

ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ di BOLOGNA

SCUOLA DI LINGUE E LETTERATURE, TRADUZIONE E INTERPRETAZIONE

SEDE DI FORLÌ

CORSO di LAUREA IN

MEDIAZIONE LINGUISTICA INTERCULTURALE (Classe L-12)

ELABORATO FINALE

Traduzione assistita, manuale e post-editing:
un progetto di analisi comparativa per la traduzione in italiano
di ricette di cucina in lingua francese

CANDIDATO

Stefano Cervi

RELATORE

Silvia Bernardini

Punteggio proposto dal RELATORE

Anno Accademico 2013/2014

2[^] Sessione

INDICE

I. PREMESSA	2
1. INTRODUZIONE	3
2. ESPERIMENTO	4
3. TIPOLOGIA TESTUALE	5
3.1 La ricetta: una tipologia testuale adatta alla traduzione assistita.....	5
3.2 Le ricette di Doctissimo	5
4. METODO	7
4.1 La scelta delle ricette	7
4.2 La traduzione assistita	7
4.2.1 La memoria di traduzione	8
4.2.2 L'allineamento	9
4.2.3 Il glossario	12
4.2.4 La traduzione con OmegaT	13
4.3 La traduzione manuale	16
4.4 Il post-editing della traduzione automatica	16
4.4.1 Post-editing minimo.....	17
4.4.2 Post-editing completo	17
4.5 Il metodo di valutazione	18
5. RISULTATI	19
5.1 Tarte aux mûres - traduzione assistita	19
5.2 Turbot aux fruits de mer- traduzione manuale	20
5.3 Tourte aux cèpes - post-editing completo	21
5.4 Terrine aux trois poissons - post-editing minimo.....	22
6. ANALISI	24
6.1 Il post-editing minimo: una soluzione insufficiente.....	24
6.2 La traduzione manuale: una soluzione troppo costosa	25
6.3 Post-editing completo e traduzione assistita a confronto	27
6.4 I vantaggi della traduzione assistita rispetto al post-editing completo.....	30
7. CONSIDERAZIONI FINALI	34
BIBLIOGRAFIA	36

I. PREMESSA

Per descrivere il ruolo del traduttore si potrebbe utilizzare l'espressione che il giurista e politico italiano Giuliano Amato ha impiegato per definire i poteri del Presidente della Repubblica italiana. Stiamo parlando della celebre metafora *a fisarmonica*, che descrive il fatto che essi "si allargano e si restringono, secondo la congiuntura del momento" (Giannini 2011:online). Nonostante l'accostamento possa sembrare azzardato, queste due figure, chiaramente ciascuna nel proprio ambito, sono accomunate dal fatto che il loro raggio d'azione è estremamente mutevole. Il primo, in base alla situazione politica del Paese, può essere mero garante dell'unità nazionale e rappresentante dei valori della Repubblica oppure prendere parte in prima persona alle decisioni politiche riguardanti il Paese. Il traduttore, analogamente, davanti a certe tipologie testuali è chiamato a essere vero e proprio protagonista, riscrivendo, adattando, modificando, a volte stravolgendo, mentre davanti ad altre il suo margine di manovra è pressoché nullo: creatività e fantasia hanno un spazio marginale e ciò che conta, per lui così come per il committente, è una traduzione che unisca adeguatezza terminologica e rispetto delle convenzioni a una elevata soglia di produttività.

Questo elaborato si occuperà proprio del secondo caso, ipotesi altamente temuta da tutti gli aspiranti traduttori. Nonostante molti di questi disdegnino tale prospettiva vedendosi già futuri traduttori di best-seller (scenario in cui potrebbero dare libero sfogo al loro estro), gli sbocchi del mercato della traduzione, purtroppo (o per fortuna), sono costituiti principalmente da tipologie testuali che richiedono proprio questo secondo tipo di approccio. E così è stato anche per me.

Per uno dei miei primi lavori estivi, infatti, ho collaborato con il sito web Doctissimo, che cercava giovani traduttori disponibili a revisionare la traduzione automatica di ricette presenti sulla versione francese del sito (<http://recettes.doctissimo.fr/>) per poterle inserire sulla versione italiana (<http://ricette.doctissimo.it/>). Quando mi venne proposto il lavoro, accettai entusiasta, ma mi resi conto ben presto a cosa ero andato incontro: un'attività estremamente e irrimediabilmente ripetitiva.

Dopo la scoperta, l'anno seguente, dell'esistenza della traduzione assistita, non potei fare a meno di pensare a quanto uno strumento del genere, applicato alla traduzione di una tipologia testuale standard e ripetitiva come la ricetta, sarebbe potuto rivelarsi prezioso per il traduttore e conveniente per il committente. E da lì è nata l'idea di recuperare e rivisitare l'esperienza avuta attraverso questo elaborato.

1. INTRODUZIONE

Con il presente elaborato, mi propongo due obiettivi: il primo è quello di dimostrare che per lo scenario traduttivo preso in esame, che consiste nella traduzione di una grande quantità di ricette da parte di molti traduttori diversi, l'ausilio di un programma di traduzione assistita è da preferire, per produttività e coerenza traduttiva, agli altri approcci che offre il panorama della traduzione.

Il secondo, più ambizioso, è quello di proporre alla capo-redattrice del sito una nuova organizzazione del lavoro, vale a dire fornire ai propri traduttori, al posto della traduzione automatica da revisionare, una memoria di traduzione che possano sfruttare autonomamente con un programma di traduzione assistita. Conscio del fatto che la mia proposta, anche se si dimostrasse valida, difficilmente la spingerebbe a pagare qualcuno per la creazione di tale memoria, nell'ambito di questo progetto sarò io stesso a crearla. Detta operazione avrà dunque un duplice scopo: la memoria verrà sfruttata, in un primo momento, con un programma di traduzione assistita per la traduzione di una ricetta e, in un secondo momento, verrà consegnata alla capo-redattrice di Doctissimo nel caso in cui dovesse decidere di acquisire il metodo da me proposto.

L'elaborato si articola come segue: nel capitolo 2, descriverò dettagliatamente l'esperimento condotto per dimostrare la validità della traduzione assistita in risposta alle esigenze del traduttore e di Doctissimo; nel capitolo 3, mi soffermerò prima di tutto sulla tipologia testuale della ricetta, mettendo l'accento sulla caratteristica che la rende adatta all'utilizzo con uno strumento di traduzione assistita, per poi passare a una breve descrizione delle caratteristiche generali delle ricette presenti sul sito; nel capitolo 4, entrerò nel cuore dell'esperimento condotto, descrivendo passo dopo passo il metodo adottato, dalla scelta delle ricette a quella dei criteri di valutazione, passando per il lavoro preparatorio alla traduzione assistita e gli accorgimenti adottati nella traduzione vera e propria con ciascuno dei quattro metodi di lavoro stabiliti; nel capitolo 5, illustrerò i risultati dell'esperimento, ossia la traduzione ottenuta con ciascun metodo, il tempo necessario per la resa e la valutazione del committente; nel capitolo 6, discuterò i risultati emersi dal lavoro precedentemente descritto, analizzando i punti di forza e i punti deboli dei quattro metodi in relazione ai criteri chiave cui è necessario che rispondano: buona qualità del testo di arrivo, costi contenuti per il committente ed elevata soglia di produttività per il traduttore; nel capitolo 7, infine, esporrò le conclusioni cui sono giunto a seguito dell'analisi compiuta.

2. ESPERIMENTO

Per verificare l'effettiva applicabilità della traduzione assistita al tipo di lavoro descritto, osservarne i risvolti e pronunciarmi definitivamente circa la sua validità rispetto ad altri approcci traduttivi, dovevo trovare il modo di poterla comparare ad altri possibili metodi di lavoro. Per fare ciò, ho deciso di condurre un esperimento che mettesse a confronto a livello pratico la traduzione assistita con altre possibilità che offre il mondo della traduzione. Ho pertanto deciso di prendere quattro ricette dal sito <http://www.doctissimo.fr/> di cui non esiste la traduzione e trasporle in italiano ciascuna con un metodo differente. Il primo metodo che ho sperimentato, va da sé, è la traduzione assistita, per la quale mi sono avvalso dell'ausilio del programma *open source* OmegaT. Il secondo metodo, particolarmente significativo per questo progetto perché viene tuttora adottato da Doctissimo, è il post-editing completo della traduzione automatica. A questi due, ho poi affiancato il post-editing minimo e la traduzione manuale, altri due metodi di lavoro che vale la pena di prendere in esame per avere una panoramica completa.

Esaurita la fase traduttiva, ho sottoposto i risultati alla valutazione della capo-redattrice del sito (che nel mio caso è anche il committente), in modo da avere un parere esterno e obiettivo sul quale fondare un'analisi approfondita dei vantaggi e degli svantaggi di ciascun approccio e individuare quale sia il metodo di lavoro migliore per lo scenario traduttivo descritto nell'introduzione.

3. TIPOLOGIA TESTUALE

3.1 La ricetta: una tipologia testuale adatta alla traduzione assistita

Questo esperimento è stato possibile in virtù della tipologia testuale coinvolta, vale a dire la ricetta di cucina. Essa, infatti, alla stregua dei manuali tecnici, dei testi legislativi, dei contratti commerciali ecc., fa parte delle tipologie testuali ad alto tasso di ripetitività, caratteristica che si presta particolarmente bene all'utilizzo di un sistema CAT (ovvero di *Computer-Assited Translation*) perché, come vedremo meglio più avanti, “più ripetizioni (parziali e totali) vi sono, più è vantaggioso l'impiego di uno strumento di traduzione assistita” (Cevoli & Alasia 2012:2). Al contrario, “i testi che presuppongono una traduzione piuttosto libera, dove non è necessaria (o va addirittura evitata) una netta corrispondenza a livello di frase, non risultano particolarmente adatti all'uso di uno strumento CAT” (*Ibid.*:3).

La ripetitività delle ricette è sia interna che, soprattutto, esterna. Ciò significa, più concretamente, che l'uso di un lessico e una fraseologia ricorrente si può constatare sia all'interno della ricetta stessa sia rispetto ad altri documenti della stessa tipologia testuale.

Questo accade perché, per quanto ampia sia la gamma di possibili ingredienti e preparazioni, da una ricetta all'altra essi inevitabilmente si ripetono: basti pensare a quante volte, consultando ricette, ritroviamo frasi standard come *far bollire l'acqua, tritare l'aglio e la cipolla, mettere l'olio in una padella*, ecc. Inoltre, se è vero che ogni ricetta è unica, è vero anche che molto spesso le preparazioni di partenza sono le stesse: un dolce alla frutta e una torta salata per i quali è necessario preparare una base di pasta sfoglia sono molto più diversi per chi li mangia di quanto non lo siano per un traduttore. La preparazione della pasta sfoglia, infatti, è sempre la stessa e per un traduttore, una volta tradotta la prima volta, tradurla nuovamente in altri documenti sarebbe esclusivamente una perdita di tempo (e di denaro). Ed è proprio qui che entrano in gioco le potenzialità della traduzione assistita: essa, infatti, sfrutta tale ripetitività per evitare a chi opera di ritradurre decine di volte le stesse porzioni di testo o, per essere più precisi, le stesse sequenze di caratteri, dette *stringhe*. Attraverso questo elaborato scopriremo come e con quali risvolti.

3.2 Le ricette di Doctissimo

Le ricette utilizzate per la creazione della memoria di traduzione e su cui è stato svolto l'esperimento descritto nel capitolo 2 mi sono state consegnate in formato TXT, ma, come si può vedere nell'immagine sottostante (Figura 1), presentano la struttura tipica di un file XML.

```

<?xml version="1.0" encoding="UTF-8"?>
<recettes>
  <recette>
    <categorie><![CDATA[Plats]]></categorie>
    <sous_categorie><![CDATA[Plats de viande]]></sous_categorie>
    <titre><![CDATA[Agneau aux légumes confits]]></titre>
    <temps_preparation><![CDATA[30]]></temps_preparation>
    <temps_cuisson><![CDATA[90]]></temps_cuisson>
    <convives><![CDATA[5]]></convives>
    <difficulte><![CDATA[2]]></difficulte>
    <ingredients>
      <ingredient><![CDATA[1 kg de côtes d'agneau]]></ingredient>
      <ingredient><![CDATA[4 courgettes]]></ingredient>
      <ingredient><![CDATA[800 g de pommes de terre]]></ingredient>
      <ingredient><![CDATA[6 tomates]]></ingredient>
      <ingredient><![CDATA[125 g de pruneaux]]></ingredient>
      <ingredient><![CDATA[1 oignon]]></ingredient>
      <ingredient><![CDATA[1 citron]]></ingredient>
      <ingredient><![CDATA[2 cuil. à soupe de miel liquide]]></ingredient>
      <ingredient><![CDATA[2 doses de safran]]></ingredient>
      <ingredient><![CDATA[sel]]></ingredient>
      <ingredient><![CDATA[poivre]]></ingredient>
    </ingredients>
    <preparation><![CDATA[Placez les côtelettes dans un faitout. Râpez l'oignon. Versez
    <astuce><![CDATA[]]></astuce>
    <count_words><![CDATA[260]]></count_words>
  </recette>
</recettes>

```

Figura 1

Come è possibile constatare nella Figura 1, infatti, la struttura della ricetta è scandita dai *tag*, ovvero coppie di comandi racchiusi tra parentesi angolari. Il presente elaborato non intende dilungarsi su questioni tecniche riguardanti i formati dei documenti, tuttavia è interessante notare come il traduttore non si possa comportare allo stesso modo davanti a tutti i formati: nel caso specifico dell'XML, ad esempio, è assolutamente fondamentale che lasci inalterati i tag, che contengono istruzioni per il browser, e traduca esclusivamente le stringhe comprese tra il tag di apertura e quello di chiusura.

L'esempio seguente chiarirà quest'ultimo punto. Nella Figura 2, vediamo il testo di partenza: il tag, che non va né tradotto né modificato, è `<ingredient>`, mentre la stringa traducibile è "800 g de pommes de terre". La Figura 3, invece, presenta lo stesso testo dopo l'intervento del traduttore: il tag è rimasto tale e quale mentre la stringa traducibile è stata modificata e tradotta con "800 g di patate".

```
<ingredient><![CDATA[800 g de pommes de terre]]></ingredient>
```

Figura 2

```
<ingredient><![CDATA[800 g di patate]]></ingredient>
```

Figura 3

Nelle ricette di Doctissimo, le stringhe che necessitano di una vera e propria traduzione sono quelle comprese tra i tag `<categorie>`, `<sous_categorie>`, `<titre>`, `<ingredients>` e `<preparation>`. Questo perché i tag `<temps_preparation>`, `<temps_cuisson>`, `<convives>` e `<difficulte>`, come si può osservare nella Figura 1, delimitano semplicemente un numero, che, come tale, non necessita di traduzione. Poiché il contenuto racchiuso tra questi ultimi tag non pone problemi traduttivi, essi verranno completamente ignorati nel proseguo di questo elaborato, nel corso del quale, invece, mi soffermerò spesso sul lavoro richiesto dalle stringhe comprese tra i tag `<ingredients>` e `<preparation>`, le più significative e ricche di contenuto.

4. METODO

4.1 La scelta delle ricette

Il primo passo per condurre l'esperimento descritto nel capitolo 2 è stato quello di scegliere le ricette da tradurre con i quattro metodi di lavoro precedentemente indicati.

Pur consapevole dei limiti di un esperimento che prevede la traduzione di una sola ricetta per metodo, mi sono trovato a dover prendere una decisione: privilegiare la comparabilità, scegliendo personalmente quattro ricette simili per lunghezza e difficoltà, oppure l'oggettività, propendendo per una scelta totalmente casuale.

Dopo un'attenta riflessione, ho cercato di trovare una soluzione che coniugasse al meglio la volontà di seguire un metodo il più possibile scientifico con la necessità di poter mettere a confronto i risultati finali. Ho dunque deciso di optare per la scelta casuale delle ricette, preceduta però da una pre-selezione in base alla lunghezza, criterio che garantisce una maggiore comparabilità a lavoro ultimato mantenendo però inalterato il grado di scientificità. Ho invece scartato la possibilità di tener conto della difficoltà che, essendo frutto di una valutazione totalmente soggettiva, mi avrebbe allontanato troppo dai miei intenti.

Per giungere ad una scelta assolutamente casuale, ho utilizzato il generatore di sequenze online <http://www.random.org/sequences/>. Dopo aver raggruppato 30 ricette di lunghezza compresa tra le 200 e le 250 parole, ho creato un elenco in cui ho disposto i file in ordine alfabetico e ho attribuito loro un numero progressivo da 1 a 30. Nel generatore di sequenze, ho inserito l'intervallo di numeri 1-30 e ho ordinato al programma di creare una lista di numeri in ordine casuale compresi tra l'intervallo indicato. A quel punto, per ottenere le ricette di cui avevo bisogno per l'esperimento, è bastato selezionare i quattro file che corrispondevano, nel mio elenco, ai primi quattro numeri casuali generati dal sistema. Con un procedimento analogo, ho poi abbinato casualmente le ricette ad ognuno dei quattro metodi di lavoro.

Una volta ultimata questa veloce ma fondamentale operazione, disponevo di tutto il materiale necessario per procedere con l'esperimento.

4.2 La traduzione assistita

Il primo metodo di lavoro testato è stato la traduzione assistita.

Con il termine traduzione assistita o, come già visto nel capitolo 3, CAT, si designa un sistema in cui "the translator [is] provided with software and other computer-based facilities to assist in the task of translation, which [remains] under the control of the human" (Somers 2003:6). I programmi di traduzione assistita o, più sinteticamente, CAT tool, integrano

dunque il lavoro del traduttore attraverso uno “strumento di creazione e gestione di memorie di traduzione” e “uno strumento di creazione e gestione di database terminologici” (Lecci & Di Bello 2012:15), di cui mi occuperò approfonditamente nel proseguo di questo elaborato.

Per il momento, ciò che è importante afferrare è il principio soggiacente alla traduzione assistita, ovvero quello del “riciclo”: i CAT tool, infatti, recuperando “porzioni di testo già tradotte e equivalenze terminologiche interlinguistiche già individuate”, evitano al traduttore di dover ritradurre segmenti e vocaboli già incontrati in passato. È bene però ricordare che, diversamente da quanto accade con i programmi di traduzione automatica, “il riutilizzo di risorse già esistenti non implica che il traduttore deleghi il suo lavoro alla macchina”: tutto infatti “deve essere filtrato e valutato dal traduttore umano” (*Ibid.*:10), come dimostra il fatto che “è [...] una persona non solo a tradurre le parti nuove, ma anche a decidere se una traduzione esistente debba essere utilizzata o meno” (Azzano 2008:103)

Quanto detto sinora implica quindi che per poter tradurre una ricetta sfruttando un programma di traduzione assistita, bisogna disporre, come minimo, di una memoria di traduzione e, non essendo il mio caso, ho provveduto a crearne una.

4.2.1 La memoria di traduzione

Prima di poter tradurre la ricetta con l’ausilio di un CAT tool, ho perciò dovuto creare una memoria di traduzione che, come già emerso nell’introduzione, è un pilastro fondamentale di questo progetto.

Con il termine memoria di traduzione, abbreviato in TM (*Translation Memory*), si intende un “database fraseologico bilingue contenente porzioni di testo in lingua di partenza (segmenti source) e porzioni equivalenti in lingua di arrivo (segmenti target)” (Lecci & Di Bello 2012:9) in cui ogni coppia di segmenti prende il nome di unità di traduzione, abbreviata in TU (dall’inglese *Text Unit*). Questa memoria potrà in seguito “essere collegata ad un testo da tradurre e, qualora dovessero esserci nel nuovo testo segmenti simili o identici a quelli presenti in memoria, la traduzione verrà proposta automaticamente” (*Ibid.*:50).

Il processo attraverso al quale ogni segmento source viene fatto corrispondere al segmento target prende il nome di allineamento: nella TM che ho creato, i segmenti source provengono dalle ricette originali in lingua francese e i segmenti target dalla mia revisione di tali ricette che ho realizzato durante il periodo di collaborazione con Doctissimo tra l’agosto 2011 e il febbraio 2012.

Durante la mia esperienza con il sito, ho tradotto oltre 200 ricette, ma per questo progetto ho scelto di non allinearle tutte perché i vantaggi non avrebbero giustificato l’enorme mole di lavoro e il conseguente impiego di tempo. Il mio obiettivo, infatti, era indubbiamente quello

di creare una memoria abbastanza ampia (e per tale scopo ho ritenuto che 70 ricette siano sufficienti), ma ancor prima quello di creare una memoria affidabile e rappresentativa.

Per quanto riguarda l'affidabilità, ho allineato esclusivamente ricette revisionate da me e pubblicate sul sito, elemento che mi consente in modo abbastanza oggettivo di ritenerle attendibili. Per quanto attiene alla rappresentatività, le 70 ricette che ho allineato sono il risultato di una selezione: ho infatti inserito il maggior numero di tipologie di piatto possibile, in modo tale da ottenere una fraseologia variegata che copra un ampio ventaglio di possibilità traduttive. Le ricette che formano la memoria, spaziano quindi dagli antipasti di pesce ai piatti a base di carne, dalle omelette ai pasticci, dalle crostate alle torte salate. Questa ricerca della diversità dovrebbe permettere di ritrovare all'interno della memoria la fraseologia utilizzata tanto nelle ricette di primi piatti (*far bollire l'acqua*), quanto in quelle di secondi piatti (*aggiustare di sale e pepe*) e dessert (*foderare uno stampo*).

4.2.2 L'allineamento

Per la creazione della TM è stato necessario allineare i testi di partenza con le rispettive traduzioni, e per fare ciò ho utilizzato il programma Intertext. Così come ogni altro programma di allineamento automatico, esso “permette di caricare all'interno di un progetto di allineamento un testo in lingua di partenza e un testo in lingua di arrivo (la traduzione). I due testi vengono automaticamente segmentati dal programma, che fa una serie di proposte di allineamento: associa a ciascun segmento in lingua di partenza un segmento in lingua di arrivo che contiene la sua probabile traduzione. L'utente a questo punto deve controllare le proposte di allineamento fatte dal software e ha la possibilità di validarle così come sono, oppure di apportare modifiche” (Lecci & Di Bello 2012:45).

Le modifiche manuali dell'utente possono correggere l'errato allineamento proposto automaticamente dal programma, ossia qualora il segmento source non corrisponda al segmento equivalente target, oppure possono cercare di migliorare la qualità e la funzionalità dell'allineamento: lo scopo, quindi, non è quello di preservare l'unitarietà del testo, ma quello di ottenere unità di traduzione che possano essere facilmente utilizzate.

Le ricette che ho allineato presentano una sintassi piuttosto semplice: periodi brevi, frasi giustapposte separate da una virgola o da una congiunzione coordinante e scarsa presenza di subordinazione. Queste caratteristiche si prestano particolarmente bene all'allineamento automatico, come testimonia il risultato più che soddisfacente ottenuto con Intertext: i segmenti risultavano spesso perfettamente allineati e quando è stato necessario operare qualche modifica, è bastato riallineare il testo dopo aver corretto qualche TU per ottenere un allineamento ottimale.

I pochi errori di allineamento commessi da Intertext erano dovuti al fatto che, come sottolineato da Lynne Bowker e Jennifer Pearson, nei programmi di allineamento “there is the assumption that there is generally a sequential one-to-one order correspondence between source and target text [...]. This means that sentence 1 in the source text is assumed to correspond to sentence 1 in the target text, sentence 2 to sentence 2 and so on” (2002:102). Tuttavia, nel caso in cui nella traduzione vengano unite frasi che nel testo originale erano separate oppure vengano separate frasi che nel testo di partenza costituivano una frase unica, questo meccanismo va in tilt e produce un allineamento automatico non corretto. Quando mi sono trovato davanti a errori di questo tipo, ho provveduto a ricreare la corrispondenza dei segmenti manualmente.

In linea di massima, però, l’ottima qualità dell’allineamento automatico di partenza mi ha permesso di concentrarmi sul miglioramento di TU già in sé utilizzabili. Pertanto, nella maggior parte dei casi, le modifiche manuali che ho operato sull’allineamento automatico non erano finalizzate ad ottenere TU corrispondenti, bensì a creare segmenti più brevi e, perciò, più facilmente utilizzabili. È infatti evidente che più un segmento è breve, maggiori sono le probabilità che possa coincidere (e in questo caso di parla di “fare match”) con un ipotetico segmento di una nuova traduzione.

Dunque, come è possibile constatare nell’esempio seguente, il mio lavoro è consistito soprattutto nello spezzare periodi lunghi in cui le frasi erano separate da segni di punteggiatura oppure congiunzioni coordinanti.

Nella ricetta *Tarte aux framboises Évelyne*, il seguente periodo, con relativa traduzione, costituiva nella proposta di allineamento di Intertext, come è possibile osservare nella Figura 4, un’unica TU:

<p>‣ Posez la pâte dans une tourtière beurrée, étalez-la à la main sur une épaisseur régulière, piquez le fond à la fourchette, tapissez de papier sulfurisé et remplissez de haricots secs.</p>	<p>‣ Disponete la pasta in una tortiera imburata, stendetela con le mani conferendole uno spessore regolare, bucherellate il fondo con una forchetta, ricoprite con la carta da forno e riempite di fagioli secchi.</p>
--	---

Figura 4

È facile intuire che le possibilità di match di una TU così lunga e articolata sono piuttosto remote, mentre ogni proposizione che la costituisce, se presa autonomamente, potrebbe essere ritrovata con grande facilità in moltissime altre ricette. Ho quindi provveduto a spezzare la TU come segue (Figura 5).

<p>‣ Posez la pâte dans une tourtière beurrée,</p>	<p>‣ Disponete la pasta in una tortiera imburata,</p>
<p>‣ étalez-la à la main sur une épaisseur régulière,</p>	<p>‣ stendetela con le mani conferendole uno spessore regolare,</p>
<p>‣ piquez le fond à la fourchette,</p>	<p>‣ bucherellate il fondo con una forchetta,</p>
<p>‣ tapissez de papier sulfurisé</p>	<p>‣ ricoprite con la carta da forno,</p>
<p>‣ et remplissez de haricots secs.</p>	<p>‣ e riempite di fagioli secchi.</p>

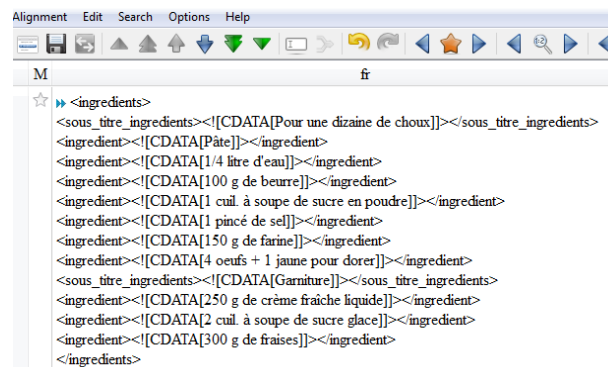
Figura 5

Il risultato sono quindi cinque TU assolutamente indipendenti l'una dall'altra.

Ho incontrato situazioni di questo tipo nella stragrande maggioranza delle ricette, per cui ho operato in modo analogo ogni qualvolta l'ho ritenuto necessario. Si è trattato di un'operazione veloce, ma che ha migliorato sensibilmente la qualità finale della TM.

L'allineamento delle ricette ha richiesto all'incirca 10 minuti ciascuna, che, moltiplicato per 70 ricette, dà un totale di poco più di 11 ore e mezzo di lavoro. Questo dato è fondamentale poiché nella valutazione dell'effettiva validità della traduzione assistita non potrà non tenere conto del fatto che la creazione di una memoria richiede tempo, tempo che potrebbe essere impiegato per la traduzione vera e propria o per il post-editing. Sarà quindi un fattore determinante nel valutare l'opportunità o meno di utilizzare la traduzione assistita in un caso come questo.

L'allineamento ha coinvolto esclusivamente la parte discorsiva delle ricette, ovvero quella sotto la voce *preparazione*. Per quanto riguarda la parte sotto la voce *ingredienti*, ho ritenuto più fruttuoso operare in altro modo. Essa, infatti, si presentava su Intertext con i tag del formato XML, come si può osservare nella Figura 6.



```
Alignment  Edit  Search  Options  Help
M fr
<ingredients>
<sous_titre_ingredients><CDATA[Pour une dizaine de choux]></sous_titre_ingredients>
<ingredient><CDATA[Pâte]></ingredient>
<ingredient><CDATA[1/4 litre d'eau]></ingredient>
<ingredient><CDATA[100 g de beurre]></ingredient>
<ingredient><CDATA[1 cuil. à soupe de sucre en poudre]></ingredient>
<ingredient><CDATA[1 pincé de sel]></ingredient>
<ingredient><CDATA[150 g de farine]></ingredient>
<ingredient><CDATA[4 oeufs + 1 jaune pour dorer]></ingredient>
<sous_titre_ingredients><CDATA[Garniture]></sous_titre_ingredients>
<ingredient><CDATA[250 g de crème fraîche liquide]></ingredient>
<ingredient><CDATA[2 cuil. à soupe de sucre glace]></ingredient>
<ingredient><CDATA[300 g de fraises]></ingredient>
</ingredients>
```

Figura 6

Eliminare i tag direttamente su *Intertext* al momento dell'allineamento o precedentemente con l'utilizzo di espressioni regolari su *Notepad++* sarebbe forse stato possibile, ma avrebbe richiesto un lavoro talmente lungo che si sarebbe perso di vista uno degli obiettivi di questo lavoro, vale a dire creare un'alternativa valida alla traduzione manuale e al post-editing della traduzione automatica: è facile immaginare che se per la creazione della memoria di traduzione fosse occorso il triplo del tempo di quello effettivamente impiegato, il rapporto tra qualità del prodotto finito e tempo impiegato difficilmente sarebbe stato competitivo con le alternative prese in esame. Tuttavia, poiché sarebbe stato controproducente perdere la ricca terminologia contenuta sotto la voce *ingredienti*, ho deciso di recuperarla inserendola in un glossario.

4.2.3 Il glossario

I programmi di traduzione assistita, oltre alle memorie di traduzione, sfruttano anche database terminologici, ossia “una raccolta multilingue di termini creata dall’utente”. Collegando un database terminologico, quale un glossario, a uno strumento CAT, “quando il software individua nel testo da tradurre un termine contenuto nel termbase, propone immediatamente al traduttore l’equivalente nella lingua di arrivo” (Zanchetta 2011:47).

La creazione di un glossario si è da subito rivelata essere la soluzione più rapida ed efficace per poter sfruttare con un programma di traduzione assistita la terminologia presente sotto la voce *ingredienti*.

Proprio in vista di tale scopo, ho conferito al glossario un formato e una struttura compatibili con OmegaT: ho pertanto creato un file in formato TXT su Notepad++ e gli ho conferito la struttura:

termine testo di partenza TAB termine testo di arrivo TAB note

Il glossario costruito in tale formato ha due vantaggi principali: il primo consiste nel fatto che se si inseriscono più traduzioni per uno stesso termine in voci diverse, il programma le riunisce presentandole sotto un’unica voce, separate da una virgola; il secondo è che il programma riconosce le parole indipendentemente dal fatto che siano maiuscole o minuscole e ciò permette di non dover inserire entrambe le forme.

OmegaT non è invece in grado di riconoscere il singolare per il plurale e viceversa, o, più in generale, non è in grado di ricondurre le forme del testo di partenza ad un’unica forma base (*stemming*). Anche se a livello teorico qualsiasi parola si potrebbe incontrare in una ricetta tanto al singolare quanto al plurale, per ottenere un risultato che coniugasse funzionalità ad una non eccessiva perdita di tempo, ho optato per la seguente soluzione: per le parole più comuni e diffuse che si ritrovano frequentemente sia al singolare che al plurale, ho inserito una voce per entrambi i numeri (ad esempio *uovo/uova; pomodoro/pomodori*). Per tutte le altre parole, nonostante esista la possibilità di ritrovarle sia al singolare che al plurale, ho deciso di inserire la voce al singolare, eccezion fatta per quelle la cui forma più diffusa nelle ricette è indiscutibilmente il plurale. Prendiamo ad esempio la frutta secca o i frutti di mare: essendo altamente improbabile che una ricetta preveda una sola vongola, una sola cozza oppure una sola mandorla o una sola arachide, in questi casi ho optato per l’inserimento della voce al plurale.

Il risultato finale di questo lavoro è un glossario di 378 voci contenente tutti i vocaboli ritrovati nella sezione *ingredienti* delle 70 ricette che costituiscono la memoria di traduzione.

Il tempo impiegato per la sua realizzazione è stato di circa 5 ore. Questo dato, nella valutazione dell'opportunità o meno di utilizzare la traduzione assistita, verrà sommato al tempo impiegato per l'allineamento, così da offrire una panoramica completa di ciò che comporta il lavoro preparatorio alla traduzione assistita.

Con la realizzazione del glossario, il lavoro preparatorio alla traduzione assistita può considerarsi concluso.

4.2.4 La traduzione con OmegaT

Una volta creati il glossario e la TM, sono passato alla traduzione vera e propria, per la quale ho utilizzato il programma di traduzione assistita OmegaT.

La ricetta che il generatore di sequenze ha attribuito alla traduzione assistita è *Tarte aux mûres*.

Per prima cosa ho creato un nuovo progetto: gli ho attribuito il nome *Tarte aux mûres*, ho selezionato la lingua del file di partenza (FR) e quella del file di arrivo (IT) utilizzando i codici standard ISO e ho lasciato contrassegnata la casella di controllo *Abilita la segmentazione a livello di frase*. A questo punto il sistema ha originato la cartella del progetto, contenente a sua volta sei sottocartelle: la cartella */source/*, in cui caricare il file da tradurre, la cartella */target/*, nella quale verrà creato il documento tradotto a lavoro ultimato, la cartella */tm/*, in cui inserire la memoria di traduzione, la cartella */dictionary/*, in cui è possibile caricare un dizionario, la cartella */glossary/*, in cui inserire un eventuale glossario e la cartella */omegat/* che, oltre al file *project_save.tmx*, che si può considerare il file bilingue del progetto, contiene vari altri file, tra cui i file di backup, quelli contenenti le statistiche del progetto e gli elenchi dei termini ignorati o appresi.

Ho dunque provveduto a caricare il file da tradurre in formato TXT nella cartella */source/*, il glossario nella cartella */glossary/* e la memoria di traduzione in formato TMX nella sottocartella */auto/* della cartella */tm/*. Quest'ultima scelta è dovuta al fatto che, quando si è certi dell'affidabilità della memoria e i contenuti non sono da verificare, è consigliabile inserire la TM nella sottocartella */auto/* perché “qualunque file TMX inserito in questa cartella traduce automaticamente tutti i segmenti con coincidenza esatta al momento di aprire o ricaricare un progetto” (Cevoli & Alasia 2012:46).

A questo punto ho avviato il programma per iniziare il processo di traduzione, ma il file TXT caricato si presentava sull'interfaccia di OmegaT nel seguente modo (Figura 7).

Pendant ce temps préparez la crème pâtissière.
Mélangez sucre et jaunes d'oeufs dans une terrine.
Ajoutez la farine en pluie puis doucement le lait vanillé bouillant.
Remettez sur le feu sans cesser de tourner pour que la crème épaisse.

Figura 7

Come è possibile osservare, i caratteri accentati non venivano visualizzati correttamente, il che non consentiva a OmegaT di reperire le concordanze nella memoria di traduzione né di riconoscere le parole presenti nel glossario.

Come si nota nell'immagine sottostante (Figura 8), l'errata visualizzazione dei caratteri accentati nei termini *crème fraîche* e *pâte* impediva ad OmegaT di segnalare, attraverso una sottolineatura blu, la loro presenza nel glossario, nonostante fossero entrambi presenti.

```
<ingredient><![CDATA[250 g de crème fraîche]]></ingredient>  
<sous_titre_ingredients><![CDATA[Pâte]]></sous_titre_ingredients>  
<ingredient><![CDATA[250 g de farine]]></ingredient>  
<ingredient><![CDATA[125 g de beurre]]></ingredient>
```

Figura 8

Per rimediare a questo inconveniente, ho adottato la soluzione consigliata da *Manuale per l'Utente di OmegaT 1.6.1*, che suggeriva di “cambiare il nome del file da **nome_file.txt** in **nome_file.utf8**”¹. Per ottenere una corretta visualizzazione e il conseguente riconoscimento delle parole presenti nel glossario (Figura 9), è stato dunque sufficiente convertire il file contenuto nella cartella */source/* in un file UTF8 e ricaricare il progetto (clic su F5) in modo che assimilasse le modifiche subite dal file di partenza.

```
<ingredient><![CDATA[250 g de crème fraîche]]></ingredient>  
<sous_titre_ingredients><![CDATA[Pâte]]></sous_titre_ingredients>  
<ingredient><![CDATA[250 g de farine]]></ingredient>  
<ingredient><![CDATA[125 g de beurre]]></ingredient>
```

Figura 9

Una volta ottenuta la corretta visualizzazione dei caratteri, ho impostato le opzioni desiderate per la traduzione: nel menu *Vista*, ho selezionato l'opzione *Evidenzia i segmenti non tradotti*, così da avere a colpo d'occhio un'idea del lavoro rimasto, e l'opzione *Mostra segmenti sorgente*, così da avere sopra ad ogni segmento da tradurre il testo originale evidenziato in verde. Inoltre, nel menu *Opzioni*, ho spuntato la casella *Abilita suggerimenti* in modo tale che

¹“Lavorazione di file di solo testo” in *Manuale per l'Utente di OmegaT 1.6.1 Online*:
<http://aaron-omegat.googlecode.com/git-history/389776b6e3c277b1bfc03166e23812d79b042675/docs/it/plainText.html> [consultato: 24.07.2014]

il programma visualizzasse nel menu contestuale (clic destro del mouse) la traduzione di ogni termine trovato nel glossario (evidenziato con una sottolineatura blu nel testo originale). Successivamente ho impostato l'interfaccia di OmegaT in modo che si adeguasse al meglio alle mie esigenze: sulla sinistra ho lasciato la finestra principale *Editor*; sulla destra, invece, ho ancorato in alto la finestra *Concordanze parziali (fuzzy)* e in basso la finestra *Glossario*. Ho invece minimizzato tutte le altre finestre, non disponendo né di un dizionario francese-italiano in un formato compatibile né dei suggerimenti della traduzione automatica di Google Translate, poiché il servizio è a pagamento dal mese di dicembre 2011: per il suo utilizzo, infatti, è “necessario aver ottenuto previamente una chiave API dal sito per sviluppatori di Google, dove andranno specificati anche i propri dati di fatturazione” (*Ibid.*:59).

Ho quindi provveduto a indicare a OmegaT il comportamento da adottare nel caso in cui rilevasse delle concordanze parziali (*fuzzy match*) nella memoria di traduzione. Ho contrassegnato la casella *Inserisci la concordanza parziale migliore* e ho indicato al programma la percentuale di coincidenza al di sopra della quale inserire automaticamente nel testo i segmenti trovati. Grazie a questo accorgimento, OmegaT inserirà automaticamente nel documento da tradurre le traduzioni già presenti in memoria che soddisfino la percentuale di coincidenza impostata. Tuttavia non è stato facile scegliere la percentuale giusta, poiché “se si sceglie un valore troppo basso, OmegaT restituirà traduzioni da modificare in toto; se si sceglie un valore troppo alto, si otterranno a malapena risultati utili” (*Ibid.*:39). Molto dipende quindi dalla qualità della memoria di traduzione. Come suggerito da *Guida completa a OmegaT* di Marco Cevoli e Sergio Alasia, ho impostato il valore a 80%.

Sono infine passato alla traduzione vera e propria: per quanto riguarda la resa della sezione *ingredienti*, trattandosi di una semplice successione di vocaboli, ho sfruttato soprattutto i termini presenti nel glossario; per quanto riguarda, invece, la traduzione della sezione *preparazione*, ho tradotto da zero i segmenti che non presentavano nessuna concordanza, ho verificato e, nel caso, validato i *100% match*, ho corretto i *fuzzy match* inseriti automaticamente dal programma (ossia quelli con coincidenza uguale o maggiore all'80%) e ho inserito manualmente (nel caso in cui fossero buone basi da cui partire a tradurre) e poi corretto i *fuzzy match* proposti nella finestra *Concordanze parziali*. Quando non ottenevo nessun suggerimento dalla TM o i suggerimenti non erano utili, ho fatto spesso ricorso alla funzione *Cerca nel progetto* (Ctrl+F), che apre la finestra di dialogo *ricerca testo*, da cui è possibile avviare ricerche testuali all'interno della memoria di traduzione inserendo nell'apposito campo un sintagma esatto, una serie di parole chiave oppure espressioni regolari.

Una volta terminata la traduzione, ho creato i documenti di arrivo, che sono comparsi così nella cartella del progetto.

4.3 La traduzione manuale

Il secondo metodo di lavoro sperimentato è stato la traduzione manuale.

La ricetta attribuita casualmente alla traduzione manuale è stata *Turbot aux fruits de mer*.

La traduzione è stata eseguita con il solo ausilio di supporti cartacei (dizionari monolingue e bilingue) e di internet (ricerche online e consultazione di testi paralleli).

Poiché il committente esigeva che le traduzioni venissero restituite con tanto di tag presenti nel testo originale in modo che fossero direttamente caricabili sul sito, ho rispettato questa consegna anche nello svolgimento dell'esperimento, così da simulare nel modo più fedele possibile il lavoro che questa metodologia avrebbe richiesto se applicata all'intera attività di traduzione.

Per fare ciò, ho prima di tutto creato una copia del documento originale, che conteneva i tag del formato XML, quindi ho provveduto a tradurre manualmente sulla copia le stringhe traducibili.

4.4 Il post-editing della traduzione automatica

Prima di descrivere il metodo utilizzato per il post-editing, ultimo approccio traduttivo preso in esame, è bene chiarirne innanzitutto il concetto.

“Post-editing is the process by which humans review, edit, and improve the quality and usefulness of machine translation output” (DePalma 2013:online). La persona incaricata del post-editing, detta post-editor, è dunque chiamata ad intervenire in prima persona sulla traduzione prodotta da un programma di traduzione automatica, ossia un sistema in cui “la trasposizione linguistica viene effettuata da un software, senza l'intervento di alcuna persona” (Azzano 2008:103). La traduzione automatica (che abbrevierò in MT, dall'inglese *Machine Translation*) su cui il post-editor va ad intervenire prende il nome di output grezzo e “a seconda degli scopi e degli utenti ai quali è destinata la traduzione, il lavoro di post-editing può mirare a produrre un testo di alta qualità oppure un testo semplicemente comprensibile” (Zanettin 2001:25): nel primo caso si parla di post-editing completo, o *full* post-editing, nel secondo di post-editing minimo, o *light* post-editing. Nella tabella sottostante (Tabella 1) sono riportati gli aspetti che è opportuno correggere nel primo e nel secondo caso: “the checkmark symbol ✓ means that the listed issue is dealt with by a light or full PEMT process; the no-go mark ✗

indicates that it's not included in that type of edit; and the asterisk * specifies that it may be included if failing to fix it would affect the meaning” (DePalma 2013:online).

Error Category	Specific Issues	Light PEMT	Full PEMT
Mistranslation		✓	✓
Accuracy	Omissions, additions	✓	✓
	Cross-references	*	✓
	Headers and footers	*	✓
Terminology	Glossary adherence	✓	✓
	Context	✓	✓
Language	Grammar	*	✓
	Semantics	*	✓
	Punctuation	X	✓
	Spelling	✓	✓
Style	General style	X	✓
	Register and tone	X	✓
	Language variants and slang	X	✓
Country	Country standards	*	✓
	Local suitability	*	✓
	Company standards	*	✓
Consistency		✓	✓

Tabella 1 (DePalma 2013:online)

Nell’ambito di questo progetto, ho simulato entrambe le possibilità, realizzando sia un post-editing completo che un post-editing minimo. Poiché ho agito sui file che mi erano stati consegnati direttamente dal committente, le traduzioni automatiche di cui ho fatto i post-editing sono quelle di Google Translate risalenti al 2011-2012, periodo durante il quale ho lavorato per Doctissimo.

4.4.1 Post-editing minimo

La ricetta che il generatore di sequenze ha attribuito al post-editing minimo della MT di Google Translate è *Terrine aux trois poissons*.

L’obiettivo del post-editing minimo non è quello di creare un testo di qualità paragonabile al lavoro di un umano, bensì di ottenere un testo che permetta al lettore di capirne agevolmente il contenuto: per questo motivo, “il revisore [...] può limitarsi a controllare che il risultato della traduzione automatica sia fruibile, anche se non perfetto” (Zanettin 2001:25). Per eseguire il post-editing, dunque, ho seguito le indicazioni riportate nella Tabella 1: ho dunque agito sui punti contrassegnati da ✓, ho tralasciato quelli contrassegnati da X e ho valutato di caso in caso l’opportunità di agire su quelli contrassegnati da *.

4.4.2 Post-editing completo

La ricetta che il generatore di sequenze ha invece attribuito al post-editing completo è *Tourte aux cèpes*.

Dal momento che l’obiettivo di un post-editing completo, diversamente da quanto accade per un post-editing minimo, è “to produce stylistically appropriate, linguistically correct output

that is indistinguishable from what a good human translator can produce” (DePalma 2013: online), in questo caso sono intervenuto sull’output grezzo sotto tutti i punti di vista, come indicato dalla Tabella 1.

4.5 Il metodo di valutazione

Una volta conclusa la traduzione delle quattro ricette, le ho inviate alla capo-redattrice del sito, incaricata della loro valutazione.

Ho pertanto stabilito quattro livelli di pubblicabilità in base ai quali l’ho chiamata ad esprimersi su ogni ricetta: “pubblicabile senza post-editing”, “pubblicabile con post-editing minimo”, “pubblicabile con post-editing significativo” e “non pubblicabile”. L’ho inoltre invitata a giustificare la propria scelta, aggiungendo un breve commento alla valutazione in un campo “note”.

Per fare in modo che il suo giudizio fosse il più obiettivo possibile, non ho specificato quale metodo fosse stato utilizzato per la traduzione delle ricette. Si potrebbe controbattere che il giudizio di una persona non può mai essere definito del tutto obiettivo, ma quando parlo di obiettività non mi riferisco a un giudizio obiettivo rispetto alla qualità, certamente molto difficile da ottenere, bensì rispetto ai metodi, per il quale è sufficiente non essere a conoscenza di quale dei quattro sia stato utilizzato per tradurre la ricetta, così da non subire eventualmente il fascino della traduzione manuale o farsi influenzare da pregiudizi sulla traduzione automatica.

5. RISULTATI

Il presente capitolo contiene le traduzioni ottenute con ciascuno dei quattro metodi descritti nel capitolo 4, cui segue il tempo impiegato per ognuna e la valutazione e il commento del committente.

La traduzione è stata inserita in una tabella, con il testo originale a fronte e senza i tag del formato XML per facilitarne la lettura. Per quanto riguarda i due post-editing, ho scelto di inserire anche l'output grezzo della traduzione automatica, perché sia il confronto diretto con il documento originale che quello con l'output revisionato risultano particolarmente interessanti e funzionali all'analisi realizzata nel capitolo successivo.

5.1 Tarte aux mûres - traduzione assistita

ORIGINALE	TRADUZIONE
Desserts Desserts de fruits TARTE AUX MÛRES Ingrédients : - 650 g de mûres - 3 cuil. à soupe de sucre en poudre - 250 g de crème fraîche - Pâte : - 250 g de farine - 125 g de beurre - 1 cuil. à café d'huile - 1 pincé de sel - 1/2 verre d'eau environ - Crème pâtissière : - 1/2 litre de lait - 150 g de sucre - 4 jaunes d'oeufs - 50 g de farine - 1 sachet sucre vanillé Préparation Préparez la pâte brisée. Roulez-la en boule. Laissez reposer au frais 1 h environ. Pendant ce temps préparez la crème pâtissière. Mélangez sucre et jaunes d'oeufs dans une terrine. Ajoutez la farine en pluie puis doucement le lait vanillé bouillant. Remettez sur le feu sans cesser de tourner pour que la crème épaississe. Allumez votre four. Abaissez la pâte sur une épaisseur de 3 mn environ. Tapissez-en un moule préalablement beurré. Garnissez-le avec une rondelle de papier aluminium sur laquelle vous mettez des haricots secs ou des noyaux de cerises. Enfournes à four chaud pendant 20 à 25 mn environ. 3 mn avant la fin, retirez noyaux et papier pour laisser dorer le fond. Essuyez les mûres. Prélevez 150 g de mûres, que vous presserez pour en	Dessert Dessert alla frutta CROSTATA DI MORE Ingredienti: - 650 g di more - 3 cucchiaini di zucchero semolato - 250 g di panna da cucina - Per l'impasto: - 250 g di farina - 125 g di burro - 1 cucchiaino d'olio - 1 pizzico di sale - 1/2 bicchiere d'acqua circa - Per la crema pasticcera: - 1/2 litro di latte - 150 g di zucchero - 4 tuorli - 50 g di farina - 1 bustina di zucchero vanigliato Preparazione: Preparate la pasta brisé. Conferite all'impasto ottenuto la forma di una palla e lasciatelo riposare in frigorifero per circa un'ora. Nel frattempo preparate la crema pasticcera: mescolate lo zucchero e i tuorli in una ciotola, aggiungete la farina a pioggia poi, a poco a poco, il latte aromatizzato alla vaniglia bollente. Lasciate sul fuoco e mescolate ininterrottamente fino a quando la crema non si addensa. Accendete il forno. Stendete l'impasto conferendogli uno spessore di circa 3 mm. Con questo, foderate uno stampo imburato e coprite il fondo della crostata con un disco di carta stagnola ricoperto di fagioli secchi o noccioli di ciliegia. Cuocete in forno caldo per circa 20-25 minuti. Tre minuti prima del termine della cottura, rimuovete i noccioli

<p>extraire le jus. Mettez celui-ci dans une petite casserole. Ajoutez 3 c. de sucre en poudre. Portez à feu moyen jusqu'à ce que vous obteniez un sirop. Juste avant le repas, tapissez le fond de tarte avec la crème pâtissière répartissez les mûres sur le dessus, nappez avec le sirop. Servez accompagné d'un pot de crème fraîche.</p>	<p>e l'alluminio per consentire la doratura del fondo della crostata. Lavate e asciugate le more. Prendetene 150 grammi e spremetele per estrarne il succo, quindi versatelo in un tegamino. Aggiungete 3 cucchiari di zucchero semolato e fate cuocere a fuoco medio fino ad ottenere uno sciroppo. Poco prima di gustare la vostra crostata, guarnitene il fondo con la crema pasticcera, disponeteci sopra le more e cospargete di sciroppo. Servitela con una vasetto di panna.</p>
--	---

Tempo traduzione: 20 minuti

Valutazione: Traduzione pubblicabile con post-editing minimo

Commento: Ottima traduzione. Eventualmente da rivedere il fatto che il testo, in alcuni punti, è poco scorrevole a causa di una sintassi un po' troppo frammentata.

5.2 Turbot aux fruits de mer- traduzione manuale

ORIGINALE	TRADUZIONE
<p>Plats Plat de poisson TURBOT AUX FRUITS DE MER</p> <p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 turbot d'1 kg - 6 coquilles saint-jacques - 2 litre de court-bouillon - 200 g de champignons de Paris - 3 chalotes - 20 g de beurre - 30 g de farine - 100 g de crème fraîche - 1 jaune d'œuf - 100 g de crevettes décortiquées - persil - sel - poivre <p>Préparation :</p> <p>Nettoyez, lavez et parez le turbot et les coquilles saint-jacques. Versez le court-bouillon froid dans la poissonnière. Placez le turbot et les coquilles Saint-Jacques sur la grille. Mettez à cuire sur feu vif et des que le liquide commence à bouillonner baissez le feu. Laissez pocher pendant 5 mn puis éteignez. Dans le même temps, coupez le pied sableux des champignons, lavez-les rapidement, épongez-les et coupez-les en lamelles. Epluchez et émincez finement les échalotes. Prélevez 25 cl de court-bouillon. Ecrasez le corail de deux coquilles. Préparez la sauce. Faites revenir les échalotes et les champignons avec le beurre dans une sauteuse en les remuant pendant cinq minutes. Saupoudrez-les de farine, mélangez bien avec la cuillère en bois. Mouillez ensuite en versant, peu à peu, les 25 cl de court-bouillon et continuez</p>	<p>Piatti Piatti a base di pesce ROMBO AI FRUTTI DI MARE</p> <p>Ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 rombo di 1 kg - 6 capesante - 2 litri di court-bouillon (brodo per la cottura del pesce preparato con acqua salata, sedano, carota e cipolla) - 200 g di funghi champignon - 3 scalogni - 20 g di burro - 30 g di farina - 100 g di panna da cucina - 1 tuorlo - 100 g di gamberetti sgusciati - prezzemolo - sale - pepe <p>Preparazione:</p> <p>Pulite e lavate il rombo e le capesante, preparandoli adeguatamente per la cottura. Versate il court-bouillon freddo nella pesciera, una pentola di forma allungata per la cottura del pesce, e disponete il rombo e le capesante sulla griglia in essa contenuta. Fate cuocere a fuoco alto e non appena il brodo inizia a bollire, abbassate la fiamma. Lasciate cuocere altri 5 minuti nel court-bouillon bollente, poi spegnete il fuoco. Nel frattempo, preparate i funghi: eliminate la parte terrosa del gambo, lavateli rapidamente, asciugateli e tagliateli a lamelle. Sbucciate e tritate finemente gli scalogni. Mettete da parte 25 cl di court-bouillon. Schiacciate il corallo (la parte arancione) delle due capesante, poi passate alla preparazione della salsa. In una padella, fate rosolare lo scalogno e i funghi nel burro,</p>

<p>en remuant jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez la crème fraîche, mélangez bien et laissez bouillir quelques temps. Retirez la sauteuse du feu et liez la sauce avec le jaune d'œuf et le corail écrasé. Rectifiez l'assaisonnement. Egouttez puis escalopez les coquilles Saint-Jacques, incorporez-les à la sauce ainsi que les crevettes. Retirez le turbot, ôtez la peau et glissez-le sur un plat de service chaud. Versez la sauce aux fruits de mer tout autour, décorez avec du persil et servez très chaud.</p>	<p>mescolando per cinque minuti. Cospargeteli quindi di farina, mescolate bene usando un cucchiaio di legno e successivamente irrorateli con il brodo tenuto da parte versandolo a poco a poco e continuando a mescolare finché la salsa non si addensa. Aggiungeteci la panna, mescolate bene e lasciate bollire alcuni minuti. A questo punto togliete la padella dal fuoco, legate la salsa con un tuorlo e il corallo schiacciato e aggiustate di sale e pepe. Scolate le capesante e tagliatele a fettine, quindi unitele alla salsa e ai gamberetti. Togliete il rombo dalla pesciera, rimuovete la pelle e trasferitelo delicatamente su un piatto da portata caldo. Versategli intorno la salsa ai frutti di mare e decorate il vostro piatto con il prezzemolo. Servite ben caldo.</p>
--	---

Tempo : 45 minuti

Valutazione: Traduzione pubblicabile senza post-editing

Commento: Traduzione perfetta. Bene l'accuratezza della resa e le spiegazioni dei termini più complessi o comunque legati alla Francia come *court-bouillon*. Testo scorrevole e di piacevole lettura.

5.3 Tourte aux cèpes - post-editing completo

ORIGINALE	OUTPUT GREZZO	POST-EDITING
<p>Plats Légumes et gratins TOURTE AUX CÈPES</p> <p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 300 g de pâte brisée - 600 g de cèpes - 120 g de jambon de Bayonne - 5 cl de crème fraîche - 2 œufs - 1 cl d'huile - 2 chalotes - 2 gousses d'ail - 3 cuil. à soupe de chapelure - 3 branches de persil - 2 cl d'armagnac - sel - poivre <p>Préparation:</p> <p>Nettoyer les cèpes et les couper en morceaux. Tailler le jambon en petits dés. Hacher l'ail, les échalotes et le persil. Dans une poêle, verser l'huile; lorsqu'elle est chaude, ajouter les cèpes et cuire 10 mn sur feu moyen en remuant plusieurs fois, ajouter l'ail, l'échalote, le persil et cuire à feu doux 5 minutes. Ajouter ensuite la chapelure, saler et poivrer puis, hors du feu, incorporer un œuf battu préalablement avec la crème</p>	<p>Piatti Ortaggi e gratin TORTA CON FUNGHI</p> <p>Ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 300 g di pasta - 600 g di funghi - 120 g di prosciutto di Bayonne - 5 cl di panna - 2 uova - 1 cl di olio - 2 scalogni - 2 spicchi di aglio - 3 cucchiaini pangrattato - 3 rametti di prezzemolo - 2 cl di armagnac - sale - pepe <p>Preparazione:</p> <p>Pulire i funghi e tagliarli a pezzi. Tagliare il prosciutto a dadini. Tritare l'aglio, lo scalogno e il prezzemolo. In una padella, versare l'olio, quando è caldo, aggiungere i funghi e cuocere per 10 minuti a fuoco medio, mescolando più volte, aggiungere l'aglio, lo scalogno, il prezzemolo e fate cuocere 5 minuti. Aggiungere il pangrattato, sale e pepe poi togliete dal fuoco, aggiungete un uovo sbattuto prima con panna e</p>	<p>Piatti Verdure e gratin TORTA SALATA AI PORCINI</p> <p>Ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 300 g di pasta brisé - 600 g di funghi porcini - 120 g di prosciutto crudo - 5 cl di panna - 2 uova - 1 cl di olio - 2 scalogni - 2 spicchi d'aglio - 3 cucchiaini pangrattato - 3 ciuffi di prezzemolo - 2 cl di armagnac - sale - pepe <p>Preparazione:</p> <p>Pulite i funghi porcini e tagliateli a pezzi. Tagliate il prosciutto a dadini. Tritate l'aglio, gli scalogni e il prezzemolo. In una padella, versate l'olio. Quando è caldo, aggiungete i funghi porcini e cuocete per 10 minuti a fuoco medio, mescolando più volte. Aggiungete quindi l'aglio, gli scalogni e il prezzemolo e fate cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Aggiungete il pangrattato, il sale e il</p>

<p>fraîche et l'armagnac. Couper la pâte en 2 parts (2/3 et 1/3). Étaler la plus grosse part et en garnir un moule à manqué en laissant dépasser la pâte autour du moule de 1/2 cm environ. Garnir avec la préparation. Rabattre à l'intérieur du moule le rebord de pâte, l'humecter légèrement. Étaler le reste de pâte, le poser en couvercle sur le moule en soudant les bords. Faire une incision d'1 cm au centre de la tourte. Y insérer une cheminée de papier d'aluminium. Battre l'œuf qui reste et avec un pinceau, l'étaler sur le couvercle, former des croisillons à la fourchette. Cuire 40 minutes au four à 200° C (th. 7). Servir chaud avec une salade.</p>	<p>armagnac. Tagliare la pasta in 2 parti (2/3 e 1/3). Stendere la quota maggiore e decorare una tortiera lasciando superare la pasta intorno allo stampo 1/2 cm. Guarnire con la preparazione. Bind per all'interno dello stampo il bordo della pasta, inumidire. Diffusione pasta rimanente, si trovava nel coperchio stampo saldando i bordi. Fare un'incisione di 1 cm nel centro della torta. Y Inserire una risma foglio. Sbattere uova e rimanere con un pennello, si è diffusa in copertina, treno croce con una forchetta. Cuocere 40 minuti a 200 ° C (gas segno 7). Servire caldo con un'insalata .</p>	<p>pepe, poi togliete dal fuoco e incorporate un uovo sbattuto con la panna e l'armagnac. Dividete la pasta brisé in due parti (2/3 e 1/3). Stendete i 2/3 di pasta e con questa foderate uno stampo facendo in modo che circa mezzo centimetro di pasta fuoriesca dai bordi dello stampo. Guarnitela con il preparato. Ripiegate all'interno dello stampo la pasta che fuoriesce e inumiditela leggermente. Stendete la pasta rimanente e usatela come coperchio per coprire la vostra torta salata. Fissate i bordi facendoli aderire. Fate un'incisione di 1 cm al centro della torta salata e inseriteci un rotolino di carta stagnola per far fuoriuscire il vapore di cottura. Sbattete l'uovo rimasto e spennellatelo sul coperchio di pasta. Disegnate un reticolato con una forchetta. Fate cuocere 40 minuti in forno a 200° C. Servite caldo con un'insalata .</p>
--	--	---

Tempo: 25 minuti

Valutazione: Traduzione pubblicabile con post-editing minimo

Commento: Ottima traduzione. A volte, però, la resa è troppo legata al testo originale, come nel caso di “coperchio di pasta”; in Italiano sarebbe stato meglio trovare una perifrasi. La lettura talvolta risulta poco scorrevole.

5.4 Terrine aux trois poissons - post-editing minimo

ORIGINALE	OUTPUT GREZZO	POST-EDITING
<p>Plats Plats de poissons TERRINE AUX TROIS POISSONS</p> <p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 300 g de pâte brisée - 600 g de filets de saumon - 400 g de filets de lotte - 300 g de filets de merlan - 6 œufs - 50 g de crème fraîche - 2 carottes - 3 cuil. à soupe de petits pois - 1 tomate - 1 verre de vin blanc sec - beurre - sel - poivre 	<p>Piatti Piatti di pesce TRE PESCI TERRINA</p> <p>Ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 300 g di pasta - 600 g di filetti di salmone - 400g filetti di rana pescatrice - 300 g filetti di merlano - 6 uova - 50 g di panna - 2 carote - 3 cucchiaini. in zuppa di piselli - 1 pomodoro - Mezzo bicchiere di vino bianco secco - burro - sale - pepe 	<p>Piatti Piatti a base di pesce TERRINA AI TRE PESCI</p> <p>Ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 300 g di pasta brisé - 600 g di filetti di salmone - 400g filetti di rana pescatrice - 300 g filetti di merlano - 6 uova - 50 g di panna - 2 carote - 3 cucchiaini di piselli - 1 pomodoro - 1 bicchiere di vino bianco secco - burro - sale - pepe

<p>Pour dorer : - 1 jaune d'oeuf</p> <p>Préparation : Préparez la pâte brisée et laissez-la reposer 1 h. Mettez une casserole d'eau à bouillir. Passez au mixeur les filets de merlan. Ajoutez les oeufs, la crème fraîche, le sel et le poivre. Malaxez bien le tout. Epluchez carottes et petits pois. Jetez-les dans l'eau bouillante et faites-les blanchir 5 mn. Egouttez. Coupez les carottes en petits cubes. Pelez la tomate. Epépinez-la, découpez la pulpe en petits dés. Ajoutez carottes et tomates à la farce ainsi que les petits pois. Beurrez un moule à cake. Prélevez une petite partie de la pâte brisée (environ 1/4) pour recouvrir le pâté. Etalez les 3/4 restants et garnissez-en le moule en laissant déborder à l'extérieur 2 cm de pâte environ. Garnissez le moule de couches alternées de farce et de filets de poisson. Etalez le morceau de pâte mis de côté en formant un rectangle aux dimensions du dessus du moule. Posez ce couvercle sur la farce. Humectez les bords de pâte qui dépassent du moule et rabattez-les sur le couvercle. Soudez en pinçant les bords. Battez le jaune d'oeuf avec 1 c à café d'eau et dorez au pinceau le dessus du pâté. Au centre, découpez un petit trou rond pour former une cheminée et laissez s'échapper la vapeur de cuisson. Maintenez le ouvert à l'aide d'un petit carton roulé en cheminée. Faites cuire 1 h à four moyen (th 6/7). Servez froid avec du citron.</p>	<p>Per marrone: - 1 tuorlo d'uovo</p> <p>Preparazione: Preparare la pasta e lasciare riposare per 1 ora. Mettete una pentola di acqua a bollire. Vai al mixer i filetti di merlano. Aggiungere le uova, la panna, sale e pepe. Impastare il tutto bene. Pelare le carote e piselli. Gettare in acqua bollente e sbollentare 5 minuti. Scarico. Tagliare le carote a dadini. Pelate i pomodori. Rimuovere i semi, tagliare la polpa a dadini. Aggiungere le carote e pomodoro ripieno e piselli. Imburrate uno stampo da plumcake. Prendere una piccola parte della crosta (circa 1/4) per coprire il blocco. Stendere 3/4 rimanente e guarnire rotto lo stampo lasciando la pasta di circa 2 cm. Riempire lo stampo con strati alternati di ripieno e reti da pesca. Diffondere il pezzo di pasta accantonato in un rettangolo con le dimensioni della parte superiore dello stampo. Chiedi il coperchio sulla battuta. Inumidire i bordi della pasta in eccesso dello stampo e piegarle sul coperchio. Saldare di pizzicare i bordi. Sbattere il tuorlo d'uovo con 1 cucchiaino di acqua e con pennello marrone di torta. Nel centro, tagliare un piccolo foro rotondo per formare un camino e far uscire la cottura a vapore. Tenere aprirlo con un piccolo camino di cartone laminato. Cuocere 1 ora in forno moderato (gas segno 6/7). Servire freddo con limone.</p>	<p>Da spennellare: - 1 tuorlo d'uovo</p> <p>Preparazione: Preparare la pasta brisé e lasciare riposare per 1 ora. Mettete una pentola di acqua a bollire. Passare al mixer i filetti di merlano. Aggiungere le uova, la panna, sale e pepe. Impastare il tutto bene. Pelare le carote e piselli. Gettarli in acqua bollente e sbollentare 5 minuti. Scolateli. Tagliare le carote a dadini. Pelate i pomodori. Rimuovere i semi, tagliare la polpa a dadini. Aggiungere le carote, il pomodoro e i piselli al ripieno. Imburrate uno stampo da plumcake. Prendere una piccola parte della pasta brisé (circa 1/4) per coprire il pasticcio. Stendere i 3/4 di pasta rimanente e guarnire lo stampo lasciando che la pasta fuoriesca di circa 2 cm. Riempire lo stampo con strati alternati di ripieno e filetti di pesce. Stendete il pezzo di pasta messo da parte dandogli la forma di un rettangolo delle dimensioni della parte superiore dello stampo. Disponete questo coperchio di pasta sul ripieno. Inumidire i bordi della pasta che fuoriesce dallo stampo e piegarli sul coperchio. Saldare i bordi pizzicandoli. Sbattere il tuorlo d'uovo con 1 cucchiaino di acqua e spennellate la parte superiore del pasticcio. Nel centro, tagliare un piccolo foro rotondo per formare un camino e far uscire il vapore di cottura. Tenetelo aperto con un rotolino di cartone. Cuocere 1 ora in forno moderato. Servire freddo con limone.</p>
---	---	---

Tempo: 10 minuti

Valutazione: Traduzione pubblicabile con post-editing significativo

Commento: Traduzione assolutamente da rivedere. Traduzione nell'insieme comprensibile, ma da correggere l'alternanza dei tempi verbali, la sintassi troppo frammentata e diverse scelte lessicali non del tutto appropriate.

6. ANALISI

6.1 Il post-editing minimo: una soluzione insufficiente

Il primo dato inconfutabile che emerge dai risultati dell'esperimento è che il post-editing minimo della MT è il metodo che ha richiesto il minor tempo di esecuzione (10 minuti), ma è anche quello che ha ottenuto la valutazione più bassa, vale a dire “pubblicabile con post-editing significativo”.

Questo giudizio è dovuto al fatto che, come giustamente segnalato dal committente nel proprio commento, la traduzione presenta diversi problemi sintattici, grammaticali e lessicali; tuttavia, è comunque doveroso segnalare che il testo, nel suo insieme, risulta comprensibile e il fatto che sia possibile afferrarne il messaggio globale è dovuto all'operazione di post-editing minimo, che si occupa proprio di garantirne la fruibilità.

Tra i vari errori della traduzione automatica che impedivano la comprensione del testo è interessante segnalare la traduzione di *filets de poisson* con *reti da pesca* invece del corretto *filetti di pesce*. Questo errore, infatti, è emblematico di uno dei principali problemi della traduzione automatica, ovvero il fatto che i programma di MT commettono errori traduttivi grossolani, talvolta grotteschi, perché “sono privi di conoscenza del mondo e pertanto non sono in grado di fare uso del buon senso”. Infatti, “in presenza di espressioni potenzialmente ambigue, i traduttori umani spesso traducono senza alcuna difficoltà nell'unico modo ragionevole, senza lasciarsi fuorviare dalle possibili (almeno in teoria) diverse interpretazioni e rese, in quanto molte di esse risulterebbero assurde” (Gaspari 2011:63). Lo stesso non si può dire dei computer: i sistemi statistici come Google Translate, infatti, si basano su grandi corpora bilingue paralleli per “calcolare la probabilità che un determinato segmento nella lingua di partenza possa corrispondere ad un determinato segmento nella lingua di arrivo” (Aston 2011:34). Se la consultazione dei corpora rivela che nella maggior parte dei casi *filets de poisson* è stato tradotto con *reti da pesca*, il sistema si limiterà a proporre in modo completamente automatico *reti da pesca* come traduzione di *filets de poisson*, a prescindere dal fatto che si tratti di una soluzione plausibile o meno. Ed è esattamente quanto accaduto.

Nonostante lo sforzo per correggere gli errori che impedivano di capire il significato, l'operazione di post-editing minimo, come si evince dalla valutazione e dal commento, non ha soddisfatto le aspettative di qualità del committente. L'output revisionato, infatti, continua a presentare tutta una serie di problemi che, pur non compromettendo la comprensibilità del testo, a conti fatti produce un risultato di qualità insufficiente per la sua pubblicazione online. La spiegazione di ciò risiede nel fatto che il committente non aspira semplicemente a un testo per uso interno, bensì a un testo di qualità per uso esterno: il fatto che una frase sia all'infinito

e quella successiva all'imperativo oppure che la sintassi e la punteggiatura siano quantomeno rivedibili non sono fattori che impediscono di realizzare il piatto con successo, ma danno vita a un testo davanti al quale molti lettori potrebbero storcere il naso e decidere di uscire dalla pagina vista, tra l'altro, l'enorme quantità di siti di cucina su cui poter consultare gratuitamente ricette. E questo è un rischio che Doctissimo non vuole correre.

Certamente l'altra faccia della medaglia è costituita da un tempo di traduzione "lampo" e da costi esigui per il committente, tuttavia, sebbene si tratti di vantaggi notevoli, non compensano sufficientemente la scadente qualità del testo di arrivo, che rischierebbe di mettere a repentaglio la rispettabilità del sito.

In conclusione è possibile affermare che, per gli standard qualitativi richiesti da Doctissimo, un puro e semplice post-editing minimo non permette di ottenere un testo di qualità sufficiente per la sua pubblicazione. Perché il documento possa essere pubblicato, infatti, sarebbe necessario operare una profonda revisione, che verosimilmente trasformerebbe il post-editing minimo in un post-editing completo, andando così a sconfinare in un metodo che analizzeremo, invece, separatamente. Alla luce di ciò, ritengo opportuno escluderlo dai potenziali metodi di lavoro applicabili allo scenario di lavoro in questione.

6.2 La traduzione manuale: una soluzione troppo costosa

Se *Terrine aux trois poissons* è la ricetta che ha ricevuto la valutazione più bassa, la valutazione migliore è stata invece assegnata alla ricetta *Turbot aux fruits de mer*, oggetto di traduzione manuale. Essa, infatti, è stata l'unica a ottenere "pubblicabile senza post-editing", il che significa, più concretamente, che sarebbe stato possibile pubblicarla tale e quale senza bisogno di alcun tipo di ulteriore revisione.

Il vero punto di forza rilevato dal committente rispetto a tutti gli altri metodi presi in esame è il fatto che, alla lettura, il testo tradotto manualmente risulta particolarmente scorrevole, mentre tutti gli altri metodi hanno prodotto un testo di arrivo che manifesta diverse pecche in quanto a fluidità. La spiegazione di questo gap in termini di scorrevolezza tra la traduzione manuale e gli altri metodi è piuttosto semplice: nella traduzione manuale, infatti, il traduttore, traducendo il documento da zero, elabora un testo totalmente nuovo cui conferisce la sintassi, la punteggiatura, ecc. tipiche della lingua di arrivo, facendo in modo che "suoni" italiano all'orecchio del lettore. Il post-editing, invece, poco importa se minimo o completo, avendo come punto di partenza la traduzione automatica, che poco si discosta dal testo di partenza, tende a ricalcare le convenzioni linguistiche della lingua straniera, causando di conseguenza un deficit in termini di scorrevolezza. Nella traduzione assistita, invece, il problema è dovuto

alla segmentazione del testo per frase, ovvero il fatto che il documento viene scomposto in segmenti che il traduttore traduce uno dopo l'altro come unità separate. Questo lo induce, come sostengono i detrattori della traduzione assistita, “a perdere la concentrazione sul messaggio globale del testo e a tradurre in modo meno fluido” (Cevoli & Alasia 2012:3).

L'altro punto di forza della traduzione manuale messo in luce dalla capo-redattrice è l'accuratezza della resa, di cui sono un esempio le brevi spiegazioni affiancate ai termini più specifici dell'ambito come *court-bouillon*, *corallo* o *peschiera*.

Per capire a fondo questo aspetto, è necessario tenere presente il risvolto economico della traduzione. Come scopriremo meglio nel paragrafo 7.3, infatti, il metodo definito in questo elaborato “traduzione manuale”, se paragonato al post-editing e al lavoro con l'ausilio di un CAT tool, è quello meglio remunerato. Questo fa sì che un traduttore pagato per una traduzione manuale sia sicuramente più incline a una resa minuziosa di quanto non lo sia, ad esempio, un post-editor: rientra tutto semplicemente nella logica secondo cui a un compenso migliore, per ovvi motivi, deve corrispondere un prodotto migliore.

Se ci fosse da considerare esclusivamente l'aspetto qualitativo, l'ago della bilancia dovrebbe quindi pendere senza ombra di dubbio verso la traduzione manuale. Lo scenario, invece, cambia radicalmente se si tiene conto di un altro aspetto fondamentale: i costi. La traduzione manuale, infatti, prevede costi elevati sia per il committente, in termini di denaro, che per il traduttore, in termini di tempo.

Per un committente che gestisce, come nel mio caso, un sito che deve essere aggiornato regolarmente con l'inserimento di decine di nuove traduzioni ogni giorno, la qualità non è l'unico elemento di cui tener conto: in primis, ha bisogno che i propri traduttori abbiano un'elevata soglia di produttività, che la traduzione manuale non consente. Nello specifico, con un tempo di traduzione di 45 minuti, essa ha richiesto 35 minuti in più del post-editing minimo, 20 minuti in più del post-editing completo e 25 minuti in più della traduzione assistita.

I tempi estremamente dilatati rispetto agli altri metodi sono dovuti al fatto che il traduttore si deve documentare, e le ricerche terminologiche e la consultazione di testi paralleli richiedono tempo. Nel mio caso, ad esempio, ho dovuto compiere ricerche approfondite per la resa di termini molto specifici dell'ambito come *pocher*, *parer*, *corail* e altri ancora. Ci sono poi da considerare i tempi tecnici per una stesura della traduzione “da zero”: essa infatti non si basa sull'output grezzo della MT né si avvale dei suggerimenti di un CAT tool.

In secondo luogo, avendo bisogno di un elevato numero di traduttori per far fronte ai ritmi di aggiornamento richiesti dal sito, Doctissimo non può permettersi di offrire loro un compenso

particolarmente elevato e necessita di una soluzione che permetta di mantenere i costi contenuti: non può, perciò, prendere in considerazione le tariffe di una traduzione manuale.

Si delinea dunque uno scenario in cui la traduzione manuale, nonostante garantisca elevati standard di qualità del prodotto finale, non risponde a pieno alle diverse esigenze del committente e pertanto non è adatta al tipo di lavoro in questione.

A questo punto non rimane che confrontare il post-editing completo con la traduzione assistita, i due metodi che, con tempi traduttivi ragionevoli, costi contenuti per il committente e buona qualità del prodotto finale, si delineano come le soluzioni più adatte allo scenario lavorativo oggetto di questo elaborato.

6.3 Post-editing completo e traduzione assistita a confronto

La traduzione della ricetta *Tarte aux mûres* ottenuta con l'ausilio di OmegaT e il post-editing completo della traduzione automatica della ricetta *Tourte aux cèpes* hanno ottenuto la stessa valutazione, ovvero “pubblicabile con post-editing minimo”. È vero che, come messo in luce dallo stesso committente nel proprio commento, hanno entrambi palesato alcune lacune rispetto alla traduzione manuale, ma il risultato è stato comunque definito “ottimo” e con qualche piccolo aggiustamento entrambe le traduzioni avrebbero potuto essere pubblicate.

Inoltre, data la volontà di Doctissimo di contenere i costi unita all'assoluta necessità di avere traduttori con un'elevata soglia di produttività, non ci sarebbe da stupirsi se fosse disposto, pur di ottenere queste due condizioni, a rinunciare a qualcosa in termini di qualità; se consideriamo questo scenario, sia la traduzione assistita che il post-editing completo garantiscono testi di arrivo più che soddisfacenti.

Vale quindi la pena di analizzare questi metodi sotto i due aspetti in cui la traduzione manuale pecca: la produttività del traduttore e i costi per il committente.

Per quanto riguarda il costo in termini di tempo, traduzione assistita e post-editing completo hanno richiesto tempi traduttivi simili: 20 minuti per la prima e 25 minuti per il secondo. Lasciando da parte il post-editing minimo, che si è rivelato una soluzione da scartare, questi dati mostrano come nello stesso lasso di tempo in cui è stata tradotta una ricetta manualmente, il post-editing completo e la traduzione automatica avrebbero consentito di tradurne due. In poche parole, questi due metodi garantiscono grossomodo una produttività (intesa come numero di parole tradotte in un determinato intervallo di tempo) pari al 50% in più rispetto alla traduzione manuale.

Per quanto riguarda l'utilizzo di un CAT tool, l'aumento della produttività si deve al fatto che “i segmenti identici (chiamati anche *100% match*) vengono tradotti una sola volta, mentre

quelli simili (i cosiddetti *fuzzy match*) vengono tradotti parzialmente dal programma” (Cevoli & Alasia 2012:2). Infatti, quando il traduttore riceve una proposta di traduzione dalla TM, egli non deve fare altro che verificarla e decidere se validarla (con eventuali modifiche) o meno e “questo implica un risparmio di tempo in considerazione del fatto che egli non deve riformulare la traduzione, ridigitarla oppure effettuare ricerche terminologiche” (Lecci & Di Bello 2012:10), potendosi così concentrare sulle parti di testo per cui non ha ottenuto nessun suggerimento.

Lo scenario descritto è proprio quello sperimentato durante la traduzione della ricetta *Tarte aux mûres* con OmegaT. Come mostrato dalla tabella delle statistiche delle concordanze riportata sotto (tabella 2), 8 segmenti presentavano una concordanza esatta, per cui in fase di traduzione è bastato controllare il suggerimento e validarlo. Per gli 11 segmenti con un 50%-75% match, invece, nonostante l’indubbia necessità di modificarli profondamente, ho comunque potuto sfruttare qualche buona base da cui partire a tradurre. Per l’unico segmento che non presentava nessuna concordanza, infine, ho dovuto procedere alla traduzione da zero.

	Segmenti	Parole	Caratteri (senza spazi)	Caratteri (con spazi)
Ripetizioni:	0	0	0	0
Concordanza esatta:	8	200	1579	1671
95%-100%:	0	0	0	0
85%-94%:	0	0	0	0
75%-84%:	0	0	0	0
50%-74%:	11	128	611	728
Nessuna concordanza:	1	20	172	181

Tabella 2

Per quanto riguarda, invece, il post-editing completo, il risparmio di tempo rispetto alla traduzione manuale deriva dal fatto che un post-editor non deve tradurre il testo di partenza ex-novo, bensì revisionare l’output grezzo di un programma di traduzione automatica. Lavorare a partire da una traduzione già esistente gli consente quindi di risparmiare tempo sia in virtù del fatto che non deve intervenire sui segmenti la cui resa è corretta (come, nel mio caso, la traduzione della maggior parte degli ingredienti), sia in virtù del fatto che, anche quando deve correggere qualche segmento, può sfruttare la base già scritta evitando di ridigitarlo tutto: ad esempio, nella correzione del segmento *former des croisillons à la fourchette*, tradotto automaticamente con *treno croce con una forchetta*, ho potuto conservare *con una forchetta*, andando a modificare solo la parte antecedente.

Per quanto concerne, invece, i costi per il committente, entrambi i metodi garantiscono costi più contenuti rispetto alla traduzione manuale. Il traduttore che fa uso di uno strumento CAT riceve un compenso che varia in base alla percentuale delle concordanze: nonostante il tariffario possa cambiare leggermente da un committente all’altro, in linea di massima i “no

match” e i “0-74% match” vengono pagati a tariffa intera (quella che si ottiene per una traduzione manuale, per intenderci), i “75-99% match” vengono pagati il 60% della tariffa e i “100% match” e le “ripetizioni”, il 30%. Tenendo conto di questo tariffario, nel caso della traduzione di *Tarte aux mûres*, il committente avrebbe pagato il 30% della tariffa intera per la traduzione di ben 8 segmenti.

Il compenso dovuto al post-editor, invece, risulta conveniente per un committente perché si ritiene che il post-editing di una traduzione da “morphologically simple languages, such as English, French, Italian, Spanish, etc., require an effort comparable to fixing a 75-99% TM fuzzy match (and by consequence would be paid ~60% of the full rate)” (Catellan 2013: online).

Si potrebbe pensare a prima vista che tutto ciò vada a discapito del traduttore, che si pretende lavori di più venendo pagato meno, ma in realtà “i due principi, quello dell’aumento della produttività per il traduttore e quello della riduzione dei costi per il committente, tendono comunque a compensarsi”. Se è vero infatti che il traduttore guadagna meno rispetto a ciò che guadagnerebbe traducendo in modo “tradizionale”, è anche vero che “l’aumento della produttività fa sì che egli possa terminare il suo lavoro più in fretta, potendo così accettare un numero maggiore di commesse” (Lecci & Di Bello 2012:10).

In base all’analisi compiuta fino ad ora, i due metodi presi in esame, tenendo conto esclusivamente dei loro risvolti sulla traduzione di una singola ricetta, si equivalgono: producono entrambi un testo di buona qualità, consentono al traduttore di avere un ottimo livello di produttività e hanno un costo ridotto per il committente.

Una grossa differenza tra i due metodi, però, esiste e sta nel lavoro che precede la traduzione: il post-editing della traduzione automatica, infatti, richiede un lavoro preparatorio pressoché nullo (il tempo di un copia-incolla e un clic su un programma di traduzione automatica), mentre la traduzione assistita ha richiesto la creazione della memoria di traduzione e del glossario, per un totale di 16 ore e mezzo di lavoro.

A fronte di tutto ciò, viene dunque da chiedersi quali siano i vantaggi della traduzione assistita rispetto al post-editing che questo elaborato si era posto l’obiettivo di mettere in luce. Sino ad ora, infatti, l’unica vera differenza rilevata tra i due metodi dovrebbe far propendere per il post-editing completo.

Ora, se questo elaborato stesse cercando la soluzione a uno scenario che prevedesse la traduzione di una sola o comunque di poche ricette, l’utilizzo della traduzione assistita sarebbe assolutamente sconsigliabile e il post-editing completo sarebbe certamente la soluzione più idonea. Tuttavia, lo scenario in questione prevede la traduzione di un’enorme

quantità di ricette da parte di un elevato numero di traduttori. Ed è proprio in quest'ottica che emergeranno tutti i vantaggi della traduzione assistita.

6.4 I vantaggi della traduzione assistita rispetto al post-editing completo

Valutando la traduzione assistita sotto questa nuova prospettiva, riscontreremo una serie di vantaggi che, sulla singola ricetta, non potevano emergere.

In primo luogo, l'aumento della produttività rispetto a tutti gli altri metodi assume un peso specifico completamente diverso da quello considerato finora.

Nello specifico dell'esperimento condotto, l'aumento di produttività si era concretizzato in un risparmio di 5 minuti rispetto al post-editing completo e di 25 minuti rispetto alla traduzione manuale. Se lo scarto con la traduzione manuale era già apparso lampante, quello con il post-editing completo, se valutato nell'ottica della singola ricetta, poteva sembrare trascurabile. Considerando invece questa prospettiva, per avere un'idea del risparmio di tempo che consente, occorre moltiplicare questi 5 minuti per le decine di traduzioni realizzate su base giornaliera: va da sé che il dato assume decisamente un altro rilievo. E non è tutto. Non va infatti dimenticato che mano a mano che si traducono nuovi documenti in un programma di traduzione assistita, la loro traduzione va ad incrementare la memoria. Sul lungo periodo, quindi, il traduttore disporrà di TM sempre più ampie e complete che gli consentiranno di ottenere, in fase di traduzione, un numero sempre maggiore di concordanze. Questo gli consentirà di aumentare ulteriormente il proprio flusso di lavoro, permettendogli di raggiungere una soglia di produttività molto più elevata di quella possibile con il post-editing. In secondo luogo, l'uso della traduzione assistita conferisce alle traduzioni una maggiore coerenza sia a livello fraseologico che a livello terminologico. Infatti, "il sistema propone l'uso della stessa traduzione per porzioni di testo identiche tra loro, garantendo una coerenza a livello fraseologico sia all'interno dello stesso documento che nell'ambito di più documenti appartenenti allo stesso dominio e/o tradotti per lo stesso cliente. Analogamente, l'uso dello stesso equivalente per un termine in lingua di partenza assicura una coerenza a livello terminologico all'interno di uno o più documenti" (Lecci & Di Bello 2012:10).

Per il progetto in questione, questo vantaggio, già di per sé non trascurabile, assume una rilevanza particolare. La coerenza traduttiva, infatti, è sempre un elemento fondamentale, ma diventa ancor più importante quando ci sono diverse persone incaricate della traduzione di documenti aventi la medesima destinazione editoriale, documenti che devono perciò seguire una linea traduttiva univoca. Quest'ultimo è proprio il caso di Doctissimo, che per la traduzione delle proprie ricette si avvale del contributo di molti traduttori, i quali, fino ad oggi, sono sempre stati incaricati del post-editing completo della traduzione automatica. La

diretta conseguenza di questo metodo di lavoro è che, dal momento che ogni post-editor lavora individualmente e fa le proprie scelte, inevitabilmente il sito presenta diverse incoerenze traduttive. Viceversa, se i traduttori sfruttassero una memoria di traduzione fornita dal datore di lavoro, il risultato finale mostrerebbe una maggiore uniformità: i vocaboli e le espressioni presenti all'interno della memoria verrebbero infatti tradotti da tutti sempre allo stesso modo.

Perché questo metodo funzioni, va da sé, si deve essere certi dell'affidabilità della TM: il rischio infatti è che se “in una memoria viene registrata una traduzione sbagliata, a causa di una scarsa o mancata revisione, essa può essere riutilizzata e l'errore può diffondersi anche in altri lavori” (Cevoli & Alasia 2012:4). Pertanto “tutti gli errori riscontrati durante il processo di traduzione devono essere corretti non solo nel testo, ma anche nella memoria stessa” (*Ibid.*:6), garantendo così la sua corretta manutenzione.

Un terzo vantaggio di tradurre i propri testi con un programma di traduzione assistita è costituito dal fatto che, lavorando in questo modo, il traduttore può “costituirsì un importante bagaglio che potrà poi eventualmente riutilizzare nell'ambito di lavori futuri” (Lecci & Di Bello 2012:10). Al contrario, le soluzioni traduttive adottate da un post-editor, in un certo senso, sono fini a sé stesse, perché non sono direttamente riutilizzabili. Se, per esempio, un post-editor si trova davanti a un termine o un'espressione che sa di aver già incontrato e corretto in passato, il massimo che possa fare è decidere di andare a consultare il file in questione (ammesso che si ricordi di quale si tratti), ma non si può certo dire che sia una soluzione pratica ed economica in termini di tempo. Traducendo, invece, su un programma di traduzione assistita, ogni soluzione traduttiva adottata viene immagazzinata dal sistema e può essere ritrovata, anche a distanza di molto tempo, con un semplice clic.

Occorre poi chiarire che, se è vero che la qualità del prodotto non è eccelsa perché la segmentazione per frase induce il traduttore a tradurre un po' per compartimenti stagni con l'effetto finale di una lettura poco scorrevole, è vero anche che, per ovviare a questo problema, basta che il traduttore esegua “il processo di revisione su una copia non segmentata del testo, oppure su una copia bilingue in cui i segmenti originali sono stati nascosti” (Cevoli & Alasia 2012:5-6). La segmentazione frase per frase, inoltre, offre “il vantaggio di costringere il traduttore a concentrarsi su una singola parte del testo, evitando il vagare lungo la pagina” (*Ibid.*:6).

In questo elaborato, per questioni di praticità e spazio, mi sono limitato a illustrare l'utilizzo della traduzione assistita con l'ausilio di OmegaT; tuttavia, per l'attività in questione, un'altra

possibilità è senz'altro costituita da Google Translator Toolkit (che abbrevierò in GTT), un CAT tool disponibile gratuitamente online.

Sebbene in linea di massima OmegaT e GGT offrano funzionalità piuttosto simili, vale la pena soffermarsi su una differenza degna di nota: rispetto a OmegaT, infatti, GTT consente di condividere facilmente memorie e glossari con altri utenti. Questa opportunità è estremamente valida per l'attività traduttiva discussa nel presente elaborato perché in questo modo ogni traduttore che lavora per Doctissimo potrebbe beneficiare non solo della TM fornita in partenza dal committente, ma anche delle memorie incrementali frutto delle traduzioni dei colleghi. A questo vantaggio, però, esiste una controindicazione legata all'affidabilità della memoria: il traduttore, infatti, non essendo a conoscenza della qualità del lavoro dei colleghi, non può essere certo dell'affidabilità delle loro traduzioni e deve pertanto verificare attentamente tutti i contenuti provenienti dalla TM per evitare di incorrere nella reiterazione di un eventuale errore.

Nonostante questo inconveniente causi inevitabilmente qualche rallentamento nel flusso di lavoro, è comunque innegabile che la possibilità di condividere le memorie è un'opportunità molto valida che, in alcuni casi, può rendere GTT preferibile a OmegaT.

Nella scelta di utilizzare uno piuttosto che l'altro è però opportuno segnalare che GTT, a differenza di OmegaT, necessita di una costante connessione ad Internet. Il rovescio della medaglia, però, è che utilizzando GTT, proprio perché sfrutta la rete, i dati non vengono salvati sul PC, bensì sui server del fornitore del servizio: questo mette al riparo l'utente da eventuali perdite di dati in caso di guasti al computer e gli permette di lavorare su un PC qualsiasi senza dover trasferire manualmente i dati.

In ogni caso, a prescindere dall'utilizzo di un CAT tool piuttosto che di un altro, emerge un quadro in cui la traduzione assistita offre una serie di vantaggi davvero notevoli rispetto al post-editing completo. Questo si verifica anche in virtù di un grosso limite palesato dall'operazione di post-editing applicata a questo progetto, ossia l'assoluta impossibilità per il post-editor di lavorare esclusivamente sull'output grezzo: infatti, in alcuni frangenti, la qualità di quest'ultimo è talmente scadente che risulta impossibile correggere ciò che Google Translate ha reso con, ad esempio, *diffondere il pezzo di pasta accantonato* oppure *chiedi il coperchio sulla battuta* senza consultare il testo originale. Questo ha due implicazioni: provoca una notevole perdita di tempo e rende necessaria la conoscenza del francese; viceversa, “se la qualità della prima bozza è sufficientemente alta da non impedire la comprensione, non [è] necessario che il redattore del testo finale conosca la lingua del testo di partenza” (Zanettin 2001: 25).

In tutto ciò è però doveroso ricordare che, come è già stato sottolineato, la creazione della memoria di traduzione e del glossario hanno richiesto molto tempo. Per capire meglio la portata del lavoro preparatorio, è sufficiente pensare che durante il lasso di tempo dedicato alla loro creazione avrei potuto realizzare il post-editing completo di quasi 40 ricette (calcolando 25 minuti ciascuno).

Per la persona incaricata della loro creazione si tratta dunque innegabilmente di un lavoro molto impegnativo. Se si lavora in autonomia, la scelta di crearsi una TM a partire da traduzioni già esistenti deve essere quindi ben ponderata e frutto di un'attenta valutazione di pro e contro: se, ad esempio, si devono tradurre solo pochi testi, si tratta di una soluzione assolutamente da escludere. Nel caso in questione, invece, oltre a poter essere sfruttata per la traduzione di un'enorme quantità di testi, la memoria di traduzione va a beneficio non di un singolo utente, bensì di numerosi traduttori, con vantaggi per loro, per il committente e per la qualità del prodotto finale. È quindi ragionevole affermare che, per il tipo di lavoro richiesto da Doctissimo, il gioco vale decisamente la candela e l'utilizzo di un CAT tool è sicuramente la soluzione da preferire.

7. CONSIDERAZIONI FINALI

L'analisi appena conclusa ha messo in luce l'inconfutabile validità della traduzione assistita applicata allo scenario traduttivo oggetto del presente elaborato. Infatti, ora che abbiamo una panoramica completa dei risvolti di ogni metodo di lavoro, emerge un quadro in cui l'utilizzo di un CAT tool offre una serie di benefici che rendono indubbiamente la traduzione assistita il metodo più vantaggioso: i testi di arrivo sono di ottima qualità e coerenti gli uni con gli altri, il traduttore vede la sua produttività aumentata significativamente e si crea al tempo stesso un bagaglio riutilizzabile in futuro e Doctissimo può continuare a mantenere i costi contenuti. Anche la capo-redattrice del sito ha riconosciuto la validità della traduzione assistita per l'attività in questione e ha accettato di sperimentare il metodo di lavoro proposto nell'introduzione, ossia quello di fornire ai propri traduttori, al posto della traduzione automatica da revisionare, una TM da sfruttare con un programma di traduzione assistita: ho quindi provveduto ad inviarle la memoria e il glossario creati nell'ambito di questo progetto, con tanto di indicazioni da dare ai traduttori riguardo al loro utilizzo con un CAT tool (nel caso in cui non abbiano familiarità con questi strumenti).

Rimango quindi in attesa di notizie circa l'andamento della sperimentazione in procinto di iniziare, certo però che l'utilizzo della traduzione assistita, come dimostrato nel corso di questo elaborato, non potrà che portare benefici significativi a tutti i soggetti coinvolti.

Tutto ciò non significa, però, che l'utilizzo di un CAT tool sia la soluzione migliore in ogni circostanza: tutto dipende dal tipo di testo e dal lavoro cui ci si trova davanti. Ogni metodo, se utilizzato nella situazione giusta, ha i propri punti di forza: il post-editing minimo, nonostante produca un testo di qualità scadente, è una soluzione molto rapida e poco costosa che può rivelarsi molto valida in situazioni in cui si ha bisogno di rendere fruibile un testo in breve tempo; il post-editing completo, che produce testi di buona qualità mantenendo costi bassi e garantendo una buona produttività, è un'ottima alternativa alla traduzione assistita quando non si dispone di una TM e, anzi, è addirittura da preferire quando si deve tradurre una quantità limitata di documenti; la traduzione manuale, infine, garantendo un testo di arrivo di eccellente qualità, rimane imprescindibile per le traduzioni in cui la forma è rilevante tanto quanto il contenuto.

È perciò certamente importante che un traduttore conosca e padroneggi tutti i possibili strumenti a propria disposizione, ma è altrettanto importante, se non di più, che sappia scegliere, di volta in volta, lo strumento migliore per il tipo di commessa che si trova a dover soddisfare. Non esiste, in assoluto, un metodo migliore e uno peggiore, esistono metodi

adeguati e metodi inadeguati: è assolutamente controproducente impuntarsi a voler usare un CAT tool per la traduzione di un romanzo oppure rifiutarsi categoricamente di avvalersi del supporto della traduzione automatica per partito preso. Ogni strumento, come è emerso nel corso di questo elaborato, offre delle possibilità e spetta al (bravo) traduttore sapere come e quando sfruttarle.

BIBLIOGRAFIA

- Aston G. (2011). “Tecniche per migliorare la traduzione automatica: post-editing e pre-editing”. In G. Bersani Berselli (a cura di) *Usare la traduzione automatica*. Bologna: CLUEB. pp. 33-45
- Azzano D. (2008). “La traduzione assistita: un’introduzione”. In *Rivista Internazionale di Tecnica della Traduzione n° 10*. Trieste: Edizioni Università di Trieste. pp 101-122
- Bowker L., J. Pearson (2002). *Working with the specialised language*. London: Routledge.
- Catellan A. (2013) *A Fair Rate for Post-editing*.
<http://www.matecat.com/publications/a-fair-rate-for-post-editing/> [consultato: 22.08.2014]
- Cevoli, M. & S. Alasia (2012). *Guida completa a OmegaT*. Badalona: Qabiria
- DePalma D. (2013) *Post-editing in practice*. <http://www.tcworld.info/e-magazine/translation-and-localization/article/post-editing-in-practice/> [consultato: 04.08.2013]
- Gaspari F. (2011) “Scrittura controllata per la traduzione automatica”. In G. Bersani Berselli (a cura di) *Usare la traduzione automatica*. Bologna: CLUEB. pp. 63-79
- Giannini M. (2011) *L’ultima bandiera. Orgoglio (nazionale) senza pregiudizi. I nostri 150 anni visiti dal Quirinale*.
<http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2011/11/23/ultima-bandiera-orgoglio-nazionale-senza-pregiudizi.html> [consultato: 07.08.2013]
- Lecci C. & E. Di Bello (2012) *Usare la traduzione assistita*. Bologna: CLUEB
- Somers H. (2003) “Introduction”. In H. Somers (a cura di) *Computer and Translation: A Translator’s Guide*. Amsterdam/Philadelphia: Benjamins Translations Library. pp. 1-11
- Zanchetta E. (2011). “Traduzione automatica e traduzione assistita”. In G. Bersani Berselli (a cura di) *Usare la traduzione automatica*. Bologna: CLUEB. pp. 47-62
- Zanettin F. (2001). “Informatica e Traduzione”. In C. Monacelli (a cura di) *Traduzione, Revisione, Localizzazione nel terzo millennio: da e verso l’inglese*. Milano: F. Angeli. pp. 19-45