs, zeste de citron, liqueur à l’anis, levure de bière et raisins secs.

Proposta di traduzione: Miche de Pâques

- **Termine:** Panina

Definizione: gâteau de Pâques à base de pâte à pain, œufs, sucre, raisins secs, zeste d'orange et de citron, liqueur d'anis et cognac. Il s'agit d'un dessert traditionnel de la région de la Toscane et de la Romagne, en particulier de la vallée du fleuve Savio.

Proposta di traduzione: Panina

- **Termine:** Pecorino del pastore

Definizione: Fromage à pâte semi dure produit avec du lait de brebis et de la présure naturelle. Il s'agit d'un produit traditionnel de la région Émilie-Romagne, en particulier des villes de Forlì, de Cesena, de Ravenne, de Rimini et de Bologne.

Proposta di traduzione: Pecorino du berger

- **Termine:** Polenta dolce

Definizione: plat à base de farine de châtaigne, traditionnel des régions de l'Apennin toscano-romagnol et du Monte Amiata.

Proposta di traduzione: Polenta douce

- **Termine:** Riso imbragato

Definizione: plat typique de la région de Romagne, à base de bouillon de viande, de riz, d'œufs et de fromage râpé.

Proposta di traduzione: Riso imbragato

- **Termine:** Salame matto

Definizione: plat composé de chapelure, de fromage et d'œufs. On donne aux ingrédients mélangés une forme cylindrique, qui ressemble à celle d'un saucisson, d'où le nom 'saucisson fou'. Le cylindre est cuit dans un bouillon avant d'être servi. Il s'agit d'un plat traditionnel de la région de Romagne.

Proposta di traduzione: Salame matto

- **Termine:** Scifuloti

Definizione: pâtes fraîches qui ressemblent à des cylindres lisses et remplis. Il s'agit d'un plat traditionnel de la ville de Ravenne, en Romagne.

Proposta di traduzione: Scifuloti

- **Termine:** Tajadlot

Definizione: pâtes qui ressemblent des tagliatelles. Elles sont produites à partir d'une feuille de pâte fine. Elles sont plus large des tagliolini mais moins que les tagliatelles. Il s'agit d'un produit traditionnel de la région de Romagne, et en particulier de la ville de Cattolica, où on peut les goûter avec une sauce aux palourdes (en italien elles s'appellent 'tajadlot s'li puracie').

Proposta di traduzione: Tajadlot

- **Termine:** Tortelli di patate

Definizione: pâtes aux œufs farcies de pommes de terre, parmesan et noix muscade. Elles ont une forme carrée, parfois ronde, de 4 ou 5 centimètres de largeur. Il s'agit d'un produit traditionnel de la région de Toscane et de Romagne, en particulier des régions de Casentino, de Mugello, de la vallée de Bisenzio, de la ville de Reggio Emilia et de la région de l'Apennin situé entre l'Émilie-Romagne et la Toscane.

Proposta di traduzione: Tortelli aux pommes de terres

- **Termine:** Trippa alla romagnola

Definizione: plat traditionnel de la région de Romagne à base de tripes cuites avec de l'ail, de l'oignon, du persil, de la sauce de tomate et du vin blanc. Le plat est aromatisé avec du zeste de citron, de la cannelle et de clou de girofle. Il est servi avec du parmesan râpé.

Proposta di traduzione: Tripes à la romagnole

Anche per la traduzione dei termini verso il francese, abbiamo scelto di utilizzare diverse strategie, sia di addomesticamento che di esoterizzazione. Contrariamente all'inglese, in lingua francese la combinazione di due termini appartenenti a lingua diverse è un fenomeno meno comune, quindi si è scelto di optare per meno soluzioni 'miste'. Riportiamo di seguito i termini in questione: baccalà in umido, cotoletta in umido coi piselli, pecorino del pastore, tortelli alle patate, polenta dolce. In questi casi si è scelto di mantenere parte del termine in lingua originale: nel caso di termini come baccalà la scelta è giustificata dalla forte connotazione culturale del termine in questione, che sarebbe andata completamente perduta con una strategia più addomesticante, ad esempio '*morue salé*'; per quanto riguarda gli altri termini,

abbiam ritenuto che i termini ‘cotoletta’, ‘pecorino’ e ‘tortelli’ fossero abbastanza diffusi da giustificare la non-traduzione, che ha permesso di conservare parte dell’elemento culturo-specifico.

Per altri elementi si è scelto di ricorrere a strategie puramente esoterizzanti o appartenenti al campo della non-traduzione, ad esempio i tipi di pasta, come basotti, scifuloti e tajadlot, che sono rimasti nella versione originale del termine. Osservando i termini già presenti nel glossario, abbiamo rilevato che spesso i termini le cui origini dialettali sono più evidenti mantenevano la propria forma originale nella traduzione verso il francese. Questo permette di conservarne il valore culturale, pur rendendo i termini più ‘opaci’ agli occhi di un pubblico che parla solo la lingua target. Una eccezione a questo fenomeno è il termine ‘bustrengo’, tradotto in ‘*gâteaux aux pommes*’. Si è scelto dunque di seguire questa tendenza, specialmente nel caso dei formati di pasta, che nel glossario venivano per la gran maggioranza riportati nella versione originale italiana.

Nel caso di ‘minestra vedova’ e di ‘salame matto’ si è scelto di mantenere il termine nella sua forma originale, ricorrendo quindi ad una non-traduzione. Questa scelta si giustifica in ragion del fatto che esistevano elementi abbastanza simili in lingua francese, vale a dire la minestra originaria di Malta tradotta in francese come ‘*soupe de la veuve*’ e la ‘*saucisse folle*’ presente nel glossario. Per evitare confusione, abbiamo scelto di non tradurre il termine, mantenendo anche in questo caso l’elemento culturale a scapito dello sforzo cognitivo operato dal pubblico.

Nel caso di termini, come ‘bel e cot’, ‘panina’, minestra nel sacco’ e ‘riso imbragato’ si è scelto di ricorrere nuovamente alla non-traduzione, in ragion della vicinanza tra la lingua italiana e quella francese: i termini ‘bel’, ‘panina’, ‘sacco’ e ‘riso’ sono abbastanza simili a termini quasi-equivalenti (‘*bel*’, ‘*pain*’, ‘*sac*’, ‘*riz*’) in francese da rendere il termine leggermente meno opaco per un pubblico parlante la lingua target. Chiaramente questa vicinanza non comporta una comprensione completa del prodotto o pietanza a cui si fa riferimento, ma riteniamo che permetta comunque di ‘avvicinare’ la traduzione al pubblico target senza perdere l’elemento culturale del termine.

In qualche caso si è scelto di utilizzare strategie di addomesticamento, ad esempio con i termini: ‘pagnotta di San Martino’, ‘pagnotta pasquale’ e ‘trippa alla romagnola’. In questi casi abbiamo ritenuto appropriato tradurre l’intero termine, nel caso della ‘trippa’ perché esiste un precedente di traduzione del termine: la ‘trippa alla romana’, tradotta online con ‘tripes à la romaine’; nel caso di ‘pagnotta di San Martino’ e ‘pagnotta pasquale’ abbiamo ritenuto che la traduzione non avrebbe eliminato completamente l’elemento culturale legato ai termini.

5.4 Possibili sviluppi di questa ricerca

Nella sezione precedente abbiamo avuto modo di osservare le problematiche e i punti critici della presente ricerca. In questa ultima sezione dell’elaborato elenchiamo dei possibili sviluppi futuri di una ricerca dello stesso tipo, nell’ottica di una possibile continuità nello studio dell’ambito gastronomico romagnolo.

Nella sezione 5.2 abbiamo discusso la possibilità di svolgere nuovamente una ricerca terminologica in futuro, ottenendo risultati diversi: il numero di testi ritrovati nella primissima fase di creazione dei corpora era abbastanza limitato ma, se l’interesse per il territorio romagnolo ed i suoi prodotti dovesse aumentare (anche in conseguenza delle azioni di promozione del progetto GastRoWiki), una futura ricerca testuale potrebbe risultare nella creazione di corpora più ampi, che raccolgono più testi e frammenti testuali di quelli selezionati per i corpora della presente ricerca. Riteniamo che questo avrebbe conseguenze interessanti per un futuro glossario che tratti lo stesso ambito.

Un’altra possibile pista di ricerca riguarda l’incompletezza di alcuni testi in lingua target: abbiamo osservato una certa tendenza alla generalizzazione o all’omissione di alcuni elementi propri delle pietanze o prodotti descritti dal glossario. Nel presente capitolo abbiamo anche ipotizzato che il fattore culturale giocasse un ruolo importante in questa tendenza. Riteniamo che potrebbe essere interessante ricercare le cause dietro questo fenomeno nel contesto di una ricerca.

Esiste un altro fenomeno che riteniamo possa essere fonte di ulteriori ricerche: durante la fase di ricerca di testi appropriati per i corpora sono stati ritrovati molti più testi in lingua inglese che francese sull'argomento preso in esame. Nella sezione 5.2 del presente elaborato abbiamo ipotizzato che questa tendenza possa essere una conseguenza diretta dello status della lingua inglese di 'lingua franca' sul web. Un possibile sviluppo della presente ricerca potrebbe concentrarsi su questo fenomeno.

Un ultimo aspetto rilevante riguarda il glossario, e la possibilità di espanderlo. In un articolo scritto per l'Associazione Italiana di Linguistica Applicata, Caruso e Di Pace ritengono che la multimodalità sia uno strumento estremamente utile nel campo dell'analisi del linguaggio, specialmente l'analisi del linguaggio che utilizziamo per parlare dell'alimentazione. Affermano infatti che:

“Sembra infatti impossibile discernere tra i diversi tipi di pani prodotti in specifiche aree geografiche senza mostrarne le immagini [...] Così come sarebbe difficile comprendere le procedure e le consuetudini alimentari di una certa comunità se non le si vedessero realizzare o raccontare da chi le pratica.”

(Caruso & Di Pace, 2024: 60)

Il glossario compilato nel contesto della presente ricerca purtroppo non presenta contenuti multimodali: nel particolare non sono presenti immagini che ritraggono i prodotti o pietanze descritti. Riteniamo dunque che un futuro sviluppo della presente ricerca potrebbe concentrarsi non solo sull'espansione della terminologia raccolta nel glossario ma anche sull'aggiunta di immagini (o altri contenuti non testuali) relative a ciascun termine. Riteniamo che questa attività renderebbe il glossario più accessibile ad un pubblico che non ha alcuna familiarità con i termini descritti. Abbiamo appurato che esiste un diffuso fenomeno di geosinonimia all'interno del nostro territorio e inoltre, come abbiamo visto anche nel caso di 'manfrigoli' e 'manfricoli', è facile che due pietanze molto diverse abbiano un nome molto simile. Un pubblico che non proviene dalla zona della Romagna, o più in generale dall'Italia, potrebbe avere poca o nessuna familiarità con i termini descritti, e dunque

fare confusione tra due prodotti con un nome simile. L'aggiunta di immagini o altri contenuti non testuali potrebbe contribuire ad eliminare eventuali malintesi. Quest'operazione non è stata possibile nel contesto del presente elaborato, dato che le fonti utilizzate non sempre erano corredate di immagini, ma ci auguriamo che in futuro chiunque decida di riprendere in mano l'argomento (o di effettuare una ricerca simile) prenda in considerazione l'idea di aggiungere contenuti multimodali al proprio elaborato.

CONCLUSIONE

A conclusione del lavoro di ricerca, ricordiamo innanzitutto che l'obiettivo principale del presente elaborato è di stabilire se sia possibile creare un glossario trilingue affidabile e riguardante termini della gastronomia romagnola, utilizzando materiali in formato digitale e disponibili online. Riteniamo di poter rispondere affermativamente al quesito di ricerca: è possibile creare un glossario nelle condizioni sopracitate, a condizione che il materiale fonte da cui parte la ricerca terminologica sia affidabile. In questo caso il materiale fonte è un insieme di voci di Wikipedia, create o editate dal progetto GastRoWiki. Come illustrato nel secondo capitolo, il materiale pubblicato su Wikipedia può essere considerato affidabile, nonostante le critiche mosse nei confronti del sito. Il processo di *public review* promosso dalle linee guida e applicato scrupolosamente dagli utenti scrittori ed editor fa sì che i contenuti siano esaminati e, laddove si verificano errori, corretti. Inoltre, questo processo di verifica viene applicato anche alle fonti utilizzate per stilare gli articoli, le quali devono rispettare i criteri di affidabilità posti dall'enciclopedia. Per questo riteniamo che i materiali fonte in italiano possano essere considerati affidabili, così come i testi in lingua target tratti da Wikipedia. Ciononostante, per assicurare la correttezza dei contenuti, i materiali in inglese e francese derivanti da voci dell'enciclopedia online sono stati confrontati a quelli in italiano, seguendo la stessa procedura applicata ai testi derivanti da altri siti.

Come abbiamo visto nel quinto capitolo, la scarsità di materiale ci ha spinto a condurre ricerche molto approfondite sul web e a fare una selezione attenta dei testi reperiti attraverso la creazione manuale dei corpora in lingua target. Le informazioni contenute nei testi trovati online sono state confrontate con quelle contenute nel corpus italiano prima della loro selezione, di modo da stabilire se i testi fossero appropriati o meno all'inserimento nei corpora. È stato dunque necessario ricorrere alle informazioni presenti nel materiale scritto in italiano per assicurare l'affidabilità dei corpora. Ciononostante, sono stati registrati fenomeni di generalizzazione e incompletezza in diversi testi selezionati per il glossario. Abbiamo dovuto inoltre

fare ricorso nuovamente al materiale in italiano per assicurarci che la traduzione di uno dei termini, 'manfrigoli', corrispondesse all'equivalente del termine originale. Il termine ritrovato nel testo, 'manfricoli', avrebbe potuto causare confusione se mantenuto nel glossario, quindi abbiamo ritenuto opportuno sostituirlo. Un altro caso rilevante è quello del termine 'minestra vedova': durante la ricerca dei testi in lingua target abbiamo scoperto che esiste un piatto con questo nome, ma con un referente diverso da quello descritto dal materiale fonte in italiano. Senza un precedente studio dell'argomento, non saremmo state in grado di individuare la differenza tra i due termini e questo avrebbe portato all'inserimento di informazioni erranee nel glossario.

La preparazione iniziale del terminologo, traduttore o interprete, sembra dunque essere fondamentale: è necessario familiarizzarsi con del materiale affidabile, accertato tramite fonti, che tratti l'argomento su cui si effettua una ricerca terminologica per assicurare che il risultato/prodotto in lingua target sia altrettanto affidabile. Se un primo studio dell'argomento non è abbastanza accurato, si rischia di ottenere un glossario che riporta informazioni errate, specialmente se si tratta un argomento/settore molto specifico o poco conosciuto nelle lingue target, per cui le informazioni disponibili potrebbero non essere corrette.

Oltre a trovare una risposta al quesito di ricerca, abbiamo rilevato diversi fenomeni relativi alla traduzione della terminologia studiata e al materiale raccolto per la creazione dei corpora. Li riportiamo di seguito.

Durante la compilazione del glossario, abbiamo avuto modo di osservare le strategie di traduzione utilizzate dagli autori e dalle autrici dei testi fonte selezionati per i corpora. Queste rispecchiano le strategie esposte, con una netta tendenza all'uso della non-traduzione: su sessantasei termini in lingua target (quarantadue in lingua inglese e ventiquattro in lingua francese) trentasette termini hanno mantenuto il nome originale in italiano, senza alcuna modifica. La seconda strategia più rilevata all'interno del glossario è l'addomesticamento: dieci termini della sezione inglese e otto della sezione francese hanno fatto ricorso a questa strategia. Infine, troviamo la terza strategia più utilizzata, che consiste in un insieme di micro-

strategie, appartenenti sia all'addomesticamento che all'esoterizzazione: sei termini della sezione inglese e due della sezione francese vi fanno ricorso. Al di fuori delle strategie nominate troviamo due termini non tradotti che però hanno subito un adattamento grammaticale tramite l'aggiunta del suffisso plurale e il termine 'manfrigoli', che non abbiamo inserito in nessuna delle tre categorie in ragione della sostituzione effettuata. Possiamo quindi affermare che, all'interno del ristretto campione di termini selezionati per questa ricerca, la strategia preferita per la trasposizione di termini gastronomici dall'italiano all'inglese e al francese è la non-traduzione. Chiaramente, questo dato non è applicabile all'intero campo della traduzione dei termini del linguaggio gastronomico italiano: il campione selezionato è piccolo e ristretto ad una sola cucina regionale, dunque non si può affermare che la tendenza riscontrata rappresenti un dato significativo per l'intera categoria. Ciononostante, questi dati ci permettono di osservare un fenomeno esposto nella sezione 1.5: alcuni termini strettamente legati alla cultura di origine risultano spesso essere quasi intraducibili, e dunque si fa ricorso alla non-traduzione durante la loro trasposizione verso un'altra lingua.

Un altro fenomeno rilevato è la scarsità di materiale che tratta l'argomento scelto per il glossario, che ha avuto conseguenze sia sull'autenticità, sia sulla rappresentatività dei testi. Riteniamo che l'affidabilità del glossario non sia compromessa dalla mancanza di materiale: per quanto sia a tutti gli effetti solo parzialmente completo, il materiale che contiene è affidabile. Ciononostante, segnaliamo che, se in futuro dovessero essere presenti più testi che trattano l'argomento, i risultati ottenuti da una ricerca dello stesso genere potrebbero essere diversi, con relative conseguenze sull'autenticità e rappresentatività dei testi. Relativamente ai testi, abbiamo inoltre rilevato un marcato disequilibrio tra il numero di testi ritrovati in lingua inglese rispetto a quelli ritrovati in lingua francese. Abbiamo ipotizzato che la causa dietro questo fenomeno sia lo status della lingua inglese di 'lingua franca', specialmente online. Riteniamo che una ricerca più accurata sulle possibili cause potrebbe rivelare dati interessanti.

Un ultimo punto che teniamo a riportare nelle conclusioni riguarda il materiale assente dal glossario: la mancanza di testi in lingua target ha determinato la presenza di sezioni vuote nel glossario. Abbiamo deciso dunque di proporre delle traduzioni delle definizioni dei termini in lingua target mancante, accompagnate da proposte di traduzione dei termini stessi. Queste traduzioni non rappresentano istanze di lingua autentiche né rappresentative; sono a tutti gli effetti esempi di lingua creati artificialmente da una persona la cui lingua madre non è né l'inglese, né il francese, e dunque non sono state inserite nel glossario finale. Non è opinione personale di chi scrive che i termini in questione debbano essere necessariamente tradotti in una situazione comunicativa quando, come abbiamo visto, spesso si preferisce mantenere il termine nella sua forma originale. Detto ciò, abbiamo ritenuto che tradurre i termini mancanti attraverso l'applicazione delle strategie osservate nella sezione 1.4, 1.5 e nel glossario stesso potesse essere un esperimento interessante ed un modo per rendere più completo l'insieme di termini e relative informazioni raccolto dal presente elaborato.

Concludiamo esprimendo la speranza che il presente elaborato possa essere un contributo utile, seppur modesto, al progetto GastRoWiki, e più in generale alle attività di documentazione delle tradizioni culinarie della Romagna, patrimonio inestimabile di questo territorio così ricco di storia.

BIBLIOGRAFIA

- Álvarez Jurado, M. & G. Policastro Ponce (2024). "Contrastive study of translation techniques used in agri-food translation of food labelling: The product's name (Spanish-French)", In Peñuelas Gil, I. & Ortego Antón M. (2024). 119-140.
- Amenador, K. B., & Wang, Z. (2022). "The Translation of Culture-Specific Items (CSIs) in Chinese-English Food Menu Corpus: A Study of Strategies and Factors", *Sage Open*, 12 (2) (aprile-giugno): 1-17.
- Bajini, I., M. V. Calvi, G. Garzone, & G. Sergio, (2017). *Parole per mangiare: discorsi e culture del cibo (Vol. 6)*. Milano: LED.
- Beccaria, G. L. (2006). *Per difesa e per amore : la lingua italiana oggi*. Milano: Garzanti.
- Berruto, G., & Cerruti, M. (2017). *La linguistica : un corso introduttivo (2. ed)*. Torino: UTET università.
- Bertaccini, F. e C. Lecci (2009). "Conoscenze e competenze nell'attività terminologica e terminografica", *Publifarum*, 9: 1-20.
- Bertaccini, F., C. Lecci & V. Bono (2008). "Processi di terminologizzazione e determinologizzazione nel dominio della diffusione e distribuzione del libro", *AIDA informazioni : rivista di scienze dell'informazione*, 1/2: 47-61
- Bîrsanu, R. (2016). "The culinary text in translation", *Crossing boundaries in culture and communication*, 7: 23-30.
- Caruso, V. & L. Di Pace (2024). "I saperi alimentari e la loro descrizione linguistica e multimodale. Esempi da ALMA: *Atlante Linguistico Multimediale della diversità Alimentare bio/culturale*" In Cirillo L. & R. Nodari. (2024). 45-63.
- Castiglione, A. (2016). *Le parole del cibo: lingua e cultura dell'alimentazione a Troina*. Palermo: Centro studi filologici e linguistici siciliani.

- Chiaro, D. & L. Rossato (2015). "Food and translation, translation and food". *The Translator*, 21(3): 237–243.
- Christiansen, T. (2017) "L'inglese lingua franca come strumento di marketing nel commercio internazionale", *Lingue e Linguaggi*, 20: 169-195.
- Cirillo L. & R. Nodari a cura di (2024). *Contesti, pratiche e risorse della comunicazione multimodale*. Milano: Officinaventuno.
- Cortelazzo, M. A. (1994). *Lingue speciali : la dimensione verticale* (2. ed). Padova: Unipress.
- Cronin, M. (2015). "The moveable feast: translation, ecology and food", *The Translator*, 21(3): 244–256.
- Cummings, R. (2020). "The First Twenty Years of Teaching with Wikipedia: From Faculty Enemy to Faculty Enabler". In Reagle, J. & J. Koerner (2020). 141-149.
- Cummings, R. E. (2020). "Writing knowledge: Wikipedia, public review, and peer review". *Studies in Higher Education*, 45(5): 950–962.
- D'Antonio, D. (2024). "Media e gastronomia 2.0. Il lessico agro-alimentare tra neologismi e retrodatazioni". *Lingue E Culture Dei Media*, 7:133–162.
- Desjardins, R., N. Cooke & M. Charron (2015). "Food and translation on the table: exploring the relationships between food studies and translation studies in Canada", *The Translator*, 21 (3): 257–270.
- Dupuy, J. P. (2009). "Rhétorique du menu gastronomique", *Communication & langages*, (2): 19-33.
- Ferreira Duarte, J. (2000). "The Politics of Non-Translation: A Case Study in Anglo-Portuguese Relations", *TTR*, 13(1): 95–112.
- Frosini, G. (2009). "L'italiano in tavola". In P. Trifone (2009). 79-103.

- Frosini, G. (2015). “La lingua delle ricette”, Convegno: *Dammi la tua ricetta*, Forlimpopoli, 20 giugno 2015, a cura di M. Montanari. Disponibile online presso: <https://www.casartusi.it/it/convegni/2015-dammi-la-tua-ricetta/> (data di ultima consultazione: 20/05/2024)
- Garzone, G. (2017). “Food, culture, language and translation”. *Journal of Multicultural Discourses*, 12(3): 214–221.
- Ghafarian, M., Kafipour, R., & Soori, A. (2016). “Domestication and foreignisation strategies in restaurant menu translation”, *Pertanika Journal of Social Sciences and Humanities*, 24 (4): 1417-1429.
- Glynn, D. (2021). “Outline of a theory of non-translation”, *Across Languages and Cultures*, 22(1): 1-13.
- Graziano, A. (2017). “Marketing food through translation: an analysis of a hundred menus from Lazio”, *ESP Across Cultures*, 14: 99-114.
- Gregory, T. a cura di (2009). *XXI secolo: comunicare e rappresentare*. Roma: Istituto della Enciclopedia Italiana fondata da G. Treccani
- Gualdo, R. (2009). “Linguaggi specialistici”, in T. Gregory (2009). 395-405.
- Gualdo, R. (2016). “16. Linguaggi specialistici e settoriali”. In S. Lubello (2016). 371-395.
- Gualdo, R., & Telve, S. (2011). *Linguaggi specialistici dell'italiano*. Roma: Carocci.
- Hatipoğlu, R. (2022). “Translation Strategies in Translating Restaurant Menus from Turkish into English”, *International Academic Social Resources Journal*, 7 (44): 1621-1626.
- Hinnosaar M , Hinnosaar T , Kummer ME , Slivko O (2021). “Wikipedia matters”. *Journal of Economics & Management Strategy*, 32, 657–669.

- Ilescu, M., Siller-Runggaldier H. M. & P. Danler a cura di (2010) *XXVe CILPR Congrès International de Linguistique et de Philologie Romanes : Innsbruck, 3 – 8 septembre 2007. Tome I-VII*. Berlino: De Gruyter.
- Koerner, J. (2020) “Wikipedia Has a Bias Problem”. In Reagle, J. & J. Koerner (2020). 312-321.
- König, R. (2012). “WIKIPEDIA: Between lay participation and elite knowledge representation”. *Information, Communication & Society*, 16(2): 160–177.
- Kuebler, S., & Zinsmeister, H. (2014). *Corpus linguistics and linguistically annotated corpora*. New York: Bloomsbury Publishing Plc. (Versione digitale)
- Lockett, A. (2020) “Why Do I Have Authority to Edit the Page? The Politics of User Agency and Participation on Wikipedia”. In Reagle, J. & J. Koerner (2020). 205-220.
- Lubello, S. (2010). Le prime voci del DAGI (Dizionario dell’antica gastronomia italiana). In M. Ilescu, H. Siller-Runggaldier & P. Danler (2010). 699-778.
- Lubello, S. (2016). *Manuale di linguistica italiana*. Berlino: De Gruyter.
- Marrone, G. (2014). “Parlare del cibo: dalla cucina alla tavola”. In G. Marrone (2014). 25-65.
- Marrone, G. a cura di (2014). *Buono da pensare: cultura e comunicazione del gusto*. Roma: Carocci.
- Mattus, M. (2009). “Wikipedia – Free and Reliable?”. *Nordicom Review*, 30: 183 - 199.
- McDowell, Z.J., & Vetter, M.A. (2021). *Wikipedia and the Representation of Reality*. Londra: Routledge.
- Neshkovska, S., & S. Kitanovska-Kimovska (2021). “Translation of Food Discourse”, *TEACHER, International Journal of Education*, 22.

- Oster, U., & T. Molés-Cases (2016). "Eating and drinking seen through translation: A study of food-related translation difficulties and techniques in a parallel corpus of literary texts", *Across Languages and Cultures*, 17(1): 53-75.
- Peng, A. (2015). "Translating dish names: food cultural representation in Hong Lou Meng", *Open access library journal*, 2 (02): 1-11.
- Peñuelas Gil, I. & Ortego Antón, M. (2024). *Interpreting and Translation for Agri-food Professionals in the Global Marketplace*. Berlino: De Gruyter.
- Pezzera, L. (2014). "L'intraducibilità della terminologia della ristorazione", *Testi e linguaggi*, 8: 181-187.
- Reagle, J. & J. Koerner a cura di (2020). *Wikipedia @ 20 Stories of an Incomplete Revolution*. Cambridge: The MIT Press.
- Riediger, H. (2023). *Cos'è la terminologia e come si fa un glossario : manuale di ricerca e gestione terminologica. Cercare, tradurre e usare parole e termini*. (Versione Kindle)
- Rossini Favretti, R. (2000). "Progettazione e costruzione di un corpus di italiano scritto: CORIS/CODIS". In Rossini Favretti, R. (2000). 39–56.
- Rossini Favretti, R. a cura di (2000). *Linguistica e informatica. Multimedialità, corpora e percorsi di apprendimento*. Roma: Bulzoni.
- Selwyn, N., & Gorard, S. (2016). "Students' use of Wikipedia as an academic resource — Patterns of use and perceptions of usefulness". *Internet and Higher Education*, 28: 28 - 34.
- Sergio, G. (2017). "L'italiano in cucina". In I. Bajini, M. V. Calvi, G. Garzone & G. Sergio (2017). 193-214.
- Stefanowitsch, A. 2020. *Corpus linguistics: A guide to the methodology*. Berlino: Language Science Press.

- Sun Yifeng (2003) "Translating cultural differences", *Perspectives: Studies in Translatology*, 11(1): 25-36
- Telmon, T. (2016) "13. Gli italiani regionali". In S. Lubello (2016). 301-327
- Trifone, P. a cura di (2009). *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Roma: Carocci.
- Vrana, A. G., Sengupta, A., & Bouterse, S. (2020). "Toward a Wikipedia For and From Us All". In Reagle, J. & J. Koerner (2020). 239-257.
- Vrandečić, D. (2020). "Collaborating on the Sum of All Knowledge Across Languages". In Reagle, J. & J. Koerner (2020). 175-188.
- Wiater, A., & Castro-Ramirez, N. (2022). "Le discours gastronomique et les identités culturelles sur Wikipédia". *Romanica Wratislaviensia*, 69: 25–37.
- Orlandi, M. (2023), *La gastronomia regionale italiana su Wikipedia: scrittura e traduzione della voce dedicata al dessert emiliano-romagnolo latte brulé*. Tesi di laurea Triennale. Disponibile presso:
<https://amslaurea.unibo.it/29588/>

SITOGRAFIA

- Algieri, F. (2020). *La terminologia di cucina*, <https://www.incucinaconlochef.it/la-terminologia-di-cucina/> (consultato il 20/05/2024)
- AtLiTeG, a, *Le parole del cibo nell'italiano: storie e incontri di lingue e culture*, <https://www.atliteg.org/pubblicazioni/le-parole-del-cibo> (consultato il 20/05/2024)
- AtLiTeG, b. <https://www.atliteg.org/> (consultato il 20/05/2024)
- Caria, M. (2021) *La cucina "infranciosata" del Settecento*, https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo6.html (consultato il 20/05/2024)
- Cesari, L. (2023). *Ada Boni vs Pellegrino Artusi*, <https://www.casartusi.it/it/rubriche-e-approfondimenti/ada-boni-vs-pellegrino-artusi/> (consultato il 20/05/2024)
- Faloppa, F. (2011). *Sinonimi*, [https://www.treccani.it/enciclopedia/sinonimi_\(Enciclopedia-dell%27Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/sinonimi_(Enciclopedia-dell%27Italiano)/) (consultato il 20/05/2024)
- GastRoWiki (2024). *Laboratorio*, <https://site.unibo.it/gastrowiki/it/progetto> (consultato il 02/06/2024)
- Il Corriere, Dizionario Sabatini-Coletti, a (2018). *Condire*, https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/C/condire.shtml (consultato il 20/05/2024)
- Il Corriere, Dizionario Sabatini-Coletti, b (2018). *Farcire*, https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/F/farcire.shtml (consultato il 20/05/2024)

- Il Corriere, Dizionario Sabatini-Coletti, c (2018). *Riduzione*, https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/R/riduzione.shtml (consultato il 20/05/2024)
- Il Cucchiario D'Argento, <https://www.edidomus.it/content/edidomus/it/brand/il-cucchiario-d-argento.html> (consultato il 20/05/2024)
- Lanari, M. (2016). *Il ritorno della pajata. Quella vera*, <https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/pajata-romana/> (consultato il 20/05/2024)
- Lubello, S. (2010). *La lingua della gastronomia nel tempo*, [https://www.treccani.it/enciclopedia/lingua-della-gastronomia_\(Enciclopedia-dell%27Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/lingua-della-gastronomia_(Enciclopedia-dell%27Italiano)/) (consultato il 20/04/2024)
- Manuelli, M. T. (2023). *La cucina italiana nel mondo cresce dell'11% e vale 228 miliardi*, https://www.ilsole24ore.com/art/la-cucina-italiana-mondo-cresce-dell-11percento-e-vale-228-miliardi-AFambSDB?refresh_ce=1 (consultato il 20/05/2024)
- Poggi Salani, T. (2010). *L'italiano regionale*, [https://www.treccani.it/enciclopedia/italiano-regionale_\(Enciclopedia-dell%27Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/italiano-regionale_(Enciclopedia-dell%27Italiano)/) (Consultato il 20/04/2024)
- Redazione di "La Cucina Italiana", a (2015). *Come fare la riduzione*, <https://www.lacucinaitaliana.it/tutorial/le-tecniche/come-fare-la-riduzione/> (consultato il 20/05/2024)
- Redazione di "La Cucina Italiana", b (2020). *Manfricoli*. <https://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/primi/manfricoli/> (consultato il 14/06/2024)

Redazione di “La Cucina Italiana”, c (2016). *Il ritorno della pajata. Quella vera.*

<https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/pajata-romana/>

(consultato il 20/05/2024)

Regione Emilia-Romagna (2024). *Prodotti Agroalimentari Tradizionali.*

(consultato il 14/06/2024)

Richter, F. (2024). *The Most Spoken Languages: On the Internet and in Real Life*

Languages. [https://www.statista.com/chart/26884/languages-on-the-](https://www.statista.com/chart/26884/languages-on-the-internet/)

[internet/](https://www.statista.com/chart/26884/languages-on-the-internet/) (consultato il 10/06/2024)

Ricotta, V. (2021). *Il Rinascimento a tavola: «una festa magnifica»,*

[https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cib](https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo4.html)

[o4.html](https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo4.html) (consultato il 20/05/2024)

Rovere, G. (2010). *Linguaggi settoriali,*

[https://www.treccani.it/enciclopedia/linguaggi-settoriali_\(Enciclopedia-](https://www.treccani.it/enciclopedia/linguaggi-settoriali_(Enciclopedia-dell%27Italiano)/)

[dell%27Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/linguaggi-settoriali_(Enciclopedia-dell%27Italiano)/) (consultato il 20/04/2024)

Saporie, *Come sbianchire o sbollentare,* [https://www.saporie.com/scuola-di-](https://www.saporie.com/scuola-di-tecnica/metodi-di-cottura/come-sbianchire-o-sbollentare)

[tecnica/metodi-di-cottura/come-sbianchire-o-sbollentare](https://www.saporie.com/scuola-di-tecnica/metodi-di-cottura/come-sbianchire-o-sbollentare) (consultato il

20/05/2024)

Treccani, a, *Bagna càuda,* <https://www.treccani.it/vocabolario/bagna-cauda/>

(consultato il 20/05/2024)

Treccani, b, *Carpionare,* <https://www.treccani.it/vocabolario/carpionare/>

(consultato il 20/05/2024)

Treccani, c, *Sbianchire,* <https://www.treccani.it/vocabolario/sbianchire/> (consultato

il 20/05/2024)

Treccani, c, *Tè,* <https://www.treccani.it/vocabolario/te1/>, (consultato il 20/05/2024)

Treccani, d, *Scapèce* <https://www.treccani.it/vocabolario/scapece/> (consultato il 20/05/2024)

Treccani, e, *Tecnicismo*, <https://www.treccani.it/vocabolario/tecnicismo/> (consultato il 20/04/2024)

Wikipedia, a (2024). *Wikipedia*, <https://it.wikipedia.org/wiki/Wikipedia> (consultato il 02/06/2024)

Wikipedia, b (2024). *Wikipedia: Cinque pilastri*, https://it.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Cinque_pilastri (consultato il 02/06/2024)

Wikipedia, c (2024). *Wikipedia: Wikiquote*, <https://it.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Wikiquote> (consultato il 02/06/2024)

Wikipedia, d (2024), *Aiuto: Manuale di stile*, https://it.wikipedia.org/wiki/Aiuto:Manuale_di_stile (consultato il 02/06/2024)

Wikipedia, e (2024), *Aiuto: bibliografia*, <https://it.wikipedia.org/wiki/Aiuto:Bibliografia> (consultato il 02/06/2024)

Wikipedia, f (2024), *Politiche di blocco*, https://en.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Blocking_policy (consultato il 02/06/2024)