



ASS.I.TERM
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER LA TERMINOLOGIA



**UNIVERSITÀ
CATTOLICA**
del Sacro Cuore

XXXVI Convegno Associazione Italiana per la Terminologia (Ass.I.Term)

Il patrimonio culinario ed enogastronomico:
la terminologia come custode di identità e cultura

Università Cattolica del Sacro Cuore (sede di Cremona)
01-02 ottobre 2026

Libro dei riassunti

Le parole del cibo: tecnologia, diritto, comunicazione

Lorenzo Morelli (Università Cattolica del Sacro Cuore)

Il settore agro-alimentare viene molto spesso percepito come un'area dominata dalla tradizione e dalla conservazione del già esistente. In realtà, da sempre, questo settore è animato da un forte filone di innovazione e di ricerca scientifica e non solamente empirica.

La ricerca dipende dalle tecnologie analitiche a sua disposizione e questo è particolarmente vero nel campo della microbiologia applicata al settore alimentare. Nuove tecniche consentono nuove scoperte, nuove scoperte hanno bisogno di nuovi termini per identificare i prodotti di queste scoperte.

Uno degli esempi di quanto sopra è il termine che definisce un ecosistema microbico, cioè l'insieme dei microrganismi che popolano una specifica nicchia ecologica: dal termine tradizionale di microflora, quando ancora si accomunavano i microbi alle piante, agli attuali termini di microbiota e microbioma, basati sulle indagini molecolari.

Se dagli ecosistemi passiamo agli alimenti, uno dei termini di conio recente ma con un grande impatto sulla comunicazione, scientifica e non, è quello di "probiotico". Alimenti e integratori alimentari comunicati al consumatore come "probiotici" sono ormai un numero infinito. Ma proprio questo termine offre lo spunto per introdurre il ruolo della legislazione, a livello internazionale, con la FAO e l'OMS, sia nazionale, con apposite leggi e circolari ministeriali, nella "gestione" delle nuove parole introdotte nel mondo alimentare.

Se la ricerca si ritiene libera (anche se questa libertà a volte, come nel caso del termine probiotico, porta con sé grossolani errori linguistici) non così è la comunicazione per l'uso commerciale di queste parole, che non devono trarre in inganno il consumatore. Il termine probiotico, sempre per rimanere in questo esempio, è identificato da documenti FAO/OMS e normato in Italia da Linee Guida ministeriali che, tra l'altro, si contrappongono a norme simili e contrarie di altri paesi dell'Unione Europea.

Appare a me evidente, da quanto sopra, come la nascita di nuove parole per il cibo debba seguire "una gravidanza" transdisciplinare, dove competenze diverse si intersechino, per arrivare a "partorire" termini scientificamente corretti, giuridicamente accettati e comprensibili al pubblico quando comunicati.

Riferimenti bibliografici

FAO/WHO Probiotics in food; Health and nutritional properties and guidelines for evaluation, <https://openknowledge.fao.org/items/1c836817-9be2-4256-83ae-0b5055039b50>.

Fuller R., "Probiotics in man and animals", *J Appl Bacteriol*, 66(5), 1989, pp. 365-378.

Ministero della Salute Linee guida probiotici e prebiotici, <https://www.salute.gov.it/new/it/pubblicazione/linee-guida-probiotici-e-prebiotici-indicazioni-alimenti-e-integratori-contenenti/>.

La diacronia della terminologia agroalimentare per la comunicazione del Made in Italy: dal patrimonio lessicale alla valorizzazione internazionale

Maria Teresa Zanola, Silvia Calvi, Klara Dankova (Università Cattolica del Sacro Cuore)

La valorizzazione del patrimonio agroalimentare italiano si fonda sempre più sulla capacità di comunicarne non solo le caratteristiche produttive e qualitative, ma anche la profondità storica e culturale (Gilardoni, Lo Presti c.d.s). In questa prospettiva, la terminologia rappresenta un patrimonio immateriale che documenta l'evoluzione dei saperi, delle pratiche produttive e delle rappresentazioni culturali associate ai prodotti del Made in Italy (Zanola 2015, 2025). Tuttavia, la dimensione diacronica rimane ancora marginale nelle risorse terminologiche dedicate all'agroalimentare, prevalentemente orientate a una descrizione sincronica delle denominazioni.

Il contributo propone una riflessione sul ruolo della diacronia nella costruzione e nella comunicazione delle risorse terminologiche (Bellandi, Calvi, Dankova, Piccini 2025), mostrando come la ricostruzione storica delle denominazioni consenta di seguire l'evoluzione dei concetti, di evidenziare la continuità dei saperi produttivi e di documentare i processi di innovazione che hanno interessato il patrimonio agroalimentare italiano. L'analisi di casi significativi metterà in luce come le trasformazioni terminologiche riflettano mutamenti tecnici, giuridici, economici e culturali, contribuendo alla definizione dell'identità dei prodotti e alla loro riconoscibilità internazionale.

Su questo sfondo, il contributo discuterà il valore della diacronia quale strumento di mediazione tra ricerca terminologica, patrimonio culturale e comunicazione del Made in Italy. L'integrazione di informazioni storiche all'interno di risorse terminologiche digitali, organizzate secondo modelli concettuali interoperabili e multilingui (Dankova, Frontini, Khan, Monachini 2025), permette infatti di arricchire la rappresentazione della conoscenza, offrendo strumenti utili non solo alla ricerca, ma anche alla traduzione specialistica, alla promozione internazionale, alla tutela delle produzioni di qualità e alla narrazione del patrimonio enogastronomico.

L'intervento si inserisce nel quadro delle attività dell'Osservatorio di terminologie e politiche linguistiche (OTPL) e della banca dati MADIN-TERM (Zanola, Calvi, Dankova c.d.s), sviluppata nell'ambito del progetto H2IOSC in collaborazione con CLARIN-IT, proponendo una metodologia che considera la dimensione diacronica non come un semplice approfondimento storico, ma come un elemento strutturale della rappresentazione terminologica e della valorizzazione internazionale del Made in Italy.

Riferimenti bibliografici

- Bellandi A., Calvi S., Dankova K., Piccini S., "Représentation computationnelle des données terminologiques en diachronie : le cas des fibres artificielles", in Ch. Roche *et al.* (éds.), *Actes de la conférence TOTh 2024. Terminologie & Ontologie : Théories et Applications*, Chambéry, Presses Universitaires Savoie Mont Blanc, 2025, pp. 95-119.
- Dankova K., Frontini F., Khan A. F., Monachini M., "La représentation et la diffusion des données terminologiques plurilingues : la collection REALITER – OTPL (CLARIN-IT) ", *TTR - Traduction, Terminologie, Rédaction*, 38/2, 2025, pp. 209-236.
- Gilardoni, S., Lo Presti, M. V., "Identità culturale e territorio: il caso dei nomi dei dolci tradizionali italiani", c.d.s.
- Zanola M.T., "La terminologia agroalimentare: normatività e comunicazione plurilingue", in R. Bombi (ed.), *Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana*, Udine, Forum, 2015, pp. 145-152.
- Zanola M.T., "L'italiano, una lingua internazionale (contro l'Italian sounding)", *Italiano digitale*, XXXIII/2, 2025, pp. 323-327.
- Zanola M.T., Calvi S., Dankova K., "MADIN-TERM: un'infrastruttura terminologica FAIR per la rappresentazione della conoscenza del patrimonio agroalimentare italiano", c.d.s.

Il patrimonio culinario dell'immigrazione in Italia: strategie di mediazione terminologica nella ristorazione interculturale

Silvia Gilardoni, Maria Vittoria Lo Presti (Università Cattolica del Sacro Cuore)

In ragione della rilevanza delle pratiche alimentari come veicoli di costruzione e trasmissione dell'identità culturale, nei contesti migratori il cibo non rappresenta solo un elemento della vita quotidiana, ma diventa un patrimonio di conoscenze, memorie e tradizioni che accompagna le persone nei percorsi di mobilità e contribuisce alla creazione di nuove forme di appartenenza. Come evidenziato nell'ambito degli studi sui *foodscapes*, i luoghi del cibo si configurano come spazi sociali e culturali, in cui abitudini, saperi e rappresentazioni alimentari si intrecciano, favorendo l'incontro tra comunità migranti e società di accoglienza in contesti di comunicazione plurilingue e pluriculturale.

La diffusione in Italia di progetti di ristorazione interculturale e inclusione sociale, promossi da imprese, cooperative e associazioni, conferma come il patrimonio culinario delle persone migranti possa costituire uno strumento privilegiato di dialogo e mediazione tra culture.

Nel presente contributo si propone, dunque, una riflessione sugli usi linguistici e terminologici presenti nelle pratiche comunicative adottate in realtà italiane che coniugano ristorazione, inclusione sociale e valorizzazione delle culture migranti.

Lo studio si basa sull'analisi di un corpus costituito da diversi generi testuali prodotti nell'ambito di alcune esperienze di ristorazione interculturale avviate nel Nord Italia, come menu plurilingui, testi promozionali, testi di presentazione dei progetti e interviste a operatori del settore.

Attraverso un'analisi di tipo qualitativo si prendono in esame le principali strategie terminologiche utilizzate nella denominazione e nella descrizione di piatti, ingredienti e pratiche gastronomiche appartenenti a tradizioni culturali differenti (mantenimento del gastronomo in lingua originale, resa traduttiva, glossa esplicativa e descrizione), al fine di comprendere come tali scelte contribuiscano, da un lato, alla conservazione della specificità culturale dei referenti culinari e, dall'altro, alla loro accessibilità per il pubblico italiano. L'attenzione ai testi di promozione e presentazione delle esperienze di ristorazione e inclusione sociale analizzate consente, inoltre, di considerare il ruolo della terminologia nella costruzione di una narrazione delle cucine delle comunità migranti, in cui il lessico gastronomico diventa veicolo di memoria, appartenenza e dialogo interculturale.

La ricerca intende mostrare come i diversi tipi di testi analizzati possano essere interpretati non soltanto come strumenti informativi o promozionali, ma come dispositivi di mediazione terminologica, attraverso i quali il patrimonio culinario dell'immigrazione viene raccontato, valorizzato, reso comprensibile e progressivamente integrato nel panorama culturale italiano.

Riferimenti bibliografici

- Dolphijn R., Polson N. (ed.), *Food, Migration and Belonging. A Glossary for Doing Fieldwork in Contemporary Europe*, Springer Nature Switzerland AG, Palgrave Macmillan, 2025.
- Garzone G., "Food, culture, language and translation", *Journal of Multicultural Discourses*, 12, 3, 2017, pp. 214-221.
- Lavric E., *Gastronomastics: Towards a Rhetoric of Dish Names on Restaurant Menus*, in E. Lavric, C. Konzett (eds.), *Food and Language. Sprache und Essen*, Frankfurt am Main, Peter Lang, 2009, pp. 29-42.
- Marrone G., *Cibo e linguaggio. Traduzioni e tradizioni*, in I.M. Bajini, M.V. Calvi, G.E. Garzone, G. Sergio (a cura di), *Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo*, Milano, LED Edizioni Universitarie, 2017, pp. 19-34.
- Stano S., "Note per una semiotica del cibo", *Lexia. Rivista di Semiotica* 19-20, 2015, pp. 17-36.
- Zanola M.T., "All the World in a Taste Bud: Food's Boundless Universe", *Jusur*, 0, 2023, pp. 48-50.

Enogastronomia e filiera industriale: packaging e biomateriali, una proposta di repertorio terminologico italiano tra tecnica, cultura e normativa europea

Giampiero Zazzaro, Anna Serpente (Università Cattolica del Sacro Cuore)

La presente proposta si concentra sul sottodominio del packaging nell'ambito enogastronomico. Il packaging non è solo un contenitore tecnico, ma veicola uno storytelling territoriale e un'identità culturale così come denominazioni e certificazioni. Al tempo stesso, la normativa europea – in particolare il nuovo regolamento Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR)¹ – introduce termini come *riutilizzabilità*, *compostabilità* e *design for recycling*, che interessano anche il dominio del packaging alimentare e dei biomateriali.

Seguendo l'approccio metodologico delineato da Zanola (2015) per la costruzione di repertori terminologici in ambito agroalimentare, l'obiettivo della proposta è avviare una riflessione sul testo specialistico volta alla redazione di un glossario sul dominio del packaging applicato all'agroalimentare, distinguendo tra lessico promozionale-culturale (marchi territoriali, DOP/IGP) e lessico specialistico-normativo (PPWR, materiali a contatto, bioplastiche). La prima fase si concentra sulla lingua italiana, con successivo ampliamento a inglese e francese.

Metodologicamente, sono considerate tre tipologie di fonti per la costruzione del corpus di analisi:

- a) un campione di 20 confezioni da territori italiani (vino, formaggio DOP, salumi, olio, prodotti da forno);
- b) manuali di progettazione (Piergiovanni & Limbo 2010, Robertson 2016);
- c) regolamenti UE (PPWR, Reg. 1935/2004) e disciplinari DOP/IGP (es. Parmigiano Reggiano, Chianti Classico).

L'estrazione terminologica sarà inizialmente manuale, seguita da una validazione con strumenti di analisi testuale e gestione terminologica assistita da intelligenza artificiale e protetti da licenza professionale per l'identificazione di candidati termini.

L'obiettivo finale è produrre un repertorio strutturato di circa 60 voci, corredato di definizioni e rimandi normativi.

La proposta si inserisce nel tema del convegno, dimostrando come la terminologia possa custodire identità e cultura anche attraverso lo studio del packaging, inteso come documento linguistico-territoriale (Country Brand) e oggetto di regolamentazione europea in evoluzione, ponendo l'accento sul ruolo che possono avere le aziende produttrici di imballaggi in relazione alla totalità della filiera di trasformazione, portatrice di valore concettuale enogastronomico.

Riferimenti bibliografici e sitografici

Chessa F., De Giovanni C., Zanola M.T. (a cura di), *La terminologia dell'agroalimentare*, Milano, FrancoAngeli, 2014.

FAO Term (agricoltura e alimentazione) – per confronti interlinguistici.
<https://www.fao.org/faoterm/en>.

Linee guida ANCC/GS1 – standard per l'etichettatura e il codice a barre (identificazione degli strati di imballo).

Piergiovanni L., Limbo S., *Il packaging degli alimenti*, Milano, Tecniche Nuove, 2010.

Regolamento (UE) 2025/40 (PPWR); Reg. (CE) 1935/2004.

Robertson G.L., *Food Packaging: Principles and Practice* (3^a ed.), CRC Press, 2016.

Zanola M.T., "La terminologia agroalimentare: normatività e comunicazione plurilingue", in R. Bombi (ed.), *Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana*, Udine, Forum, 2015, pp. 145-152.

¹ Regolamento (UE) 2025/40 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 19 dicembre 2024 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio, che modifica il regolamento (UE) 2019/1020 e la direttiva (UE) 2019/904 e che abroga la direttiva 94/62/CE; Regolamento (UE) n. 1169/2011 – informazioni sugli alimenti ai consumatori (etichettatura, obblighi, lingua); Regolamento (CE) n. 1935/2004 – materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (definizioni di imballaggio, barriera, contenitore), Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR).

Zazzaro G., tesi di laurea magistrale “La comunicazione tecnica e terminologica italiano-francese: il caso della tecnologia dedicata all’industria delle materie plastiche” (Relatrice: Prof.ssa Maria Teresa Zanolà; Correlatrice: Prof.ssa Anna Serpente) - Anno Accademico 2022/2023.

Ordine metodico e relazioni lessicali nel *Prontuario* di Giacinto Carena: le parole del mangiare e del bere

Giuseppe Sergio, Jacopo Ferrari (Università degli Studi di Milano)

Il contributo intende portare l'attenzione sul *Prontuario di vocaboli attenenti a parecchie arti, ad alcuni mestieri, a cose domestiche, e altre di uso comune* di Giacinto Carena come esempio ottocentesco di organizzazione metodica del lessico, alternativo alla disposizione alfabetica propria della tradizione dizionaristica. In particolare, l'analisi si concentrerà sul Capo III della Parte Prima (*Vocabolario domestico*, 1846), intitolato "Del Mangiare e del bere" e articolato in quattro paragrafi: "Del Mangiare, della Mensa, del Condimento e del Bere, il tutto in genere"; "Alimenti e Condimenti animali, o d'origine animale"; "Alimenti e Condimenti vegetali, o d'origine vegetale"; "Delle Bevande".

L'obiettivo è mostrare come, nel dizionario careniano, le parole non siano semplicemente raccolte come unità isolate e irrelate, ma siano inserite in una rete di scambi semantici, funzionali e pragmatici. L'ordine metodico consente infatti di osservare i rapporti tra denominazioni generali e particolari, tra oggetti, azioni, strumenti, sostanze, prodotti e pratiche d'uso. Il lessico del mangiare e del bere si presta in modo particolarmente efficace a questo tipo di indagine, perché mette in rapporto la dimensione materiale della vita domestica con i saperi alimentari e le pratiche conviviali del quotidiano.

La ricerca prenderà in esame la struttura interna del Capo III, ricostruendo i criteri di successione delle voci e individuando le principali tipologie di legame lessicale: relazioni iperonimiche e iponimiche, opposizioni, serie coordinate, rapporti tra attività e strumenti, tra alimenti e modalità di preparazione o consumo, tra categorie naturali e categorie d'uso. Particolare attenzione sarà rivolta al modo in cui Carena costruisce percorsi di consultazione che procedono per associazione concettuale e per contiguità pratica, e non per ordine alfabetico.

L'analisi permetterà altresì di collocare il *Prontuario* nel contesto storico-linguistico del medio Ottocento, evidenziando la novità di un progetto lessicografico che mira non soltanto a registrare parole, ma a ordinare campi di esperienza e saperi, in un periodo, quello appena precedente l'Unità, in cui l'italiano cerca finalmente di aprirsi a campi di parole tecniche, pratiche, domestiche. Questa apertura e questo metodo determinerà anche la fortuna scolastica del *Prontuario* e dei suoi emulati. Il repertorio di Carena, infatti, attento alle novità lessicali e non restio a registrare neologismi, può essere letto come una forma precoce di organizzazione terminologica, vicina per alcuni aspetti alla costruzione di tassonomie, glossari specialistici e modelli concettuali (famiglie di parole). Lo studio si inserisce dunque in una prospettiva insieme diacronica e applicativa: da un lato contribuisce alla descrizione storica della terminologia alimentare italiana; dall'altro intende offrire elementi utili per riflettere sui criteri di costruzione di risorse lessico-terminologiche non alfabetiche, fondate sulle relazioni tra i concetti e sulla rappresentazione strutturata dei saperi.

Riferimenti bibliografici

- Carena G. (1846), *Prontuario di vocaboli attenenti a parecchie arti, ad alcuni mestieri, a cose domestiche, e altre di uso comune. Vocabolario domestico*, Torino, Fontana, 1846.
- De Mauro T., *Idee e ricerche linguistiche nella cultura italiana*, Bologna, il Mulino, 1980.
- Ferrari J., "Tra le carte di Giacinto Carena. Diari di viaggio e appunti preparatori al *Prontuario di vocaboli*", *ACME – Annali della Facoltà di Studi Umanistici dell'Università degli Studi di Milano*, vol. 77, n. 1, 2024, pp. 25-36.
- Grimaldi C., Zanola M.T. (a cura di), *Terminologie e vocabolari. Lessici specialistici e tesauri, glossari e dizionari*, Firenze, Florence University Press, 2021.
- Marazzini C., *L'ordine delle parole. Storia di vocabolari italiani*, Bologna, il Mulino, 2009.
- Marengo C., *Lessico ed educazione popolare. Dizionari metodici italiani dell'800*, Roma, Armando, 1980.
- Varvaro A., "Parole e cose", in S. D'Onofrio, R. Gualdo (a cura di), *Le solidarietà. La cultura materiale in linguistica e antropologia*, Galatina, Congedo, 1998, pp. 17-31.
- Zanola M.T., *Che cos'è la terminologia*, Roma, Carocci, 2018.

Vicende linguistiche dei testi culinari antico-italiani, tra filologia e terminologia

Simone Pregnolato (Università Cattolica del Sacro Cuore)

Sergio Lubello (Università degli Studi di Salerno)

La relazione presenta un progetto editoriale, in corso di stampa presso la collana “Iter Gastronomicum” di Olschki, che comprende tre tomi a cura di Cupelloni (2025), Pregnolato (in stampa) e Lubello (in preparazione). L’opera fornirà per la prima volta un quadro complessivo, sistematico e criticamente sorvegliato, dell’intero *corpus* dei ricettari medievali italiani, mediante edizioni nuove o profondamente rivedute, fondate su un riesame integrale della tradizione manoscritta. L’indagine si basa su un approccio integrato in cui paleografia, codicologia e filologia dei testi volgari concorrono alla ridefinizione della fisionomia, anche linguistica, delle due principali filiere della tradizione: da un lato quella del *Liber de coquina*, tramandato da cinque codici, di cui tre in latino; dall’altro quella più di recente ridenominata dei “dodici commensali”, che comprende otto codici in volgare italo-romanzo.

Quanto alla consistenza del *corpus* dei testi antico-italiani di cucina, particolare rilevanza assume ora, in termini quantitativi e qualitativi, la riscoperta in Qatar della più grande biblioteca al mondo di opere gastronomiche, la ex B.IN.G. di Sorengo (Lugano), a lungo creduta dispersa e di recente ritrovata presso il Museo di Arte Islamica di Doha (Pregnolato 2025). Il tesoro bibliografico della B.IN.G. riemerso oltreoceano consentirà ora d’acquisire un numero altissimo di nuovi testi (oltre quattromila), manoscritti e a stampa, differenti per tipologia testuale, attestanti almeno dodici lingue diverse (europee e non europee) e collocabili lungo un arco cronologico plurisecolare che va dal Medioevo latino fino alle soglie del Novecento. Il patrimonio testuale su cui potranno essere sondati ora il linguaggio e il lessico medievale dell’alimentazione, per così dire, “esplode”, permettendo agli studiosi d’allargare immensamente, in prospettiva diatopica, diacronica, interlinguistica e storico-testuale, lo studio della terminologia.

Nella relazione congressuale verranno eseguiti anche alcuni sondaggi lessicali che metteranno in luce la struttura stratificata e ibrida del lessico culinario nei ricettari medievali italiani: regionalismi e prestiti di varia provenienza, tecnicismi riconducibili alla natura “pratica” del genere ricettario, nonché elementi indiziari dei luoghi di produzione e di circolazione dei testi. Attraverso mirate microstorie di parole verranno illustrate traiettorie etimologiche che hanno ricadute anche nella localizzazione dei testimoni.

Nel loro complesso, le analisi testuali e linguistiche confermano un dato: i ricettari medievali italiani costituiscono un osservatorio privilegiato per lo studio dell’intersezione tra cultura materiale, trasmissione dei saperi tecnico-settoriali e dinamiche del volgare in età preumanistica. Essi rappresentano uno spazio in cui la lingua del cibo riflette e registra un processo continuo di contaminazione, tanto culturale quanto linguistica, restituendo uno dei campi lessicali più vitali – ancora da indagare capillarmente – della storia dei volgari tardo-medievali della Penisola.

Riferimenti bibliografici

- Cupelloni F., *I più antichi ricettari culinari italiani (secc. XIV-XVI)*, I. *La tradizione del «Liber de coquina»*, Firenze, Olschki, 2025.
- Lubello S., *I più antichi ricettari culinari italiani (secc. XIV-XVI)*, III. *Osservazioni linguistiche e lessicali*, Firenze, Olschki, in preparazione
- Pregnolato S., *Il cibo e gli Emiri (notizia sulla B.IN.G. ritrovata in Qatar)*, «Studi linguistici italiani», s. III, 51/2, 2025, pp. 300-323.
- Pregnolato S., *I più antichi ricettari culinari italiani (secc. XIV-XVI)*, II. *La tradizione «dei dodici commensali»*, Firenze, Olschki, c.d.s.

Il progetto AtLiTeG: risultati raggiunti e prospettive future

Monica Alba (Università degli Studi di Urbino “Carlo Bo”)

Giovanni Urraci (Università degli Studi di Padova)

La relazione che qui si propone prende le mosse dalle ricerche condotte in seno al progetto PRIN 2017 AtLiTeG “Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall’età medievale all’Unità”, che ha inteso delineare un quadro ampio e dettagliato del lessico associato al cibo, individuato attraverso lo spoglio diretto delle fonti. Nello specifico, si intende illustrarne risultati e potenzialità attraverso la dettagliata presentazione dei materiali messi a disposizione degli studiosi, e si desidera inoltre suggerirne le potenzialità future con riferimento sia all’espansione della banca dati sia all’implementazione di nuovi strumenti tecnologici. L’obiettivo è dimostrare le capacità del portale AtLiTeG quale fonte di conoscenza storica e strumento di valorizzazione culturale, il tutto in una prospettiva centrata sul lessico, considerato come riflesso di saperi condivisi e pratiche sociali.

Nella prima parte dell’intervento ci si soffermerà sui principali prodotti della ricerca, discutendone le funzionalità e i criteri che hanno governato i loro ideazione e sviluppo. Innanzitutto, la banca dati digitale, un *corpus* interregionale comprendente 54 testi, molti dei quali inediti o in precedenza privi di edizioni filologicamente curate. A seguire, il Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia (VoSLIG), un repertorio digitale che documenta, con ricchezza di esempi e grande attenzione per la dimensione semantica, le vicende di circa 400 lemmi: discutendo alcuni esempi emblematici, la relazione metterà in luce il significativo contributo del VoSLIG nel ridisegnare il percorso storico e geografico di alcuni gastronomi, nel catturare retrodatazioni, nell’individuare accezioni culinarie inedite e nel documentare voci che non trovano spazio nei dizionari generali, perché eccezionalmente rare o di circoscritta circolazione.

Le conclusioni si concentreranno invece su possibili linee di ricerche future che, valorizzando le potenzialità dall’infrastruttura digitale di AtLiTeG, potranno contribuire ad ampliare la conoscenza della storia linguistica e culturale della gastronomia italiana. In particolare, si prospettersano soluzioni tecnologiche orientate allo sviluppo di un sistema pienamente integrato e interoperabile e si prenderanno in considerazione le peculiari sfide poste dallo studio della terminologia postunitaria, che non può ignorare la viva contemporaneità e le forme della comunicazione del cibo su Internet. Inoltre, verrà per la prima volta presentata la nuova versione dell’Atlante geostuale, che, attraverso una collezione di carte interattive, rappresenta la distribuzione diatopica dei lemmi studiati e ne sintetizza l’evoluzione diacronica, creando dunque un ponte tra lessico, spazio geografico e orizzonte temporale.

Riferimenti bibliografici

- Alba M., Urraci G., “Il progetto AtLiTeG. Multidisciplinarietà e geotecnologie”, in A. D’Ascenzo e D. Mastrovito (a cura di), *Interdisciplinarietà e geotecnologie. Dalla ricerca all’applicazione dei saperi*, Roma, Labgeo Caraci, 2025, pp. 89-106.
- De Blasi N., Fresu R., Frosini G., Lubello S. (a cura di), *Dulcis in fundo*. Atti del Convegno di studi del PRIN AtLiTeG (Siena - Università di Siena Stranieri, 3 e 4 giugno 2024), Firenze, Olschki, 2026.
- Frosini G., Lubello S. (a cura di), *L’italiano del cibo*, Roma, Carocci, 2023.

Ritradurre Artusi in francese: uno studio corpus-based delle traduzioni Pozzoli-Chapuis (2016) e Pierini-Solier (2025)

Fernando Funari (Università degli Studi di Firenze)

Eleonora Marzi (Università degli Studi di Chieti-Pescara “G. D’Annunzio”)

All’interno dei discorsi prodotti nell’ambito del patrimonio culinario ed enogastronomico, i libri di ricette costituiscono un vero e proprio genere discorsivo, che non si limita a fornire indicazioni normative sui procedimenti culinari, ma che aggiunge una dimensione culturale che spazia dalle descrizioni del galateo alla denominazione di elementi provenienti da altre culture, riflettendo e modellando abitudini sociali condivise (Frosini 2009, Notaker 2017).

In questa prospettiva un caso particolarmente interessante per la sua unicità è la pubblicazione nel 1891 de *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi che contribuì in modo decisivo alla costruzione di una cultura gastronomica condivisa in un’Italia da poco unificata. Con Artusi ancora in vita il libro viene costantemente aggiornato sia in termini di ricette – si passa dalle 475 della prima edizione alle 790 dell’ultima, pubblicata postuma – che in termini di arricchimento lessicologico e terminologico (Camporesi 1995, Capatti 2009).

Il presente intervento si propone di esaminare, in una prospettiva lessicologica e terminologica, le due recenti traduzioni francesi della *Scienza in cucina e l’arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, realizzate rispettivamente da Pozzoli e Chapuis (2016) e da Pierini e Solier (2025), con l’obiettivo di individuare alcuni fenomeni significativi relativi alla circolazione del lessico gastronomico tra italiano e francese.

Sul piano metodologico, la ricerca si fonda sulla costruzione e sull’esplorazione di un corpus parallelo annotato e allineato comprendente il testo italiano e le due traduzioni francesi.

Una prima pista di indagine riguarda l’estrazione semi-automatica dell’insieme dei realia gastronomici italiani con lo scopo di analizzare il gradiente di accoglienza della lingua francese rispetto agli elementi culturo-specifici della gastronomia italiana e, quindi, di verificare l’emergere di eventuali regolarità terminologiche. Una seconda pista, che si basa sulla stessa metodologia di analisi, concerne gli elementi mantenuti in italiano nelle due traduzioni. L’indagine si concentrerà sulle categorie lessicali interessate dal fenomeno e sulle funzioni svolte dal mantenimento della forma originale, osservando in particolare i processi di prestito, lessicalizzazione e conservazione di specificità concettuali difficilmente trasferibili nella lingua di arrivo. Infine, una terza linea di ricerca prenderà in esame il trattamento dei riferimenti francesi presenti nell’opera di Artusi. Si cercherà di osservare come tali elementi, già appartenenti a una cultura terza rispetto al testo italiano, vengano rielaborati all’interno di una traduzione destinata a lettori francofoni, mettendo in luce eventuali fenomeni di normalizzazione, riattivazione di denominazioni originarie o rinegoziazione terminologica.

L’obiettivo non è soltanto confrontare due traduzioni distanti quasi un decennio, ma anche contribuire alla riflessione sui meccanismi di trasferimento e di costruzione del lessico gastronomico in traduzione, attraverso l’osservazione delle scelte terminologiche che accompagnano la circolazione internazionale di un classico della cultura alimentare italiana. Inoltre la creazione del Corpus rappresenta una risorsa particolarmente preziosa per gli studi traduttologici e terminologici, fornendo una base documentaria riutilizzabile per future indagini sulla traduzione del patrimonio gastronomico italiano.

Riferimenti bibliografici

- Camporesi P., “Introduzione”, in P. Artusi, *La scienza in cucina e l’arte del mangiar bene*, Einaudi, pp. IX–XXXVI, 1995.
- Capatti A., “Pellegrino Artusi editore casalingo”, in C. Robustelli, G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina. Parole e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana. Atti del VI Convegno ASLI (Modena, 20-22 settembre 2007)*, Cesati, 2009, pp. 19-28.
- Frosini G., “L’italiano in tavola”, in P. Trifone (a cura di), *Lingua e identità. Una storia sociale dell’italiano*. Carocci, 2009.
- Funari F., *Le texte retraduit. Approches lexicométriques pour l’analyse comparative*, DeriveApprodi, 2025.
- Notaker H., *A history of cookbooks*, University of California Press, 2017.

I disciplinari di produzione come base per una modellizzazione ontologica del dominio caseario: un'analisi italo-francese

Cosimo De Giovanni (Università degli Studi di Cagliari)

Laurent Gautier (Université Bourgogne Europe)

Anne Parizot (Université de Franche-Comté)

Nel settore agroalimentare, i disciplinari di produzione non costituiscono soltanto strumenti normativi di regolamentazione, ma anche risorse terminologiche che organizzano e trasmettono saperi tecnici, territoriali e culturali. In quanto testi che stabilizzano denominazioni, pratiche produttive e criteri di autenticità, essi partecipano alla tutela del patrimonio enogastronomico. Il contributo intende mostrare come tali testi possano essere analizzati non solo come fonti di denominazioni specialistiche, ma come dispositivi discorsivi attraverso i quali il dominio viene concettualizzato, organizzato e reso esplicito.

Lo studio si colloca nell'ambito della terminologia applicata e assume come problema centrale la possibilità di costruire, a partire dai disciplinari, una rappresentazione organizzata delle unità concettuali e delle relazioni che definiscono prodotto, territorio, materie prime, processi di trasformazione, modalità normative e dispositivi di controllo. L'obiettivo è verificare in che modo i disciplinari DOP/AOP permettano di passare dall'analisi terminologica dei testi a una prima modellizzazione ontologica del dominio caseario.

Le fonti sono costituite da quattro disciplinari relativi a formaggi a denominazione d'origine, selezionati come casi di studio secondo un campionamento ragionato, al fine di verificare la metodologia proposta: *Grana Padano* e *Casciotta d'Urbino* per l'area italiana, *Comté* e *Bleu de Gex Haut-Jura/Bleu de Septmoncel* per l'area francese. La prospettiva comparativa si sviluppa su un doppio livello: all'interno di ciascuna area linguistico-culturale, attraverso il confronto tra un prodotto fortemente istituzionalizzato e uno a più marcato radicamento territoriale; tra l'area italiana e quella francese, per osservare continuità e variazioni nella costruzione terminologica e concettuale dei disciplinari.

L'analisi prevede l'osservazione della macro-organizzazione dei testi, l'identificazione e normalizzazione delle unità concettuali, la loro classificazione in classi concettuali e ontologiche, l'esplicitazione delle relazioni che strutturano il dominio e il confronto tra le configurazioni emergenti.

I primi risultati mostrano che i disciplinari condividono un nucleo strutturale stabile, fondato su definizione giuridica del prodotto, delimitazione dell'area geografica, regolazione del processo produttivo e dispositivi di controllo e identificazione. L'estensione all'area italiana e francese consente inoltre di verificare l'esistenza di un nucleo concettuale condiviso, associato a configurazioni ontologiche specifiche: nei prodotti più standardizzati prevalgono parametri tecnici, soglie e condizioni di conformità; nei prodotti a più forte radicamento territoriale emergono relazioni tra ambiente, pratiche produttive, saperi locali e caratteristiche del prodotto.

Lo studio evidenzia il valore dei disciplinari come risorse terminologiche e concettuali per la descrizione, l'organizzazione e la trasmissione dei saperi enogastronomici. Le implicazioni riguardano sia la metodologia dell'analisi terminologica, sia la costruzione di risorse lessico-terminologiche e ontologiche utili alla valorizzazione del patrimonio caseario in prospettiva comparativa e plurilingue.

Riferimenti bibliografici

- De Giovanni C., Chessa, "Les produits fromagers AOP et IGP français et italiens. Pour une sémantique de la dénomination appliquée à la terminologie", *ROCZNIKI HUMANISTYCZNE*, 72, 8, 2024, pp. 35-47, <https://dx.doi.org/10.18290/rh24728.2>
- Grimaldi C. (a cura di), *Il prodotto agroalimentare campano. Tra lingua, cultura e tradizione*, Roma, Aracne, 2017.
- Michelet T., "Cahier des charges et agréage en agroalimentaire. Méthodes et outils", *Techniques de l'Ingénieur*, réf. F1169 v1, 2015, <https://doi.org/10.51257/a-v1-f1169>.
- Noy N.F., McGuinness D.L., *Ontology Development 101: A Guide to Creating Your First Ontology*. Stanford Knowledge Systems Laboratory Technical Report KSL-01-05, 2001, https://protege.stanford.edu/publications/ontology_development/ontology101.pdf.
- Raynaud E., Sauvée L., Valceschini E., "Signaler et garantir la qualité du produit. La gouvernance des transactions dans les filières agroalimentaires", *FaçSADe*, 22, 2005, pp. 1-4.

Zanola M.T., *Che cos'è la terminologia*, Roma, Carocci, 2018.

Zanola M.T., “La terminologia agroalimentare: normatività e comunicazione plurilingue”, in R. Bombi, V. Orioles (a cura di), *Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana*. Udine, Forum, 2020, pp. 145-152.

Fonti primarie

Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta Grana Padano.
<https://www.granapadano.it/public/file/Disciplinare-produzione-Grana-PadanoDOPNov19-38346.pdf>.

Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta Casciotta d'Urbino.
https://www.casciottadiurbino.it/wp-content/uploads/2025/10/Disciplinare_Casciotta_d_Urbino.pdf.

Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée Comté.
https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-a5dc2d3a-eff7-49bd-a9c7-387919793b41.

Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée Bleu de Gex Haut-Jura / Bleu de Septmoncel.
<https://www.inao.gouv.fr/produit/bleu-de-gex-haut-jura-ou-bleu-de-septmoncel-13171>.

La nozione giuridica di vino tra innovazione normativa e patrimonio culturale

Francesco Romano (CNR-IGSG)

Giuliana Strambi (CNR-IRIDIS)

Il contributo analizza la nozione giuridica di “vino” nell’ordinamento dell’Unione europea e italiano alla luce delle recenti riforme della disciplina del settore vitivinicolo, con particolare riferimento alla bevanda ottenuta dalla dealcolizzazione totale del vino. L’obiettivo è valutare se la commercializzazione di tale bevanda con il nome “vino”, nonostante la gradazione alcolica inferiore o uguale allo 0,5% vol., ancorché accompagnata dalla dicitura “dealcolizzato”, configuri una “modifica implicita” della definizione tradizionale del vino come bevanda alcolica (Germanò et al, 2022) e quali implicazioni ne derivino in termini di tutela del consumatore e salvaguardia del patrimonio culturale.

La ricerca si fonda su un’analisi sistematica della normativa UE e nazionale, dalla definizione originaria dettata nella politica agricola comune e rimasta inalterata fino ad oggi, alle novità introdotte nel 2021 e nel febbraio 2026 sulle pratiche enologiche e sull’etichettatura del vino. Come sperimentato in precedenti ricerche (Cammelli et al 2022 e Cammelli et al 2021), l’indagine è condotta anche in prospettiva diacronica e giuri-linguistica, con il supporto delle banche dati storiche di CNR-IGSG Lessico Giuridico Italiano e Lingua Legislativa Italiana, per ricostruire in quali contesti il termine “vino” veniva usato in documenti giuridici di diverso tipo (dottrina, legislazione, prassi in un periodo compreso tra il 1344 e il 1931).

L’articolazione del lavoro prevede, dapprima, l’inquadramento normativo della definizione di vino; quindi, l’esame delle innovazioni introdotte dal legislatore UE; infine, l’analisi critica delle ricadute sul piano giuridico e socioculturale, anche valutando in quali contesti tale termine fosse usato nei documenti giuridici del passato. Le verifiche svolte evidenziano, infatti, come il vino fosse importante in molti ambiti della nostra società (per suggellare patti o per creare nuclei familiari, mentre nella legislazione, anche contemporanea, se ne denota la rilevanza prevedendo pene particolarmente gravi per chi lo trafugasse o lo distruggesse).

I risultati evidenziano come la nuova normativa non riesca ancora a garantire ai consumatori decisioni di acquisto consapevoli e sicure, e come la coesistenza sul mercato di categorie merceologiche eterogenee, etichettate con la medesima denominazione legale, sollevi dubbi sul potenziale carattere ingannevole dell’informazione, nonostante l’obbligo di riportare la dicitura “dealcolizzato” (“zero alcol”, dal 2027) e il tenore alcolico.

Le implicazioni dello studio sulla denominazione legale “vino” riguardano, da un lato, la necessità di bilanciare innovazione di mercato e tutela del consumatore; dall’altro, il possibile impatto sulla dimensione culturale e identitaria del vino, riconosciuto come patrimonio culturale nazionale dalla normativa italiana e, in quanto incluso nella dieta mediterranea, come patrimonio culturale immateriale dall’UNESCO.

Riferimenti bibliografici

- Biasotti M.A., Strambi G., in F. Chessa, C. De Giovanni, M.T. Zanola (ed), *La terminologia dell’agroalimentare*, Milano, FrancoAngeli, 2014, pp. 67-83
- Cammelli A., Conti, S. Peruginelli G., Romano F., “L’evoluzione storica del linguaggio giuridico: un caso di studio tra due banche dati”, in E. Chiochetti, N. Ralli (a cura di), *Risorse e strumenti per l’elaborazione e la diffusione della terminologia in Italia*, Bolzano, Eurac Research, 2022, pp. 186-201.
- Cammelli A., Fioravanti C., Romano F., “Le risorse documentarie dell’Istituto di Teoria e Tecniche dell’Informazione Giuridica del CNR per un’analisi di termini giuridici rilevanti: il caso di studio della parola «razza»”, in C. Grimaldi, M.T. Zanola (a cura di), *Terminologie e vocabolari. Lessici specialistici e tesauri, glossari e dizionari*, Firenze, Firenze University Press, 2021, pp. 47-58.
- Germanò A., Rook Basile E., Lucifero L., *Manuale di legislazione vitivinicola*, III ed., Torino, 2022.
- Strambi G., “I vini dealcolizzati alla ricerca di identità”, *Rivista di diritto alimentare online*, 3, 2025, pp. 36-53.

Validare la tradizione: modellizzazione terminologica tra variabilità e standardizzazione nella produzione norcina italiana

Claudia Brunini, Eugenio Concetti, Stefania Pantoni (ISTAT)

Il recente riconoscimento della cucina italiana come patrimonio immateriale UNESCO evidenzia il ruolo del linguaggio nel trasmettere e tutelare i saperi enogastronomici. In questo ambito, la terminologia non è soltanto un repertorio di nomi, ma un dispositivo culturale che favorisce la trasparenza comunicativa tra discipline scientifiche, organi di controllo e filiere produttive.

Il presente contributo, partendo dall'analisi di quattro studi sulla sicurezza microbiologica di prodotti d'eccellenza quali salame e coppa, indaga la tensione tra la stabilità delle denominazioni tradizionali e l'intrinseca variabilità dei processi. L'indagine si sviluppa secondo le seguenti due direttrici principali.

Modellizzazione e formalizzazione dei processi: si analizza come il lessico specialistico trasformi il termine descrittivo in variabile quantificabile. Termini propri della produzione norcina quali "grana", "concia" o "stagionatura" e parametri legati alla sicurezza alimentare come "pH", " a_w " e "cariche microbiche" divengono unità di un linguaggio formale. L'approccio si integra a progetti quali AGROTERM, proponendo l'adozione della terminologia specialistica come elemento essenziale per definire l'identità tecnica del prodotto. Ciò risulta fondamentale, da un lato, per evidenziare i tratti distintivi di una definizione intensionale secondo lo standard ISO 704 e, dall'altro, per proteggere il *Made in Italy* sui mercati internazionali.

Dialettica tra variabilità e standardizzazione: nonostante la stabilità storico-linguistica delle denominazioni, gli studi evidenziano una significativa variabilità nei processi produttivi. Considerando in particolare un lavoro condotto presso dieci aziende su venti campioni di insaccati fermentati riconducibili a nove tipologie di salame, emerge come la terminologia adottata in ambito sperimentale svolga la funzione di custode dinamico dell'identità: essa consente di validare produzioni eterogenee, frutto di prassi locali stratificate, all'interno di parametri di sicurezza oggettivi, senza snaturarne la radice culturale.

In conclusione, il passaggio dalla prassi empirica alla validazione scientifica non snatura la tradizione, ma la codifica in un linguaggio universale. La terminologia, integrando ed elaborando parametri tecnici di produzione e modelli predittivi di sicurezza, può farsi custode di un patrimonio materiale che diventa così scientificamente difendibile e globalmente riconoscibile.

Riferimenti bibliografici

- Bonilauri P. *et al.*, "Reduction of Salmonella spp. in Italian salami [...]", *Meat Science*, 157, 2019.
- Bonilauri P. *et al.*, "Modeling the behavior of Listeria innocua in Italian salami [...]", *Meat Science*, 172, 2021.
- Chessa F., De Giovanni C., Zanola M.T. (a cura di), *La terminologia dell'agroalimentare*, Milano, FrancoAngeli, 2014.
- International Organization for Standardization, *ISO 704:2022. Terminology work – Principles and methods*, 2022.
- Frosini G., Lubello S., *L'italiano del cibo*, Roma, Carocci, 2023.
- Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, *Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Coppa Piacentina"*, 2025.
- Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, *Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Salame di Varzi"*, 2025.
- Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, *Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Coppa di Parma"*, 2025.
- Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, *Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Salame Felino"*, 2025.
- Taddei R. *et al.*, "Effect of production process [...] on [...] Listeria innocua in traditional Italian [...] coppa", *Italian Journal of Food Safety*, 9:9133, 2020.
- Taddei R. *et al.*, "Effect of production process [...] on [...] Salmonella spp. in traditional Italian [...] coppa", *Italian Journal of Food Safety*, 9:8445, 2020.

- Unione europea, *Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori*, 2011.
- United States Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, *FSIS Guideline for the Production of Fermented, Salt-Cured, and Dried Products*, 2023.
- Zanola M.T., “La terminologia agroalimentare: normatività e comunicazione plurilingue”, in R. Bombi (a cura di), *Italiani nel mondo [...]*, 2015, pp. 145-152.
- Zanola M.T., *Che cos'è la terminologia*, Roma, Carocci, 2018.

Casadina e ambrucciata: la terminologia dei dolci al formaggio di Sardegna e Corsica sui social media

Lorenzo Devilla, Nicla Mercurio (Università degli Studi di Sassari)

Le terminologie dei prodotti agroalimentari tradizionali conservano e trasmettono saperi identitari, tecniche e culture locali. Tuttavia, i social media hanno trasformato le modalità di divulgazione: piattaforme come Instagram consentono a produttori, turisti e consumatori locali di riprodurre, adattare e spiegare le denominazioni ufficiali.

Il nostro caso studio analizza le terminologie dei dolci al formaggio in Sardegna e Corsica, contesti insulari mediterranei, che condividono una forte identità linguistica e tradizioni agropastorali (Devilla 2022; Devilla, Mercurio 2025). Obiettivo è comprendere come le pratiche discorsive dei social media influenzino la trasmissione di queste terminologie, con attenzione al ruolo delle lingue locali, talvolta affiancate da glosse esplicative nei contesti ufficiali.

Dolci e formaggi sono parte essenziale della cucina della Sardegna (Devilla 2015: 225). Diversi studi linguistico-terminologici sui prodotti dolciari si sono infatti concentrati sul contesto italiano e sardo (De Giovanni, Chessa 2022; Gilardoni, Lo Presti 2025). Per la Corsica, invece, esiste una letteratura storico-antropologica sulla patrimonializzazione di questa produzione (Prost et al. 2000), che offre una base per estendere al contesto corso l'analisi qui proposta.

A partire da hashtag quali #cucinasarda e #cucinacorsa/#cuisinecorse, abbiamo costituito un corpus di 100 contenuti Instagram (post e reel), che includono dolci al formaggio. Il post Instagram è un genere plurisemiotico in cui immagine e didascalia co-enunciano il sapere terminologico (Gattiglia 2024). Il nostro studio si concentra tuttavia sul testo, collocandosi nell'ambito della socioterminologia (Gaudin 2003), che osserva i termini nei loro contesti d'uso.

Per il confronto terminologico, abbiamo utilizzato documenti ufficiali sardi (Assessorato dell'agricoltura 2024; Laore Sardegna 2007, 2020) e corsi (ODARC; CNIEL). I termini sono stati estratti manualmente e classificati per forma, toponimi e lingua regionale (sardo e corso). Abbiamo inoltre distinto tra contenuti di utenti e contenuti di profili istituzionali (Marti-Ochoa et al. 2025), e considerato la presenza di definizioni. I primi risultati mostrano la persistenza delle varianti locali, con glosse, immagini e altri dispositivi che rendono i contenuti più accessibili. Inoltre, le denominazioni risultano da una negoziazione tra saperi locali e logiche di mercato.

Lo studio conferma il ruolo dei social media nelle dinamiche terminologiche contemporanee e offre evidenze utili che possono orientare enti come LAORE e ODARC nella progettazione di strategie di comunicazione digitale per valorizzare i patrimoni agroalimentari, tutelando al contempo le lingue locali.

Riferimenti bibliografici

- Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale. Regione Autonoma della Sardegna, *Elenco prodotti agroalimentari tradizionali*, 2024, <https://files.regione.sardegna.it/squidex/api/assets/redazionali/df33e5a1-c313-4545-bbcfb1018928c627/4.-formaggi.pdf>.
- CNIEL, A.O.P. *La plus belle preuve d'authenticité*, https://www.produits-laitiers-aop.fr/wp-content/uploads/2021/09/AOP_brochure.pdf.
- De Giovanni C., Chessa F., "La denominazione del prodotto gastronomico nell'offerta turistica: breve analisi dei prodotti dolciari sardi", in L. Devilla, M. Galiñanes Gallén (a cura di), *Le parole del turismo. Aspetti linguistici e letterari*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2022, pp. 105-115.
- Devilla L., "Le rôle de la gastronomie dans la représentation de l'identité régionale sarde : aspects de la communication touristique", in P. Paissa et al. (éds.), *Dans l'amour des mots. Chorale(s) pour Mariagrazia*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2015, pp. 219-130.
- Devilla L., "La communication touristique à travers les sites web institutionnels. Le cas de la Sardaigne et de la Corse : deux 'îles sœurs' ?", in L. Devilla, M. Galiñanes Gallén (a cura di), *Le parole del turismo. Aspetti linguistici e letterari*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2022, pp. 117-130.

- Devilla L., Mercurio N., “Valoriser le territoire à travers la bière artisanale : une analyse exploratoire de brasseries italiennes (Campanie, Sardaigne), françaises (Corse) et suisses (Jura)”, *Repères-DoRiF*, 31, 2025.
- Gattiglia N., “Le post Instagram militant : étude exploratoire d’un genre numérique natif plurisémiotique”, *Pratiques*, 2024, pp. 203-204, <http://journals.openedition.org/pratiques/15727>.
- Gaudin F., *Socioterminologie, une approche sociolinguistique de la terminologie*, Bruxelles, Duculot De Boeck, 2003.
- Gilardoni S., Lo Presti M.V., “Identità culturale e territorio: il caso dei nomi dei dolci tradizionali italiani”, *XXXV Convegno Ass.I.Term Terminologia, patrimonio e territorio. Termini che raccontano un’identità*, 9-10 ottobre 2025, Cagliari.
- LaoreSardegna, Regione Autonoma della Sardegna, *Prodotti tradizionali. Prodotti di origine animale*, 2007, <https://www.agenzialaore.it/index.php?xsl=2933&s=45004&v=2&c=95410&t=1>.
- LaoreSardegna, Regione Autonoma della Sardegna (2020), *I prodotti DOP e IGP della Sardegna*, 2020, <https://www.agenzialaore.it/index.php?xsl=2932&s=65&v=9&c=95623&n=12&na=1&t=1>.
- Marti-Ochoa J., Noguer-Junca E., Martin-Fuentes E., “A Taste of Catalonia: A social media analysis of gastronomic content on Instagram”, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 42, 101283, 2025.
- ODARC, *Gusti di Corsica*, <https://www.gustidicorsica.com>.
- Prost J.-A., de Sainte Marie C., Delfosse C., “Patrimoine rural et économie locale : le cas des pâtisseries corses au Brocciu”, *Campagnes de tous nos désirs. Patrimoines et nouveaux usages sociaux*, Maison des Sciences de l’Homme, Paris, 2000, pp. 105-119.
- Sorba J. M., Dubeuf B., Casalta E., “Analyse d’un dispositif de qualification locale : le Concours Régional des Fromages de Corse”, in J.-P. Dubeuf (éd.), *L’évolution des systèmes de production ovine et caprine : avenir des systèmes extensifs face aux changements de la société*, Zaragoza, CIHEAM, 2004, pp. 227-235.

Dare forma alla pasta: appunti su nomi e verbi dal corpus AtLiTeG

Emanuela Di Venuta, Valentina Iosco (Università per Stranieri di Siena)

La proposta prende le mosse da due differenti ricerche dottorali sulla lingua del cibo: una ha analizzato a livello lessicologico e lessicografico i nomi della pasta dall'età medievale agli anni Trenta del Novecento; l'altra ha indagato a livello lessicale e morfo-derivazionale i tecnicismi rappresentati da forme verbali, tanto in epoca più antica quanto in età contemporanea.

L'intervento, che ruota attorno alla pasta sia in quanto oggetto di una particolare tecnica sia in quanto prodotto finito, intende mettere in luce il legame che intercorre tra il settore delle operazioni gastronomiche e il settore dei nomi della pasta dal Medioevo all'età contemporanea. Anzitutto, si darà infatti conto delle azioni, operazioni e pratiche rintracciate nelle fonti settoriali; si passeranno poi in rassegna alcune denominazioni, che costituiscono un lessico non solo tecnico e specialistico, ma anche quotidiano e popolare, fortemente legato alla vita materiale. La ricerca prende avvio dal corpus AtLiTeG (*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità*) e considera fonti e enciclopedie di epoca contemporanea per evidenziare, e confermare nella maggior parte dei casi, la stabilità di tali tecnicismi fino ai nostri giorni. Data l'antichità della pratica di lavorazione e manipolazione della pasta, progressivi processi di specializzazione si rintracciano nel settore delle operazioni, tra cui figurano in maggioranza evoluzioni di epoca romanza e, in minoranza, deverbali e denominali. Per quanto riguarda i nomi, si osserveranno perlopiù casi di rideterminazione semantica e traslazione metaforica, alcuni dei quali motivati dalla tecnica impiegata per modellare la pasta o dalla forma finale assunta, altri legati a fatti socio-culturali, talvolta di matrice simbolica.

Fin da epoca medievale numerosi gastronomi verbali si accompagnano alla pasta e ne documentano l'evoluzione tecnica. Si rintracciano verbi come *legare* e *rinvestire*, operazioni da cui si ottengono formati come *offelle* e *ravioli*, considerabili geosinonimi. La pasta funge da copertura anche nella più antica cottura *in pastello*, che evolve nella forma della cottura *in crosta* e che può essere espressa pure dal verbo *appastare*. Si hanno poi verbi come *concavare*, *gravare* e *sottigliare*, che rimandano a differenti tecniche correlabili alle voci *crosetti*, *lasagne* e, più tardi, *tagliarelli*, oltre che *strangolapreti* e *strozzapreti*. Le operazioni di *tirare*, *spianare*, *stendere* descrivono poi i metodi di lavorazione per ottenere una sfoglia, al cui esito concorrono utensili variamente denominati nel territorio italiano, da *matterello* a *rullo*, da *spianatoio* a *bastone*, da *stendarello* a *tira*, da *opianatoio* a *lasagnaturo*. Da ultimo, con l'apparizione della *macchina tagliapasta* si specializza il verbo *tagliare*: l'espressione tecnica *pasta tagliata* è in uso a partire dall'Ottocento sia per distinguere questa tipologia dalla pasta lunga, sia per riferirsi specificamente al taglio dell'impasto in uscita dalla trafilatura nel processo di produzione industriale. A questa categoria appartengono, difatti, sia paste corte come *avemarie*, *grandine*, *paternostri*, ma anche paste prodotte industrialmente, come *penne* e *fusilli*.

Grazie al dialogo tra le due ricerche sarà possibile osservare un fondo tecnico antico e una stretta relazione tra operazioni e nomi dei formati, che abitano tuttora la nostra lingua e la nostra tavola.

Riferimenti bibliografici

Bay A., *Enciclopedia della cucina*, Milano, Garzanti, 2010.

BLC, *Banca dati del lessico della cucina*, consultabile all'indirizzo: <https://linguadellacucina.it/>.

Corpus AtLiTeG, *Corpus dell'Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità*, consultabile all'indirizzo: <https://corpus.atliteg.org/ricerca>.

Frosini G., Lubello S. (a cura di), *L'italiano del cibo*, Roma, Carocci, 2023.

GRADIT = Tullio De Mauro, *Grande dizionario italiano dell'uso*, 8 voll., Torino, UTET, 2007².

Guarnaschelli Gotti M., *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*, Milano, Mondadori, 2007.

Iosco V., *I nomi del pane e della pasta in Italia dal Medioevo agli anni Trenta del Novecento Origine, storia e classificazione*, Firenze, Olschki, 2026 ("Iter Gastronomicum", VII).

Polimeni G., *I sinonimi in cucina: nomi di piatti e di elementi nelle ricette di Pellegrino Artusi*, in G. Frosini, M. Montanari (a cura di), *Il secolo artusiano*, Atti del Convegno (Firenze-Forlimpopoli 30 marzo-2 aprile 2011), Firenze, Accademia della Crusca, 2012, pp. 95-108.

VoSLIG, *Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia*, consultabile all'indirizzo: <https://vocabolario.atliteg.org/lemmario>.

TermPTEmRo: un database terminologico multilingue online al servizio dei “Sapori locali” della Regione Emilia-Romagna

Francesca Cialdini (Università degli Studi di Modena-Reggio Emilia)

Giorgio Di Nunzio (Università degli Studi di Padova)

Chiara Preite (Università degli Studi di Milano)

Federica Vezzani (Università degli Studi di Padova)

Gloria Zanella (Università degli Studi di Milano)

In linea di continuità con la presentazione, avvenuta in occasione del Convegno annuale AssITerm tenutosi a Cagliari nel 2025, della genesi e delle riflessioni di ordine metodologico che hanno condotto alla realizzazione del glossario Sapori Locali come elemento di promozione territoriale e culturale dell'enogastronomia di origine protetta della Regione Emilia-Romagna, la presente proposta intende dar conto da un lato, dei fondamenti teorici della ricerca terminologica (essenzialmente condotta in un quadro che integra terminologia testuale e socioterminologia) sottostante alla realizzazione delle schede relative a ciascun prodotto e, dall'altro, della realizzazione della risorsa terminologica del progetto TermPTEmRo (finanziato dalla Fondazione Modena), nell'anno che intercorre tra le due edizioni del Convegno AssITerm. Tale risorsa rappresenta l'evoluzione e l'ampliamento del glossario “Sapori locali” ed è concepita come una banca dati terminologica ad accesso aperto ospitata in un sistema di gestione terminologica che segue i principi FAIR (*Findable, Accessible, Interoperable* e *Reusable*) dell'Associazione europea Open Science Cloud.

Il gruppo di ricerca sta progredendo non solo con l'arricchimento della banca dati (con l'aggiunta sia di nuovi prodotti “promossi” nelle liste ufficiali¹, sia di due nuove lingue, tedesco e polacco) ma soprattutto verso il suo riversamento in un'apposita versione del sistema di gestione della terminologia FAIRterm², capace di rispondere alle sfide lanciate dall'intreccio di un multilinguismo che comprende 60 schede (relative ad altrettanti prodotti) per ciascuna delle 7 lingue ormai coinvolte: italiano, francese, inglese, spagnolo, romeno, tedesco e polacco.

Rispetto alla piattaforma “artigianale” precedente, costruita con WordPress e comprendente 53 prodotti per 5 lingue (italiano, francese, inglese, spagnolo e romeno), oltre a permettere l'ampliamento menzionato, l'applicazione FAIRterm consente di creare un'ontologia dei Sapori locali: a partire dal concetto fino alla creazione della scheda terminologica del prodotto enogastronomico con denominazione protetta nelle varie lingue coinvolte nel progetto. La realizzazione delle schede su FAIRterm permette una consultazione più raffinata e mirata delle informazioni offerte per ciascun prodotto, rendendole così più facilmente e diffusamente trasmissibili e riconoscibili e portando a una più ampia valorizzazione culturale ed economica del settore enogastronomico emiliano-romagnolo. I risultati del progetto saranno presentati in quest'occasione attraverso l'illustrazione dell'ontologia dei Sapori locali e la presentazione di alcune schede FAIRterm.

La capacità del sistema di gestione FAIRterm di rilasciare aggiornamenti quando necessario consentirà di aggiungere nuovi prodotti che eventualmente otterranno nel tempo le certificazioni DOP, IGP, DOCG, DOC e IGT.

¹ <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090#main>; a cui si aggiungono le seguenti liste per i prodotti vinicoli: <http://catalogoviti.politicheagricole.it/dopigp.php> e <http://catalogoviti.politicheagricole.it/denominazioni.php?codice=1058>.

² <https://shiny.dei.unipd.it/fairterm/compilation20.html>.