

La terminologia dell'agroalimentare

a cura di

Francesca Chessa, Cosimo De Giovanni,
Maria Teresa Zanola

METODI E PROSPETTIVE

Studi di Linguistica Filologia Letteratura



FRANCOANGELI

Informazioni per il lettore

Questo file PDF è una versione gratuita di sole 20 pagine ed è leggibile con



La versione completa dell'e-book (a pagamento) è leggibile con Adobe Digital Editions. Per tutte le informazioni sulle condizioni dei nostri e-book (con quali dispositivi leggerli e quali funzioni sono consentite) consulta [cliccando qui](#) le nostre F.A.Q.



Metodi e prospettive **Studi di Linguistica, Filologia, Letteratura**

Metodi e prospettive è una collana di volumi, monografici o miscellanei, che si propone di raccogliere e ospitare sia studi linguistici e filologici sia testi letterari e edizioni critiche di opere.

Il progetto, nato per iniziativa del Dipartimento di Filologia, Letteratura e Linguistica dell'Università di Cagliari, è basato sul principio metodologico della connessione diretta tra teorie e applicazioni nei campi della linguistica, della filologia e della critica letteraria.

In tema di linguistica e filologia, la collana accoglierà contributi nei diversi ambiti della linguistica funzionale (sincronica, diacronica, storica, descrittiva e applicata), della storia delle lingue e delle tematiche testuali e culturali degli studi filologici.

Per la parte di letteratura proporrà, invece, testi di taglio criticamente innovativo e interdisciplinare, con attenzione particolare agli aspetti culturali dei processi letterari, all'ibridazione e alla problematizzazione dei generi, nonché alla edizione di testi o inediti o dei quali si proponga una nuova visione critica.

La Collana si avvale di un comitato scientifico internazionale e ogni contributo viene sottoposto a procedura di doppio *peer reviewing* anonimo.

Coordinamento

Ignazio Putzu

Gabriella Mazzon (Innsbruck)

Comitato redazionale

Albert Abi Aad

Gudrun Bukies

Angelo Deidda

Maria Grazia Dongu

Geoffrey Gray

Comitato scientifico dipartimentale

Massimo Arcangeli

Nicoletta Dacrema

Antonietta Dettori

Ines Loi Corvetto

Gianna Carla Marras

Franca Ortu

Anna Mura Porcu

Maria Elena Ruggerini

Comitato scientifico esterno

Giovanni Dotoli (Bari)

Antonio Gargano (Napoli)

Pierre Larcher (Aix-Marseille, membro IREMAM)

Anne Schoysman (Siena)

Horst Sitta (Zurigo)

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: www.francoangeli.it e iscriversi nella home page al servizio “Informatemi” per ricevere via e-mail le segnalazioni delle novità

La terminologia dell'agroalimentare

a cura di

Francesca Chessa, Cosimo De Giovanni,
Maria Teresa Zanola

FRANCOANGELI

Il volume è stato pubblicato con il contributo di:

Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Cagliari
Dipartimento di Filologia, Letteratura e Linguistica
Fondi CAR (EX 60%)

Copyright © 2014 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy 1ª edizione.

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito www.francoangeli.it.

Indice

Maria Teresa Zanola, <i>Presentazione</i>	pag. 7
Ignazio Efsio Putzu, <i>Prefazione</i>	» 9
Francesca Chessa, <i>Introduzione</i>	» 13
Giovanna Frosini, « <i>Se vuoi fare blasmangiare di pesce</i> »... <i>Mettere a tavola l'italiano: storia e parole</i>	» 21
Giovanni Adamo, <i>Parole nuove dai giornali nel settore agroalimen- tare</i>	» 33
Maria Teresa Artese, Isabella Gagliardi, <i>Terminologia agroali- mentare del Patrimonio Immateriale AESS: un'applicazione in- formatica per la strutturazione dei termini attraverso lessici e thesauri disponibili online</i>	» 45
Annick Farina, <i>Descrivere e tradurre il patrimonio gastronomico italiano: le proposte del Lessico plurilingue dei Beni Culturali</i>	» 55
Maria Angela Biasiotti, Giuliana Strambi, <i>Incertezza e ambiguità della terminologia nel diritto agroalimentare: il ruolo delle stra- tegie semantic based</i>	» 67
Daniela Covino, <i>La terminologia nei sistemi agroalimentari: in- sidie ed opportunità per gli stakeholders</i>	» 85
Claudio Grimaldi, <i>La percezione del prodotto enogastronomico italiano in Francia: studio di caso delle guide Gault et Millau e Michelin</i>	» 97

Elisa Lavagnino, <i>La terminologia dell'agricoltura biologica: un'analisi multilingue</i>	pag. 109
Mario Corveddu, Carol Rolla, <i>Che lingua parla la commercializzazione online? La terminologia del vino italiano in Italia, Francia e Spagna</i>	» 123
Sara Costella, <i>Terminologia e Corpora per la Comunicazione nel Mediterraneo: il settore agricolo</i>	» 133
Cosimo De Giovanni, <i>Conclusioni</i>	» 143

Presentazione

La terminologia dell'agroalimentare introduce a molti campi disciplinari, che ruotano a vario titolo intorno a questo ampio nucleo tematico. Documenta le fasi di lavorazione dei prodotti in sé e all'interno di processi di ricerca e di formazione, dalla produzione alla trasformazione e alla distribuzione; si occupa della cultura del gusto, fino a considerare le problematiche inerenti la salute del cittadino e la garanzia della sua conservazione per il bene della comunità civile e sociale.

Sicurezza, tecnologia, tracciabilità, trasformazione agroalimentare, mercato agroalimentare, sistema e qualità agroalimentare, aspetti legali e normativi nell'agroalimentare, tanti ambiti in cui è prioritaria l'accuratezza terminologica. Non è da trascurare l'importanza dell'appropriatezza nella traduzione, che in campo agroalimentare non è solo linguistica, ma anche culturale, medica e legale.

Il panorama della ricerca sulla terminologia agroalimentare trova uno spazio interessante di investigazione e approfondimento secondo varie prospettive, di carattere linguistico (si pensi all'elaborazione di lessici specialistici e di prodotti terminologici, alle necessità della comunicazione multilingue, alle analisi diacroniche e di qualità dei dati), così come di tipo disciplinare e interdisciplinare (saggi metodologici, studi di casi in campo agronomico, documentale, economico, legale e normativo, istituzionale, medico-patologico). Le possibilità applicative riguardano uno spettro vasto di realizzazioni possibili: costruzione di terminologie, dizionari, ontologie e applicazioni informatiche per risorse terminologiche, sistemi di informazione e gestione delle conoscenze.

Il XXIV Convegno dell'Associazione Italiana per la Terminologia – promosso dall'Università degli Studi di Cagliari, Dipartimento di Filologia, Letteratura e Linguistica, con il patrocinio dell'Accademia della Crusca e della Regione Sardegna, tenutosi a Cagliari nei giorni 23 e 24 maggio 2014 – ha discusso e approfondito il tema *Cibo e agricoltura: parole per denominare*.

La terminologia dell'agroalimentare. Tematiche inesplorate finora in una dimensione congressuale, che ha inteso dare avvio a un percorso di studio e di analisi sulla documentazione terminologica in essere in campo agroalimentare, in prospettiva italiana e multilingue.

Il presente volume illustra con accuratezza i principali tipi di approccio ed esperienze significative sul tema, forniti da specialisti di diversi ambienti scientifici, accogliendo la voce di ricerche compiute in questi settori e gli esiti dell'esperienza terminologica nell'agroalimentare. Si è così aperto un dialogo vivace fra studiosi di terminologia, traduttori, specialisti ed esperti delle discipline coinvolte, operatori del settore, divulgatori scientifici, giornalisti, comunicatori pubblici, professionisti, tutti osservatori e utenti al tempo stesso di un settore così vario e complesso.

La ricchezza tematica e la pluralità degli approcci sono motivo di rinnovata convinzione che la terminologia svolga un ruolo di grande rilievo come collegamento fra i saperi: la terminologia che li esprime e li denomina rappresenta l'ingresso al mondo delle conoscenze, la trasmissione e la diffusione dei saperi costituiscono la continuità vitale di una lingua. La precisione terminologica è anche un bene in sé, con valore economico e giuridico. La terminologia apre alla complessità del reale, è di per sé un ponte fra le conoscenze e fa entrare in relazione con mondi e saperi che sono arte, cultura, tecnica e scienza della vita contemporanea.

Maria Teresa Zanola
Presidente Ass.I.Term

Prefazione

L'interesse per la terminologia (in quanto scienza applicata del linguaggio che produce proposte di normazione definitoria sulla base dello studio sistematico dei linguaggi specialistici) non è ovviamente recente. La normazione terminologica, sorta come forte esigenza funzionale nelle scienze e nelle tecniche già in Età Moderna specie nel quadro della Rivoluzione scientifica (e poi Industriale), sta alla base dei processi di standardizzazione linguistica promossi dagli stati nazionali in Età Contemporanea nonché dalle grandi organizzazioni internazionali che operano oggi a livello politico-diplomatico e burocratico, economico-commerciale scientifico-culturale ecc. Con solo apparente paradosso, il rispetto della pluralità linguistica, p. es. con la traduzione nelle lingue ufficiali dell'Unione della documentazione prodotta dai vari organi UE, rinforza l'esigenza di una precisa definizione della terminologia delle lingue nazionali che consenta processi di traduzione rapidi e sicuri. Peraltro, l'attività di proposta normativa poggia (oltre che su specifiche normative quali quelle prodotte dall'ISO) su un intenso e sistematico lavoro di raccolta e studio delle designazioni che connette indissolubilmente e senza soluzione di continuità la ricerca applicata della terminologia alla ricerca di base della lessicologia e lessicografia scientifiche. Un caso emblematico di tale organico legame è proprio quello della terminologia alimentare il cui studio è affrontato nelle pagine di questo volume.

Negli ultimi decenni, la terminologia alimentare ha progressivamente conquistato l'attenzione di diversi settori della ricerca linguistica. Vari i punti di vista adottati e gli approcci impiegati. Solo pochi esempi, tra i diversi possibili. I grandi atlanti linguistici italiani, AIS e ALI, che indagarono un'Italia in gran parte contadina (quale era quella tra gli anni Venti e Trenta del secolo scorso), dedicavano ampio spazio alla terminologia alimentare e dei campi esperienziali contermini. Ma non, ovviamente, un'attenzione specialistica (per quanto il vol. VI dell'ALI, pubblicato nel 2003, sia dedicato proprio al tema *Alimentazione*). Hanno poi perseguito (e talvolta ancora perse-

guono) tale ottica alcuni importanti atlanti dialettali e sub-regionali. Il grande (ed in gran parte inconcluso) progetto dell'*Atlante Linguistico Mediterraneo* (ALM, presentato nel 1937, interrotto dalla Guerra e ripreso da Folena e Cortelazzo nel 1959), mentre si occupava prevalentemente del lessico dei commerci mediterranei, assegnava al lessico alimentare un ruolo di rilievo ma, ancora una volta, non primario. Del pari, toccavano inevitabilmente il lessico alimentare alcuni settori referenziali indagati nell'ambito dell'*Atlante linguistico dei laghi italiani* (ALLI) di Giovanni Moretti, mentre – per ovvie ragioni – sempre maggior spazio acquistava il lessico alimentare nell'*Atlante linguistico ed etnografico della cultura suinicola* di Francesco Avolio. Attualmente, costituiscono un fondamentale riferimento scientifico le ricerche in atto per l'*Atlante Linguistico Siciliano*, coordinato da Giovanni Ruffino: tali ricerche dedicano infatti una forte attenzione al lessico dell'alimentazione, esplorato lungo le filiere che vanno dalla produzione delle materie prime fino alla preparazione e al consumo del prodotto finale, curando sempre il recupero degli etnocontesti d'uso.

Nella seconda metà degli anni Novanta del secolo scorso, un grande progetto specificamente dedicato al lessico alimentare nella prospettiva geolinguistica e culturale mediterranea è stato ideato e coordinato da Domenico Silvestri (Università 'L'Orientale' di Napoli): il progetto, finanziato dal CNR e dal MIUR, ha coinvolto 74 studiosi e 8 Università; i risultati, pubblicati in tre ponderosi volumi¹, rappresentano un momento importante di sintesi tra prospettiva geolinguistica e prospettiva della lessicografia tematica.

Al di là delle finalizzazioni p. es. in termini di mappatura cartografica dei risultati o di trattamento *stricto sensu* lessicografico, le inchieste hanno fornito grandi quantità di materiali, raccolti con la nota attenzione dei dialettologi italiani anche per gli aspetti culturali, esaminati in studi di notevole interesse e pregio metodologico: tra i moltissimi e meritori studi specifici relativi a ogni parte d'Italia, per brevità mi limiterò qui a ricordare alcuni lavori concernenti la sola Sardegna: quelli di Antonietta Dettori sul lessico della pesca in acque interne o sul lessico del pane in sardo, con un solido approccio etnolinguistico volto alla scoperta delle tassonomie popolari; e quelli recentissimi di Giulio Paulis sul lessico dei dolci e del vino, con un rigoroso approccio etimologico, in grado di cogliere – distinguendo gli apporti dei diversi sostrati – il modo in cui i mutamenti nella configurazione del lessico riflettano la riconfigurazione di alcuni assetti socio-culturali anche portanti.

Oggi, la ricerca terminologica – e più in generale lessicografica – è chiamata a coniugare una doppia sfida. Da un lato, la ricerca di base, in ragione di dotazioni strumentali quali i corpora informatizzati e di sempre più affinati metodi di analisi e di classificazione, deve produrre sistemazioni sempre

1. Domenico, Silvestri; Antonietta, Marra; Immacolata, Pinto a cura di (2002), *Saperi e Sapori Mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici* (Atti del Convegno Internazionale, Napoli 13-16 ottobre 1999), Quaderni di *AION*, 3, 3 voll.

più fini e coerenti del lessico specialistico e delle sue articolazioni. Dall'altro lato, la ricerca teorica deve trovare precipitati nella ricerca applicata. La diversificazione dei *target* di mercato e l'emersione di un segmento di consumatori informati, esigenti e sensibili alle connotazioni culturali degli alimenti e delle procedure di produzione, di preparazione, nonché delle modalità e ritualità del consumo, sta portando a una profonda revisione della relazione tra dimensione alimentare e dimensione della produzione agro-alimentare.

D'altro canto, il recupero delle correlazioni culturali passa inevitabilmente per il recupero delle esatte denotazioni linguistiche. Nessuna operazione di indagine sui referenti può procedere prescindendo dall'indagine sui denotanti: né d'altro canto l'analisi onomasiologica e semasiologica può operarsi prescindendo da un recupero complessivo del *datum* referenziale. E inoltre: per la comunicazione in circuiti ampi, nazionali e internazionali, occorrono proposte designative unificanti che sintetizzino la caleidoscopia della microvariazione locale così evidente nella ricchissima terminologia alimentare italiana.

Tutto ciò rappresenta una straordinaria opportunità (e un possibile vantaggio) rispetto a molte altre discipline umanistiche. Forse mai come oggi gli studiosi che lavorano sulle terminologie specialistiche quali quella alimentare sono stati tanto corteggiati dagli operatori del marketing, essendo questi ben consapevoli della imprescindibilità del recupero terminologico ai fini del confezionamento di qualsiasi messaggio pubblicitario.

Ovviamente, queste brevi considerazioni colgono solo una minima parte delle motivazioni che determinano l'alto interesse per le tematiche che vengono affrontate in questo volume: cui senz'altro si rimanda, con l'auspicio di ulteriori rapidi sviluppi della disciplina.

Cagliari, 4 novembre 2014

Ignazio Putzu

Introduzione

Mai come negli ultimi vent'anni le parole cibo, agricoltura e alimentazione, che inglobano concetti e realtà la cui storia ed esistenza ha origini lontane quanto quelle dell'uomo, hanno contribuito a influenzare la vita quotidiana degli individui sotto molteplici aspetti.

Le ragioni sono diverse, strettamente interrelate e riconducibili, innanzitutto, a fattori politici: la libera circolazione delle persone e delle merci amplia le possibilità di accesso a nuovi mercati e conoscenze, ma costituisce un fattore potenziale di rischio per il cittadino soprattutto nella sua veste di consumatore, influenzato in quanto tale da fattori economici, come la riorganizzazione della distribuzione e i condizionamenti del marketing. A ciò si aggiungono fattori sociali e culturali, fra cui occorre citare la messa in discussione degli attuali sistemi produttivi e il conseguente richiamo a valori legati a modi di produzione e stili di vita eticamente corretti e rispettosi dell'ambiente e del benessere animale, per quanto non di rado dettati da un'egoistica e antropocentrica esigenza di sicurezza e di qualità. Inoltre, la possibilità pressoché illimitata di scegliere alimenti fino a pochi decenni fa inaccessibili, ha incrementato la tendenza, diventata poi moda, a consumare cibi che sono tipici di popolazioni diverse geograficamente e culturalmente; parallelamente, l'aspetto della ricerca e della tutela di alimenti locali, il recupero di produzioni agricole ormai dimenticate, ha assunto un peso rilevante soprattutto in ambito europeo e non solo a livello economico. In quanto espressione di un legame forte col territorio in cui vengono prodotte, costituiscono un potente fattore identitario e di salvaguardia delle proprie radici, in antitesi alla tendenza *globalizzante* che investe oramai ogni aspetto della vita sociale.

Come ha scritto recentemente Bartezzaghi su *Repubblica*, «di cibo si parla, si parla tanto, si parla [...] anzi di “food”, come una volta si parlava di sport, o di musica: esibendo competenze, rammentando esperienze, cercando di comunicare l'ineffabilità degli aromi e delle loro combinazioni». Bartezzaghi utilizza il neologismo *cibosofia*, oltre a quello che dà il titolo al libro

del semiologo Gianfranco Marrone, e cioè *gastromania*: «il passaggio della radice “gastro-” dal rigore categoriale della “-nomia” alla dimensione dionisiaca della “-mania” è quasi un anagramma ma rovescia la prospettiva [...]».

Le ripercussioni a livello linguistico sono quindi evidenti e non solo in termini di linguaggio di specialità. Come afferma Marie Pierre Mayard (2004, p. 85), «la terminologie du secteur agroalimentaire est en pleine effervescence. Cette situation s’accompagne de tout un processus complexe et souvent instable de concertation, d’entérinement et de diffusion». In effetti la terminologia agroalimentare, in quanto destinata a rispondere alle esigenze di una comunicazione ottimale fra specialisti ma anche a favorire la comprensione di concetti che coinvolgono la vita di ogni cittadino, affronta una serie di “sfide”, dovute all’osmosi continua fra termini di diversi campi del sapere specialistico e parole che affondano le loro radici nella storia sociale e culturale. Per queste ragioni, un approccio prescrittivo di matrice wüsteriana non è più sufficiente a rendere conto delle unità terminologiche nella realtà della loro produzione discorsiva. Più opportuno appare, dunque, l’atteggiamento di molti studiosi che, consapevoli dell’appartenenza dei termini al linguaggio naturale, estendono il campo d’indagine agli aspetti referenziali sia del contesto del discorso specialistico che di quello extralinguistico (Kocourek 1991). Inoltre, le esigenze dettate dalla comunicazione internazionale non solo fra specialisti, ma anche fra questi e non specialisti, impongono un’analisi approfondita nella ricerca delle equivalenze traduttive, dato che non sempre i concetti si prestano a un’agevole armonizzazione (Lerat 2010).

Il presente volume raccoglie i contributi di studiosi i quali, partendo dalla prospettiva del proprio campo di ricerca – storica, linguistica, traduttiva, giuridica, economica – analizzano vari approcci nella terminologia dell’agroalimentare, mettendone in risalto processi di formazione, aspetti denominativi e concettuali, ricchezza e opportunità di utilizzazione e difficoltà traduttive.

La prospettiva interdisciplinare, oltre a fornire un quadro dei diversi ambiti sociali e istituzionali in cui si esplica l’attività terminologica, è particolarmente significativo delle interazioni che essa produce fra i diversi campi del sapere.

Ad aprire il volume è il contributo di **Giovanna Frosini** che mostra, in una prospettiva storica, i caratteri di fondo dell’italiano del cibo e della cucina, la ricchezza di una lingua capace di accogliere al suo interno tanto i dialetti quanto i forestierismi, in un processo di continuità con la tradizione e di apertura ai cambiamenti. Unità/varietà, stabilità/mutamento sono i binomi con cui l’autrice spiega e sintetizza le peculiarità della lingua italiana della gastronomia. Quanto, invece, al fatto che essa costituisca un linguaggio settoriale, preferisce «prudenzialmente delimitare il campo», non potendosi individuare perlopiù al suo interno quella relazione univoca fra concetto e significato che è alla base dell’essenza stessa del termine. Anzi, osserva che da più parti si è lamentata la mancanza di un’organizzazione dei termini in

sistemi concettuali unitari e coerenti, resa ancor più difficile da un uso non controllato di tale linguaggio, soprattutto a livello editoriale e mediatico. Una varietà di aspetti che, insieme all'indeterminatezza dei destinatari nella scelta d'uso ne determina le peculiarità e le cui origini sono da ricercare nella storia stessa del linguaggio italiano della gastronomia.

Dalla prospettiva diacronica a quella sincronica: il contributo di **Giovanni Adamo**, nel confermare il carattere estremamente articolato del lessico specialistico dell'agroalimentare nella lingua italiana, tenta di coglierne alcuni aspetti del processo evolutivo in un articolo sulle caratteristiche delle neoformazioni rilevate dalla lettura della stampa quotidiana e registrate nella banca dati dell'*Osservatorio neologico della lingua italiana (Onli)*. Il lessico che, in vario modo, è riconducibile al settore agroalimentare, mostra grande dinamismo e creatività e una capacità di arricchirsi e rinnovarsi. Dopo aver fornito la lista dei neologismi e la loro classificazione all'interno dei tre domini (agricoltura, alimentazione, enogastronomia), lo studioso ne descrive con precisione i processi di formazione. In particolare, rileva come la presenza dei prestiti integrali, tutti provenienti dalla lingua inglese, si distribuisce in maniera diversa nei tre settori terminologici, con una decisa tendenza a concentrarsi all'interno degli ultimi due, più sensibili al «processo di circolazione internazionale del lessico, specie se fortemente influenzato da scambi di natura commerciale».

Se, dunque, il lessico dell'agroalimentare è misura dei mutamenti sociali e culturali al punto che le attività, tradizioni, usanze ad esso collegate ne costituiscono una componente identitaria imprescindibile, diventa altrettanto necessario garantirne la conoscenza e la conservazione. Proprio su questo aspetto è incentrato il contributo di **Maria Teresa Artese** e **Isabella Gagliardi**, le quali illustrano un progetto legato all'AESS, l'Archivio di Etnografia e Storia Sociale della Regione Lombardia. L'obiettivo è di diffondere e rendere accessibile il patrimonio immateriale della regione, ovvero quell'insieme di "beni viventi" di cui fa parte il cibo, insieme alle pratiche, alle attività sociali e ai saperi tradizionali ad esso collegati. Il tentativo di valorizzazione e conservazione è attuato, in una prima fase, attraverso la raccolta di fonti documentarie, archivi fotografici, indagini sul campo anche con la partecipazione pubblica. Il materiale è reso fruibile in una seconda fase, sotto forma di schede disponibili via web, grazie a un motore di ricerca dedicato. In particolare, l'interesse del contributo risiede nella descrizione della metodologia adottata per associare i tag, ovvero parole chiave che caratterizzano il contenuto specifico dei documenti dell'archivio AESS, ai corrispettivi termini presenti in tre diverse risorse terminologiche in rete. In tal modo, si vuole fornire di essi una strutturazione completa, compresa la loro traduzione in diverse lingue. È indubbio come in questo caso, l'interazione fra ricerca della definizione terminologica e contesto documentale sia di fondamentale importanza in quanto finalizzata alla ricerca della precisione terminologica e

concettuale e, dunque, particolarmente efficace nella trasmissione della conoscenza relativa all'oggetto.

Alla necessità di descrivere e tradurre il patrimonio gastronomico italiano della cucina e dell'alimentazione, dedica il suo articolo anche **Annick Farina**. Nell'illustrare il progetto del Lessico Plurilingue dei Beni Culturali, l'autrice mostra alcuni esempi emblematici delle difficoltà di traduzione insite nel lessico della cucina e dell'alimentazione, difficoltà derivanti innanzitutto dal fatto che, per loro stessa natura, sono non di rado intraducibili, laddove il requisito della non traducibilità non induce a valutare la necessità di fornirne una spiegazione. Tuttavia, Farina individua tali difficoltà in prima istanza nelle lacune delle risorse lessicografiche e terminologiche esistenti. Il lessico agroalimentare, a metà strada fra lingua comune e specializzata, finisce per non trovare una adeguata collocazione in nessuna delle banche dati disponibili, sia su supporto cartaceo che informatico. Considerato, infatti, dai lessicografi troppo specialistico per essere inserito in un dizionario di lingua generale, esso non trova però spazio nelle risorse terminologiche plurilingui, perché non sufficientemente interessante dal punto di vista "tecnico". Gli errori riscontrati nella traduzione delle guide turistiche sembrano confermare la mancanza di strumenti che affrontino in modo sistematico i vari problemi traduttivi, andando al di là della dicotomia, peraltro frutto di una visione in parte ormai superata dagli studiosi, fra lessico generale e discorso specializzato. Nell'intento di fornire a traduttori, redattori di guide e a tutti coloro che contribuiscono alla diffusione del patrimonio gastronomico italiano uno strumento che agevoli la ricerca e la diffusione di un equivalente corretto dei *realia* nelle diverse lingue di arrivo, si propone, infine, un modello di articolo lessicografico che si presti alla comprensione di quella *charge culturelle* di cui essi si fanno promotori.

La terminologia nel diritto agroalimentare è il tema del contributo di **Mariangela Biasotti** e **Giuliana Strambi**. La rilevanza del settore sul piano socio-economico, comporta infatti che il diritto venga costantemente invocato allo scopo di disciplinare, oltre all'attività agricola, la salute e l'informazione adeguata del consumatore, la libera concorrenza e la correttezza degli scambi commerciali, le misure per la salvaguardia delle produzioni locali e dell'ambiente e molti altri aspetti ancora. Le autrici illustrano come la complessità del fatto giuridico riflette la sua terminologia che si avvale, oltre che del linguaggio comune a cui è fortemente legato e senza il quale non potrebbe funzionare, dell'apporto di termini appartenenti a vari domini tecnico-scientifici. Inoltre, il riconoscimento del cibo come prodotto culturale comporta che anche la componente tradizionale o dialettale, spesso nota solo a livello locale, faccia la sua comparsa nei testi normativi. Tutto ciò rafforza la necessità di un processo di definizione normativa, che diventa tanto più importante se si pensa alle esigenze di armonizzare legislazioni locali e nazionali, soprattutto in ambito di Unione Europea. Tuttavia, le autrici rilevano come la

frequente coesistenza di diversi livelli di regolamentazione generi spesso una certa confusione, per la presenza di più definizioni valide in ambiti diversi; una situazione di ambiguità e incertezza che, talvolta, può inficiare l'applicazione stessa della normativa. Traendo spunto dall'analisi di due termini il cui contenuto concettuale presta il fianco a incertezze nella regolamentazione degli istituti e delle attività che ad essi si riferiscono, le autrici propongono alcune strategie *semantic based* volte a una migliore comprensione dell'informazione giuridica. In particolare, sottolineano l'importanza delle ontologie come strumenti semantici atti a definire i termini usati per rappresentare un'area di conoscenza. L'obiettivo, attraverso l'utilizzo del *semantic start-up*, è quello di trasformare i documenti testuali in risorse informative, al fine di migliorare la ricerca di informazioni e renderle comprensibili a una più ampia cerchia di utenti.

Come la regolamentazione a livello giuridico del prodotto agroalimentare, anche la sua valorizzazione commerciale sembra reclamare a gran voce l'esigenza di una terminologia chiara e adeguata, in particolar modo per le conseguenze che una sua cattiva gestione può generare, principalmente a scapito di coloro che ne sono i naturali destinatari. Il contributo di **Daniela Covino** contribuisce a illustrare il ruolo delle parole nell'ottimizzazione del sistema. Davanti a un consumatore sempre più esigente e *expérimenté*, la studiosa evidenzia la necessità di colmare quella "asimmetria informativa" che può derivare da un uso impreciso, e talvolta maldestro, delle parole che definiscono e presentano un dato prodotto, con il conseguente venir meno della fiducia del consumatore e "il fallimento del mercato dei prodotti alimentari di qualità".

È dunque opportuno prestare la massima attenzione al rapporto tra terminologia ed economia agroalimentare, in particolare attraverso l'analisi della percezione del consumatore e dell'effetto evocativo che su di esso hanno determinate parole e formule linguistiche. Di qui l'importanza ancora maggiore, in ambito internazionale, delle scelte traduttive. L'autrice propone l'esempio, emblematico nella letteratura in materia, del prodotto di una grande multinazionale e dell'insuccesso causato da una scelta linguistica inadeguata al momento del trasferimento del suo *brand name* in un altro mercato. Infatti, il collegamento tra il marchio e il concetto nella lingua e nella comunità di arrivo non sempre assume la stessa connotazione. In quel caso, il voler insistentemente puntare su un equivalente fonetico, ma portatore di un diverso significato nella comunità di accoglienza, ha provocato il fallimento della strategia di marketing. Le conclusioni insistono sull'interesse di approfondire lo studio delle interazioni fra la parola e la sua potenziale capacità di migliorare la percezione, la valutazione e l'accettabilità del prodotto agroalimentare, con conseguenze di tipo sociale di grande importanza.

L'accoglienza e la percezione del prodotto enogastronomico italiano in Francia è invece oggetto del contributo di **Claudio Grimaldi**. Scegliendo

come metro di valutazione le guide *Gault Millau* e *Michelin* nella versione online, l'autore intende valutare, da un punto di vista terminologico-traduttivo, in quale misura i termini che designano i prodotti tipici italiani "resistono" alla traduzione in lingua francese e alla tendenza di quest'ultima a opporsi all'invasione di altre lingue. Inoltre, l'indagine è volta a indagare se tali termini sono capaci di veicolare i concetti di qualità e territorio presso il consumatore francese. Questi concetti, oggi strettamente interrelati, sono in realtà di difficile definizione, mentre mantengono un'accezione multifunzionale che si riallaccia, di volta in volta, alla qualità del sistema di produzione e alla sua capacità di sostenere il sistema territoriale, dove il territorio è garanzia del prodotto stesso. È necessario, dunque, ridefinire i concetti sui quali sembra basarsi l'attuale mercato agroalimentare e approntare strategie di denominazione che convincano e seducano l'utente divenuto, nella fattispecie, un *consomm'acteur* sempre più responsabile ed esigente: denominare la tipicità del prodotto gastronomico italiano diventa ancora più importante, visto che la denominazione diventa al tempo stesso garanzia e rappresentazione di qualità. In questo senso, acquista una particolare importanza la scelta terminologica fatta dalle guide, perché è in prima istanza attraverso di esse che si costruisce la fiducia del consumatore. Il ruolo delle marche commerciali e del marketing è, appunto, quello di "costruire" la notorietà e la reputazione di un prodotto sul mercato. Grimaldi mette in evidenza come, vista la forte componente culturale dell'enogastronomia, la corretta denominazione di un cibo straniero comporti delle difficoltà, soprattutto quando la denominazione sia connotata da una specifica della zona di produzione.

La varietà delle scelte operate (prestito, traduzione, glossa esplicativa) mostra la mancanza di un criterio univoco, sintomo delle difficoltà in ambito di denominazione del prodotto agroalimentare di selezionare l'informazione più adeguata per il destinatario di un determinato contesto; a maggior ragione, quando esso supera le barriere nazionali e deve essere quindi capace di conciliare aspetti etici, culturali e sociali con esigenze economiche sempre più vincolanti.

La percezione del prodotto e le sue conseguenze a livello commerciale è il tema scelto da **Carol Rolla** e **Mario Corveddu**. Gli autori illustrano la costruzione di tre corpora nelle lingue italiana, francese e spagnola a partire dall'analisi di portali online dedicati alla commercializzazione dei vini italiani.

Oggetto di osservazione è la terminologia utilizzata nella degustazione sulla base delle sensazioni visiva e olfattiva, in particolare l'aggettivazione e le collocazioni rinvenute nei siti dedicati ai vini e alla loro commercializzazione. Gli autori rilevano che l'uso dell'aggettivazione, la ricorrenza metaforica, si «verbalizza in composti sintagmatici», con descrittori riconducibili a campi semantici non sempre coincidenti. Inoltre, i termini risultano caratterizzati, con differenze abbastanza rilevanti nel passaggio da una lingua

all'altra, da un continuum che va da un grado elevato di specializzazione, in cui la comprensione è limitata alla comunicazione fra addetti ai lavori, fino a un lessico accessibile a un più largo numero di utenti, costituito da potenziali acquirenti o semplici curiosi. In conclusione, emergono analogie e differenze di stili comunicativi nella comunicazione online per la commercializzazione dei vini, segno della grande influenza che la cultura riveste nella strutturazione della terminologia specialistica. Una traduzione letterale, infatti, porterebbe a risultati alquanto opinabili ma, soprattutto, di scarsa efficacia comunicativa in termini economici e commerciali.

L'agricoltura, infine, è il tema su cui si concentrano gli ultimi due interventi di questo volume. **Elisa Lavagnino** presenta il progetto di un glossario multilingue sull'agricoltura biologica, settore attualmente al centro di notevoli interessi, ma che, fino ad ora, non è stata oggetto di una regolamentazione omogenea così da generare, anche a livello terminologico, situazioni di ambiguità e incertezza. Il lavoro nasce dalla collaborazione col Comune di Varese Ligure, la prima valle ad avere ottenuto la denominazione Biologica a livello europeo. La necessità alla base del progetto era quella di dotarsi di uno strumento linguistico che facilitasse la comunicazione in ambito europeo nell'ambito delle certificazioni ambientali ottenute. Il settore, in continua evoluzione ed espansione, è stato mappato in un glossario che potesse soddisfare i bisogni comunicativi degli utenti che, a vario titolo, operano nel settore dell'agricoltura biologica. Punto di partenza del lavoro, è stato l'incontro con gli esperti, in particolare con l'Ente certificatore. Tale esigenza è indispensabile, ogni volta che si viene a contatto con ambiti specialistici nuovi e i cui termini non sono ancora stati totalmente sottoposti a un processo di normalizzazione. Nel procedere alla raccolta dei dati, la definizione di lessico specialistico in senso lato e in senso ristretto è servita per isolare e delimitare i vari ambiti di specificità (sottodomini) all'interno del dominio. La mappatura ha previsto un'analisi delle relazioni dei termini fra loro, dal punto di vista delle relazioni concettuali, logiche e ontologiche. In particolare, le schede perseguivano i seguenti obiettivi: facilitare la comprensione attraverso la definizione e le note tecniche; chiarire le relazioni tra termini e varianti; facilitare la ricerca di equivalenti. L'instabilità definitoria dei termini è stata limitata attraverso due approcci: per i termini scientifici, si è fatto riferimento a fonti autorevoli, principalmente la normativa europea. Per i termini tecnici, ci si è rivolti alle comunità scientifiche di pertinenza, in modo da ottenere una definizione consensuale del termine attraverso la rappresentazione del suo contesto d'uso. Di qui l'importanza attribuita anche alle varianti terminologiche.

Il biologico è uno dei settori su cui propone di indagare **Sara Costella** la quale, però, estende il suo campo di indagine a tutto il dominio dell'agricoltura. L'obiettivo è la realizzazione di uno strumento volto a facilitare la comunicazione all'interno del settore, partendo dalla realtà regionale sarda

per ricomprendere, in prospettiva, un'area geografica e linguistica più ampia, quella mediterranea. La realizzazione del sito web si rivolge a esperti, linguisti e terminologi, ma anche a tutti gli utenti che necessitino di informazioni in quest'ambito. L'interesse del progetto consiste nell'opportunità di creare uno strumento linguistico per la comunicazione in ambito mediterraneo, un mosaico complesso di culture, segnato da forti disparità economico-sociali e in cui l'agricoltura potrebbe rappresentare un'opportunità di sviluppo unica, pur nel rispetto delle diverse specificità.

Francesca Chessa

Riferimenti bibliografici

- Kocourek, Rotislav (1991), *La langue française de la technique et de la science*, Wiesbaden, Brandstetter Verlag.
- Lerat, Pierre (2010), "Variabilité et harmonisation terminologiques", *Publifarum*, 12, testo disponibile al sito: http://www.publifarum.farum.it/ezine_articles.php?art_id=165 (consultato il 20/09/2014).
- Mayar, Marie-Pierre (2004), "Réalité et virtualité de l'agroalimentaire, une approche terminologique", *Agriculture et technologies, Quaderni*, 56, 85-99.