

# L'intraducibilità della terminologia della ristorazione

di *Lucia Pezzera*

## Abstract

Beverage terminology, i.e. the set of specific terms used in this sector, belongs to a particular category known as “micro sector” or “special language” as it is made up of a specific, specialized words, used almost exclusively by those concerned in the field, but also in the common language. This particularity of the language provokes the non-translatability phenomenon of some of these terms in the restorative field. The non-translatability of such terms is not due to the absence of corresponding terms in two different languages. It is not possible to find perfect corresponding words in the transfer process, in the translation, as the concept expressed by the words in the source language does not correspond perfectly to the terms from to the target language.

The present study will consider some of the terms belonging to different sectors of this field. For convenience of analysis, the terms will be grouped into three sectors: 1) service, 2) staff, 3) tools and equipment. A separate section will be dedicated to Italian and international culinary terminology.

## I

### Introduzione

Come è noto, la lingua, in quanto insieme di forme, non ha ragion d'essere se non nella misura in cui essa è in relazione con l'esperienza che i locutori hanno del mondo e il lessico, riconosciuto come la parte più mutevole all'interno dell'intero sistema linguistico, è suscettibile di cambiamenti derivanti da evoluzioni storiche, culturali e sociali<sup>1</sup>. Da queste evoluzioni linguistiche prendono forma i lessici specifici o specialistici<sup>2</sup>.

Partendo dal presupposto che non è possibile concepire un'attività completamente estranea agli altri contesti e vice versa, anche nella comunicazione, la lingua, comune a tutti i locutori, interagisce e si interseca con i lessici di specialità, legati a un campo specifico. Un lessico di specialità, dunque, si qualifica per la sua capacità di etichettare, nel modo più neutro possibile, oggetti d'esperienza e concetti isolabili indipendentemente e preliminarmente alla loro rappresentazione nelle diverse lingue. La lingua di specialità necessita, quindi, di un dizionario ben preciso per capirne la terminologia e quindi si avvale di ciò che viene chiamato *l'étude des lexiques de spécialité*.

La terminologia della ristorazione, ossia l'insieme dei termini<sup>4</sup> specifici in uso nel settore ristorativo, appartiene, pertanto, a quella categoria indicata come “microlingua di settore” o “lingua speciale”<sup>5</sup> in quanto costituita da un lessico specifico e specialistico, utilizzato in

maniera quasi esclusiva dagli addetti ai lavori, ma che entra sempre più nella lingua comune. Infatti in un lessico specifico, un messaggio veicola, generalmente, un contenuto fruibile da pochi e, attraverso un codice ugualmente riservato a pochi, dunque, in alcuni casi, non traducibile in una lingua altra né comprensibile al pubblico dei lettori se non se ne conosce la tradizione da cui deriva<sup>6</sup>.

Proprio da questa specificità della lingua utilizzata deriva l'“intraducibilità” di alcuni termini ristorativi. La non traducibilità dei termini non è dovuta all'assenza di termini corrispondenti nelle due lingue, quella di partenza e quella di arrivo, bensì alla mancanza di precisione nel trasferimento, nella traslazione, del concetto espresso dai termini nella lingua di partenza nei corrispondenti termini appartenenti alla lingua di arrivo.

Non potendo in questa sede affrontare lo studio di tutti i lemmi appartenenti alla categoria in questione, ne saranno selezionati alcuni appartenenti a differenti settori della ristorazione e che sono utilizzati frequentemente sia nella lingua di settore che nella lingua comune. Per praticità di analisi i termini presi in esame saranno raggruppati in tre settori: 1) servizio, 2) personale, 3) utensili e attrezzi; mentre un discorso a parte sarà fatto per la terminologia culinaria italiana e internazionale.

## 2

## Il servizio

La lingua utilizzata nella ristorazione non possiede strutture e regole precise per cui si avvale di quelle della lingua corrente così come di gran parte del vocabolario di base e/o di lemmi assunti dalle altre lingue.

Uno dei termini più usati è *mise en place* che letteralmente significa “messa sul posto” o “messa a disposizione”<sup>8</sup> ma che effettivamente, nelle cucine professionali, indica l'ordinata disposizione e preparazione anticipata del materiale operativo necessario per un servizio corretto sul piano di lavoro, ma indica anche il riordino della sala ristorante.

Ci sono poi molti altri termini che oltre a un significato primario indicano oggi un tipo particolare di servizio, quali, per esempio, *buffet*, *Fast-food*, *Brunch service*, *Catering*, *Coffee break*, *Room service*, ecc.

Il termine *buffet* indica «una credenza, mobile in cui si tengono i cibi e ciò che serve a preparare la tavola», ma nello stesso tempo indica la «tavola su cui sono disposti cibi, paste, frutta, bevande, a disposizione di ospiti o di clienti in occasione di feste, ricevimenti, cerimonie»<sup>9</sup>.

*Fast-food* che alla lettera vorrebbe dire “cibo veloce”, in traduzione. In effetti la parola *fast-food*, oltre al concetto, indica il luogo. Il concetto è un pasto veloce, il luogo è un ambiente di colori vivaci, di allegra disinvoltura, frequentato soprattutto da giovani, dove ci si mette in fila per comprare il proprio pasto. Si tratta di *hamburger* confezionati in diverse modalità, di *chips* (patatine) e di varie combinazioni di dolci e dolcetti, che poi si consumano su tavoli comuni<sup>10</sup>.

*Brunch service* indica il servizio di un pasto a metà tra colazione e pranzo esposto in un grande buffet dove il cliente si serve da solo. Il termine nasce dalla fusione delle parole inglesi *breakfast*, colazione, e *lunch*, pranzo, si fa, dunque, riferimento alla tradizione anglosassone.

*Catering*, dal verbo inglese *to cater* che significa “provvedere al cibo, rifornire”, indica il complesso delle operazioni di stoccaggio di cibi e bevande pronti, che vengono fornite

da apposite aziende. Inizialmente con tale attività ci si riferiva all'approvvigionamento dei mezzi di trasporto (navi e treni), poi il termine venne esteso anche ai servizi di mense aziendali. Oggi l'espressione ha subito un'ulteriore evoluzione e si registrano almeno tre differenti accezioni nell'uso da parte degli operatori. Importante settore della moderna ristorazione legato all'attività di *banqueting*, il *catering* prevede in pratica un'attività di vendita o somministrazione del cibo in un luogo diverso da quello in cui esso viene prodotto.

*Coffee break*, termine inglese che significa "pausa caffè", che indica una breve pausa di ristoro, specialmente a metà mattina o metà pomeriggio, durante riunioni, convegni, congressi e simili.

*Room service*, termine inglese che indica il servizio in camera e ai piani.

### 3

## Il personale

Anche per designare il personale che lavora nella ristorazione si ricorre a prestiti linguistici, in particolare dalla lingua francese, a partire dai termini che designano il personale di cucina o di sala definito *brigade de cuisine* oppure *de restaurant*, che sta a indicare il gruppo di operatori nel settore sala o cucina. In questa categoria rientra il termine *chef*, responsabile della cucina, incaricato della stesura del menu, delle ricette e della loro realizzazione. Si tratta del responsabile del personale oltre che di un cuoco altamente qualificato, competente nella preparazione del cibo<sup>11</sup>.

Tra le altre figure professionali ricordiamo il *sous chef*, che letteralmente significa *sottocapo cuoco* che, in effetti, indica uno *chef in seconda*, colui che aiuta lo chef nello svolgimento delle sue funzioni e lo sostituisce in caso di assenza. E ancora lo *Chef de partie*, letteralmente *capopartita*, responsabile di uno specifico settore (ad esempio esiste un responsabile per la carne, uno per il pesce, un altro per i piatti freddi, un altro ancora per le verdure e così via). I capi partita si suddividono in: *Chef saucier*, salsiere, *Chef garde-manger*, cambusiere o dispensiere, *Chef poissonier*, pesciaiuolo o ittico, *Chef communard*, cuoco equipaggio o cuoco del personale, *Chef pâtisseries*, pasticciere, *Chef entremetier*, *Chef potager*, minestraio, *Chef légumier*, legumaio, verduraio, *Chef pâtissier*, pasticciere, *Chef tournant*, turnante, ecc.

Si ritrovano la stessa struttura e la stessa terminologia nella *brigade de restaurant*: *Maitre d'hôtel*, responsabile dei diversi reparti o settori del servizio di sala; *Chef de rang*, cameriere responsabile di un rango, cioè di un insieme di tavoli; *Commis de rang*, aiutante del cameriere responsabile di un rango di sala; ecc. della brigade fanno parte, inoltre, il *sommelier*, il *garçon de café*, il *barman*. Il termine *sommelier* deriva dal francese provenzale *saumalier*. In origine il significato era *conducente di bestie da soma*; col tempo ha assunto il significato di *addetto ai viveri*, poi in *cantiniere*<sup>12</sup>. La funzione del *sommelier* è diversa da quella dell'assaggiatore di vino, anche se hanno in comune l'attività di degustazione professionale di un vino nonché la conoscenza e la cultura dei vini. L'assaggiatore si focalizza sul giudizio tecnico e sulla qualità del vino (in particolare, è abile nel rilevare e giudicare gli eventuali difetti di produzione); il *sommelier* integra l'analisi sensoriale con la presentazione, il servizio e l'abbinamento del vino.

Il termine *garçon de café* viene tradotto comunemente con il termine *cameriere*, ma in effetti indica l'addetto alla preparazione del caffè e non di altre bevande. Da non confondere

con il *barman*, termine inglese che indica il barista, una figura professionale che lavora nei bar occupandosi, in particolare, della preparazione dei cocktail, mentre il *garçon de café* si occupa della caffetteria e del servizio analcolici.

## 4

**Utensili e attrezzi**

Nella categoria degli utensili e attrezzi i termini comuni tra gli addetti ai lavori nel settore della ristorazione hanno la stessa particolarità dei suddetti termini. Normalmente s'impiegano termini francesi che non hanno un corrispettivo in italiano in grado d'indicare con la stessa precisione il concetto espresso dal vocabolo originale.

Qui di seguito una lista dei termini più utilizzati.

*Caveau*, che letteralmente significa *sotterraneo*, ma che nella terminologia ristorativa indica le mensole in legno o in mattoni rossi per alloggiare le bottiglie dei vini e dei liquori.

*Cloche*, che indica letteralmente la campana, ma nel lessico della ristorazione sta a designare un coperchio convesso che copre i piatti di servizio e mantiene calde le vivande.

*Cocote*, che significa "pentola", "tegame", ma precisamente indica una marmitta rotonda in porcellana, vetro refrattario, rame o argento, utilizzata per un metodo particolare di cottura, di origine francese, utilissimo per preparare piatti che richiedono tempi di preparazione molto lunghi come gli stufati, i sughi, gli spezzatini perché cuocendo gli alimenti lentamente non se ne altera il sapore né le proprietà.

*Console*, letteralmente, tra gli altri significati, indica il mobile con funzione ornamentale a forma di tavolino con due sole gambe, addossato alla parete, che serve a sorreggere soprammobili e si completa generalmente con una specchiera appesa alla parete. In ristorazione, invece, indica il tavolo di servizio con cassettiere e ripiani per il materiale operativo in sala da pranzo.

*Guéridon*, termine francese che indica un tavolinetto rotondo, generalmente con un solo sostegno centrale (colonna o statua), introdotto in Francia a partire dal XVII secolo come candelabro. In origine consisteva in una statua di moro sorreggente un vassoio o un candelabro. Nella terminologia della ristorazione sta a designare un tavolinetto di servizio accostato al tavolo del cliente come ausilio alla preparazione di piatti.

*Voiture*, che significa *macchina, auto*, nella ristorazione indica il carrello di servizio, dove vengono serviti bolliti, antipasti, ecc.

## 5

**Terminologia culinaria**

Un discorso a parte va riservato alla terminologia culinaria italiana che si è arricchita nei secoli grazie all'incontro e al contatto con culture diverse, arricchendosi di termini appartenenti a periodi storici e aree geografiche differenti, difficilmente traducibili in lingue altre.

Oltre all'italiano e a una buona dose di francese, il lessico gastronomico presenta anche molte parole di derivazione arcaica o provenienti da altre lingue e/o dialetti.

Nell'ambito dei prodotti alimentari, ad esempio, riconosciamo facilmente termini non italiani usati comunemente nel nostro linguaggio quotidiano come *cracker, toast e ketchup*,

di origine inglese, *hamburger*, *strudel* e *würstel*, che sono tedeschi, *tabasco*, messicano, *gulasch*, ungherese, *kiwi*, neozelandese, *avocado*, di origine caraibica, *kaki*, giapponese.

I termini ritenuti di origine italiana derivano, a loro volta, da altre lingue. Dal greco antico o dal latino derivano i nomi di frutti quali la mela e il dattero, di spezie come il pepe e il garofano e di condimenti come l'olio o il burro. Termini quali carciofo, albicocca, arancia, limone zibibbo e marzapane sono di provenienza araba, siciliana e spagnola. Alcuni provengono dai principali posti del Mediterraneo tra cui Venezia e Genova. In seguito alla scoperta dell'America il linguaggio della ristorazione si è arricchito di nuovi prodotti di cui non si conosceva l'esistenza: l'ananas, il pomodoro, il mais e la patata. Si tratta di alimenti che hanno rivoluzionato le abitudini alimentari europee. La stessa cosa si può dire del tè, della cioccolata e del caffè che diventano indicatori di nuove abitudini.

Un apporto consistente proviene da dialettismi e regionalismi gastronomici, oggi diffusi e non sempre identificabili quanto a provenienza: il *pesto* genovese, la *fontina* piemontese, il *gorgonzola* milanese, il *risotto*, il *minestrone* e le *trenette* lombardi, i *tortellini* e *cappelletti* dell'Emilia Romagna, il *panforte* di Siena, la *ribollita* fiorentina, le *fettuccine* e i *rigatoni* di Roma. Romanesco è l'*abbacchio* o «agnello giovane», la *pizza* napoletana come il *babà* e le *sfogliatelle*, il *cannolo* è di origine siciliana.

Il lessico gastronomico è ricco anche di numerosi neologismi di origine pseudo-scientifica o letteraria. È vicino al linguaggio scientifico per la struttura-ricetta, precisione quantitativa di dosi, operazioni da compiere, tempi di ogni sequenza, ma anche per i meccanismi usati per la creazione di nuove parole, suffissi alterativi come nel caso di cannelloni, anellini, pennette, ecc., nomi composti con base verbale, come strangolapreti, saltimbocca, maltagliati o a base nominale, tra cui millefoglie, pandoro, capicollo.

Il lessico gastronomico risente di quello letterario per creatività e denominazione di ogni piatto. I termini culinari diventano un modo per incuriosire e allettare anche i meno golosi, proprio in virtù di lemmi di origine onomatopeica, come frittelle, croccante, o altri che nobilitano un piatto comune e semplice, come salsa suprema, minestra dorata, pasta reale.

A tutta quest'abbondanza di parole si aggiungono, infine, termini che sono riconducibili a figure retoriche. La metonimia, la metafora e l'iperbole sono largamente usate. Una torta ricoperta da cubetti di pasta viene denominata mimosa (metonimia), alcuni formati di pasta prendono il nome di stellettes, conchiglie (metafora), un dolce di forma conica e ricoperto di ingredienti di colore bianco è detto mont-blanc (iperbole).

Fanno parte della terminologia gastronomica internazionale molti termini italiani presenti in tutte le lingue del mondo: la *pizza*, il (*caffè*) *espresso*, gli *spaghetti*, il *tiramisù*, la *mortadella*, il *parmigiano reggiano*, la *mozzarella*, il *panettone*, e tanti altri.

I termini gastronomici più impiegati a livello internazionale sono quelli presi dalla lingua francese: hanno il merito di spiegare da soli la tecnica di elaborazione di un alimento. Qui di seguito alcuni esempi:

*Bigné* (dal francese *beignet*): preparazione di pasta farcita prevalentemente con creme dolci.

*Citronette*: salsa al limone, olio d'oliva, sale.

*Consommé*: un brodo ristretto.

*Crêpe*: cialda sottile a base di uova, latte e farina, cotta su una superficie rovente, farcita con vari ripieni dolci e salati.

*Croissant*: pasta da forno francese a forma di quarto di luna, a base di farina, zucchero, uova.

*Dessert*: sono i componenti della fine di un pranzo che comprendono i formaggi, i dolci, la frutta.

*Flambées*: preparazioni fiammeggiate alla lampada.

*Hors-d'œuvre*: antipasti, caldi o freddi. Piatti che risvegliano l'appetito, e facilitano la secrezione dei succhi gastrici, alimenti leggeri aromatizzati con l'aceto o il limone.

*Julien*: verdure e legumi tagliati a bastoncini fini.

*Purée*: purea di alimenti passati al setaccio con aggiunta di liquido per renderla più fluida.

*Potage*: minestra.

*Quiche*: torta salata di origine della Lorena e dell'Alsazia.

*Vol-au-vent*: involucri di pasta sfoglia riempiti con ingredienti vari.

*Zeste*: scorza d'agrumi in francese, equivalente all'inglese *peel*. Fettuccina stretta di buccia di limone o arancia, prelevata senza la parte bianca che è amara, eventualmente sbollentata per attenuarne il sapore forte.

Lo stesso accade anche nell'ambito dell'enologia internazionale dove a farla da padrona è sempre la lingua francese e di cui, di seguito, vengono proposti alcuni esempi.

*Bouquet*: insieme dei profumi e aromi che scaturiscono da una bevanda, o da un alimento, percepiti per via nasale.

*Cuvée*: assemblaggio di vini di diversa provenienza della medesima annata o di annate differenti che assicura a ogni champagne una particolare personalità.

*Déboucher*: stappare una bottiglia.

*Décantier*: decantare, travasare un vino invecchiato, o grandi vini riserve rossi, in una caraffa di decantazione per separare eventuale deposito e sedimenti senza intorbidirlo o per ossigenarlo.

*Flute*: calice conico per servire champagne o spumante.

Metodo *champenoise*: spumanti ottenuti per rifermentazione in bottiglia.

## 6

### Conclusioni

Tutti questi termini sopra citati possono avere un corrispondente in lingue diverse da quella di appartenenza, ma non rendono il concetto che si vuole esprimere in un determinato settore e spesso i termini originali sono entrati nel linguaggio comune dimenticando completamente la stessa traduzione possibile, dando vita ad altrettanti prestiti linguistici<sup>13</sup>.

È chiaro quindi che gli specialisti del settore debbano considerare la presenza nella ristorazione di termini utilizzati nella lingua d'origine, i prestiti o calchi, la cui eventuale sostituzione con il suo corrispondente nella lingua d'arrivo può rischiare di tradire il vero contenuto di un testo o enunciato.

In definitiva, la presenza di numerosi prestiti o calchi linguistici nella terminologia ristorativa è rivelatore di quelle influenze linguistiche e culturali che da sempre hanno caratterizzato questo settore, e che oggi sono dovute a una sempre maggiore globalizzazione e sperimentazione culturale. Alla luce di quanto detto, il linguaggio specialistico gastronomi-

co, al pari di ogni altra lingua di specialità, continuerà a subire nel corso del tempo ulteriori modifiche e arricchimenti di pari passo con le società e le culture con cui entrerà in contatto.

### Note

1. C. Diglio (a cura di), *Lessicologia e lessicografia francese e inglese oggi*, Schena, Fasano 2009, p. 9.
2. La terminologia è la disciplina che studia sistematicamente i concetti e le loro denominazioni, cioè i *termini*, in uso nelle lingue specialistiche di una scienza, un settore tecnico, un'attività professionale o un gruppo sociale, con l'obiettivo di *descriverne* e/o *prescriverne* l'uso corretto. Inoltre il termine *terminologia* designa anche «l'insieme dei termini che rappresentano un *sistema concettuale* di un dominio particolare». Cfr. M. T. Cabré, *La terminologia. Teoria, metodologia, aplicaciones*, Editorial Antártida/Empúries, Barcelona 1993.
3. A. Lehmann, F. Martin-Berthet, *Introduction à la lexicologie*, Dunod, Paris 1998, p. 3.
4. Un termine è un segno fonico e/o grafico, una parola, un gruppo di parole, una parola composta o una locuzione, una forma abbreviata oppure un simbolo che permette di esprimere un concetto speciale relativo a oggetti concreti o astratti definibili in modo univoco all'interno di una determinata disciplina. Cfr. H. Riediger, *Cos'è la terminologia e come si fa un glossario*, [www.term-minator.it](http://www.term-minator.it).
5. Una lingua speciale in senso stretto è “una varietà funzionale di una lingua naturale, dipendente da un settore di conoscenze o da una sfera di attività specialistiche, utilizzata, nella sua interezza, da un gruppo di parlanti più ristretto rispetto alla totalità dei parlanti la lingua di cui quella speciale è una varietà, per soddisfare i bisogni comunicativi (in primo luogo quelli referenziali) di quel settore specialistico”. M. A. Cortelazzo, *Lingue speciali: le dimensioni verticale e orizzontale*, in “Italiano d'oggi”, Unipress, Padova 2000, pp. 28-30.
6. Cfr. M. G. Petrillo, *Il lessico delle redazioni giornalistiche*, in Diglio (a cura di), *Lessicologia e lessicografia francese e inglese oggi*, cit., p. 134.
7. L'intraducibilità, in generale, indica il carattere di un determinato testo, o enunciato, espresso in una data lingua, al quale, nel processo di traduzione in un'altra lingua, non si riesce a trovare alcun testo o alcun enunciato corrispondente. Alcune teorie sostengono che, basilariamente, niente sia traducibile; le lingue sono talmente collegate alle culture che le utilizzano, da supporre perfino l'inesistenza di parole equivalenti fra loro in due lingue diverse. Contrariamente alla teoria, nella pratica i testi vengono di continuo tradotti da una lingua a un'altra, siano essi traducibili o intraducibili. Spesso, nel considerare un testo o un enunciato “intraducibile”, si intende piuttosto sottolineare una “lacuna”, ossia la mancanza nella lingua d'arrivo di una parola letterale, di un'espressione o di una costruzione della lingua d'origine. Cfr. B. Croce, *L'intraducibilità della rievocazione*, in S. Nergaard (a cura di), *La teoria della traduzione nella storia*, Bompiani, Milano 1993, pp. 215-20.
8. <http://www.treccani.it/vocabolario/>, *ad vocem*.
9. Cfr. <http://www.treccani.it>, *ad vocem*. Per la lingua inglese, ci si riferisce all'Oxford Dictionary, <http://www.oxforddictionaries.com>.
10. M. González González (coord.), *Diccionario de alimentación e restauración – galego – castelán – inglés*, 2012, [http://www.cirp.es/pub/docs/cite/diccionario\\_alimentacion\\_restauracion.pdf](http://www.cirp.es/pub/docs/cite/diccionario_alimentacion_restauracion.pdf), *ad vocem*.
11. Per la lingua francese, si fa riferimento al *Trésor de La Langue Française* e al *Petit Robert* 2013.
12. Cfr. <http://www.treccani.it>, *ad vocem*.
13. In linguistica il *prestito* indica un qualsiasi fenomeno di interferenza, dovuto al contatto e all'influsso reciproco di comunità che parlano lingue diverse, e non solo lingue letterarie o generalmente diffuse, ma anche quelle di cerchie più ristrette [...]. Tuttavia il concetto di *prestito* è di solito riservato a quei fenomeni più rilevanti che riguardano l'interferenza fra sistemi linguistici di carattere interindividuale, ovvero fra lingue nazionali, fra una lingua e i suoi dialetti, fra vari registri o fasi diverse di una stessa lingua (*prestito interno*), fra lingue del passato e quelle vive (*prestito colto*). Cfr. <http://www.treccani.it>, *ad vocem*.