

ALMA MATER STUDIORUM UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

SCUOLA DI LINGUE E LETTERATURE, TRADUZIONE E INTERPRETAZIONE
Sede di Forlì

**Corso di Laurea in
Comunicazione Interlinguistica Applicata (classe 3)**

ELABORATO FINALE

**TRADUZIONE DAL TEDESCO DI RICETTE DI DOLCI
CULTURA E TRADIZIONE IN AMBITO CULINARIO**

CANDIDATA:

GABRIELLA CARDASCIA

DOCENTE REFERENTE:

GIOVANNI NADIANI

*Anno Accademico 2014 /2015
Sessione III*

Indice

| | |
|------------------------------------|---------|
| 1.) Premessa..... | pag. 3 |
| 2.) Classificazione del testo..... | pag. 5 |
| 3.) Proposte di traduzione..... | pag. 8 |
| 4.) Commento alla traduzione..... | pag. 27 |
| 5.) Conclusioni..... | pag. 33 |
| 6.) Bibliografia..... | pag. 34 |
| 7.) Ringraziamenti..... | pag. 35 |

Premessa

La cultura e la tradizione sono caratteristiche di elevata importanza per ogni singolo paese. Ognuno di noi, dovrebbe avere l'opportunità di poter conoscere non solo gli usi e i costumi della propria patria ma anche quelli di altri paesi. Le tradizioni culinarie sono un aspetto fondamentale di ogni singolo paese che ne caratterizza un popolo e la sua storia. È proprio dall'importanza delle tradizioni culinarie che parte la mia idea per questo elaborato, volendo mettere a confronto due tradizioni gastronomiche che fin da bambina mi hanno accompagnato: quella italiana e quella tedesca. Il mio obiettivo è quello di far conoscere ad un ipotetico lettore, che non conosce gli usi e costumi tedeschi, quelle tradizioni tipiche per le festività. Nello specifico, tradurre ricette di dolci che si preparano in Germania per determinate occasioni e soprattutto per alcune festività.

La ricerca parte da quei dolci che evocano ricordi della mia infanzia amalgamate alla tradizione culinaria italiana.

L'ottica di voler proporre un confronto culturale tra le tradizioni tedesche e quelle italiane sta alla base di voler far conoscere ad un lettore italiano appassionato di cucina una visione degli usi e costumi di una nazione forse spesso rimasta nell'ombra a livello culinario. Il libro di ricette *Das beste Dr. Oetker Backbuch* è un libro che mi accompagna sin dalla mia infanzia quando con mia mamma nelle varie giornate passate in cucina mi cimentavo con lei a preparare dolci. Adesso, avendo come bagaglio culturale una ricca conoscenza culinaria grazie alla passione che i miei genitori mi hanno trasmesso con il loro lavoro di ristoratori, ho voluto dedicare questo mio elaborato alla cucina. Ho voluto portare alla luce la tradizione teutonica per un lettore italiano che si cimenta a preparare dolci che non fanno parte della sua tradizione. La cucina italiana è già variegata e non basterebbe una vita intera per conoscere ogni singola cultura alimentare di ogni singola regione della nostra penisola

e isole comprese. Da nord a sud, dal Pandoro alla Cassata siciliana, queste culture trovano un'infinità di declinazioni senza calcolare i piatti salati. Ma “l'uomo ha bisogno di una cultura” e non solo ha anche “bisogno di più di una cultura per averne una di contrasto alla propria” (Thome,G.; Giehl, C. und Gerzymisch-Arbogast, H. Hrsgg.,2002: pag. 170).

Parlare di gastronomia non vuol dire parlare di un aspetto del cibo che soddisfi una sensazione di fame ma parlare di un mondo che abbraccia un infinità di aspetti sensoriali. La storia di un piatto non ha solo radici secolari ma è in continuo sviluppo e movimento. La rivisitazione di piatti in chiave moderna proviene sempre da piatti legati alla tradizione. Antonino Cannavacciuolo, Chef stellato con due stelle Michelin nel quale ripongo tutta la mia stima, interpreta i suoi più grandi piatti fondendo innovazione e tradizione. Infatti lo Chef afferma che per poter fare una cucina creativa bisogna prima conoscere quella tradizionale. La ricerca della materia prima è importante adesso come allora pur tenendo presente l'evolversi del modo di cucinare, delle nuove tecnologie e dell'importanza che il cibo ha oggi nelle nostre vite e tutto questo è anche grazie all'importanza che si ripone nel voler rimandare di generazione in generazione.

Le ricette che propongo in questo elaborato sono state scelte seguendo un criterio ben definito secondo tradizioni alle quali la Germania è molto legata e le ho scelte per far sì che esse vengano conosciute nel nostro paese e possano essere apprezzate sicuramente in uno dei nostri viaggi tedeschi.

Classificazione del testo

In base alle loro caratteristiche i testi vengono raggruppati in diverse categorie in base alla loro funzionalità e in base alle diverse caratteristiche che presentano.

La tipologia testuale che affronterò in questo elaborato è quella di “testo regolativo”, nello specifico le ricette. Oltre alle ricette ne fanno parte i regolamenti, i manuali d'istruzione e i testi giuridici. Da un punto di vista strettamente linguistico il testo deve sempre risultare chiaro e di facile intuizione essendo la sua funzione comunicativa quella di informare o istruire il suo lettore. Generalmente la sintassi non è mai complicata, priva di subordinazione e con frasi brevi. L'uso di verbi in questa tipologia di testi è quasi sempre all'infinito o all'imperativo. Per avvicinarsi ad un testo da tradurre come quello del mondo delle ricette è opportuno interrogarsi sullo scopo della traduzione e del pubblico di arrivo. (Thome,G.; Giehl, C. und Gerzymisch-Arbogast, H.(2002: 170).

A livello macrotestuale, le ricette solitamente sono divise in due sezioni, di cui una riporta l'elenco degli ingredienti e l'altra la spiegazione della preparazione della pietanza in oggetto. Dal punto di vista microlinguistico, predominano particolari strutture grammaticali che sono tipiche del genere *Kochrezepte*, come l'uso di *Satzreihen*, sequenze di due o più frasi coordinate per mezzo di segni di interpunzione e della congiunzione *und*, con il verbo all'infinito. (Sabrina Ballestracci, (2013: 32). Il prototipo testuale (*Textmuster*) è un'astrazione ideale data dall'insieme delle caratteristiche peculiari del genere testuale (*textsortenspezifische Züge*): esso costituisce il parametro di riferimento che sottostà alla produzione del testo e che permette, durante l'atto ricettivo, di riconoscere il genere di appartenenza del singolo esemplare testuale. In quanto tale, il concetto di prototipo testuale è strettamente

connesso a quello di funzione comunicativa (*kommunikative Funktion*) preponderante (*textuelle Grundfunktion*): il riconoscimento di tale funzione permette di risalire al prototipo di riferimento; in senso contrario, il riconoscimento del prototipo permette di ipotizzare la funzione testuale. A sua volta, l'individuazione del prototipo e della funzione comunicativa di un testo consente l'attribuzione di quest'ultimo a un determinato genere testuale. (Brinker, 2005: 93 in: S. Ballestracci, 2013: 35).

Marmorkuchen

.....

Für den Teig

- 300 g weiche Butter
oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf
höchster Stufe geschmeidig rühren, nach
und nach
- 275 g Zucker
1 Päckchen
Vanillin-Zucker
1 Fläschchen Rum-
Aroma
1 Prise Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine
gebundene Masse entstanden ist
nach und nach unterrühren
5 Eier (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
mit
- 375 g Weizenmehl
4 gestrichenen TL
Backpulver mischen, sieben, abwechselnd eßlöffel-
weise mit
- etwa 3 EL Milch auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so
viel Milch verwenden, daß der Teig
schwer reißend von einem Löffel fällt)
2/3 des Teiges in eine gefettete Rohr-
bodenform (Durchmesser etwa 24 cm)
füllen
- 20 g Kakao sieben, mit
20 g Zucker
2-3 EL Milch unter den Rest des Teiges rühren, so daß
er wieder schwer reißend vom Löffel fällt
den dunklen Teig auf dem hellen Teig
verteilen, mit einer Gabel spiralförmig
durch die Teigschichten ziehen, damit ein
Marmormuster entsteht
- Ober-/Unterhitze 170-200 °C (vorgeheizt)*
Heißluft 160-170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit 50-65 Minuten
- den erkalteten Kuchen mit
Puderzucker bestäuben.

Torta notte e giorno

Per l'impasto:

sbattere con il frullatore o con la frusta
a massima velocità

300 g di burro morbido
oppure margarina

275 g di zucchero
1 cucchiaino di zucchero
vanigliato

1 bottiglietta aroma di
rum

1 pizzico di sale

mescolare finché non si ottiene
un composto omogeneo

5 uova

di volta in volta continuare a mescolare
unendo al composto 1 uovo ogni mezzo
minuto

setacciare

375 g di farina
4 cucchiaini
radi di lievito in
polvere

e con l'aiuto di un cucchiaio
aggiungere

3 cucchiaini di latte

mischiare a media velocità (usare solo la
quantità necessaria di latte finché l'impasto
si stacchi a fatica dal cucchiaio)
mettere 2/3 dell'impasto in una tortiera
(diametro 24 cm) precedentemente imburata
setacciare

20 g di cacao
20 di zucchero
2-3 cucchiaini di latte

con

mescolarli al restante impasto affinché la sostanza si stacchi a fatica dal cucchiaio adagiare la parte dell'impasto scuro su quello chiaro con una forchetta con movimenti circolari creando una sorta di spirale dal basso verso l'alto lungo il bordo per l'effetto marmorizzato.

Statico 170 – 200 °C (preriscaldato)
Ventilato 160 – 170 °C (non preriscaldato)
A gas livello 2 – 3 (non preriscaldato)
Tempo di cottura 50 – 65 minuti

una volta che il dolce è freddo
spolverare con

Mohn-Quarkkuchen

Für den Teig

375 g Weizenmehl mit
1 gestrichenen TL Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
2 Eier
175 g Margarine oder Butter hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knet-
haken zunächst kurz auf niedrigster, dann
auf höchster Stufe gut durcharbeiten,
anschließend auf der Arbeitsfläche zu
einem glatten Teig verkneten, sollte er
kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Für den Quarkbelag

750 g Magerquark mit
250 g Zucker
2 Eigelb
1 Prise Salz
abgeriebener Schale
von 1/2 Zitrone
(unbehandelt)
75 g zerlassener
Butter
1 Päckchen
Käsekuchen-Hilfe verrühren
2 Eiweiß steif schlagen, unterrühren.

Für den Mohnbelag

1 Packung (250 g)
Mohn-back mit
2 EL Honig
2 Eiern
100 g verlesenen
Sultaninen verrühren
2/3 des Teiges auf einem gefetteten Back-
blech ausrollen, zunächst den Quarkbelag
darauf streichen, dann den Mohnbelag
darauf verteilen
den restlichen Teig dünn ausrollen, in
etwa 1 cm breite Streifen rädern
die Teigstreifen als Gitter auf die Mohn-
masse legen

Ober-/Unterhitze 170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft 150–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit etwa 50 Minuten.

Zum Aprikotieren

3–4 EL
Aprikosen-Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit
3 EL Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen,
die Teigstreifen damit bestreichen.

Torta di ricotta con papavero

Per l'impasto:

setacciare

375 g di di farina

1 cucchiaino rado di

lievito in polvere

aggiungere

75 g di zucchero

1 cucchiaini di zucchero vanigliato

2 uova

175 g di burro o margarina

mischiare gli ingredienti con uno sbattitore usando la frusta a spirale prima a velocità minima poi massima. Mettere l'impasto su piano di lavoro e impastare con le mani fino ad ottenere un impasto liscio, se risulta troppo morbido far riposare in frigo.

Per il ripieno di ricotta:

Mescolare

750 g di ricotta

250 g di zucchero

2 tuorli

1 pizzico di sale

½ limone grattugiato

non trattato

75 g di burro morbido

1 cucchiaino di gelatina
in polvere

2 albumi

montare a neve
e incorporare

Per il ripieno di papavero:

250 g di preparato di papavero
(vedi nota)

2 cucchiaini di miele

2 uova

100 g di uvetta sultanina

mischiare

stendere 2/3 dell'impasto su una teglia
precedentemente imburrata, spalmare il ripieno
di ricotta e adagiare sopra quello di papavero.
Stendere molto sottile l'impasto e con l'aiuto
di una rotellina formare delle strisce larghe 1 cm.
Adagiarle sopra il preparato di papavero formando
una griglia.

Statico

170 – 200 °C (preriscaldato)

Ventilato

150 – 180 °C (non preriscaldato)

A gas

livello 3 – 4 (preriscaldato)

Tempo di cottura

50 minuti

Per la glassa di albicocche

3-4 cucchiaini di confettura di albicocca

passata al setaccio

3 cucchiaino di acqua

unire e far bollire

spennellare le strisce della torta.

Consiglio:

Il preparato di papavero è un ingrediente molto difficile da reperire.

Ecco qui un consiglio come prepararlo a casa con pochi e semplici passi.

60 ml di latte

25 g di burro

125 g di papavero

50 g di zucchero

1 uovo

Riscaldare in un pentolino il latte e aggiungere il burro affinché non sia completamente sciolto.

Unire il papavero e lo zucchero e dopo che si è lasciato leggermente raffreddare unire l'uovo e amalgamare.

Apfelkuchen sehr fein

Für den Teig

- 125 g weiche
Margarine oder Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf
höchster Stufe geschmeidig rühren,
nach und nach
- 125 g Zucker
1 Päckchen
Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
½ Fläschchen
Backöl Zitrone unterrühren, so lange rühren, bis eine
gebundene Masse entstanden ist
nach und nach unterrühren (jedes Ei
etwa ½ Minute)
- 3 Eier
200 g Weizenmehl
2 gestrichenen TL
Backpulver mit
mischen, sieben, abwechselnd eßlöffel-
weise mit
- 1-2 EL Milch auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so
viel Milch verwenden, daß der Teig
schwer reißend von einem Löffel fällt)
den Teig in eine Springform (Durch-
messer etwa 28 cm, Boden gefettet)
füllen, glattstreichen.

Für den Belag

- 750 g Äpfel schälen, vierteln, entkernen, mehrmals
der Länge nach einritzen, kranzförmig auf
den Teig legen, die Äpfel mit
- 25 g zerlassener
Butter bestreichen, nach Belieben
- 40 g verlesene
Rosinen darüberstreuen
- Ober-/Unterhitze 170-200 °C (vorgeheizt)*
Heißluft 160-170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 3-4 (vorgeheizt)
Backzeit 40-50 Minuten.

Zum Aprikotieren

- 2 EL durch ein Sieb
gestrichene Aprikosen-
Konfitüre mit
- 1 EL Wasser unter Rühren aufkochen lassen, den
Kuchen sofort nach dem Backen damit
bestreichen.
- Tip Anstelle der Äpfel 600 g entsteinte Sauer-
kirschen verwenden.

Torta di mele delicata

Per l'impasto

125 g di margarina morbida
oppure burro

mischiare con lo sbattitore o con la frusta
a massima velocità

125 g di zucchero
1 cucchiaino di zucchero
vanigliato
1 pizzico di sale
1 bottiglietta aroma di
limone (2 ml)

sbattere finché non si ottiene
un composto omogeneo

3 uova

di volta in volta continuare a mescolare
unendo al composto 1 uovo ogni mezzo
minuto

setacciare

200 g di farina
2 cucchiaini radi di
lievito in polvere

mischiare e con l'aiuto di un cucchiaio aggiungere

1 – 2 cucchiari di latte

mischiare a media velocità (usare solo la
quantità necessaria di latte finché l'impasto

si stacca a fatica dal cucchiaio)
mettere l'impasto in una tortiera
(diametro 28 cm)
imburrata e livellare.

Per il ripieno

750 g di mele sbucciarle, tagliarle a spicchi, togliere i semi,
creare delle incisioni in lunghezza e adagiarle
in modo circolare sopra l'impasto.

25 g di burro Spennellare le mele con

uvetta

a piacere cospargere con

Statico

170 – 200 °C (preriscaldato)

Ventilato

160 – 170 °C (non preriscaldato)

A gas

livello 3 – 4 (preriscaldato)

Tempo di cottura

40 – 50 minuti.

Per la glassa di albicocche

2 cucchiaini di confettura di albicocca

passata al setaccio

1 cucchiaino di acqua

unire e far bollire

spennellare la torta non appena esce dal
forno.

Consiglio

usare 600 g di ciliegie disossate anziché le mele

Osterkränzchen

Für den Teig

- 500 g Weizenmehl in eine Rührschüssel sieben, mit
1 Päckchen
Trocken-Backhefe sorgfältig vermischen
50 g Zucker
1 Päckchen
Vanillin-Zucker
1 Fläschchen
Butter-Vanille-Aroma
1 Prise Salz
2 Eier
50 g zerlassene,
abgekühlte Butter
100 ml Milch
125 ml ($\frac{1}{8}$ l)
Schlagsahne nacheinander hinzugeben
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knet-
haken zunächst auf niedrigster, dann auf
höchster Stufe in etwa 3 Minuten zu
einem Teig verarbeiten
den Teig abgedeckt an einem warmen
Ort so lange stehen lassen, bis er sich
sichtbar vergrößert hat
den gegangenen Teig aus der Schüssel
nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals
gut durchkneten
2 Rollen (50 cm lang) daraus formen,
umeinanderschlingen, als Kranz auf ein
mit Backpapier belegtes Backblech legen
Teig nochmals an einem warmen Ort
gehen lassen, bis er sich sichtbar ver-
größert hat
- 1 Eigelb
1 EL Milch verschlagen, Kranz damit bestreichen
- Ober-/Unterhitze 180–200 °C (vorgeheizt)*
Heißluft 160–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit 30–40 Minuten.

Tip Anstelle des großen Kranzes 8 kleine
Kränze backen.

Ciambella di pasqua

Per l'impasto:

500 g di farina
1 cucchiaino di lievito
in polvere
50 g di zucchero
1 cucchiaino di zucchero
vanigliato
1 bottiglietta di aroma al
burro-vaniglia
1 pizzico di sale
2 uova
50 g di burro fuso
raffreddato
100 ml di latte
125 ml di panna

Mettere
in una ciotola con

mischiare con cura

aggiungere gli ingredienti man mano e sbattere
inizialmente a livello basso poi al livello massimo
per 3 minuti fino ad ottenere un impasto
lasciare riposare l'impasto coperto in un luogo caldo
affinché non aumenti di volume
prendere l'impasto lievitato e lavorarlo a mano su
una superficie. Creare dall'impasto due salsicciotti
(lunghezza 50 cm)
intrecciarli e metterli come una ciambella sopra ad
una teglia con carta da forno
lasciare nuovamente in luogo caldo affinché non
aumenti di volume

| | |
|-----------------------|---|
| | sbattere |
| 1 tuorlo | con |
| 1 cucchiaino di latte | e spennellare la ciambella |
| Statico | 180 – 200 °C (preriscaldato) |
| Ventilato | 160 – 180 °C (non preriscaldato) |
| A gas | livello 3 – 4 (preriscaldato) |
| Tempo di cottura | 30 – 40 minuti |
| Consiglio | fare 8 piccole ciambelline anziché una grande |

Fruchtig-kerniges Osternest

Für den Teig

500 g Weizenmehl in eine Rührschüssel sieben, mit
1 Päckchen
Trocken-Bäckhefe mischen
100 g Zucker
1 Päckchen Bourbon
Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
125 g weiche Butter
125 ml ($\frac{1}{8}$ l) Milch hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knet-
haken zunächst auf niedrigster, dann auf
höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu
einem Teig verarbeiten
den Teig abgedeckt an einem warmen
Ort so lange stehen lassen, bis er sich
sichtbar vergrößert hat, ihn dann aus der
Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche
nochmals gut durchkneten, dabei

100 g Sonnen-
blumenkerne
200 g getrocknete,
kleingeschnittene
Aprikosen unterkneten

vom Teig etwa 50 g beiseite stellen, den
Rest in 3 gleich große Stücke teilen,
jeweils zu etwa 70 cm langen Strängen
rollen, zu einem Zopf flechten, als Kranz
auf ein gefettetes Backblech legen
den Teigrest dünn ausrollen, zu einer
Schleife formen, auf die Verbindungs-
stelle legen, leicht andrücken, nochmals
abgedeckt etwa 20 Minuten gehen
lassen

Ober-/Unterhitze 170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft 160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit etwa 30 Minuten.

Für die Glasur

100 g Sonnen-
blumenkerne mit
2 EL Honig
3 EL Schlagsahne
75 g Butter in einem Topf aufkochen, bis die Masse
hellbraun ist
den Kranz 10 Minuten vor Ende der
Backzeit mit dieser Masse bestreichen,
fertig backen, auskühlen lassen.

Tip Osternest mit bunt gefärbten Eiern und
Süßigkeiten dekorieren.

Cestino di Pasqua alla frutta secca e semi

Per l'impasto

500 g di farina
1 cucchiaino di lievito
in polvere
100 g di zucchero
1 cucchiaino di zucchero
vanigliato
1 pizzico di sale
2 uova
125 g di burro morbido
125 ml (1/8 l) di latte

setacciare
e mescolare con

aggiungere

incorporare gli ingredienti con lo sbattitore usando la spazzola a spirale prima a media velocità e poi a massimo per circa 5 minuti affinché diventi un impasto.

lasciare riposare l'impasto coperto in un luogo caldo
affinché non aumenti di volume
rimpastare l'impasto a mano sul piano di lavoro e incorporando

100 g di semi di girasole
200 g di albicocche essiccate

tagliate a piccoli pezzi
staccare 50 g di impasto e metterlo da parte,
suddividere in 3 parti uguali l'impasto restante e

rotolarli fino ad ottenere
3 salsicciotti di 70 cm, farli diventare una treccia
e adagiarla in modo circolare su una placca da
forno imburata. Stendere sottile l'impasto messo
da parte e formare un nastro,
comprimerlo leggermente nella chiusura della
treccia.
Ricoprire e far riposare nuovamente per altri 20
minuti.

| | |
|----------------------|----------------------------------|
| Statico | 170 – 200 °C (preriscaldato) |
| Ventilato | 160 – 170 °C (non preriscaldato) |
| A gas | livello 3 – 4 (preriscaldato) |
| Tempo di cottura | 30 minuti |
| <u>Per la glassa</u> | |

Cuocere in una pentola

100 g di semi di girasole
2 cucchiaini di miele
3 cucchiaini di panna
75 g di burro

affinché il composto diventi color noce
10 minuti prima della fine della cottura cospargere il
nido, finire la cottura, dopodiché lasciarlo
raffreddare

Consiglio Riempiere il nido con uova colorate oppure dolciumi.

Vanillekipferl

250 g Weizenmehl mit
1 Messerspitze
Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben
125 g Zucker
1 Päckchen
Vanillin-Zucker
3 Eigelb
200 g weiche Butter
125 g abgezogene,
gemahlene Mandeln hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knet-
haken zunächst kurz auf niedrigster, dann
auf höchster Stufe gut durcharbeiten,
anschließend auf der Arbeitsfläche zu
einem glatten Teig verkneten
sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt
stellen
aus dem Teig daumendicke Rollen
formen, gut 2 cm lange Stücke davon
abschneiden, diese zu etwa 5 cm langen
Rollen formen, die Enden etwas dünner
rollen, als Hörnchen auf ein Backblech
legen

Ober-/Unterhitze 170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft 160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit etwa 10 Minuten

etwa 50 g Puder-
zucker sieben, mit
1 Päckchen
Vanillin-Zucker mischen, die heißen Kipferl damit
bestäuben.

Biscotti alla vaniglia

250 g di farina

1 pizzico di lievito in polvere setacciare e mescolare

125 g di zucchero

1 cucchiaino di zucchero

vanigliato

3 tuorli

200 g di burro morbido

125 g di mandorle pelate

e tritate

aggiungere gli ingredienti e con lo sbattitore usando la frusta a spirale prima a livello basso poi al massimo

mettere l'impasto sul piano di lavoro e lavorarlo nel caso troppo umido lasciarlo riposare in frigo formare dall'impasto dei salsicciotti grandi come pollici, tagliarli per il lungo da 2 cm e srotolarli fino ad ottenere dei serpentine di 5 cm posizionarli su una teglia e dargli la forma di cornetti

Statico

170 – 200 °C (preriscaldato)

Ventilato

160 – 170 °C (non preriscaldato)

A gas

livello 3 – 4 (preriscaldato)

Tempo di cottura

circa 10 minuti

setacciare

50 g di zucchero a velo

con

1 cucchiaino di zucchero

vanigliato

mischiare e cospargere sui biscotti ancora caldi

Bergische Waffeln

- 250 g Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
- 150 g Zucker
1 Päckchen
Vanillin-Zucker
1 Prise Salz untermischen, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist nach und nach
- 4 Eier untermischen (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
- 500 g Weizenmehl mit
1 TL Backpulver mischen, sieben, abwechselnd mit
etwa 375 ml
(3/8 l) Buttermilch eßlöffelweise auf mittlerer Stufe untermischen anschließend
- 2–3 EL Honig untermischen
ein Waffeleisen gut erhitzen, mit
1 Speckschwarte einreiben
den Teig in nicht zu großen Portionen in das Waffeleisen füllen, die Waffeln auf beiden Seiten goldbraun backen, einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen mit
- Puderzucker bestreuen.
Tip Die Waffeln mit Rübenkraut oder Kompott servieren.

Waffel

Mischiare con lo sbattitore a velocità massima

250 g di burro

150 g di zucchero

1 cucchiaino di zucchero
vanigliato

1 pizzico di sale

mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo
unire uno alla volta (mezzo minuto per uovo)

4 uova

setacciare e aggiungere

500 g di farina

1 cucchiaino di lievito in polvere con l'aiuto di un cucchiaio incorporare alternando

375 ml di latticello

farina e latticello e infine incorporare

2-3 cucchiari di miele

far riscaldare una piastra per waffel e spennellare
con olio di semi

mettere piccole porzioni di impasto sulla piastra
e controllare che entrambi i lati siano ben dorati.

Una volta cotti uno per volta farli raffreddare sopra
una griglia per torte

cospargere con

zucchero a velo

Consiglio

servire i waffel con barbabietola o mostarda
di frutta dolce

Commento alla traduzione

La traduzione resa in italiano di queste ricette non ha comportato specifiche difficoltà per quel che concerne la sintassi ma vanno fatte diverse considerazioni a livello lessicale e soprattutto culturale.

Le ricette, solitamente, hanno una sintassi abbastanza semplice composta da frasi brevi e l'uso dei verbi è quasi sempre all'infinito. Ho cercato di rimanere fedele alla struttura e al modo in cui in questo ricettario vengono proposte le ricette. Nella maggior parte dei casi troviamo nei ricettari strutture sempre uguali e spesso standard ovvero l'elenco di ingredienti con la sua preparazione sottostante. Le traduzioni qui proposte invece creano una specie di iter tra ingredienti e preparazione molto più scorrevole e lineare.

La mia sequenza di dolci presentati crea una sorta di breve viaggio per un ipotetico lettore italiano attraverso profumi e sensazioni che la cucina tedesca ci propone. Partendo dalle torte fino ad arrivare alle squisite preparazioni per le festività.

Le ricette tradotte sono ricette di specialità tedesche tipiche di alcune ricorrenze di tutta la Germania. Le ricette proposte sono legate a festività come il natale e la Pasqua. Sia in Italia che in Germania queste sono festività molto sentite ma a diversificarle sono le tradizioni culinarie.

Diversità di cultura vuol dire anche diversità di ingredienti che un paese può offrire. La difficoltà di tradurre determinate ricette la si trova soprattutto quando nella lingua d'arrivo non esiste il termine di un dato prodotto o non è conosciuto. Il mio obiettivo sta proprio nel fatto di far conoscere al nostro paese quelle ricette legate alla tradizione teutofana e di proporre una traduzione mediante la quale si riesce ad ottenere lo stesso risultato. La scelta di volere proporre traduzioni di ricette che sono legate alla tradizione è far sì che le due culture comunichino tra di loro.

Una tradizione conosciuta in tutto il mondo è il *Kaffee und Kuchen* nata nei primi decenni del '800 e divulgata in altri paesi soprattutto quelli anglosassoni. Per questa

tradizione troviamo anche espressioni regionali quali *Kaffeklatsch* o *Kaffeekränzchen*. Forse in Italia a questo proposito è più nota l'espressione di *tea time* di derivazione strettamente anglosassone ed è in senso esemplificativo quello che noi siamo soliti a conoscere come “merenda”. Queste abitudini sono molto importanti non solo come si vedono nei *Kaffees* ma anche e soprattutto all'interno delle mura domestiche. Questo uso non è per niente da sottovalutare e infatti per queste occasioni viene preparato il caffè e le torte da servire sono rigorosamente preparate in casa da mamme o nonne. La preparazione di queste torte tipiche accompagnate da una buona tazza di caffè fanno da cornice perfetta ad un incontro pomeridiano che di solito si tiene verso le 16. In Italia questo modo di “vedere” la merenda non è diffusa, solo da poco si inizia nelle grandi città come ad esempio a Milano ad apprezzare queste brevi pause gustando una fetta di torta. È il celebre caso di Ernst Knamm, celebre cioccolatiere che ha fatto della sua tradizione un'arte e della sua semplicità virtù. Nato in Germania in lui vivono diverse tradizioni e culture ed è stato proprio questo a spingerlo nel mondo dei dolci:

Essere svegliati dal profumo dolce e delicato di una crostata appena fatta, affondare un dito nella panna e rubarne un baffo dalla torta, finire il pranzo con una coccola di cioccolato....Momenti deliziosi che ciascuno di noi adora.

Ecco perché, secondo me, l'arte di preparare dolci è molto più che saper eseguire ricette alla perfezione: è un vero e proprio gesto d'amore. (Knamm, E.)

Delle torte che si possono gustare in queste occasioni ne ho riportate tre come, la *Marmorkuchen*, la *Mohn-Quarkkuchen* e la *Apfelkuchen*.

Le prime difficoltà traduttive sono state senza dubbio, in primo luogo il nome vero e proprio della *Marmorkuchen*. Le opzioni traduttive erano varie, in prima analisi si poteva tradurre con “torta con effetto marmorizzato” ma sotto questa espressione c'è più che altro un elenco di torte che hanno il decoro marmorizzato sulla superficie della

torta e come titolo di una ricetta suona a mio avviso poco indicato. Così la decisione della traduzione dopo aver consultato testi paralleli in lingua italiana è ricaduta su “torta notte e giorno” conosciuta come la vera *Marmorkuchen*.

Altra protagonista degli incontri pomeridiani tedeschi è la *Mohn-Quarkkuchen* e in questo contesto non è stato solo difficile tradurre il nome vero e proprio della torta ma tre ingredienti.

Il *Magerquark* è stato il primo scoglio da superare ma è stato molto interessante riportare questo ingrediente nella lingua italiana non traducendolo ma cercarne uno italiano che incorporandolo in questa ricetta possa dare lo stesso risultato. Questo *Quark* altro non è che un formaggio cremoso non stagionato tipico per le preparazioni dei dolci. Sarebbe inutile a mio avviso lasciarlo senza traduzione, metterei sicuramente in difficoltà un lettore italiano che si cimenta nella preparazione di questo dolce. Anche se questo ingrediente in alcuni negozi biologici è reperibile ho deciso di fornire un'alternativa al nostro lettore e di conseguenza la mia decisione è ricaduta sulla nostra “ricotta” aggiungendo come consiglio quello di passarla prima al setaccio in modo tale da renderla più omogenea. Per il secondo ingrediente il *Käsekuchen-Hilfe* ho dovuto fare una ricerca di tipo comparativa, ovvero analizzare tutte quelle ricette che avessero come base di ingrediente un formaggio cremoso. I miei approfondimenti mi hanno portato ad un ingrediente che in tutte queste tipologia di torte è sempre presente, ovvero un legante come ad esempio la “gelatina in polvere”. È chiaro sono più comuni i fogli di gelatina che però va usata solo se la preparazione va cotta o riscaldata. Nel caso della nostra ricetta il procedimento è tutto a freddo quindi la soluzione indicata è quella che corrisponde.

Ultimo dilemma di questa ricetta è stato il *Mohn-back*. Il *Mohn* (papavero) è usato nelle cucine di tutti e due i paesi nel suo stato naturale e ci sono diversi modi per incorporare il papavero in una ricetta dolce, seme che in Italia viene usato quasi solamente per ricette salate ma soprattutto per la panificazione. Il *Mohn-back* è un preparato di papavero molto tipico in Germania per la preparazione di torte. In Italia questo preparato non esiste e dalla ricetta originale si evince che questo ingrediente si compra spesso già pronto. Le difficoltà maggiori sono senza dubbio la traduzione di

termini di alcuni ingredienti che in Italia non esistono e che spesso non sono conosciuti. Ho pensato quindi che la cosa più indicata fosse quella di mettere nella traduzione italiana una spiegazione per preparare questo ingrediente direttamente in casa. Grazie ad altre ricette tedesche ho potuto notare che molti cuochi consigliano di preparare questo ingrediente in casa perché composto con ingredienti semplici come il latte e lo zucchero. Ultima osservazione per questa ricetta riguarda l'espressione *aprikotieren*, In molti casi, stilisticamente parlando, la resa in italiano risulterebbe spesso insolita. Analizzando questa parola capiamo che *aprikotieren* altro non è che la glassatura che spesso si fa dopo che una torta è stata cotta, ma in questo caso con marmellata di albicocche. È chiaro che se noi traducessimo “albicoccheare” il nostro lettore rimarrebbe alquanto stupito della scelta. Quindi glassatura mi sembra il termine più indicato e la precisazione con quale tipologia di marmellata viene fatta si evince dall'elenco di ingredienti. Questi sono quei casi dove colui che traduce, conoscendo la cultura della lingua di arrivo, si trova a modificarne i contenuti affinché essi siano meglio compresi (Thome, G; Giehl, C. Und Gerzymisch-Arbogast, H. 2002: 285)

Arriviamo dunque a quelle ricette grazie alle quali il mio elaborato ha iniziato a prendere forma, ovvero i dolci tipici che vengono preparati in Germania per le festività.

Se in Italia i bambini aspettano la Pasqua per aprire l'uovo di cioccolato con all'interno una sorpresa e per mangiare la colomba, in Germania si organizza la *Ostereiersuche*. Una specie di “caccia all'uovo” dove bambini in parchi, boschi e anche all'interno della loro casa cercano piccole uova di cioccolato e in alcuni casi anche uova sode precedentemente colorate e decorate con cura. Sarebbe proprio l' *Osterhase* (coniglio di pasqua) a nascondere le uova.

Il *Osterkränzchen* e il *Fruchtig-kerniges Osternest*, che ho proposto tra le ricette selezionate, sono dolci creati con un impasto poco dolce a forma di ciambella dove al centro vengono disposte le uova sode decorate o dipinte oppure con dolciumi. Spesso a ridosso delle vacanze pasquali in tutti gli asili della Germania vengono colorate le uova in preparazione alla pasqua. Questa importanza di colorare le uova risale a tanti secoli fa dove inizialmente le uova venivano colorate solo di rosso per simboleggiare il

sangue di Gesù Cristo e si narra anche che la buccia di un uovo rotto sarebbe la ricreazione del sepolcro. Il simbolo dell'uovo, essendo di provenienza religiosa lega l'Italia e la Germania sotto il punto di vista cristiano ma i due paesi interpretano e festeggiano con preparazioni culinarie distinte questa festività.

Anche se dall'anno scorso (2015) grazie ai mass media queste tradizioni stanno prendendo piede anche nel nostro bel paese, chissà se fra qualche anno in tutta l'Italia a Pasqua tra i bambini avrà luogo la *Ostereiersuche*.

Tradurre ricette di culture diverse significa “tradurre” la cultura e in questo caso si è a conoscenza sia della cultura di partenza che della cultura di arrivo. Chi traduce deve essere in grado di prevedere quali possano essere le reazioni di un eventuale lettore, ed è per questo che è fondamentale saper anticipare le aspettative di chi percepisce il testo. (Nord, C,1995: pag. 12)

La mia scelta in alcuni casi è stata quella di lasciare il nome in tedesco come nel caso del *Waffel*, prodotto conosciuto soprattutto nel nord dell'Italia ma che sta prendendo piede anche nel resto della penisola. Questo prodotto si trova anche al supermercato sia come prodotto confezionato sia come preparato per poterli cuocere in casa. Spesso in Italia questo dolce viene confuso con le *Gouffre* francesi, nulla a che vedere con il *Waffel* avendo impasto e sapore completamente diversi . L'unico denominatore in comune è l'aspetto a nido d'ape che i due dolci propongono. Questo dolce in Germania viene consumato in vari contesti e oltre ad essere servito nei vari *Kaffees* viene proposto in molti ristoranti come dessert e il suo connubio perfetto è con una pallina di gelato alla vaniglia e frutti di bosco serviti caldi. Per gli amanti della montagna e chi ama trovare ristoro nei rifugi avrà sicuramente apprezzato questo dolce caldo a merenda nel Nord dell'Italia soprattutto in quelle regioni dove l'influsso della cucina nordica è presente, spesso servita in forma rettangolare con panna montata. Il *Waffel* amato da grandi e bambini, è uno dei protagonisti *del Weihnachtsmarkt* (mercatini di natale) dove viene servito caldo con una semplice spolverata di zucchero a velo oppure *con l' Apfelmuss*, una mousse di mele spesso usata per servire dolci oppure accompagnata a carni rosse soprattutto la cacciagione, caratteristica tipica del Trentino

Alto Adige.

La ricetta del *Waffel* è stata abbastanza lineare e senza complicazioni ma una riflessione va fatta sulla mia scelta traduttiva del *Speckschwarte* che io ho semplicemente riportato con “olio di semi”.

Questa mia scelta deriva dal fatto che credo quasi impossibile che in Italia sia diffuso ungere una piastra per fare dolci con la cotica di maiale. Avrei potuto azzardare con uno “strutto” ma anche qui l'idea non mi sembrava molto idonea. Soprattutto in un paese che vanta la dieta mediterranea, patrimonio dell'Unesco, nonché sostenitori dell'importanza dell'olio presente nelle tavole italiane. Di conseguenza mettere un ingrediente così poco indicato sarebbe stato un azzardo.

L'aspetto culturale è stato il fulcro del lavoro che ho voluto intraprendere perché conoscere e saper riprodurre una ricetta a mio avviso non basta. Quando si ama la cucina non ci si limita semplicemente a riproporre una ricetta ma chiedersi il perché di una ricetta, in che contesto viene preparata, il significato che un piatto può assumere se cucinato in un certo momento dell'anno e le differenze culinarie tra i vari paesi. Spero che un lettore possa apprezzare di una cultura non solo i cibi ma farsi spazio all'interno del mondo della gastronomia e interrogarsi qual è stato il viaggio che un piatto ha fatto, qual è stata la sua origine e apprezzarne non solo i profumi e i sapori ma anche la sua storia.

Conclusioni

Arrivati alla fine di questo lavoro mi sembra opportuno fare delle considerazioni sul percorso che ho intrapreso per questo elaborato e sul modo in cui mi sono approcciata a questa ricerca.

L'idea di questo lavoro, come già citato, prende spunto dalla mia infanzia, primo periodo della mia vita in cui sono entrata a contatto con il mondo della cucina. Una volta messa a fuoco l'idea ho cercato di impostare il lavoro su ricette esclusivamente di dolci che in Germania si è soliti preparare durante le festività. Ho scelto nello specifico queste tipologie di ricette perché volevo mettermi nei panni di un lettore italiano, ignaro delle tradizioni culinarie tedesche, affinché mettesse a confronto le proprie tradizioni con quelle di un paese straniero.

In seconda battuta, grazie all'aiuto del mio relatore, il Professor Giovanni Nadiani ho iniziato uno studio sulle problematiche traduttive e sulle tematiche che riguardano testi di culture diverse, proponendomi libri di testo che mi hanno aiutato per la stesura del mio elaborato. Grazie a questi testi, ho potuto imparare e capire diverse situazioni che un traduttore deve affrontare nel tradurre testi provenienti da culture diverse, quali siano i problemi al quale un traduttore deve far fronte e quali possono essere le diverse soluzioni per risolvere determinati problemi che possono emergere durante una traduzione. Il nocciolo principale del mio lavoro è stato quello di voler mettere a paragone la tradizione italiana e quella tedesca, cercando di stuzzicare l'interesse di un lettore italiano in modo tale da accompagnarlo attraverso piatti tipici lungo un iter culinario.

Bibliografia

Nord, C. (1995) *Textanalyse und Übersetzen*, Julius Groos Verlag Tübingen

Sabrina Ballestracci (2013),, Roma: Carocci, *Stili e testi in lingua tedesca: strumenti per l'analisi*

Thome,G.; Giehl, C. und Gerzymisch-Arbogast, H. Hrsgg. (2002)
*Kultur und Übersetzung: methodologische Probleme des Kulturtransfers:
mit ausgewählten Beiträgen des Saarbrucker Symposiums*. Tübingen: G. Narr.

S.N (2009). *Il libro d'oro dei dessert*. Milano: Mondadori, 2009

Knamm, E (2014). *Che paradiso sarebbe senza cioccolato?* Milano: Mondadori

<http://blog.edidablog.it/edidablog/tautem/files/2009/10/Testo-e-tipologie-testuali.pdf>

http://www.pictllp.eu/download/it/assessment-material/7_Traduzione-e-analisi-di-ricette-culinarie.pdf

<http://www.regional-saisonal.de/rezept/mohnback>

<https://de.vapiano.com/de/blog/kaffee-und-kuchen-eine-deutsche-tradition-erobert-die-welt/>

Ringraziamenti

A tal proposito intendevo ringraziare il Prof. Giovanni Nadiani per il suo aiuto e soprattutto per la sua disponibilità. Il suo ruolo è stato molto importante, senza il quale non sarei riuscita ad iniziare questo progetto che per me è molto importante.

I miei ringraziamenti più grandi e più sentiti vanno ai miei genitori, Angelo e Marinella, che sin dall'inizio mi hanno sostenuta e supportata ma soprattutto mi sono stati vicini nei momenti difficili di questi miei anni di studio. Molto probabilmente se non fosse stato per loro, che hanno sempre creduto in me, non sarei mai arrivata alla fine di questo mio percorso. Vorrei dedicare a loro questo mio elaborato finale perché sono stati loro ad avvicinarmi al mondo della cucina e della ristorazione e se non fosse per i miei genitori non potrei oggi avere una preparazione e una capacità lavorativa che tutti i giorni mi da grandissime soddisfazioni nel mio lavoro. Sarò sempre grata per il loro insegnamenti e valori che mi hanno trasmesso fino ad oggi.

In questo mondo gastronomico non sono cresciuta da sola ma con l'altra mia metà, mio fratello Alessandro che pur prendendomi sempre in giro per averci messo 8 anni per laurearmi ha sempre creduto nelle mie capacità e mi ha dato la forza di non mollare mai.

Come non ringraziare le mie compagne di avventura che hanno reso i miei anni di studio unici e speciali: Serena, Diletta, Giulia, Catharina, Alexandra e Valentina.

Grazie a loro porterò con me sempre un ricordo bellissimo dei miei anni di studio e posso essere fiera della nostra amicizia che ci lega.