

XXVI CONVEGNO INTERNAZIONALE ASS.I.TERM
“TERMINOLOGIA E ORGANIZZAZIONE DELLA CONOSCENZA NELLA
CONSERVAZIONE DELLA MEMORIA DIGITALE”

**PRATICHE ALIMENTARI INNOVATIVE:
PROPOSTA DI UN DATABASE MULTILINGUE**

FRANCESCO NACCHIA – MICOL FORTE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI "PARTHENOPE"
14-16 APRILE 2016 – RENDE

PRATICHE ALIMENTARI INNOVATIVE

- Tale espressione intende includere le pratiche alimentari diverse da quella **"convenzionale"** onnivora
- Tra esse spiccano il **vegetalismo** e il **vegetarianismo** e le molteplici **declinazioni** da essi assunte
- La **varietà di principi** alla loro base – l'etica, l'ambientalismo, il salutismo, ecc. – fa sì che spesso esse non siano esclusivamente limitate al campo dell'alimentazione, ma che si estendano ad altri aspetti dell'esistenza umana, (intrattenimento, abbigliamento, arredamento, cosmesi, ecc.) ciò che le rende dei veri e propri **stili di vita**

→ **veganismo**

OBIETTIVI DEL PROGETTO A LUNGO TERMINE

- SENSIBILIZZARE sull'**eticità** delle pratiche in oggetto
- FAVORIRE la **comprensione** di tali pratiche da parte di chi vi si avvicina per la prima volta
- AGEVOLARE i produttori intenzionati ad ottenere un **marchio etico** nella scelta di quello più conforme al proprio prodotto/servizio
- AIUTARE coloro che attuano una di tali pratiche nella **scelta di prodotti e servizi** conformi alla propria ideologia

DESTINATARI DEL DATABASE

1. Consumatori
2. Operatori del settore

OBIETTIVI DEL PROGETTO A LUNGO TERMINE

- SENSIBILIZZARE sull'**eticità** delle pratiche in oggetto
- FAVORIRE la **comprensione** di tali pratiche da parte di chi vi si avvicina per la prima volta
- AGEVOLARE i produttori intenzionati ad ottenere un **marchio etico** nella scelta di quello più conforme al proprio prodotto/servizio
- AIUTARE coloro che attuano una di tali pratiche nella **scelta di prodotti e servizi** conformi alla propria ideologia

DESTINATARI DEL DATABASE

1. Consumatori
2. Operatori del settore

I. CENNI STORICI

II. IL DATABASE MULTILINGUE

- Esigenze
- Metodologia
- Scheda terminologica
- Attività definitoria

III. PROBLEMATICHE RISCONTRATE E SOLUZIONI ADOTTATE

- Variazione denominativa
- Divario norma-uso
- Slittamenti semantici

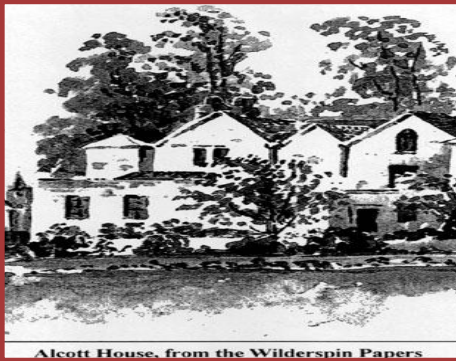
III. MARCHI ETICI

PARTE I

—

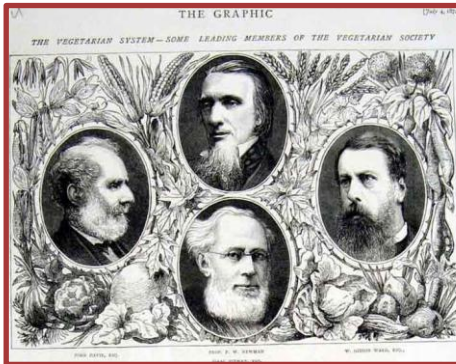
CENNI STORICI

CENNI STORICI | 01



Aprile 1842

compare il **primo uso scritto del termine *vegetarian*** nella rivista *The Healthian* presso la Alcott House



30 settembre 1847

nasce a Ramsgate la *Vegetarian Society*



1 novembre 1944

viene fondata la *Vegan Society*, durante una riunione organizzata da **Donald Watson**

CENNI STORICI | 02



“

[...] A **diet** of grains, pulses, nuts, seeds, vegetables and fruits with, or without, the use of dairy products and eggs. A vegetarian **does not eat** any meat, poultry, game, fish, shellfish or by-products of slaughter.

”

- DEFINITION, THE VEGETARIAN SOCIETY -



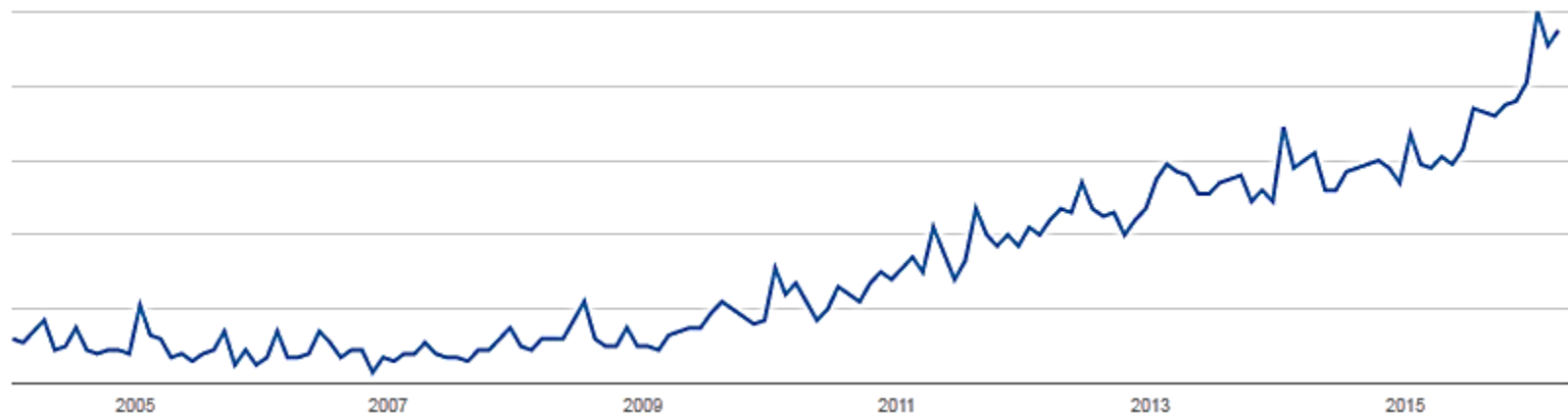
“

A **philosophy** and way of living which seeks to **exclude all forms of exploitation** of, and cruelty to, animals for food, clothing or any other purpose; and by extension, promotes the development and use of animal-free alternatives for the benefit of humans, animals and the environment.

”

- MEMORANDUM AND ARTICLES OF ASSOCIATION, 1979 -

PRATICHE ALIMENTARI INNOVATIVE & WEB



- GOOGLE TRENDS - VEGAN VS VEGETARIAN - TUTTO IL MONDO -

PARTE II

—

IL DATABASE MULTILINGUE

ESIGENZE

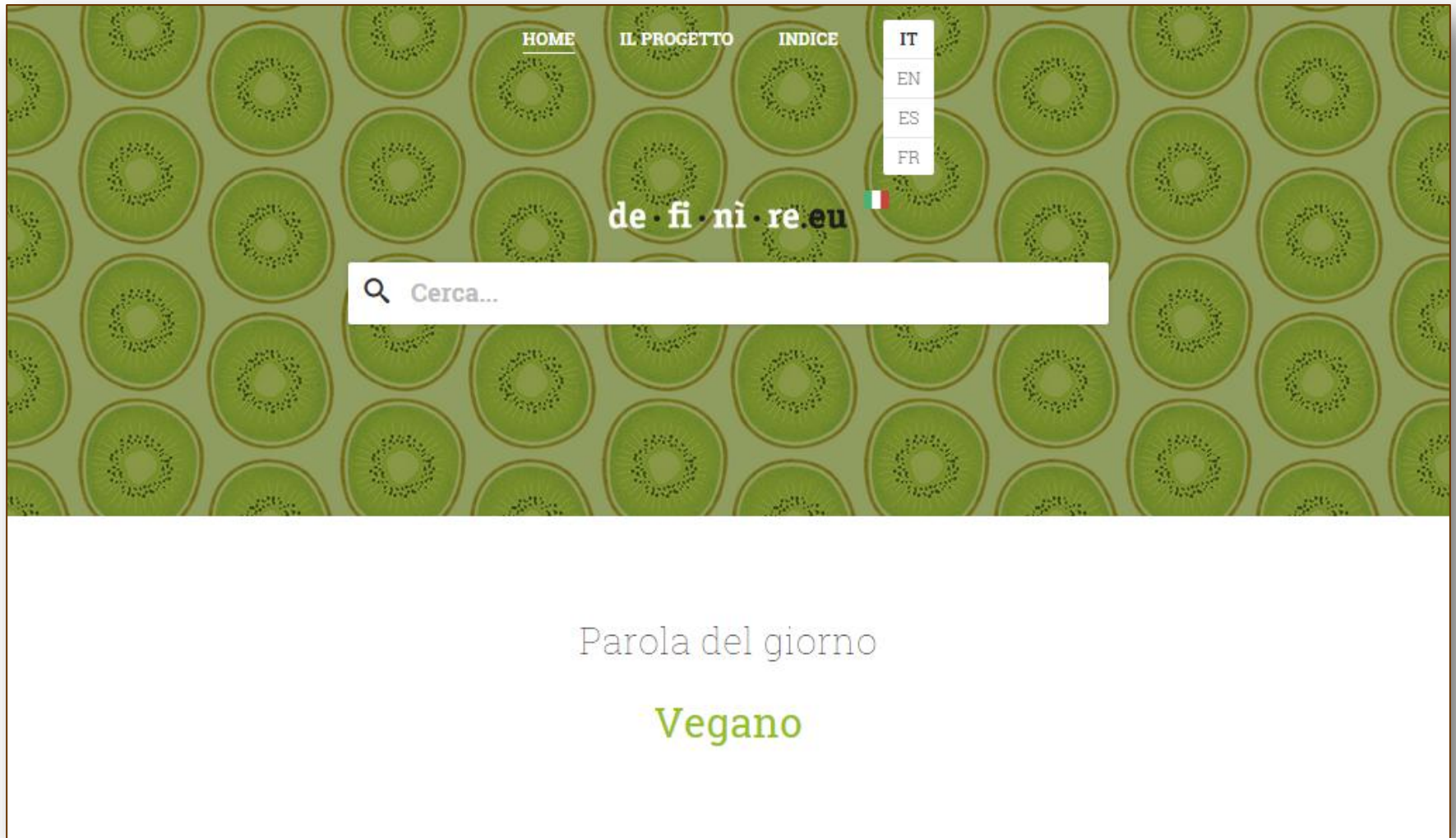
Il database sulle pratiche alimentari innovative nasce da **due ordini di esigenze**:

1. la **disambiguazione di concetti** tanto attuali da non essere stati ancora totalmente repertoriati nelle risorse lessicografiche di uso comune
2. l'**individuazione di equivalenti** in lingua straniera

METODOLOGIA | 01



HOME DEL SITO <http://www.definire.eu/it>



METODOLOGIA | 02

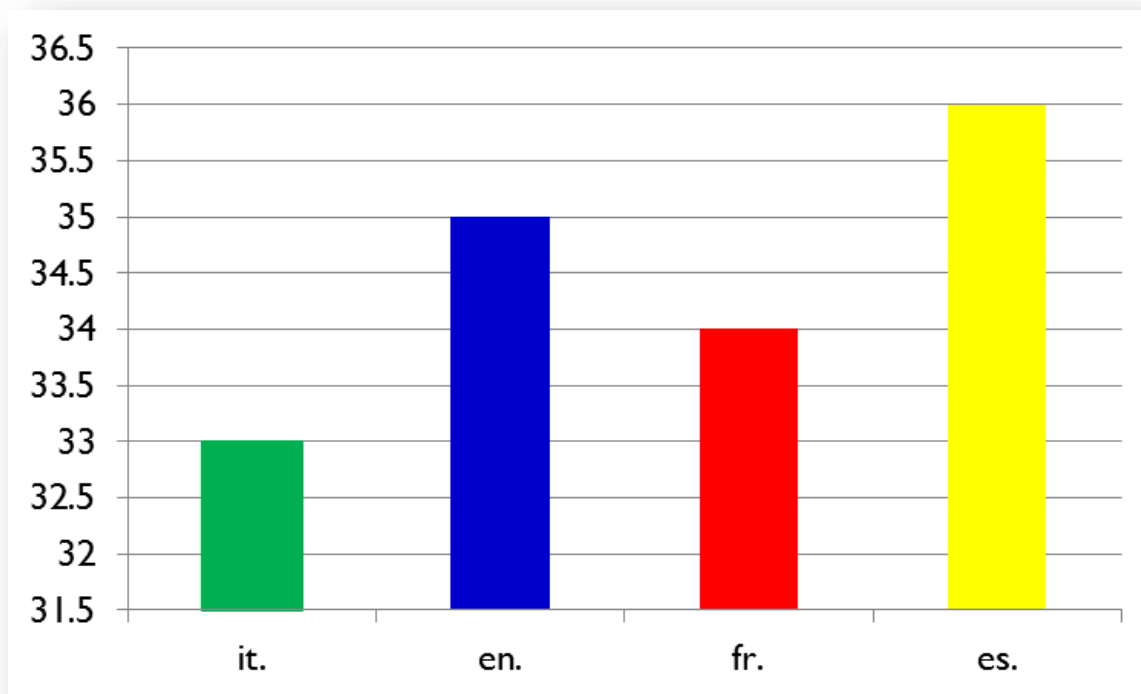
FONTI PRIMARIE

SITI UFFICIALI DI ASSOCIAZIONI, ENTI ED ESPERTI
REGOLAMENTO UE
DISCIPLINARI DI ENTI DI CERTIFICAZIONE

FONTI SECONDARIE

SITI COMMERCIALI E BLOG E FORUM AMATORIALI
PAGINE WEB DI PERIODICI E PORTALI SULLA SALUTE E
SULL'ALIMENTAZIONE GESTITI DA PROFESSIONISTI

NUMERO DI SCHEDE PER LINGUA



SCHEDA TERMINOLOGICA

Italiano English Español Français

Crudismo *vedette*

Dominio
Alimentazione

Indicativo grammaticale
s. m.

Definizione
regime alimentare che comporta il consumo di cibi non cotti e non lavorati.

Contesti
[...] Le radici del crudismo si rifanno inevitabilmente a prima della scoperta del fuoco, quando l'uomo consumava crudo il suo cibo. Con la scoperta del fuoco infatti, tutto è cambiato. Il cibo non è più solo mezzo per nutrirsi ma materia per sperimentare l'arte culinaria. In tutte le epoche della storia sono esistiti uomini che hanno proclamato l'effetto benefico della dieta crudista. [...]
[...] In genere, alla base del crudismo troviamo la frutta, nel livello intermedio la verdura e, all'apice, semi e frutta secca a guscio (5%). Esistono tuttavia più tipi di crudismo: Crudismo onnivoro: i sostenitori di questa dieta assumono frutta cruda, verdura cruda, miele e prodotti animali e di derivazione animale, anch'essi crudi. La carne cruda dovrebbe derivare da animali allevati allo stato brado o da selvaggina. Ad esempio, sono ammessi carni, pesci, uova, burro, kefir ecc.. Crudismo vegetariano: i crudisti vegetariani possono assumere sia frutta e verdura cruda, sia prodotti di derivazione animale, purché crudi (comprese ad esempio le uova, la panna vaccina, il burro animale ecc.), evitando però carne e pesce. Crudismo vegano: in questo tipo di alimentazione sono ammessi solamente alimenti crudi di derivazione vegetale (sono invece banditi tutti i derivati animali, come ad esempio le uova, il burro, il miele, il latte vaccino ecc.). Crudismo Fruttariano: i sostenitori di questa dieta si nutrono esclusivamente di frutta, meglio se matura e biologica. [...]

Fonti
<http://www.edefra.it/2015/07/cose-il-crudismo/>
<http://www.my-personaltrainer.it/alimentazione/dieta-crudista.htm>



SCHEDA TERMINOLOGICA

Italiano English Español Français

Crudismo

Dominio
Alimentazione

Indicativo grammaticale
s. m.

Definizione
regime alimentare che comporta il consumo di cibi non cotti e non lavorati.

Contesti
[...] Le radici del crudismo si rifanno inevitabilmente a prima della scoperta del fuoco, quando l'uomo consumava crudo il suo cibo. Con la scoperta del fuoco infatti, tutto è cambiato. Il cibo non è più solo mezzo per nutrirsi ma materia per sperimentare l'arte culinaria. In tutte le epoche della storia sono esistiti uomini che hanno proclamato l'effetto benefico della dieta crudista. [...]
[...] In genere, alla base del crudismo troviamo la frutta, nel livello intermedio la verdura e, all'apice, semi e frutta secca a guscio (5%). Esistono tuttavia più tipi di crudismo: Crudismo onnivoro: i sostenitori di questa dieta assumono frutta cruda, verdura cruda, miele e prodotti animali e di derivazione animale, anch'essi crudi. La carne cruda dovrebbe derivare da animali allevati allo stato brado o da selvaggina. Ad esempio, sono ammessi carni, pesci, uova, burro, kefir ecc.. Crudismo vegetariano: i crudisti vegetariani possono assumere sia frutta e verdura cruda, sia prodotti di derivazione animale, purché crudi (comprese ad esempio le uova, la panna vaccina, il burro animale ecc.), evitando però carne e pesce. Crudismo vegano: in questo tipo di alimentazione sono ammessi solamente alimenti crudi di derivazione vegetale (sono invece banditi tutti i derivati animali, come ad esempio le uova, il burro, il miele, il latte vaccino ecc.). Crudismo Fruttariano: i sostenitori di questa dieta si nutrono esclusivamente di frutta, meglio se matura e biologica. [...]

Fonti
<http://www.edefra.it/2015/07/cose-il-crudismo/>
<http://www.my-personaltrainer.it/alimentazione/dieta-crudista.htm>



SCHEDA TERMINOLOGICA

Italiano English Español Français

Crudismo

Dominio
Alimentazione

Indicativo grammaticale
s. m.

Definizione
regime alimentare che comporta il consumo di cibi non cotti e non lavorati.

Contesti
[...] Le radici del crudismo si rifanno inevitabilmente a prima della scoperta del fuoco, quando l'uomo consumava crudo il suo cibo. Con la scoperta del fuoco infatti, tutto è cambiato. Il cibo non è più solo mezzo per nutrirsi ma materia per sperimentare l'arte culinaria. In tutte le epoche della storia sono esistiti uomini che hanno proclamato l'effetto benefico della dieta crudista. [...]
[...] In genere, alla base del crudismo troviamo la frutta, nel livello intermedio la verdura e, all'apice, semi e frutta secca a guscio (5%). Esistono tuttavia più tipi di crudismo: Crudismo onnivoro: i sostenitori di questa dieta assumono frutta cruda, verdura cruda, miele e prodotti animali e di derivazione animale, anch'essi crudi. La carne cruda dovrebbe derivare da animali allevati allo stato brado o da selvaggina. Ad esempio, sono ammessi carni, pesci, uova, burro, kefir ecc.. Crudismo vegetariano: i crudisti vegetariani possono assumere sia frutta e verdura cruda, sia prodotti di derivazione animale, purché crudi (comprese ad esempio le uova, la panna vaccina, il burro animale ecc.), evitando però carne e pesce. Crudismo vegano: in questo tipo di alimentazione sono ammessi solamente alimenti crudi di derivazione vegetale (sono invece banditi tutti i derivati animali, come ad esempio le uova, il burro, il miele, il latte vaccino ecc.). Crudismo Fruttariano: i sostenitori di questa dieta si nutrono esclusivamente di frutta, meglio se matura e biologica. [...]

Fonti
<http://www.edefra.it/2015/07/cose-il-crudismo/>
<http://www.my-personaltrainer.it/alimentazione/dieta-crudista.htm>



SCHEDA TERMINOLOGICA

Italiano English Español Français

Crudismo

Dominio
Alimentazione

Indicativo grammaticale
s. m.

Definizione
regime alimentare che comporta il consumo di cibi non cotti e non lavorati.

Contesti
[...] Le radici del crudismo si rifanno inevitabilmente a prima della scoperta del fuoco, quando l'uomo consumava crudo il suo cibo. Con la scoperta del fuoco infatti, tutto è cambiato. Il cibo non è più solo mezzo per nutrirsi ma materia per sperimentare l'arte culinaria. In tutte le epoche della storia sono esistiti uomini che hanno proclamato l'effetto benefico della dieta crudista. [...]
[...] In genere, alla base del crudismo troviamo la frutta, nel livello intermedio la verdura e, all'apice, semi e frutta secca a guscio (5%). Esistono tuttavia più tipi di crudismo: Crudismo onnivoro: i sostenitori di questa dieta assumono frutta cruda, verdura cruda, miele e prodotti animali e di derivazione animale, anch'essi crudi. La carne cruda dovrebbe derivare da animali allevati allo stato brado o da selvaggina. Ad esempio, sono ammessi carni, pesci, uova, burro, kefir ecc.. Crudismo vegetariano: i crudisti vegetariani possono assumere sia frutta e verdura cruda, sia prodotti di derivazione animale, purché crudi (comprese ad esempio le uova, la panna vaccina, il burro animale ecc.), evitando però carne e pesce. Crudismo vegano: in questo tipo di alimentazione sono ammessi solamente alimenti crudi di derivazione vegetale (sono invece banditi tutti i derivati animali, come ad esempio le uova, il burro, il miele, il latte vaccino ecc.). Crudismo Fruttariano: i sostenitori di questa dieta si nutrono esclusivamente di frutta, meglio se matura e biologica. [...]

Fonti
<http://www.edefra.it/2015/07/cose-il-crudismo/>
<http://www.my-personaltrainer.it/alimentazione/dieta-crudista.htm>



SCHEDA TERMINOLOGICA

Italiano English Español Français

Crudismo

Dominio
Alimentazione

Indicativo grammaticale
s. m.

Definizione
regime alimentare che comporta il consumo di cibi non cotti e non lavorati.

Contesti

[...] Le radici del crudismo si rifanno inevitabilmente a prima della scoperta del fuoco, quando l'uomo consumava crudo il suo cibo. Con la scoperta del fuoco infatti, tutto è cambiato. Il cibo non è più solo mezzo per nutrirsi ma materia per sperimentare l'arte culinaria. In tutte le epoche della storia sono esistiti uomini che hanno proclamato l'effetto benefico della dieta crudista. [...]

[...] In genere, alla base del crudismo troviamo la frutta, nel livello intermedio la verdura e, all'apice, semi e frutta secca a guscio (5%). Esistono tuttavia più tipi di crudismo: Crudismo onnivoro: i sostenitori di questa dieta assumono frutta cruda, verdura cruda, miele e prodotti animali e di derivazione animale, anch'essi crudi. La carne cruda dovrebbe derivare da animali allevati allo stato brado o da selvaggina. Ad esempio, sono ammessi carni, pesci, uova, burro, kefir ecc.. Crudismo vegetariano: i crudisti vegetariani possono assumere sia frutta e verdura cruda, sia prodotti di derivazione animale, purché crudi (comprese ad esempio le uova, la panna vaccina, il burro animale ecc.), evitando però carne e pesce. Crudismo vegano: in questo tipo di alimentazione sono ammessi solamente alimenti crudi di derivazione vegetale (sono invece banditi tutti i derivati animali, come ad esempio le uova, il burro, il miele, il latte vaccino ecc.). Crudismo Fruttariano: i sostenitori di questa dieta si nutrono esclusivamente di frutta, meglio se matura e biologica. [...]

Fonti

<http://www.edefra.it/2015/07/cose-il-crudismo/>

<http://www.my-personaltrainer.it/alimentazione/dieta-crudista.htm>



SCHEDA TERMINOLOGICA

Italiano English Español Français

Crudismo

Dominio
Alimentazione

Indicativo grammaticale
s. m.

Definizione
regime alimentare che comporta il consumo di cibi non cotti e non lavorati.

Contesti
[...] Le radici del crudismo si rifanno inevitabilmente a prima della scoperta del fuoco, quando l'uomo consumava crudo il suo cibo. Con la scoperta del fuoco infatti, tutto è cambiato. Il cibo non è più solo mezzo per nutrirsi ma materia per sperimentare l'arte culinaria. In tutte le epoche della storia sono esistiti uomini che hanno proclamato l'effetto benefico della dieta crudista. [...]
[...] In genere, alla base del crudismo troviamo la frutta, nel livello intermedio la verdura e, all'apice, semi e frutta secca a guscio (5%). Esistono tuttavia più tipi di crudismo: Crudismo onnivoro: i sostenitori di questa dieta assumono frutta cruda, verdura cruda, miele e prodotti animali e di derivazione animale, anch'essi crudi. La carne cruda dovrebbe derivare da animali allevati allo stato brado o da selvaggina. Ad esempio, sono ammessi carni, pesci, uova, burro, kefir ecc.. Crudismo vegetariano: i crudisti vegetariani possono assumere sia frutta e verdura cruda, sia prodotti di derivazione animale, purché crudi (comprese ad esempio le uova, la panna vaccina, il burro animale ecc.), evitando però carne e pesce. Crudismo vegano: in questo tipo di alimentazione sono ammessi solamente alimenti crudi di derivazione vegetale (sono invece banditi tutti i derivati animali, come ad esempio le uova, il burro, il miele, il latte vaccino ecc.). Crudismo Fruttariano: i sostenitori di questa dieta si nutrono esclusivamente di frutta, meglio se matura e biologica. [...]

Fonti
<http://www.edefra.it/2015/07/cose-il-crudismo/>
<http://www.my-personaltrainer.it/alimentazione/dieta-crudista.htm>



immagine

ATTIVITA' DEFINITORIA | 01

- La definizione per comprensione:

“

[...] consiste nel **collocare un concetto all'interno di una classe di oggetti e distinguerlo in seguito dai concetti correlati**. [...] L'analisi del contenuto di una definizione consente di mettere in evidenza i seguenti elementi:

- un **dominio** (generalmente separato dal resto della definizione);
- un **incipit definitorio** (incipit includente o incipit falso includente);
 - una o più **caratteristiche** (essenziali o distintive).

”

- VEZINA R. ET AL., TRAD. DI BONADONNA M. F. e GUASCO P., 2013, pp. 9-10 -

ATTIVITA' DEFINITORIA | 02

IT

Pescetarianismo

- **Regime alimentare** che comporta l'esclusione di carne animale eccezion fatta per quella di pesce e frutti di mare

EN

Pescetarianism

- **Eating practice** that excludes all animal flesh with the exception of fish and seafood

FR

Pesco-végétarisme

- **Régime alimentaire** excluant la chair animale à l'exception de celle issue des poissons, des crustacés et des mollusques aquatiques

ES

Pescetarianismo

- **Régimen alimenticio** que excluye el consumo de carne pero que admite el de pescado y mariscos

GLI ESPERTI

“L’ASSOCIAZIONE VEGANI ITALIANI ONLUS nasce dalla volontà di dare un concreto contributo alla **diffusione della scelta etica vegan in modo eticamente e scientificamente competente.**”

– SITO WEB ASSOVEGAN, SEZIONE: CHI SIAMO –



“L’Associazione [...] si propone di [...] promuovere l’alimentazione vegetariana e **diffondere gli ideali del Vegetarismo** in modo da favorire il progresso spirituale, mentale, sanitario ed economico dei cittadini.”

– SITO WEB AVI, SEZIONE: STATUTO, ESTRATTI ART. 1 E 3 –

PARTE III

—

PROBLEMI e SOLUZIONI

VARIAZIONE DENOMINATIVA

FRANCESE

- *pollo-végétarisme* (424) vs. *pollotarisme* (327) vs. *volaillo-vegetarisme* (7)
- *pesco-végétarisme* (2.660) vs. *pescétarisme* (652)

INGLESE

- *raw foodism* (65.100) vs. *rawism* (9.540)
- *pescatarian* (428.000) vs. *pescetarian* (353.000) vs. *pesco-vegetarian* (40.900)

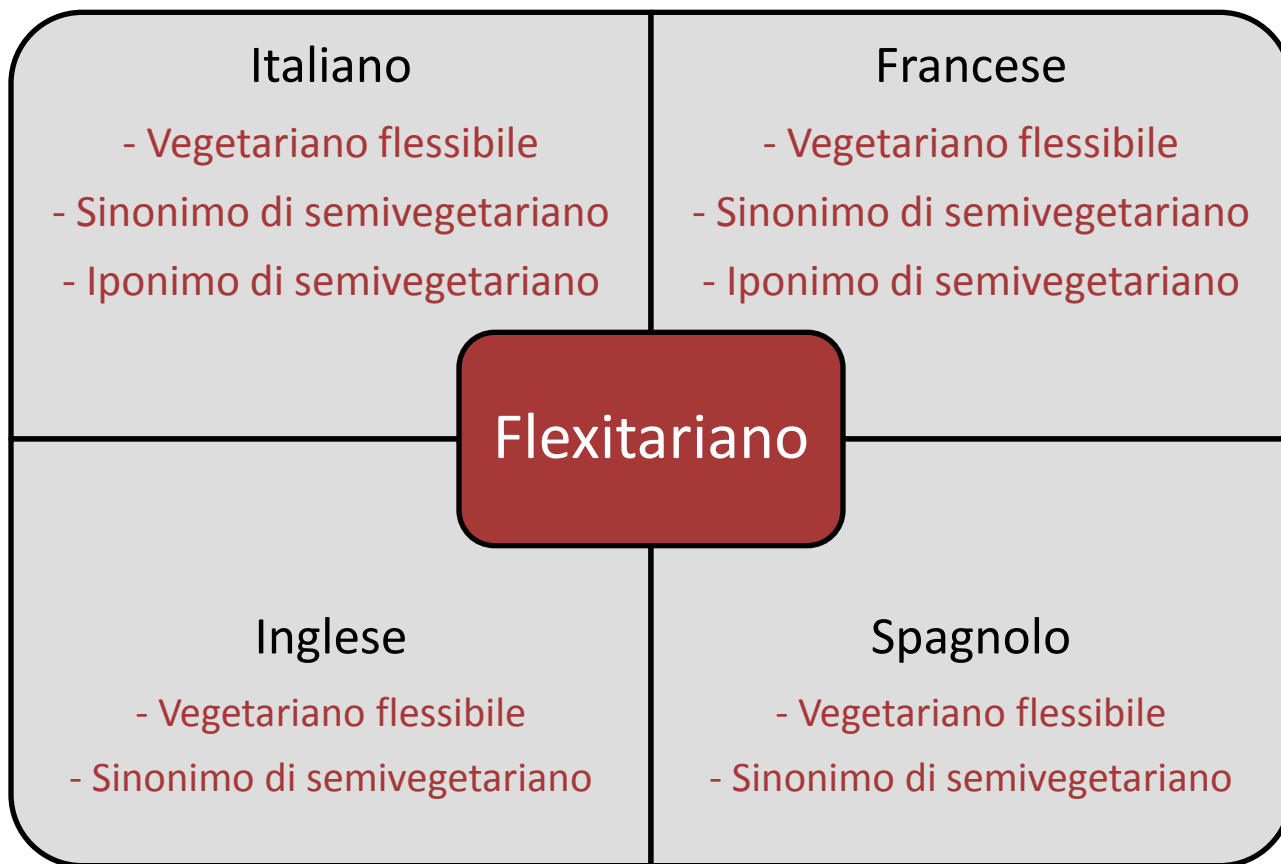
- Il lessico delle pratiche alimentari innovative esibisce una significativa **instabilità formale** attribuibile al fatto che spesso le unità che lo costituiscono non sono state ancora lessicalizzate.
- Il **rilevamento delle varianti e della loro frequenza d'uso** conosce risvolti di utilità pratica. A titolo d'esempio, si osserva come il composto francese *pollo-végétarisme* sia in concorrenza con i termini *pollotarisme* e *volaillo-végétarisme*. Ai fini pratici, il maggior numero di occorrenze di *pollo-végétarisme* rispetto agli altri due termini è valso come criterio per la scelta del **termine vedette**.

DIVARIO NORMA-USO | 01

Italiano	Inglese	Francese	Spagnolo
<i>flexitariano</i>	<i>flexitarian</i>	<i>flexitarien</i>	<i>flexitariano</i>
<i>semi-vegetariano</i>	<i>semi-vegetarian</i>	<i>semi-végétarien</i>	<i>semi-vegetariano</i>

- Benché il termine ***flexitariano*** sia stato coniato nel 1992 in contesto anglofono, per indicare quella persona che segue una dieta vegetariana ma che, di tanto in tanto, **consuma frutti di mare, pesce, pollame e carne rossa**, è stata riscontrata una notevole confusione con il concetto veicolato dal termine ***semi-vegetariano*** che di fatto designa colui che **esclude la carne rossa** dalla propria dieta.

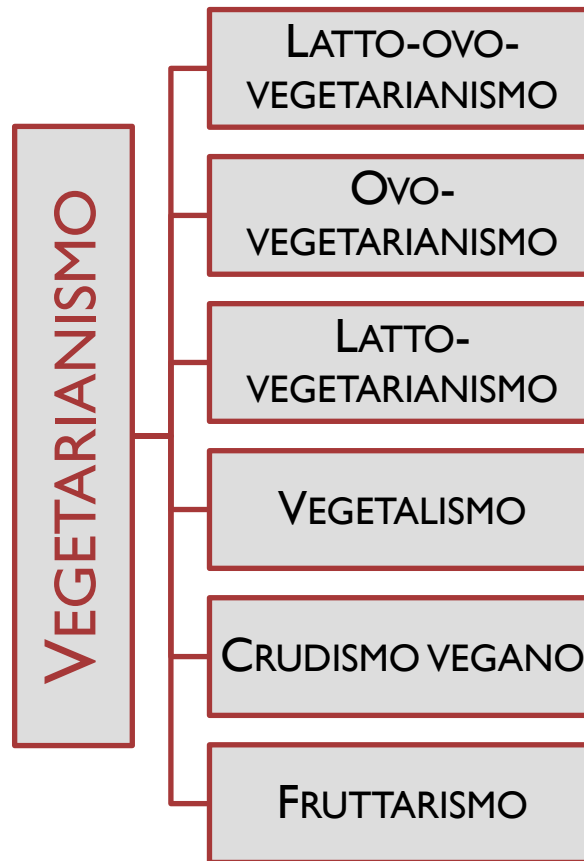
DIVARIO NORMA-USO | 02



DIVARIO NORMA-USO | 03

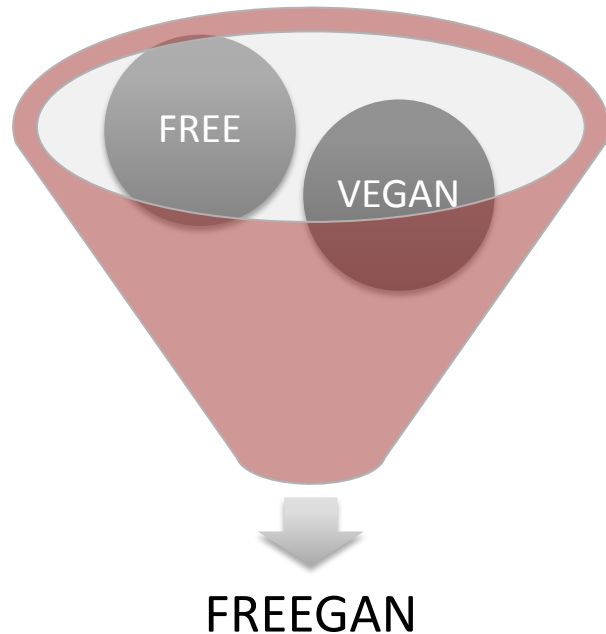
- Questo dato appare insolito in quanto la morfologia dei due vocaboli è piuttosto trasparente: il prefissoide **semi-** e l'aggettivo inglese **flexible** dovrebbero rivelarsi sufficienti a fugare qualsiasi dubbio circa la presunta sinonimia dei termini in questione.
- Inoltre, occorre sottolineare che almeno il termine *flexitariano* è lemmatizzato, in italiano, da **Garzanti e Treccani** e, in inglese, da **Collins e Merriam-Webster**, rispettando in ogni caso la definizione originale adottata dalla *American Dialect Society* nel 2003, quando il termine fu riconosciuto parola dell'anno.
- Nel perseguire lo scopo primario di diffusione consapevole delle pratiche trattate, si è deciso di adottare il termine *flexitariano* nella sua **accezione originale**, in contesti che attestino l'adeguatezza della definizione.

SLITTAMENTI SEMANTICI | 01



→ VEGETARIANISMO!

SLITTAMENTI SEMANTICI | 02



“

One perspective holds that anything from an animal source, no matter how obtained, should be shunned [...]. Others feel that to waste products of animals exploitation makes the death and suffering of the animals exploited for them even more meaningless. [...] Because many freegans **reject the distinction between vegan and non-vegan goods**, recognizing the violence inherent in ALL consumer products produced under industrial capitalism, they do not view eating exclusively vegan goods as a “pure” position.

”

PARTE IV

—

MARCHI ETICI

CAPOV
INFORMAZIONI VOLONTARIE SUGLI ALIMENTI
Articolo 36
Requisiti applicabili

1. Nel caso in cui siano fornite su base volontaria, le informazioni sugli alimenti di cui all'articolo 9 e all'articolo 10 devono essere conformi ai requisiti stabiliti al capo IV, sezioni 2 e 3.

2. Le informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria soddisfano i seguenti requisiti:

- a) non inducono in errore il consumatore, come descritto all'articolo 7;
- b) non sono ambigue né confuse per il consumatore; e
- c) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti.

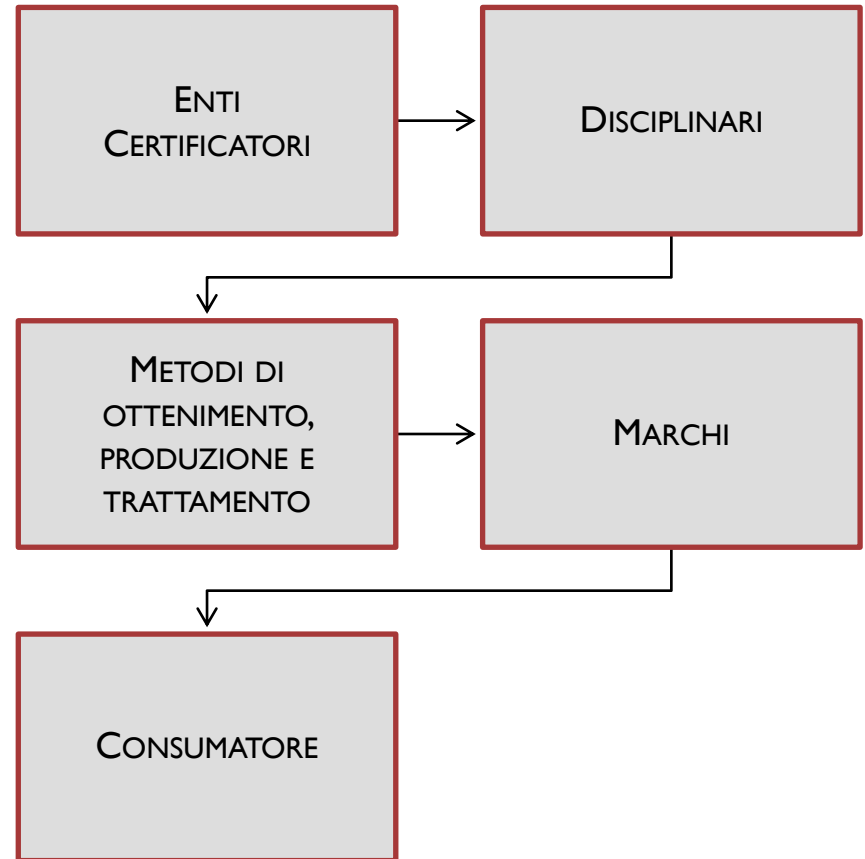
3. La Commissione adotta atti di esecuzione sull'applicazione dei requisiti di cui al paragrafo 2 del presente articolo per le seguenti informazioni volontarie sugli alimenti:

- a) informazioni relative alla presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza;
- b) informazioni relative all'idoneità di un alimento per vegetariani o vegani;** e
- c) indicazione delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione oltre alle assunzioni di riferimento di cui all'allegato XIII.

- REGOLAMENTO (UE) N° 1169/2011, CAPOV, ART. 36, 3, B -

MARCHI ETICI | 01

- A fronte di un regolamento che non fa riferimento a caratteristiche qualitative precise, nei vari paesi dell'UE sono nati **enti indipendenti** che hanno sviluppato sistemi di **certificazione** basati su requisiti maggiormente definiti.
- Il rilascio - da parte di tali enti - di **marchi** specifici è basato sull'ottemperanza a disposizioni metodologiche stabilite da **disciplinari** che applicano principi etici soggettivi riguardo ai **metodi di ottenimento di materie prime** e ai **metodi di produzione e trattamento del prodotto finito**.



MARCHI ETICI | 02



“
Il terreno per la coltivazione delle palme da olio
viene preparato **appiccando** incendi,
distruggendo centinaia di ettari di foreste
ed ecosistemi unici al mondo,
sterminando popolazioni di oranghi e
violando i diritti delle popolazioni umane indigene.
Per tali motivi l'ingrediente “olio di palma”,
per quanto di origine vegetale, non può essere
considerato conforme al disciplinare VEGANOK.
”

- DISCIPLINARE ETICO VEGANOK STANDARD -

CONCLUSIONI

- La realizzazione di una banca dati multilingue si è ritenuta necessaria alla luce del recente **fiorire di pratiche alimentari innovative**, rispetto alle quali si osserva una consistente **carenza terminologica e confusione concettuale**.
- La forma conferita al materiale ottenuto è motivata dal bisogno di **diffusione consapevole dei neologismi e dei concetti** legati alle pratiche in esame e dalla volontà di rispondere alle “aspettative di consultatori sempre più esigenti e frettolosi”. L'intento descrittivo, in prospettiva interlinguistica, ha tenuto ovviamente conto degli schemi culturali delle **comunità di parlanti**, le sole in grado di fare attecchire e o di rifiutare parole e concetti nuovi.
- Il database si presenta pertanto come **un'entità in continuo divenire e al passo con l'uso effettivo dei vocaboli**, che si arricchisce in modo proporzionale alle ricerche condotte e che permette l'eliminazione di schede terminologiche che hanno perduto pertinenza.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- ADAMO G., *Terminologia vs. lessicologia*, in «Hieronymus complutensis», Editorial Complutense, Madrid, 1999, pp. 75–86.
- CABRÉ M. T., *Terminologie. Théorie, méthodes et applications*, Les presses de l'Université d'Ottawa, Armand Colin, Ottawa/Paris, 1998.
- CHESSA F., DE GIOVANNI C., ZANOLA M.T., *La terminologia dell'agroalimentare*, Franco Angeli, Milano, 2014.
- CORTELAZZO M. A., *La cooperazione tra esperti per la soluzione di problemi terminologici*, in *Comunicare in Europa. Lessici istituzionali e terminologie specialistiche*, a cura di Vellutino D., Zanola M. T., EduCatt, Milano 2015, pp. 13–31.
- DE BESSÉ B., *La définition*, in *Notes de cours*, École de traduction et d'interprétation, Université de Genève, Ginevra, 1996, pp. 68–87.
- DUPONT F., REUS E., *Qui sont les nouveaux végétariens?*, in «Les cahiers antispecistes», n. 35, 2012. url: <http://www.cahiers-antispecistes.org/spip.php?article416>
- FORTE M., NACCHIA F., *Vegan or Vegetarian? An investigation into the current usage of the terms in English, French, Spanish and Italian*, in «RISE - Rivista Internazionale di Studi Europei», n. 4, 2015, pp. 50–67. url: http://www.edlupt.eu/images/Rise/rise-2015-04_7.pdf
- FREIXA J., *Otra vez sobre las causas de la variación denominativa*, in «Debate Terminológico», n. 9, 2013, pp. 38–46.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- GUALDO R., TELVE S., *Linguaggi specialistici dell'italiano*, Carocci, Roma 2011.
- INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION, *Norma internazionale 1087: Terminologia - Vocabolari*, Ginevra, ISO, 1999 e 2000.
- L'HOMME M.-C., *La terminologie: principes et techniques*, Les Presses de l'Université de Montréal, Montréal, 2004.
- LAVEZZA N., *L'uso della terminologia specialistica dei prodotti agroalimentari campani verso i paesi anglofoni*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli, 2014.
- LEHMANN A., MARTIN-BERTHET F., *Lexicologie. Sémantique, morphologie et lexicographie*, Armand Colin, Paris, 2013.
- MAGRIS M., MUSACCHIO M. T., REGA L., SCARPA F., *Manuale di terminologia: aspetti teorici, metodologici e applicativi*, Hoepli, Milano, 2001.
- VÉZINA R., DARRAS X., BÉDARD J., LAPOINTE-GIGUÈRE M., *La définition terminologique: réflexions, propositions et conventions*, trad. di Bonadonna M. F., Guasco P., Office québécois de la langue française, Montréal 2013.
- ZANOLA M. T., *Attività terminologica e fonti di documentazione ieri e oggi: problemi e metodi*, in «MediAzioni», n. 16, 2014, pp. 1–16. url: <http://mediazioni.sitlec.unibo.it>

GRAZIE
PER
L'ATTENZIONE

francesco.nacchia@uniparthenope.it
micol.forte@uniparthenope.it
ww.definire.eu