

SSML  
SCUOLA SUPERIORE PER MEDIATORI LINGUISTICI  
PADOVA



TESI DI LAUREA

# **#mondoristorante** **World and Restaurant**

TRADUZIONE E ANALISI DI ALCUNI CAPITOLI

TRATTI DA

**#MONDORISTORANTE**

di Luca Farinotti

Traduzione: ITALIANO – INGLESE

Relatore:  
Prof. Andrew Bailey

Laureanda:  
Vittoria Ghirardi

**Anno accademico 2019/2020**

**SESSIONE AUTUNNALE**

*Without translation,  
we would inhabit parishes  
bordering on silence.*

*– George Steiner*

## INDICE

<b>1. INTRODUZIONE E CONTESTUALIZZAZIONE .....</b>	<b>3</b>
<b>2. PROPOSTA DI TRADUZIONE.....</b>	<b>14</b>
<b>3. PREMESSA ALL'ANALISI TRADUTTOLOGICA.....</b>	<b>56</b>
<b>4. ANALISI LESSICALE .....</b>	<b>74</b>
(Prototesto e Metatesto a confronto; strategie traduttive adottate)	
4.1 Realia.....	74
4.2 Termini lessicali culturospecifici .....	78
4.2.1 Toponimi .....	79
4.2.2 Marchi, aziende, associazioni, squadre calcistiche .....	80
4.3 Neologismi dell'autore .....	82
4.4 Ridondanza lessicale .....	86
4.5 Acronimi .....	87
<b>5. ANALISI MORFOSINTATTICA.....</b>	<b>89</b>
(Prototesto e Metatesto a confronto; strategie traduttive adottate)	
5.1 Equazione .....	91
5.2 Sostituzione .....	92
5.2.1 Frasi idiomatiche e interiezioni .....	93
5.3 Riduzione .....	94
5.4 Amplificazione .....	95
5.5 Condensazione .....	96
5.5.1 Preposizioni ellittiche .....	97
5.6 Diffusione.....	98
5.7 Riordinamento.....	99
5.8 <i>Italianità</i> .....	102
5.8.1 Frasi ipotetiche e condizionali dal valore enfatico.....	104
<b>6. ANALISI STILISTICA .....</b>	<b>106</b>
(Prototesto e Metatesto a confronto; strategie traduttive adottate)	
6.1 Linguaggio colloquiale, dialettale, infantile.....	106
6.2 Linguaggio espressivo .....	109
6.3 Linguaggio religioso .....	112
6.4 Rimandi extra-testuali .....	113
6.5 Termini inglesi .....	115
6.6 Personaggi e strategie narrative .....	116
<b>7. CONCLUSIONI.....</b>	<b>117</b>
<b>8. BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>120</b>
<b>9. SITOGRAFIA .....</b>	<b>122</b>
<b>RINGRAZIAMENTI.....</b>	<b>124</b>

## Introduzione

*#mondoristorante*, scritto da Luca Farinotti, la cui prima pubblicazione ad opera della casa editrice Edizioni Clandestine risale a Maggio 2018, può essere presentato come un prontuario del mondo della ristorazione senza precedenti.

Vincitore del Premio Selezione Bancarella della cucina 2019, questo libro tratta l'importanza culturale e sociale di una ristorazione *virtuosa* alla quale, al giorno d'oggi, si contrappone un'*omologazione standardizzante* che sembra essersi quasi totalmente impadronita del mondo enogastronomico, comportando un drastico impoverimento di tale settore a scapito dell'utilizzo di prodotti autentici, naturali, ma anche e soprattutto delle esperienze di cui il cliente potrebbe e dovrebbe beneficiare e, in ultimo, della missione che accomuna i ristoratori che si identificano come *resistenti* a qualsiasi forma di processazione responsabile del decadimento qualitativo delle materie prime, così come alle moderne pratiche di ristorazione, che vanno a deturpare le esperienze che un mestiere simile, facilmente definibile come una vera e propria arte, dovrebbe farsi carico di donare al consumatore. Si tratta dunque di un saggio di denuncia ironico e pungente, tra le cui righe è possibile cogliere una mordente volontà di ricordare il passato e di ispirarvisi, al fine di preservare le nostre origini e le ricchezze che il nostro Paese offre.

Luca Farinotti nasce a Parma nel 1972, trascorrendo un'infanzia caratterizzata da numerosi spostamenti per seguire la carriera lavorativa del padre, Augusto Farinotti, famoso chef, il cui locale fu il primo della città a ricevere una stella Michelin, e autore di *La cucina di Parma*.

Nonostante avesse inevitabilmente respirato gli effluvi, sia concreti che metaforici, della cucina fin dalla tenera età, svilupperà, durante l'adolescenza, un grande interesse per la letteratura. Scelse infatti gli studi classici, appassionandosi alla letteratura orientale ed, in particolare, alla poesia indiana e giapponese e alla letteratura americana della West Coast degli anni Sessanta,

correnti che stimolarono in lui un forte desiderio di conoscenza delle filosofie orientali di cui divenne esperto. Parallelamente intraprese anche gli studi universitari, in lettere moderne a indirizzo in lingue e letterature orientali. Nel 1995 uscì in libreria la sua prima raccolta di 15 poesie, *Elevazioni*, edita da Rebellato di Venezia. Nel 1997 fu tra i fondatori di *Om Shanti- Rivista di spiritualità creativa*, che racchiudeva in sé fumetti, racconti, poesia e saggi, incentrati sulla tematica della conoscenza di sé. Nel 1998 scrisse una serie di poesie, adattando alla lingua italiana lo schema dell'haiku giapponese; proprio nello stesso periodo conobbe il compositore e percussionista Alessandro Ravi, il quale venne profondamente colpito dai suoi testi, tanto da ideare lo spettacolo teatrale *Un disegno a Katmandu*, vincitore nella sua categoria del Festival Internazionale del Teatro dell'Assurdo (Biennale Europea) del 1999. Nel 2001 produsse inoltre un'opera multimediale, *La cena dell'uomo*, che risultò tra i 3 vincitori italiani alla Biennale dei giovani artisti dell'Europa e del Mediterraneo "Chaos & Communication" di Sarajevo. L'opera fu inoltre positivamente recensita da Luigi Veronelli, eminente autore enogastronomico italiano. Sempre nello stesso anno decise di ritirarsi in collina, negli appartamenti situati sopra il ristorante del padre, a Maiatico, per cominciare la stesura del suo primo romanzo. In questo periodo scrisse *Lo stadio più bello del mondo*, ispirandosi al campo da calcio della chiesa di San Nicolò. In attesa di ricevere le prime proposte per un contratto editoriale, decise di lavorare nel ristorante, fianco a fianco con il padre, per imparare il mestiere di famiglia. Ricevette il contratto per la pubblicazione di *Lo stadio più bello del mondo* nel 2006; questo piccolo romanzo di formazione vinse il Premio dell'Editoria di Chiari e venne adottato come lettura per l'estate da insegnanti in scuole di tutta Italia. Nel 2008 uscì il suo secondo romanzo, *La mannaia di Kramer*.

Parallelamente alla scrittura, continuò ad occuparsi a tempo pieno di ristorazione, inaugurato un progetto che lui stessi definisce di *bistronomia sperimentale*, chiamato *Mentana 104*, locale che tutt'ora gestisce. L'esperienza che ne derivò o, meglio, che tuttora ne deriva, lo portò a sviluppare nuove idee e nuovi progetti,

sempre con l'intento di promuovere il suo territorio e, più in generale, tutti i territori e le tradizioni vere. Il suo obiettivo primario divenne dunque quello di promuovere la cultura dei giacimenti gastronomici, dei prodotti agricoli naturali, della cucina basata sulla materia prima autentica, in aperto contrasto con le multinazionali e la grande industria del cibo, spinto dagli insegnamenti del suo unico vero maestro, Luigi Veronelli.

Tra il 2004 ed il 2006 lavorò anche a diversi progetti di ristorazione, tra cui *Busky*, un food brand incentrato sulla pizza gourmet, con l'utilizzo di farine naturali e *Bread-una storia d'amore*, un panino-bar basato sull'utilizzo dei prodotti di alta qualità della Food Valley. Nello stesso periodo riprese ad occuparsi del ristorante storico del padre, a seguito della sua tragica scomparsa. Parallelamente entrò in contatto con il mondo televisivo, partecipando al programma *4 Ristoranti*. In seguito a queste esperienze decise di dedicare le sue energie ad un'ardua missione: ridefinire i valori connessi alla produzione, distribuzione e somministrazione del cibo, con l'intento di ridefinire il concetto di qualità, soprattutto rispetto alle false informazioni mediatiche che imperversano nella nostra società. Proprio da qui è nato *#mondoristorante*, un libro che l'autore stesso definisce “*di rottura, anti-establishment, valoroso e sincero: un libro che sta mietendo vittime e nemici ma anche molti supporters, il cui obiettivo primario è quello di perseguire nella divulgazione del “sacro”, della sostenibilità e della verità riguardo a tutto ciò che concerne il cibo, la sua produzione, trasformazione e distribuzione*”.<sup>1</sup>

Il motivo al centro della scelta di questo progetto di tesi è duplice: in primo luogo la profonda curiosità ed il vivace interesse scaturiti dalla conoscenza diretta con l'autore ed il conseguente approfondimento delle tematiche a lui care, trattate nel dettaglio proprio in questo suo scritto. Da ciò è sorta spontaneamente la riflessione sull'importanza di tali ideali, spesso sottovalutati e a rischio “di estinzione”. In questa nostra epoca mediatica, responsabile della perdita di ciò

---

1 Luca Farinotti, *Lo Scrittore* [https://www.lucafarinotti.com/luca-farinotti-lo-scrittore/] [18/01/2020]

che realmente detiene un valore intrinseco, meritevole di perdurare nel tempo ed essere diffuso e preservato, credo che l'arte della traduzione debba mettersi soprattutto al servizio di tematiche di carattere socio-culturale, rendendo dunque possibile la sensibilizzazione di un'audience di lettori notevolmente più vasta. Di immensa importanza è la valorizzazione di uno dei maggiori punti di forza del nostro Paese, il settore dell'enogastronomia appunto, e la sua difesa da una sempre più forte depersonalizzazione ed impoverimento, a partire dai processi di produzione, per finire con le esperienze riservate allo stesso consumatore.

Chi meglio della figura del traduttore può farsi carico di veicolare messaggi carichi di valore, passione ed entusiasmo per una determinata tematica, divenendo "voce" internazionale dell'autore, con l'obiettivo di eternarne i pensieri, contribuendo contemporaneamente a destare larga eco su più vasta scala? Dopotutto, «*I traduttori sono i cavalli di posta della cultura*» («*Переводчики – почтовые лошади просвещения*»)<sup>2</sup>.

In secondo luogo, la ragione risulta essere prettamente più tecnica, legata alla natura del testo stesso. Lo stile dell'autore, a tratti ironico e tagliente, che alterna un linguaggio familiare con cui vengono descritti aspetti di vita quotidiana, a passaggi più ricercati e linguisticamente più arzigogolati, utilizzati invece per trattare ideologie e filosofie legate al mondo della ristorazione e, più in generale, degli alimenti e dei vini, nonché l'impiego di una terminologia alquanto peculiare, fatta di termini conati dall'autore stesso, sulla base dei quali si costruisce l'intero pensiero che il libro vuole trasmettere, hanno risvegliato il desiderio di cimentarsi in un'impresa traduttiva molto stimolante, una vera e propria sfida linguistica e culturale.

L'ardua, inusuale ed eventualmente contestabile scelta di presentare un progetto di traduzione attiva, essendo l'italiano la mia lingua madre, trova ragione nel

---

2 Puškin A. S., *Polnoe Sobranie Sočinenij v desjati tomach, Tom 7 "Kritika i publizistica"*, izdatel'stvo Nauka, Leningradskoe otdelenie, Leningrad, 1978, c. 354. / Puškin A. S., *Opera Omnia in dieci tomi, tomo 7 "Critica e pubblicistica"*, casa editrice Nauka, sezione di Leningrado, Leningrado, 1978, p. 354

fatto che la specificità del prototesto tradotto, ricco di elementi culturospecifici, ben si confà ad introdurre un concetto fondamentale della moderna teoria della traduzione, ovvero quello di linguacultura a cui segue quello di traduzionalità.

Infatti, *“in materia di traduzione, parlare di “lingua” non è sufficiente. Grammatica, lessico, punteggiatura, sono solo alcuni degli ostacoli che un traduttore si trova a dover affrontare al momento di tradurre da una lingua verso un'altra lingua.”*<sup>3</sup>

Lasciando queste riflessioni per un secondo momento, l'aver prodotto, da un prototesto italiano di partenza, due metatesti differenti, in inglese e in russo, pur non padroneggiando queste ultime alla stregua di una lingua natia, non deve lasciar adito a perplessità circa la validità del lavoro traduttivo, in quanto l'obiettivo primario è stato quello di porsi da ponte tra cultura emittente e ricevente, per evitare che importanti elementi appartenenti all'implicito culturale dell'autore italiano andassero persi durante il processo di mediazione culturale (di cui quella linguistica è solo una dei tanti aspetti).

Riportando le parole di Osimo *“Consapevolmente o no, migliaia di altri fattori interferiscono e creano ostacoli che possono forse essere catalogati come culturali. [...] Questa differenza tra culture è la distanza che si interpone fra le stesse ed è esattamente il vuoto che un traduttore si propone di colmare al fine ultimo di rendere ogni cultura più accessibile all'altra.”*(Osimo 2011:36)

Il requisito necessario per tradurre in attiva non consiste tanto nell'essere madrelingua della lingua ricevente, ma piuttosto nell'essere consci della differenza che sussiste tra le due culture e tra i rispettivi impliciti culturali, così da essere in grado di considerare la tipologia di residuo traduttivo di una traduzione meramente linguistica e, di conseguenza, attuare una strategia traduttiva complessiva che tenga conto di tale residuo e dei modi per

---

<sup>3</sup> Osimo B., *Manuale del traduttore*, terza edizione, Ulrico Hoepli Editore, Milano, 2011, p. 36



convogliarlo (eventualmente al di fuori del testo vero e proprio) al lettore della cultura ricevente. (Osimo 2011:35)

Il quest'ottica, il traduttore non deve solamente essere un esperto di lingua, ma anche e soprattutto un esperto di cultura e di mediazione comunicativa.

*#mondoristorante* presenta al suo interno una struttura eterogenea, sia dal punto di vista stilistico che contenutistico; per questa ragione sono stati scelti per la traduzione alcuni capitoli, reputati punti focali dell'intero libro, tra le cui righe prendono forma i contenuti salienti che creano una visione d'insieme, permettendo la piena comprensione dell'intera filosofia dell'autore. Viene riportato qui di seguito, per agevolare la consultazione, un breve elenco schematico dei capitoli tradotti, estrapolati dall'opera integrale.

### **Prima parte – “Fare ristorante”**

- **Capitolo 1 – La spesa**

- 2017, quasi ieri, ore 9.00 A.M.

- **Capitolo 5 – Ristoratore Resistente**

- Le cinque regole disciplinari del ristoratore resistente

### **Seconda parte – “Andare al ristorante”**

- **Capitolo 7 – Sala**

- Il galateo del ristoratore

- Il colpo del caffè

- Il colpo delle Belon

- Il galateo del cliente

La prima parte di questo saggio tratta in generale ciò che per l'autore significa gestire un ristorante. Inizialmente, nel primo capitolo, prevale la narrazione degli anni dell'infanzia trascorsi con il padre, alla scoperta del territorio, dei prodotti e dei produttori locali, per poi lasciare spazio ad una parentesi dedicata ai giorni nostri e alle attuali abitudini che contraddistinguono la maggior parte dei membri

della nuova generazione di ristoratori. Questo darà adito all'autore di trarre tutta una serie di conclusioni circa l'impoverimento qualitativo dei momenti che un soggetto può esperire interfacciandosi al modo della ristorazione, andando poi ad analizzare le principali tendenze della società odierna, toccando temi quali la verità, il valore, l'onore e l'onere di un mestiere il cui scopo dovrebbe essere quello di veicolare tradizioni e storia. Significativa è anche la fitta rete di termini ideati dall'autore che costituisce il *fil rouge* dell'intera opera, rimandando al titolo stesso. Si viene dunque a creare un vero e proprio universo, il *mondoristorante*, a cui si contrappongono altre realtà coesistenti, quali *mondometro* e *mondoselecta*, espressioni dei moderni approcci al settore, da cui l'autore desidera prendere apertamente le distanze.

Il capitolo quinto introduce una tematica cardine dell'intero pensiero, ovvero presenta la figura del Ristoratore Resistente ed enuncia il significato stesso di resistenza: missione militante il cui obiettivo è quello di promuovere la vera qualità, dettando le linee guida che si dovrebbero seguire per offrire al cliente un'esperienza che lo possa arricchire, instaurando un vero e proprio rapporto di scambio reciproco, e per rendere giustizia ad un mestiere che rischia di perdere il suo ruolo cruciale. Il mondo delle multinazionali viene ferocemente criticato, denunciando apertamente tutta una serie di comportamenti eticamente scorretti che imperversano nel settore enogastronomico. Umiltà, coraggio e vocazione sono le parole chiave che al meglio descrivono questo capitolo.

La seconda sezione di *#mondoristorante* è invece dedicata ad un aspetto prettamente pratico, il servizio di sala e il modo in cui dovrebbe dispiegarsi un'organizzazione ottimale che da attenzione al cliente e alle sue esigenze. Con tagliente sarcasmo vengono illustrate le numerose tipologie di frequentatori del ristorante, con particolare attenzione alle loro frequenti incoerenze e rozzezze. Parallelamente al galateo del cliente vengono offerte al lettore esperienze dirette di come un ristoratore dovrebbe approcciarsi al proprio mestiere, con l'unica

finalità di offrire un'esperienza unica nel suo genere, confezionata *ad hoc* per il singolo utente

Questa tipologia testuale ha la potenzialità di raggiungere un vasto pubblico di lettori, dal ristoratore professionista, completamente immerso nel macrosistema enogastronomico, fino ad interessare anche il lettore più profano. Le tematiche trattate sono circoscritte ad un settore specifico ma, allo stesso tempo, riescono a possedere un carattere di universalità, in quanto riconducibili ad un ambito d'interesse generale, essendo da sempre il nostro Paese ammirato e preso come punto di riferimento per quello che concerne il settore dell'alimentazione.

La traduzione di questo testo può dunque risultare ugualmente intrigante anche dal punto di vista di altre culture, permettendo la diffusione in più lingue di determinati valori e codici di comportamento che hanno la potenzialità di accomunare più individui, provenienti da realtà anche molto distanti, nella lotta per la preservazione di un'importante ricchezza culturale, finalizzata anche alla promozione di un determinato stile di vita e di benessere a cui tutti dovrebbero aspirare.

In ultimo, trattandosi di una traduzione letteraria e dunque, di un testo aperto per eccellenza, per una piena comprensione, come si è già detto, non è sufficiente conoscere il codice linguistico in cui è scritto; in altre parole, l'opera di traduzione non si ferma al solo livello denotativo, poiché termini ed immagini utilizzati sono carichi di significati che vanno ben oltre il piano letterale, rendendo il significato del testo più ricco e strutturato. La moltitudine di aspetti connotativi che caratterizza il prototesto in questione comporta inevitabilmente un residuo traduttivo significativo. La difficoltà di traduzione di tali tipologie di testo sta nel fatto che il dizionario offre al traduttore solamente i valori denotativi di un vocabolo, mentre quelli connotativi, che variano in base ad un determinato contesto e co-testo, vanno estrapolati criticamente passo a passo.

Quello che Jakobson definì come *linguaggio poetico*, anche se in realtà si può parlare di un qualsiasi linguaggio denso di significati connotativi, e dunque di una qualsiasi tipologia testuale (eccezion fatta per quelli a carattere strettamente denotativo) è stato da lui stesso considerato come *intraducibile*, o meglio, citando Segre, *intraducibile senza residui*.<sup>4</sup>

Infatti la moderna scienza della traduzione prende le distanze dal concetto Catfordiano di *equivalenza*, essendo questa, in traduzione, una vera e propria chimera. Catford definì la traduzione come *sostituzione di materiale testuale in una lingua (LP) con materiale testuale equivalente in un'altra lingua (LA)*.<sup>5</sup>

Negli anni Cinquanta e Sessanta del Novecento gli studiosi iniziarono a sperimentare tipologie di analisi traduttiva più sistematiche; si aprì dunque il dibattito circa il concetto di equivalenza, trattato in maniera innovativa da Roman Jakobson all'interno del suo famoso studio *On linguistic aspects of translation* del 1959. In questo viene ripresa la relazione stabilita da Saussure tra significante (il segno scritto o pronunciato oralmente) e significato (il concetto espresso, la cosa indicata dal significante), andando però a considerare la spinosa questione di equivalenza di significato tra parole appartenenti a differenti codici linguistici, sottolineando che, di norma, non può sussistere piena equivalenza tra le unità di codice. A questo proposito Jakobson fornì l'esempio della parola inglese *cheese*, che non risulta essere identica al termine russo *сыр*, in quanto quest'ultimo non include il concetto di *cottage cheese*; in russo questa sfumatura di significato è resa dalla parola *творог*, e non da *сыр*. Sebbene sia possibile disquisire sul fatto che il vocabolo inglese *cheese* sia in grado di coprire anche l'espressione *cottage cheese* solamente tramite l'utilizzo dall'elemento pre-modificatore *cottage*, viene in ogni caso stabilito il principio generale di differenza interlinguistica tra termini e campi semantici. (Munday 2008:37)

---

4 Segre C., *Avviamento all'analisi del testo letterario*, Einaudi, Torino, 1992, p.51

5 J.C. Catford, *A linguistic Theory of Translation*, Oxford University Press, 1965, p.20

*All'interno delle lingue naturali, le parole hanno diversi significati che, per di più, cambiano ne tempo, nello spazio, nella cultura e a seconda del parlante. [...] Ancora una volta, vorrei dunque sottolineare che le lingue sono anisomorfe (Delabastita): le forme delle parole all'interno delle differenti lingue variano in modo talmente considerevole che la traduzione di un testo e la sua traduzione inversa produce vari testi che differiscono l'uno dall'altro.<sup>6</sup>*

La strategia ottimale da seguire sarà quella di raffigurarsi, attraverso un'attenta analisi traduttiva, un ipotetico lettore modello, per poi stabilire quale siano le dominanti presenti nel prototesto. Il lettore, in questo caso il traduttore, analizzando il testo, formula costantemente ipotesi interpretative che verranno confermate o confutate nel prosieguo della lettura, dando vita a quello che tecnicamente viene definito come *circolo ermeneutico*.

*Dato che nessun segno è mai definitivo, ogni nuovo segno può sfidare l'intera serie di congetture e le ramificazioni interpretative del testo. [...] L'ermeneutica è la scienza dell'interpretazione, in particolare dei testi. [...] La semiosi di un testo è illimitata e non è conclusa solo dopo una prima lettura. Più un testo è complesso sul piano poetico, più è caratterizzato da connotazioni e intertestualità e più è difficile pensare che la sua interpretazione sia definitiva e completa.<sup>7</sup>*

La lettura, l'interpretazione testuale, è anch'essa un processo traduttivo, per la precisione di tipo intersemiotico e deverbalizzante, che da un prototesto verbale scritto produce un metatesto mentale. Questo varia al variare dei segni mentali, degli *interpretanti* del traduttore, che costituiscono quello che Vygotskij definisce come *linguaggio interno*, plasmato dalla formazione personale e dal contesto socio-culturale di provenienza.

---

<sup>6</sup> Osimo B., *Basic notions of Translation Theory: For B.A. students*, Hoepli, Milano, 2019, p.47

<sup>7</sup> Osimo B., *Basic notions of Translation Theory: For B.A. students*, Hoepli, Milano, 2019, pp. 40/41

Risulta quindi evidente la complessità e la criticità di ogni singola scelta intrapresa dal traduttore, figura che si fa carico dell'ardua missione di diffondere un determinato messaggio, cercando di aspirare alla perfezione, alla così tanto nominata quanto indefinibile, inconseguibile ed insussistente *fedeltà*.

Essermi cimentata in un progetto di tesi di questo tipo ha rafforzato il fascino e la passione per l'arte della traduzione che, per sua natura, essendo opera dell'ingegno umano, è imperfetta ed in balia di variabili soggettive, culturali, e cronotopiche.

*“Il senso che il traduttore deve trovare, e tradurre [...] È soltanto il risultato di una congettura interpretativa. Il senso non si trova in una no language's land: è il risultato di una scommessa”.*<sup>8</sup>

Nonostante ciò, la paradossale bellezza dell'essere traduttori risiede nel fatto che, pur consapevoli dell'estrema sfuggevolezza del proprio operato, così come della sua non univocità, ci si prodiga senza sosta per vincere i limiti linguistici e culturali, prefiggendosi come unico scopo quello di permettere la comunicazione tra culture, la penetrazione dell'una nell'altra, fonte primaria di sviluppo ed arricchimento reciproco per qualsiasi realtà.

---

<sup>8</sup> Eco U., *Riflessioni teorico-pratiche sulla traduzione*, in *Teorie contemporanee della traduzione* a cura di S. Nergaard, Strumenti Bompiani, Milano, 1995, p.138

**#mondoristorante**

Luca Farinotti

**#mondoristorante**  
**World and Restaurant**

**Luca Farinotti**



**Parte Prima**  
**“Fare Ristorante”**

**Part I**  
**“Running a restaurant”**

## Capitolo primo - La spesa

Un topolino ghignante con un basco marrone sulla testa si alza dalla sua seggiolina di paglia gialla e corre a squittire nel mio orecchio.

“Vattene via!” penso.

Vorrei urlare ma riesco soltanto a esalare un filo d’aria. Allora lui ride e gli si allungano i baffi.

“Dobbiamo andare! - mi urla – dobbiamo andare al mercato! Svegliati!”.

“Svegliati Luca!”.

Apro gli occhi. La mia sorellina mi sta sconquassando le spalle, urlante.

“Dobbiamo andare!” ripete.

“È ancora buio fuori...” mentre le indico la finestra.

“Sì... dobbiamo... dobbiamo andare” mi fa lei. Simula una tregua fermandosi a fissarmi per un brevissimo istante. Poi, con chirurgica risolutezza, mi afferra entrambi gli occhi formando delle pinzette con le sue piccole dita da bimba di cinque anni nel tentativo, perfettamente riuscito, di sollevarmi le palpebre.

“Dobbiamo andare al mercato!”.

Si è già infilata le scarpine da sola. Mi strattona il braccio tirandolo a sé con tutta la forza che ha “Oohhh...issa!”.

“Va bene, va bene” faccio io.

“Il papà ci aspetta giù in macchina. Ci aspetta giù. Sbrigati” mi ordina lei.

“Ma io non voglio venire oggi”, provo a protestare mentre lei mi lancia i bermuda e la maglietta.

“Dobbiamo andare. Ci fermiamo alla paninoteca” taglia corto lei.

“All’andata o al ritorno?” chiedo io.

“Alla paninoteca” ribatte.

Non mi resta che decidere di porre fine alla tortura con la massima rapidità possibile. Mi infilo senza indugi la maglietta amaranto dell’Aston Villa campione d’Europa 1982, i pantaloncini verdi del Montreux e le Diadora appiccicose e sgangherate che da tutta l’estate personificano la mia unica calzatura, come per ogni bambino di dieci anni che si rispetti. E, senza lavarmi faccia e denti, afferro mia sorella e la sollevo per trasportarla in braccio fino all’auto.

“Lasciami!” mi ingiunge subito con fermezza incontrovertibile.

## Chapter 1 — Grocery shopping

A sniggering little mouse, with a brown beret on her head stands up from her little yellow straw chair and runs to squeak in my ear.

“Go away!” I think.

I’d like to scream but the only thing I can do is produce a weak sound. Then she laughs and her whiskers lengthen.

“We have to go!” - she shouts at me - “We have to go to the market! Wake up!”

“Wake up, Luca!”

I open my eyes. My little sister is shaking my shoulders violently, shouting.

“We have to go!” she says again.

“It’s still dark outside...”, as I point at the window.

“Yes...we have to...we have to go,” she says to me. She seemingly gives me a reprieve, stopping and staring at me for a brief moment. After that, with surgical precision, she touches my eyes, using her five-year-old fingers as if they were tweezers, trying — and actually succeeding — in lifting my eyelids.

“We have to go to the market!”

She has already put on her shoes by herself. She tugs at my arm with all her strength “Heave-hoh!”

“All right, all right”, I say.

“Dad is waiting for us in the car. He's waiting for us in the courtyard. Hurry up!” she orders.

“But I don’t want to come today,” I protest, as she throws me a pair of Bermuda-shorts and a T-shirt.

“We have to go!” “We’re making a stop at the sandwich shop first,” she cuts to the chase.

“On the way there or back?” I ask.

“At the sandwich shop,” she replies.

I have no choice but to put an end to this torture as quickly as possible. I promptly put on my claret Aston Villa football shirt, European champions in 1982, my green Montreux shorts and my Diadora trainers, sticky and ragged, as they are the only pair of footwear I have worn all summer long, as every 10-year-old child usually does. So, without washing my face and brushing my teeth, I grab my sister, pick her up and carry her to the car.

“Put me down!” she orders with an incontrovertible determination.

I suoi piedini scatenati riatterrano roteando così da lanciarsi subito in una corsa sghemba e famelica verso il cortile in cui nostro padre ci aspetta con la Peugeot familiare in moto, la portiera spalancata sull'aria fresca del mattino e la "Gazzetta" aperta sul volante. L'alba comincia a irrorare di luce le colline verdissime.

"Non voleva venire" si lamenta lei.

"Un'altra volta lascialo nel letto" la ammonisce nostro padre.

"Io prendo la torta salata col *prosciutto rosso*" sentenzia lei.

"Ci fermiamo all'andata o al ritorno, papà?" faccio io.

"Te lo meriti?" mi esorta crudelmente lui a un irragionevole esame di coscienza mattutino.

"Non glielo diciamo alla mamma, papi, stai tranquillo. Così non ti sgrida che spendi i soldi per straviziarci – interviene lei – io prendo la torta salata col *prosciutto rosso*. Divisa in due pezzi".

"Io con la salsiccia cruda" ridacchia lui mentre, manco fosse il classico fratello maggiore un po' spaccone, mi scaraventa addosso il giornale aperto sullo sport, prima di iniziare la sua brusca e tipica manovra di partenza.

*La Juve ha preso Boniek* titola il quotidiano.

Le mie mattine d'estate del 1982 erano contrassegnate da incubi indelebili di sorelline trasformate in roditori che mi tormentavano all'alba e da lunghi tragitti in auto a far compagnia a mio padre nel suo estenuante girovagare per mercati, case di contadini, allevatori di maiali e affinatori di culatelli. La nostra ricompensa ci veniva liquidata sotto forma di panino con torta salata e *prosciutto rosso* sulla via del ritorno, sosta gastronomica peraltro assai poco gradita a mia madre, cui venivano puntualmente restituiti, all'ora di pranzo, due bambini esausti e immoralmente satolli.

Per questo e per tanto altro nostro padre, lo chef, era indiscutibilmente il peggior genitore della vallata ma, per tutto il resto, era il miglior cuoco del mondo.

Si alzava alle quattro per pensare il *menu* del giorno e si metteva subito a fare telefonate ai suoi fedelissimi grossisti. Il nostro giro tipo cominciava alle sei; prima tappa, il mercato generale ortofrutticolo. Aveva cinque o sei fornitori: uno per le pesche, uno per l'anas, un paio per le fragole e via dicendo. Lì, acquistava solo frutta e verdura non stagionale e non autoctona, ma necessaria alla sua idea giornaliera.

Her kicking feet touch the ground again, shaking uncontrollably, then become an awkward, frenzied run towards the courtyard, where our father is waiting for us in the Peugeot family car which is already running, the door wide open to the cool morning breeze and the newspaper *La Gazzetta* on the steering wheel. Sunrise starts to gradually illuminate the green hills.

“He didn't want to come,” she complains.

“Next time, let him sleep,” our father admonishes her.

“I'll have a quiche with *prosciutto crudo*,” she states.

“Will we stop on the way there or while coming back, dad?” I say.

“Do you think you deserve it?” he cruelly forces me to do some motiveless morning soul-searching.

“Relax daddy, I won't tell mum! This way she won't tell you off for squandering money to spoil us,” — she adds — “I'll have the quiche with *prosciutto crudo*, cut in half.”

“Same for me, but with raw sausage,” he chuckles as, like he was the typical know-all older brother, throws the newspaper at me, opened at the sports section, just before starting his usual brusque departure manoeuvre.

*Juventus buy Boniek*, says the newspaper headline.

My mornings in the summer of 1982 were characterised by indelible nightmares in which little sisters, who have turned into rodents, continuously torment me at dawn, and by long car journeys on which I kept my father company during his strenuous wandering around markets, farms, pig breeders and experts in the ageing process of *culatello*<sup>9</sup>. Our reward was being paid with a *prosciutto crudo* quiche, on our way back home. This food stop was appreciated very little by my mother, to whom, as always, her husband returned, at lunchtime, two exhausted and immorally replete kids.

For this and many other reasons our father, the chef, was unquestionably the worst parent in the whole valley but he was the best chef in the world.

He regularly woke up at 4 a.m. to think about the daily *menu*, and immediately started to phone his most faithful wholesalers. Our typical trip usually started at 6 a.m.; first stop: the main fruit and vegetables market. He had five or six suppliers: one for peaches, another one for pineapples, a few for strawberries and so on and so forth. From them, the fruit and vegetables he bought were non-seasonal and non-local, but necessary for his daily creation.

---

9 Culatello is a typical Italian cured meat with a protected designation of origin. [N.d.T.]

La frutta di stagione, quella del territorio, l'avremmo comprata solo all'ultima fermata, prima di mezzogiorno, a Ravarano, in montagna, da un contadino che aveva gli albicocchi e i pruni e, soprattutto, lunghe serre con le fragoline di bosco nostrane, i lamponi e i mirtili. Le more, invece, crescevano selvatiche lungo le siepi vicino a casa nostra e lo chef ci costringeva a raccoglierle personalmente sotto il sole battente, raccomandandosi tirannicamente di lasciare sulla pianta quelle verdi, mentre noi ci inzuppavamo di sudore e ci pungevano con le ortiche.

Dopo il mercato, era la volta dei norcini. Il lunedì si andava a Lagrimone, l'avamposto di altura di Langhirano, dove papà-chef si soffermava per ore a esaminare tutti i prosciutti in fase di stagionatura, annotando le caratteristiche di ognuno per poi procedere alla selezione delle cosce che si sarebbe fatto "mettere via". Il martedì, invece, era il giorno di chiusura ed era dedicato ai viaggi lunghi. Si saltava tutto il resto e si partiva per Neive, a trovare Levi e a riempire il baule di bottiglie di *Donna selvatica che svalica le colline*, la grappa a fuoco vivo con un'etichetta bellissima, che mio padre chiedeva con una reverenza più che religiosa, agguantandone poi le casse con una circospezione quasi furtiva, come da ladro sacrilego che violi una chiesa. Mentre si consumava questa strana compravendita dai contorni vagamente illegali, mi aggiravo tra alambicchi e ragnatele, adorando la polverosità dei mobili e delle cose intorno a me, chiedendomi come fosse possibile che persone così disordinate e *sporche* fossero a loro volta adorate da mio padre e, soprattutto, dalla mia disciplinatissima madre. [...]

I percorsi erano avventurosissimi, come andare per me al *Tempio maledetto di Indiana Jones*, anche se noi compravamo solo olio ottenuto da olive raccolte e spremute sul momento in antichi frantoi di pietra bui e odorosi di verde, che a me parevano prigioni dei pirati e che punteggiavano le colline dense di ulivi antichi. Il mercoledì si andava a Carpaneto o a Vernasca, dopo il mercato della frutta, perlopiù ad acquistare la pancetta e il salame.[...]

We were buying local seasonal fruit at the last stop, before noon, in the mountain town Ravarano, from a farmer who had apricot trees and blackthorns and, above all, long greenhouses with local wild strawberries, raspberries and blueberries. Blackberries grew wild along the hedges near our house, and the chef forced us to pick them on our own under the scorching sun, tyrannically ordering us to leave the unripe ones on the plant, while we stung ourselves on the nettles and became drenched in sweat.

After the market, it was the turn of *norcini*<sup>10</sup>. On Mondays we used to go to Lagrimone, the mountain outpost in Langhirano, where our dad-chef spent hours examining all the legs of prosciutto as they were being aged, writing down each one's characteristics, and then selecting the legs he would ask to be set aside. Tuesday, however, was closing day, devoted to long journeys. We used to skip all the rest, and leave for Neive, to stop by and visit Levi, so that we could fill up the boot with beautifully labelled bottles of *grappa*<sup>11</sup>, *Donna selvatica che svalica le colline*, distilled over high heat. My father usually asked for these bottles with a more-than-religious reverence, grabbing the cases and looking around quite shiftily, like a sacrilegious thief who desecrates a church. As this strange, vaguely illegal commerce was coming to an end I used to wander among stills and cobwebs, admiring the dusty furniture and objects around me, asking myself how it was possible that such messy and dirty people were, in turn, admired by my father and, above all, by my hyperdisciplined mother.

[...]

Those trips were extremely adventurous. For me, it was like going to *Indiana Jones's Temple of Doom*, although we simply used to buy olive oil made from olives, which were harvested and then pressed on the spot in ancient, dark, "green-smelling"<sup>12</sup> stone olive mills. To me they looked like pirate prisons, scattered all over the hills adorned with century-old olive trees. On Wednesday we used to go to Carpaneto or to Varnasca, right after the fruit market, mostly to buy *pancetta*<sup>13</sup> and salami. [...]

---

10 Italian term which literally means "from Norcia", an Umbrian city in the province of Perugia, famous for the art of salting and casing meat products, in particular pork. In the text it's referred to those whose job was that of castrating pigs, butchering them, as well as processing and selling their meat. [N.d.T.]

11 Grappa is an alcoholic beverage traditionally produced in Northern Italy [N.d.T.]

12 Here the author is referring to a peculiar smell which is typical of mills as it is caused by the OMWW (Olive Mill Wastewaters), also called vegetation waters, that settle out of unfiltered olive oil during the production process. [N.d.T.]

13 Pancetta is a salami made of pork belly meat that is salt cured; there are different types of pancetta, two of which are classified as DOP. [N.d.T.]



Il giovedì si andava nella Bassa, proprio per il culatello.

In quelle giornate si rischiava di non fare ritorno prima del pomeriggio inoltrato. Le trattative erano spossanti e “i contadini di quei posti lì”, ammoniva sempre mio padre, “erano delle brutte bestie, mangiati dalle zanzare e perciò incattiviti, col cervello inzuppato dall’umidità e perciò ottusi”. Ma, alla fine, lo chef riusciva quasi sempre a farsi aprire le porte della cantina: il taglio del culatello era un privilegio che veniva accordato solamente a chi si fosse guadagnato il rispetto delle “brutte bestie”. Era come se un re geloso decidesse di aprire il proprio forziere per mostrare il suo miglior tesoro a un re straniero, tributandogli così il grande onore che mio padre, re di collina, rivendicava pericolosamente senza eccezioni.

[...]

Quando si riusciva a tornare a casa con almeno un paio di culatelli “giusti”, si era ottenuta una grandissima vittoria e noi eravamo felici perché anche nostro padre era felice.

[...]

Dopo l’itinerario dedicato ai salumieri, diverso per ogni giorno della settimana, era la volta, il lunedì, del formaggiaio, che poteva essere di pianura o di collina, a seconda del gusto che lo chef voleva conferire ai ripieni; e poi, il mercoledì, dal macellaio: entravamo in enormi celle frigo dove Augusto, mio padre, sceglieva i pezzi migliori palpandoli uno a uno con i suoi grossi polpastrelli. Poi finalmente uscivamo e mentre lui andava a discutere di tutto nell’ufficio del capo, noi correvamo fuori al sole per cercare di scongelarci. [...]

Noi ce ne stavamo buoni perché sapevamo che, dopo la carne, sarebbe stato il momento della paninoteca, col *prosciutto rosso*, la salsiccia cruda e le risate.

Quando finalmente si rientrava alla base sulla collina, per prima cosa scaricavamo la spesa passandoci l’un l’altro i pacchi a catena, operosi come le famiglie unite dei telefilm. In cucina, già da molte ore, c’era grande fermento; donne impegnate a tirare la sfoglia, a infornare crostate e a sgranare fagioli.

On Thursdays we used to go to the *Bassa*<sup>14</sup> to buy *culatello*. On those days we weren't likely to come back home before late afternoon. The negotiations were exhausting and "the farmers from those strange places" my father used to warn us, "were brutes, eaten alive by mosquitos and thus embittered, the humidity had turned their brains to mush, making them obtuse." But, in the end, the chef nearly always succeeded in getting the cellar doors open. Cutting the *culatello* was a real privilege, available only to those people who had gained the "brutes" respect. It was like they were jealous kings who had decided to open their coffers to show a foreign sovereign their most precious treasure, thus bestowing on him all the honour which my father, king of the hill, claimed dangerously without fail. [...]

When we succeeded in coming back home with at least a couple of "proper" *culatelli*, this was a huge victory and we were happy, since our father was happy.

[...]

After our trips to the salami makers – we went to a different one every day – on Mondays it was the turn of the cheesemaker, who could be located either on the plain and in the hills, depending on which flavour the chef wanted to give to his stuffing; and then, on Wednesdays, we used to go to the butcher: we usually entered enormous cold storage rooms where Augusto, my father, chose the best pieces, feeling them one by one with his large fingertips. After that, we finally went outside and, while he was discussing everything in the boss's office, we ran outside in the sunlight to try to warm up. [...]

We behaved ourselves because we knew that, after the "meat-stop", would be the time for the sandwich bar, with *prosciutto crudo*, raw sausages and laughs.

When we finally "returned to our base" on the hill, we first unloaded the groceries, passing the bags to each other in a human chain, as industrious as the close-knit families on telly. In the kitchen, there had been a great ferment for hours already; women intent on rolling homemade pasta dough, baking lattice pies and shelling beans.

---

14 "Bassa Parmense", also known as "Bassa" is a 15km wide strip of flat land in the province of Parma, on the south side of the river Po. The "Bassa" is a plain area between the river Po and the *Via Emilia*. The name comes from the fact that it is the lowest part above sea level of the whole province. [N.d.T.]

E, va da sé, una mamma estremamente contrariata dato che, orologio alla mano, era lucidamente cosciente del fatto che i suoi figlioletti si fossero già sufficientemente ingozzati di focaccia al punto di saltare a piè pari, con tanto di autorizzazione paterna, la passata di zucchine fumante che li attendeva sulla tavola apparecchiata.

La magnificenza ultima dello chef, [...] risiedeva nel fatto che, se alla spesa del ristorante sapeva declinare la propria vocazione al punto di spendere tutte le albe della propria vita, ancor più alla spesa per sé e per la propria famiglia, sapeva riservare un riguardo e una dolcezza di elezione assoluta ad aurore e tramonti, cielo e stelle. Ogni giorno, infatti, non mancava di tornare a casa con un sorprendente e irripetibile fuori programma culinario, certamente ottenuto sottobanco da uno dei nostri propalatori [...]

Questi, però, non erano che numeri di uno show a sé stante [...] Perché quando lo chef si metteva seriamente ai fornelli, [...] lo faceva professando uno e un solo inamovibile comandamento: il rispetto assoluto della materia prima elaborata secondo la massima semplicità possibile.

Fu questo il seme più vero che, scevro dall'artificio dello stupore, germogliò di giorno in giorno in me, determinando la mia esistenza e specificando la mia professione; passai attraverso le variopinte suggestioni del *mondoristorante*, lasciandomi vivere le molteplici esperienze a mia disposizione, sposando filosofie vecchie e nuove, divorziandone e risposandole, cambiando bandiera, rifiutando le bandiere, convinto di essere mosso dalla mia libertà intellettuale.

Ma, contemporaneamente, il marchio di mio padre, sigillato in me, continuava silenziosamente ad auto-elaborarsi sotto traccia, fino al giorno della sua stessa epifania irreversibile che mi rese **ristoratore resistente**. Il mondo, bisognoso di categorie di riferimento, chiama il nostro settore *bistronomia*. Io lo chiamo *resistenza*: al freezer e ai prodotti congelati. Al sottovuoto, al conservato e all'inscatolato. Alla tecnologia, laddove non sia strettamente necessaria e funzionale alla trasformazione sublimante di una materia prima (come la macchina per tostare il caffè o la pentola per bollire l'acqua in cui gettare la pasta).

[...]

And, needless to say, an extremely annoyed mother as she was, watch in hand, perfectly aware that her children had already stuffed themselves with enough focaccia<sup>15</sup> to skip, with their father's consent, the meal consisting in a steaming courgette soup, already served on the set table.

Although the chef's highest act of generosity, [...] was devoting himself and his natural calling to the grocery shopping for the restaurant, to the extent that he spent all his dawns doing so, he had an even higher regard for his own and his family's grocery shopping, which he carried out with unqualified care, sacrificing "dawns and sunsets, sky and stars". Every day he used to come back home with an unscheduled, unexpected and unrepeatable meal, consisting in some delicacy hidden beneath the counter by one of our wholesalers [...]

But this was just a show for its own sake [...] When the chef was cooking professionally, [...] he followed one and only commandment: the utmost respect for the ingredients, which had to be processed with the highest degree of simplicity.

This was the most genuine ideal which, free from the deception of naive amazement, as a little seed, started to take root in me, day by day, determining my own existence and my profession. I came through the various and intense suggestions of *mondoristorante*, allowing myself to experience the multiple adventures at my disposal, embracing new and old philosophies, distancing myself from them, and then re-embracing them again, refusing all labels, as I was convinced that I was driven by my own intellectual freedom.

But, at the same time, my father's influence had left its mark on me, and it was continuously self-processing undetected, until the day of the irreversible epiphany which made me a **resistant restaurateur**. The world, which needs to create categories, calls our industry *bistronomy*. But I prefer to call it *resistance*: to freezers and frozen food. To vacuum-sealed bags, to all processed and canned food. To technology, unless it's strictly needed to enhance the quality of a specific ingredient (e.g. a coffee roaster, or a pot to boil water and cook pasta).

[...]

---

15 Focaccia is a flat oven-baked Italian bread product similar in style and texture to pizza dough; traditional focaccia dough contains three main components: flour, water and olive oil [N.d.T.]

Ai sacchetti monoporzioe e ai sottovuoto che svuotano il cibo, appunto, della sua intrinseca energia vitale e, va da sé, ai relativi costosissimi forni ipertecnologici che, in taluni tristi casi, sono più utili a soddisfare la mera vanità o a compensare, od occultare, la colpevole lacuna tecnica e culturale. Perseverare nella somministrazione di soli cibi freschi, stagionali, da consumare in giornata e trasformati con semplicità e amore, a crudo o con il solo utilizzo del fuoco vivo diretto, laddove si esaltano la liquida sensibilità della mano, la rapidità dell'occhio e la destrezza del cuore, è uno dei mandati del **ristoratore resistente**.

[...]

## **2017, quasi ieri. Ore 9:00 A.M.**

Parcheggio il furgoncino bianco il più possibile vicino all'ingresso *Food* di questo mastodontico capannone dove avevo giurato di non entrare mai. Promessa, ahimè, da mercante. Scendo. L'aria del mattino è grigia, densa. Appoggio la schiena al furgone, estraggo automaticamente lo smart phone, senza bisogno di connettermi alla coscienza. [...]

Scorro apaticamente lo schermo con il pollice sinistro. Percepisco istintivamente il bisogno di compiere una seppur breve azione umana: mi accendo una sigaretta. Ripongo il telefono e resto a guardare. Guardo, senza bersagli. Il parcheggio comincia ad animarsi. Arrivano, a intervalli quasi regolari, tutti quanti. Sono i colleghi di mio padre. I ristoratori che da bambino ammiravo. Li osservo scendere zoppicanti dai loro mezzi di trasporto. Vedo schiene rigide, piegate in due. Posture inumane, camminate deformi. Vedo, nelle loro facce grigie e dissanguate l'abborrimento dell'umano. Si mettono in fila per inserire l'euro e prendere il carrello. Si stringono le mani, si salutano, si lamentano: dei clienti, del fisco e dell'Italia. Mi sfilano davanti, uno a uno. Chi mi saluta con un cenno di circostanza, chi con un sorriso. Chi finge di non vedermi, chi invece mi vede e, a sua volta, vuol esser sicuro di farsi vedere mentre mi punta, rabbioso, gli occhi addosso, e passa e basta. Chi mi ignora perché va dritto e triste per la sua strada, né più né meno.

Arrivano e passano anche i nuovi: i giovani. Quelli che vengono a fare la spesa di verdura col SUV da ottantamila euro. Quelli che appena si svegliano si attaccano l'auricolare dell'iPhone al cervello e ci vivono in simbiosi. Quelli che *spaccano*. Quelli che mi ispirano tenerezza. Ma anche ira e voglia di regolare i conti.

To single-portion packages and to vacuum-sealed bags, which impoverish the products by reducing their nutritive properties, and consequently, to high-priced hypertechnological ovens that, in some cases, are useful for satisfying mere vanity or for compensating, or even for hiding, the lack of practical and cultural knowledge. Everyone should persevere in serving only fresh seasonal food, which has to be eaten within a day, and cooked simply, with love and zeal, consumed raw or just heated directly on a high flame, thus highlighting professional dexterity and emotional courage. This is one of the mandates of the **resistant restaurateur**.

[...]

## **2017, almost yesterday. 9.00 AM.**

I park my little white van as near as possible to the *Food* entrance of this gargantuan warehouse, which I swore I would never enter. Alack and alas, it turned out to be an empty promise. I get out of the van. The morning air is thick and grey. I lean against the van, take my smartphone out of my pocket automatically, without connecting my brain. [...]

I lackadaisically scroll down the screen with my left thumb. I instinctively feel the need to do something remotely human: I light a cigarette. I put away the phone and stand there, watching the world go by. Just watching, without any target. The car park starts to come alive. Everybody arrives, at almost regular intervals. They are my father's colleagues; the restaurateurs I admired when I was a child. I look at them, as they get out of their vehicles, limping. I see these men with stiff, stooped backs. Inhuman postures, deformed gaits. As I look at their pale and almost grey faces, I can feel the abhorrence of mankind. They line up to insert a coin to unlock a shopping trolley. They shake hands, they greet each other, they complain about the clients, the Italian tax authorities and Italy itself. They walk past me, one by one. Some say hello due to circumstance, others greet me with a smile. Some pretend not to have seen me, others see me and, in turn, want to make sure that I will notice them; they fix their eyes on me angrily and then simply keep walking. Some ignore me, as they do nothing but walk along their desolate path without looking around.

And now I can also see them coming: the youngsters. Those who go to the supermarket to buy fruit with their €80,000 SUVs. Those who put their iPhone earpiece on first thing in the morning, and with which they live in symbiosis. Those who rock. Those who arouse compassion, but at the same time also anger and the desire to settle a score with them.

Nelle loro facce fresche, vedo il sorriso della scimmia, l'energia brada che alimenta colpevolmente il sistema a cui, inconsapevoli, pascolano soggiogati. Anche loro infilano la monetina, si salutano più rumorosamente dei vecchi e mi passano davanti sancendo, a ogni passo, l'abborrimento dell'umano.

“Come ci siamo ridotti” penso. Questo è il momento della spesa dei ristoratori di oggi. Tutti risucchiati nel medesimo, enorme, multi contenitore uniformante, la livella della deturpazione.

Sei nel *mondometro*, il detentore della grande distribuzione *Ho.Re.Ca.* Il pareggiatore del *mondoristorante*. La vittoria, la grande vittoria della standardizzazione del cibo. Il giustiziere del piccolo produttore. Un trionfo che ha visto combattere, al fianco dell'esercito dell'anticultura, la più inaspettata e deprecabile schiera di alleati: i ristoratori. In poco meno di un'ora, il ristoratore contemporaneo si procaccerà tutto ciò che occorre alla realizzazione del proprio *menu* [...]

La quasi totalità degli esercizi pubblici, dal bar di quartiere al ristorante stellato, si rifornisce interamente in questi enormi magazzini dove l'insalata è, tutti i giorni, precisamente fotocopiata. Dove le ricciòle e gli scampi congelati dispongono senza pudore di un numero di immatricolazione e dove lo schieramento seriale di Angus beef esibisce se stesso in flotte armate senza vergogna. L'esperienza *mondometro* sarà dapprima urticante. In seguito, una volta (forzatamente) integrata, pur non potendo evitarne le conseguenze, sarai per lo meno in grado di identificarne il contrassegno. All'inizio del tuo percorso di risveglio iniziatico riconoscerai le cose più semplici. Per esempio la tipicità della valeriana che fa da *lettino* nella maggior parte dei piatti stellati e non, in qualsiasi giorno della settimana. Imparerai così, condannandola, ad apprezzare un'insalata vera, proveniente da un orto, e a provare un senso di gratitudine verso chi te l'abbia servita, foss'anche il peggiore dei *kebabari*. I sapori dei prodotti *Ho.Re.Ca.* hanno una così stupefacente uguaglianza a se stessi che [...] diventerà molto semplice conquistare i nuovi livelli di investigatore gastronomico, fino alla conquista dei *Dan* di traduttore universale e di decodificatore/ smascheratore militante dell'omologazione.

On their young faces, I can see a cheeky-monkey smile, I can perceive the wild energy which is responsible for nurturing this system in which they unconsciously live subjugated, like a flock of sheep. They, like the older ones did, insert a coin in a shopping trolley, greeting each other more loudly. As they pass by, at every step, they become the emblem of human abhorrence.

“Look how far we have fallen” I think. This is how today’s restaurateurs do the shopping. Everyone gets sucked into the same, huge spiral, the standardising multi-compartment box, the measurement of moral disfigurement.

You’re inside the *mondometro*<sup>16</sup>, the home of the Horeca<sup>17</sup> large-scale distribution, responsible for the flattening of *mondoristorante*. The victory, the great victory of food standardisation. The executioner of the small producers. A triumph in which an unexpected and deplorable multitude of allies — the restaurateurs — played a big part by siding with the anti-cultural army. In less than an hour, the contemporary restaurateur will have found everything he needs to create his *menu* [...]

Almost every public premises, from the neighbourhood bar to the Michelin-starred restaurant, get their food supplies entirely from these enormous warehouses, where salad looks always the same, every day of the year, as if it was photocopied. There, defrosted greater amberjacks and scampi shamelessly show their registration number and a series of Angus beef lines up like armed troops. The *mondometro* experience will sting at first. Later, as it becomes (forcibly) part of you, although it’s impossible to avoid its consequences, you will be able, at least, to identify its mark.

At the beginning of your initiation path of awakening, you’ll recognise the simplest things. For example, the fact that the majority of the Michelin-starred dishes, as well as normal ones, are always served on a bed of corn salad, any day of the week. This way, by condemning this practice, you’ll learn to appreciate a proper salad, grown in a vegetable garden, and to feel gratitude towards who served it to you, even if it happens in the worst kebab shop. The taste of *Horeca* products are amazingly always the same [...] to the extent that it would be very simple to achieve new levels as a gastronomic investigator, up to attaining the *Dan ranking* of universal translator and militant debunker of standardisation.

---

16 The “world” of Metro Cash and Carry supermarkets of the German multinational which operates wholesale stores primarily under the Metro brand. [N.d.T.]

17 Acronym used to refer to sectors related to the hotel and restaurant business. [N.d.T.]



Hai fatto tutto il percorso: sei ora *cintura nera quinto Dan* e ti trovi in un grande ristorante; ti servono una tartare di salmone. La identifichi alla prima occhiata: è di *mondoselecta* (il colosso delle consegne a domicilio per l'alta ristorazione) ed è adagiata sulla tipica guarnizione di misticanze *mondometro*. Non ti puoi sbagliare, ormai conosci quelle forme a memoria, come un ritratto rivisto centinaia di volte. [...]

Potresti alzarti, ora. Scaraventare il tuo antipasto addosso al cameriere, rovesciare la tavola. Estrarre una pistola automatica e fare una strage di ristoratori. Invece riguardi il piatto. Poi ti guardi rapidamente intorno. Vedi persone comodamente sedute, serene. Grigie e dissanguate, ma serene e ben vestite. Le osservi mentre introducono nelle proprie fauci una forchettata di gambero in crosta *mondometro*, o di tartare *mondoselecta*, con la più spontanea naturalezza del mondo. Sorridono. Lasciano le misticanze nel piatto. Il loro subcosciente ne detta l'abominio. [...]

Il subcosciente collettivo reputa questa performance sufficientemente funzionale alla giustificazione dei 30 euro che stai spendendo per pagare quella che, nel migliore dei casi, non è niente più che auto-celebrazione estetica.

*Mondometro* è il vaso di Pandora da cui il ristoratore improvvisato trae soluzioni folli, sulla via di comode scorciatoie [...]

Le scorciatoie del *mondoristorante* costituiscono un vero e proprio vizio che facilmente rende gli uomini non solamente schiavi dello stesso, ma, ancor più, suoi difensori irriducibili, pur di salvaguardare il proprio effimero valore sociale, da questo sostenuto e alimentato.

Come si può chiedere al ristoratore che si approvvigiona alla grande distribuzione di essere veritiero nel dichiararsi, dal momento che l'inganno è lo scudo stesso della sua propria metodologia di lavoro? Se il ristoratore omologato fosse costretto a guardarsi allo specchio o se le telecamere del *grande fratello* fossero costantemente puntate su di lui, egli si sentirebbe forse in dovere di essere il più virtuoso possibile, commisuratamente alla propria cultura e consapevolezza? Ciò non può però accadere, in quanto il sistema all'interno del quale egli opera è governato da una mediaticità che garantisce la trasparenza fittizia e modulabile, al fine di mostrare solo ciò che si vuole fare selettivamente vedere [...]

Il senso di vergogna e il senso di colpa erano da considerarsi, nell'epoca pre-social, regolatori etici. La *cultura di colpa* era caratteristica della civiltà occidentale moderna e cominciò ad apparire in Grecia in un periodo successivo all'epica omerica (essa in effetti appare già pienamente sviluppata nella tragedia).

You've already gone through all the steps: you've achieved a *black belt*, *5th Dan* and you're now in a big restaurant; you are served a salmon tartare. You can't go wrong, at this point you know those forms like the back of your hand, like a portrait you've seen over and over again, hundreds of times. [...]

You could stand up, now. Hurl your starter at the waiter, overturn the table. Pull an automatic gun on the restaurateurs and commit a mass murder. But you simply look at your dish again. Then, you rapidly have a look around. You see people sitting comfortably and serenely. A pale look on their grey faces, but on them, fine clothes. You look at them as they put into their jaws, with the most spontaneous naturalness, a forkful of *mondometro* prawn en crouete, or *mondoselecta* steak tartare. They smile. They leave the mixed salads on their plates. Their subconscious rejects it with abomination. [...]

The collective subconscious judges this performance as sufficiently functional to justify the 30-euro bill which you're about to pay for what can be defined, at best, as nothing more than aesthetic self-celebration.

*Mondometro* is the Pandora's box from which the impromptu restaurateur comes up with insane solutions by taking convenient short cuts [...]

The short cuts of the *mondoristorante* are a real vice which not only enslaves men easily, but also, and above all, turns them into indomitable protectors of the system itself, if it means safeguarding their own ephemeral social worth which, again, is supported and fed by this system.

How can we even entertain the thought of asking the restaurateur who buys his products from large-scale distribution to be sincere and declare himself to be a deceiver, since the deceit shields his working strategy? If the restaurateur who conforms were forced to look at himself in the mirror or if he were constantly under the watchful eye of *Big Brother's* cameras, would he even feel obliged to behave as virtuously as possible, commensurately to his own culture and self-awareness? This cannot happen anyway, as the system he operates in is ruled by the mass media, which ensure a fictitious and adaptable transparency to show selectively only what they want you to see [...]

A sense of shame and guilt were considered ethical regulations, before the era of social media. *Guilt culture* was typical of modern Western civilization and first appeared in Greece, after the Homeric epic (in fact it already appeared completely evolved in Greek tragedy).

In una *cultura di colpa*, quando un uomo agisce in modo contrario al codice di comportamento imposto dalla società in cui vive o dalla sua morale religiosa, anche se riesce a evitare una sanzione penale, tende a riconoscere il proprio comportamento come errato e prova rimorso.

Estinta ormai da tempo la *cultura di colpa* medesima, ci era rimasta almeno l'eredità storica della *cultura di vergogna*, fondata sul fatto che la sanzione per un comportamento errato non risieda nel senso d'indegnità che un uomo prova dentro di sé, ma nel biasimo della comunità. Pertanto, un comportamento non era considerato colpevole fino a quando su di esso non pesasse la disapprovazione della comunità, e la sanzione poteva anche risiedere unicamente nel senso di vergogna che affliggeva chi non si fosse mostrato all'altezza della sua fama, conducendo questi al pubblico disprezzo. In questo tipo di società, dunque, il bene supremo non stava nel godere di una coscienza tranquilla, ma nella conquista della pubblica stima. Ciò che interessava non era essere forti o coraggiosi ma "essere detti" dagli altri forti o coraggiosi: la gloria (dalla traduzione dal greco di *voce*) consisteva nell'ammirazione e nella lode tributata dalla comunità a una persona che avesse mostrato il suo valore davanti agli occhi di tutti. Di qui l'importanza che assumeva la *τιμή* (timè), vale a dire l'onore, derivante dal pubblico riconoscimento. La timè, a sua volta, non era un sentimento astratto, ma si manifestava materialmente con tributi e onori riservati alle persone più valorose.

[...]

Una *cultura di vergogna* condiziona fortemente gli impulsi personali di un individuo e lo indirizza verso comportamenti retti, nel senso che egli tende ad agire secondo schemi precostituiti dall'esterno, dai quali non osa discostarsi per non essere biasimato dalla comunità: tutto ciò che lo espone al disprezzo pubblico risulta per lui intollerabile, al punto che persino la morte è preferibile.

[...]

Ebbene, il *mondoristorante* oggi è un contenitore la cui esposizione mediatica costituisce un fenomeno sociale senza precedenti, sia per quanto riguarda la storia *pre* che quella *post* invenzione dei social. E la conquista della *τιμή* deve essere ottenuta a qualsiasi costo, distorcendo la realtà e recidendo a priori ogni possibilità di trovarsi a confronto con la vergogna.

[...]

In a *guilt culture*, when someone infringes the code of conduct, established by the society in which he lives or by his religious ethic, even if he succeeds in avoiding a penalty, he tends to admit behaving improperly, and feels remorse. Although *guilt culture* has long since died out, we were at least left with *shame culture*, which is based on the fact that the punishment for improper conduct doesn't consist in the sense of unworthiness that someone feels, but rather in community disapproval. For this reason, a certain behaviour wasn't considered wrong until the community disapproved, and the penalty could only consist in the sense of shame which afflicts those who failed to live up to their own fame, subjecting them to public contempt. Therefore, in this kind of society, supreme good wasn't achievable by simply having a clear conscience, but through attaining public esteem.

What mattered wasn't so much being strong or courageous, but that other people described you as strong and courageous: glory (from the Greek translation of *voice*) was the admiration and praise that the community expresses for a person who had shown his worth in public. Hence the importance assumed by *τιμή* (*timè*), i.e. honour, which derives from public recognition. *Timè*, in turn, was not an abstract feeling, but usually manifested itself tangibly with tributes or special honours bestowed upon the most valiant people.

[...]

A *shame culture* strongly influences the impulses of an individual, steering him towards proper conduct, meaning that he behaves following external pre-established patterns, from which he dare not distance himself for fear of public condemnation: everything that subjects him to public disdain is unbearable for him, to the point that even death is preferable.

[...]

Well, *mondoristorante* is a container whose media exposure is an unprecedented social phenomenon, both before and after social media were invented. And *τιμή* has to be achieved at any price, by distorting reality and destroying any possibility of being confronted with shame.

[...]

Non è l'occhio nudo della società a determinare l'onore e la vergogna dell'eroe, ovvero lo chef superstar sotto il riflettore, quanto invece l'occhio deforme e deformante del social media, attraverso cui la società è costretta a guardare. [...]

Da qui, la nefasta alterazione strumentale in funzione di meri fini di marketing industriale. In pratica, per ricevere il tributo di una *τυμη* autentica, basterebbe piantare un orticello e coltivarci l'insalata da servire ai propri clienti.

Ma, disgraziatamente, in realtà è orribilmente sufficiente fingere di avere un orto per ottenere montagne di likes.

## Capitolo quinto - Ristoratore resistente

Versilia, prime ore del mattino.

[...]

Cammino sulla spiaggia. Il sole è già alto. Io ho paura del buio. Ancor di più dell'acqua. Marina raccoglie una conchiglietta.

“Vedi, questa è un'arsella!”.

“Come sono piccole”, commento incantato. “Io credo che sia così difficile pulirle!”.

Ripenso a quante volte mi sono detestabilmente lamentato, al ristorante, per aver trovato, nella mia zuppetta di arselle, un po' di sabbia. [...]

Provo senso di colpa per questo e vorrei tornare indietro nel tempo a cancellare il senso di vergogna per tutte le volte in cui, senza sapere quanto cuore (prima) e quanto lavoro (poi) fossero costate quelle manciate ampie di arselle sgusciate che avevo nel piatto, ho lasciato che i miei piedi calpestassero la poesia: “cameriere c'è un problema: la sabbia. Troppa sabbia”.

Vorrei aver potuto offrire, al mare, al pescatore, al cuoco, la loro legittima *τυμη*.

Quante volte ho preteso la mia! Furioso contro i lamenti arroganti e profani dei miei clienti (*abbiamo speso 15 euro per tre misere alici, che vergogna!* E ancora, *venti euro per tre fette di prosciutto, che scandalo!*). [...]

Avrei voluto gridare che ciò che il cliente ignaro chiama furto, per me, spesso, è un *dono d'amore*. Avrei voluto prendere per il bavero e stratonare forte chi scherniva crudelmente il mio lavoro, valutando la materia prima in virtù di parametri basati solo sulla propria, limitatissima esperienza.

It is not the social eye alone which makes the hero, i.e. the superstar chef, worthy of honour or shame, but rather the deformed and deforming eye of social media, through which the whole of society is forced to see. [...]

Hence the ill-fated, specious alteration for mere industrial marketing purposes.

Essentially, to be rewarded with authentic τιμη, all it takes would be to plant a vegetable garden where you grow salad to serve to your clients.

In reality, however, it's horribly sufficient to pretend to have a vegetable garden, in order to get thousands of *Likes*.

## Chapter 5 — The resistant restaurateur

Versilia, early in the morning.

[...]

I walk along the beach. The sun is already high in the sky. I'm afraid of the darkness. And even more of the water. Marina picks up a small seashell.

“Look, this is a bean clam!”

“How small they are,” I observe, mesmerized. “Now I see why it's so difficult to clean them!”

I recall all the times that in restaurants I've complained detestably about a little bit of sand in my bean clam soup. [...]

I feel guilty for that, and I wish I could turn back time to wipe away the sense of guilt for all the times that, wholly unaware of how much passion (first) and effort (second) it takes to clean those large handfuls of the shucked clams I was served with. I've trampled poetry underfoot: “Waiter, there's a problem with my soup: the sand. Too much sand.”

I wish I could pay tribute to the sea, to the fisherman, to the chef, rewarding them with their rightful τιμη.

How many times I demanded mine! Furious with the arrogant complaints of my inexpert customers (“*We spent 15 euro on three measly anchovies, how shameful!*” Or even, “*20 euro for three slices of prosciutto, it's outrageous!*”). [...]

I wish I had yelled out that what the unwitting customer calls a “theft”, for me, most of the time, is actually a *gift of love*. I wish I had gripped by the collar and yanked anyone who had cruelly mocked my work, assessing ingredients on the basis of his own limited experience.

Poi, afferrare il suo braccio e trascinarlo a forza fino all'Autogrill più vicino, indicargli la vetrina dei panini e sbraitargli nell'orecchio: “Questi sì, sono cari! Questo pane industriale decongelato, questo prosciutto prodotto chissadove! Questi 6 euro, questo, sì, è un furto!

Io pretendo la mia τιμη!”.

“Quelle che tu chiami *tre misere alici sott'olio*, sono acciughe del Mar Cantabrico, pescate solo tra Aprile e Maggio e selezionate con amore durante i miei viaggi nel nord della Spagna, pensando solo a Te! Immaginavo e pregustavo la tua felicità – unico vero motivo del mio lavoro – nel degustare anche tu, attraverso me, quel prodotto irripetibile.

Vorrei pretendere il mio onore, ma la mia vergogna mi impone il silenzio, giacché so che la mia vera τιμη dipende da come coltiverò, con tutto me stesso, la compassione necessaria a essere divulgatore resistente.

Il resto è tempo sprecato. [...]

L'ignoranza genera chiusura, cattiveria, bruttezza. Ricordo allora, come, avvicinandomi a ciò che non conosco, quante volte lo abbia giudicato senza vergogna, con incompetenza, scortesia, rozzezza.

È facile mettere in scena affascinanti sermoni da ristoratore colto e appropriarsi del ruolo di precettore. Lo è molto meno mantenere l'umiltà costante e reiterata, propria di chi si sente, perché così dev'essere, un principiante.

La zuppetta di arselle è un piatto tipico versiliese, semplice e allo stesso tempo così delicato e **prezioso** che, per me, è l'emblema del **Ristoratore Resistente**, ovvero il ristoratore umile e virtuoso, divulgatore di bellezza. [...]

## Le 5 regole disciplinari del Ristoratore Resistente

1) Il **Ristoratore Resistente** deve avere la **vocazione per il proprio mestiere**, trasformandolo nella **propria missione**, proteggendolo e rendendogli giustizia ogni giorno, quale guardiano e conservatore delle sue regole etiche, tecniche e procedurali, nonché dello spirito del mestiere stesso.

2) Il **Ristoratore Resistente** deve essere **colto**. Deve conoscere l'origine e i Disciplinari di ogni prodotto sul mercato.

Then, I wish I had seized his arm, dragged him to the nearest truck stop, pointed at the sandwich showcase and yelled in his ear: “THESE are expensive! This industrial, defrosted bread, this prosciutto made God knows where! Six euro for this, THAT is a theft!

I claim my τιμη!”

“What you call *three measly anchovies in oil* are actually Cantabrian Anchovies, fished only from April to May and selected with the greatest care during my trips to the North of Spain, thinking of nothing but YOU!

I was trying to picture and have a foretaste of your happiness – the only real reason for my work – in tasting that one-of-a-kind product.

I would like to claim my honour, but the feeling of shame silences me, since I know that my real τιμη depends on how I’ll be able to remain faithful, with all my soul, to my own ideals, in order to be a resistant populariser.

All the rest is wasted time. [...]

Ignorance breeds close-mindedness, wickedness and hideousness. Suddenly, I remember all the times when, stumbling across something I didn’t know anything about, I shamelessly, incompetently, harshly and roughly judged it.

It’s easy to dispense captivating sermons, playing the typical educated restaurateur and the role of a preceptor. But it’s far less easy to maintain that constant humility which distinguishes someone who considers himself – since that’s the way it should be – a beginner.

Clam soup is a typical Versilian dish, simple but so delicate and **rich in flavour** that, in my opinion, it is the emblem of the **Resistant Restaurateur**, namely, the humble and virtuous restaurateur, who is a purveyor of beauty. [...]

## **The Resistant Restaurateur’s 5 commandments**

1) The **Resistant Restaurateur** must have a **vocation for his craft**, regarding it as **his mission**. He must preserve his craft and do it justice every single day, as the guardian and preserver of his own ethical rules, both the technical and the procedural ones, as well as of the essence of the craft itself.

2) The **Resistant Restaurateur** must be **highly educated**. He has to know the origin and the specifications of each product on the market.



3) Il **Ristoratore Resistente** deve **essere coraggioso; non deve farsi sponsorizzare**, se non da fornitori virtuosi, da lui già precedentemente selezionati. (Gli chef stellati che si vendono a marchi non dichiaratamente utilizzati nei loro stessi ristoranti, sono da condannare e boicottare). [...] Anni fa Veronelli introdusse il concetto di *giacimento gastronomico* che oggi si chiama *Presidio Slow Food*. L'azienda *Slow Food*, in virtù del proprio mandato di protettore dei presidi, dovrebbe divulgare, come da dichiarazione di intenti, le realtà gastronomiche virtuose e indipendenti nel mondo: ma, allora, perché negli uffici di accoglienza al pubblico, in fiere come *Cheese* o *Salone del Gusto*, imperversano sponsor come **Acqua Panna** e **San Pellegrino**, prodotti della multinazionale più denunciata e condannata al mondo? (*Essa avrebbe provocato la morte di 1,5 milioni di bambini per malnutrizione. La Nestlé incoraggia e pubblicizza l'alimentazione dal biberon fornendo informazioni distorte sull'opportunità dell'allattamento artificiale e dando campioni gratuiti di latte agli ospedali (in particolare negli ospedali del Terzo Mondo), o "dimenticando" di riscuotere i pagamenti.*

*Oltre a questo la Nestlé è considerata una delle multinazionali più potenti e più pericolose del mondo. È criticata per frodi e illeciti finanziari, abusi di potere, inciuci politici, appoggio e sostegno di regimi dittatoriali. Ultimamente è stata presa di mira per l'utilizzo di organismi geneticamente modificati nella pasta (**Buitoni**), nei latticini, dolci e merendine. **Intere aree di foresta vengono distrutte per far posto alle sue piantagioni di cacao e di caffè**, dove si utilizzano pesticidi molto pericolosi (alcuni proibiti nei paesi industrializzati).*

[...]

4) Il **Ristoratore Resistente** deve **essere un combattente**: faccia, **dell'uomo copertina** sponsorizzato dal cibo spazzatura, il suo nemico giurato. [...]

Ferran Adrià è sempre stato sponsorizzato ma, considerandosi al di sopra di *mondoristorante*, ha sempre trasmesso ai ristoratori, tra le righe, il messaggio di non seguire questo sistema.

Ha inequivocabilmente dichiarato, prendendo le distanze dalla foltissima schiera di chef che si proclamano suoi allievi, che, in tutto il pianeta, ci sono al massimo 4 o 5 chef in grado di essere capostipiti di una nuova vera generazione di ristoratori.

3) The **Resistant Restaurateur** must be **courageous**; he should be sponsored exclusively by virtuous suppliers he has chosen himself. (The Michelin-starred chefs who become corrupted by choosing brands whose usage in their own restaurants is not openly declared, are to be condemned and boycotted). [...] Some years ago, Veronelli<sup>18</sup> introduced the concept of *gastronomic mine*, which now is called *Slow Food Presidium*. *Slow Food*, being the presidia preserver, should popularise, as per its declaration of intent, virtuous and independent culinary realities worldwide: but then, why are public reception offices or food fairs such as *Cheese* or *Salone del Gusto*, rife with sponsors, notably **Acqua Panna** and **San Pellegrino**, which are products of Nestlé, the most denounced and hated multinational corporation in the world? (*It is alleged to be responsible for the death of 1.5 million children from malnutrition. Nestlé encourages and promotes bottle-feeding by providing distorted information about formula feed, by giving hospitals (particularly in Third World countries) free samples of milk, or by “forgetting” about collecting the payments.*

*Apart from that, Nestlé is considered to be one of the most influential and dangerous multinational companies in the world. It has been charged with fraud, abuse of power, political chicanery and shoring up dictatorial regimes.*

*Lately, it has been targeted for using genetically modified organisms inside its pasta (**Buitoni**), dairy products, sweets and snacks. **Whole areas of forest are being destroyed to make room for its cocoa or coffee plantations**, in which many highly dangerous pesticides are used (some of them have been banned by industrialised countries).*

[...]

4) The **Resistant Restaurateur** must be a **combative person**: he makes the **stereotypical** junk-food-sponsored **cover boy**, his mortal enemy. [...] Ferran Adrià<sup>19</sup> has always been sponsored but, considering himself above the *mondoristorante*, he has always conveyed a precise message in-between the lines, that of not following this system.

He has unequivocally declared that there is a maximum of 4 or 5 chefs on the entire planet who are able to become forefathers of a new generation, thus distancing himself from the huge host of chefs who declare themselves to be his disciples.

---

18 Luigi Veronelli was an Italian gastronome, wine critic and intellectual, as well as one of the major activists in the promotion of Italy's enological and gastronomic heritage and in the preservation of diversity in the fields of agriculture and food production. [N.d.T.]

19 Ferran Adrià is the genius of molecular cuisine; he is a world-famous Spanish chef who revolutionized the world of cuisine. [N.d.T.]

[...]

5) Il **Ristoratore Resistente** deve essere **Maestro** vero dei propri allievi e divulgatore virtuoso verso i propri clienti, senza eccezioni. In quanto Maestro, deve **praticare l'umiltà** e mantenere una **mente da principiante**, insegnando attraverso l'**Esempio**.

[...]

5) The **Resistant Restaurateur** must be a real **Master** to his pupils and a virtuous populariser towards his customers, without exception. As a **Master**, he should practice humility and keep **his mind open**, learning as if he was an eternal **beginner** and teaching people by **example**.

**Parte Seconda**  
**“Andare al ristorante”**

## **Part II**

### **“Going to the restaurant”**

## Capitolo settimo – Sala

### Il galateo del ristoratore

[...]

### Il colpo del caffè

Nella sua prima cena all’Osteria del Mare di Forte dei Marmi, oltre a mangiare benissimo, Luca Farinotti rimase stregato dal servizio di sala impeccabile: ritmo, gentilezza, perizia armoniosamente dosati. Solo il caffè non fu all’altezza di tutto il resto.

Quando, dopo aver pagato il conto, i due uomini di sala che lo avevano servito per tutta la sera, gli domandarono se avesse apprezzato la cena, egli rispose: “È stato tutto perfetto. I miei complimenti allo chef, alla cucina e a tutta la sala. Se posso permettermi solo una piccola critica, mi sono stupito che un ristorante di così alto livello serva un caffè scadente!”.

[...]

Trascorse quasi un anno. Luca Farinotti tornò all’Osteria del Mare e ancora una volta mangiò benissimo e fu servito impeccabilmente, seppur il personale incaricato del suo tavolo non fosse lo stesso della precedente occasione. Subito dopo il caffè, questa volta eccellente, comparvero all’improvviso i due che lo avevano accolto la prima volta, seguiti dal titolare del ristorante: “Signore”, gli disse uno di loro, “allora, come le sembra il nostro nuovo caffè? Le piace?”.

### Il colpo delle Belon

A seguito del *colpo del caffè*, Luca Farinotti divenne cliente fisso dell’Osteria del Mare. Dato che era molto ghiotto di ostriche, ogni volta chiedeva, come aperitivo, un’ostrica *Belon*. Ogni volta, però, gli veniva negata con una spiegazione diversa (*questa settimana non sono arrivate piuttosto che le abbiamo finite ieri eccetera*).

Una sera, dopo un nuovo rifiuto, Luca chiamò Donato, il responsabile, e Armando, il sommelier e disse loro: “Amici miei, è la terza volta che vengo appositamente per mangiare le *Belon* ed è la terza volta che me le negate.

## Chapter seven — Dining room

### Restaurateur etiquette

[...]

#### The coffee affair.

The first time Luca Farinotti dined at Osteria del Mare, in Forte dei Marmi, he was bewitched by the impeccable service: rhythm, elegance and expertise, harmoniously combined. Only the coffee wasn't as good as the rest of the meal.

When, after he paid the bill, the two waiters who had served him throughout the meal, asked whether he had enjoyed the dinner, he replied: "Everything was perfect. Convey my compliments to the chef, to all the kitchen and dining room staff. But, if I can express a little, constructive criticism, I was just astounded by finding such a cheap coffee in such a top-notch restaurant!"

[...]

Almost a year had passed since then. Luca Farinotti came back to Osteria del Mare and once again he had an exquisite meal, impeccably served, even though the waiters weren't the same as the previous time. Just after he had his coffee, which this time was delicious, suddenly appeared the two men who had welcomed him the first time, followed by the owner of the restaurant: "Sir", said one of them, "so, how was our new coffee? "Do you like it?"

#### The Belon oysters affair.

After the **coffee affair**, Luca Farinotti became an Osteria del Mare regular. Since he really liked oysters, he used to ask the restaurant for a *Belon* oyster as an appetizer. But, every time, he was always told they didn't have any for a different reason (*This week our supplier didn't deliver them on time, or We've just finished them*).

One night, after the umpteenth excuse, Luca asked for Donato, the head waiter, and Armando, the sommelier, and told them: "My friends, it's the third time I've come here especially to eat *Belon* oysters, and it's the third time you've told me you don't have any.



Niente di male ma, toglietele dal *menu*. Non ha senso tenere in menu una cosa che non c'è mai. Illudere così le persone è deplorabile”.

La settimana successiva, i membri dello staff dell'Osteria del Mare prenotarono un tavolo al ristorante di Luca Farinotti. Presero l'auto, attraversarono il passo della *Cisa* con il ghiaccio e tutto il resto e arrivarono nella sua città sani e salvi. Si presentarono all'ingresso in fila indiana e in ordine di anzianità. Armando era il primo, davanti a tutti, e aveva in mano una cassa sigillata, piena di *Belon* freschissime. Andò in contro a Luca ed esclamò: “Servizio a domicilio. Questa è per te!”.

Le storie zen non si spiegano mai. [...] Sarebbe davvero troppo ingenuo pensare che ogni *protesta* di un cliente debba essere accolta cambiando un prodotto oppure organizzando un viaggio di gruppo, per portare direttamente a casa del cliente il prodotto che non avevate potuto servirgli. Eppure, in questi due raccontini è racchiuso il senso profondo di ciò che, nella nostra scuola, chiamiamo *tuning*. [...]

È un lavoro di squadra che si dispiega attraverso vari passaggi. Innanzitutto, l'*hospitality*, ovvero la colonna sonora del *filmristorante*, il suo montaggio, la sua scenografia. [...] È l'onda di fondo, quell'atteggiamento che deve accompagnare il servizio di sala da quando si apre la porta del ristorante fino all'uscita dell'ultimo cliente. È l'attitudine all'accoglienza. Il cliente decide se si sente a proprio agio nei primi trenta secondi in cui entra in un locale. In questo breve lasso di tempo deve percepire: sorriso, accoglienza, gentilezza, massima disponibilità, benessere, sicurezza.

[...]

**Cosa non dovete fare mai: abbandonare il cliente al suo tavolo, dimenticarvi di lui, aspettare che chieda il conto. La gente non è tutta uguale, non dobbiamo aspettare che siano loro a chiedere; è un grave errore dare attenzione solo a chi interagisce per primo. Dobbiamo essere noi propositivi. Non sempre riuscirà, ma abbiamo il dovere di provarci con tutti, fino alla fine, di accendere in loro un'emozione. [...]**

It's not a big deal, but just take them off the *menu*. There's no point in keeping a dish on the menu, if it's never available. It is regrettable to disappoint people in this way”.

The following week the members of Osteria del Mare staff reserved a table at Luca Farinotti's restaurant. They jumped in the car, crossed the *Cisa* Pass with ice and all the rest and arrived in Parma, his hometown, safe and sound. They showed up outside the restaurant entrance, aligned in Indian file, in order of seniority. Armando was heading the line, carrying a hermetically sealed case, full of super fresh *Belon* oysters. He moved closer to Luca and exclaimed: “Home delivery service. This is for you!”

Zen stories can't ever be fully explained. [...] We would be very naive if we thought that every single *complaint* customers made would be taken into account, by changing a product or organising a group trip to home deliver the product you couldn't serve him.

Yet, these two brief stories encompass the profound meaning of what, in our school of thought, we call *tuning*. [...]

A teamwork which unfolds through different steps. Above all, there is *hospitality*, that is to say, the soundtrack, editing and scenography of the *film-restaurant*. [...] it's the basic, underlying attitude which has to accompany the whole dining room service, from the opening until the last customer leaves. It is the propensity for welcoming people. All customers decide whether they feel at ease in the first thirty seconds after entering the restaurant. During this brief timeframe, they must perceive smiles, welcoming, kindness, willingness, comfort and safety.

[...]

**What you must avoid is: abandoning the customer at his table, forgetting about him and just waiting for him to ask for the bill. People are not all the same, we should not wait for them to ask; paying attention only to those who interact first is a serious mistake. If there's anyone who must be proactive, this person is the restaurateur. It won't always be possible, but we are all duty-bound to, at least, make an attempt, trying to stir up the customer's emotions until the very last. [...]**

L'ottimizzazione spersonalizzante velocizza il servizio e limita gli errori ma, allo stesso tempo, contribuisce all'appiattimento dell'indice qualitativo. **La ristorazione virtuosa deve continuare a essere antropocentrica.**

A tutti i livelli. [...]

Nessuna banca dati, almeno al momento, potrà spronare il titolare di un ristorante a eseguire il *colpo del caffè* o quello delle *Belon*. [...]

## **Il galateo del cliente**

[...]

Per anni, io stesso ho accarezzato l'idea di scrivere **La Guida al cliente da ristorante**, un elenco analitico di tutte le nefandezze più o meno gravi a cui il ristoratore deve far fronte e che *stressano* inevitabilmente la fluidità necessaria allo svolgimento del perfetto servizio di sala. Un'analisi socio-antropologica (corredata da aneddoti e esempi pratici con relative soluzioni per il singolo caso) dei vari profili di cliente deleterio alla modulazione del *tuning*: da quello che pensa di avere sempre ragione perché paga, a quello che devasta i bagni. [...] La lista dei vari tipi umani proseguirebbe certamente a quelli che ti fanno domande e poi non ascoltano le risposte, o quelli che non si ricordano mai cosa hanno ordinato. [...]

Quelli che aspettano di tornare a casa per collegarsi a *Tripadvisor* e trasformarsi nei più feroci critici gastronomici del mondo. Quelli che ti trattano come uno schiavo. Quelli che pretendono lo sconto. Quelli che non pagano il conto e dicono *passo poi*. Quelli che non gli va bene niente nel *menu*. Quelli che ci sono dieci posacenere in giardino ma spengono le sigarette nei vasi dei fiori o le lanciano dove capita. Quelli che prenotano in dieci e arrivano in quattro senza avvisare. Quelli che non arrivano proprio. Quelli che invece arrivano senza prenotazione e ti insultano se non c'è il tavolo. Quelli che prenotano alle otto e arrivano alle 11. Quelli che vogliono mangiare cibi costosissimi e poi scrivono che sei un ladro. Quelli che non sanno leggere il *menu*. Quelli che non sanno leggere, punto. [...]

Quelli che si lamentano per l'attesa e quelli che sei stato troppo veloce. Quelli che se vogliono, domani aprono un ristorante e ti fanno vedere loro come si fa.

Optimizing the time helps speed up service and reduce mistakes but, at the same time, it contributes depersonalising the relationship between the parties, as well as flattening the quality index. **A virtuous restaurant management must preserve an anthropocentric approach.**

At all stages. [...]

As yet, there is no database that can encourage a restaurant owner to behave as in the aforementioned *affairs*. [...]

## **Customer etiquette**

[...]

For years I've entertained the idea of writing a **guide to restaurant customers**, an itemised list of all the sacrileges, more or less severe, that restaurateurs have to cope with, and which, inevitably, hinder the fluency perfect service needs. A socio-anthropological analysis (accompanied by anecdotes, as well as practical examples with corresponding solutions for each individual case), profile of the various customers, who are deleterious to achieve tuning: going from those who think they are always right, since they are paying, to those who make a mess of the bathrooms. [...] The list of the numerous human subjects would certainly continue with those who ask you some questions and then don't listen to the answers, or those who never remember what they ordered. [...]

Those who open *TripAdvisor* as soon as they arrive home, and immediately become the fiercest food critics in the world. Those who treat you like a slave. Those who expect a discount. Those who don't pay the bill and say *I'll come back another time*. Those who say there is nothing on the *menu* to suit them. Those who, even though there are ten ashtrays out in the garden, keep on stubbing out their cigarettes inside flowerpots or throwing them everywhere. Those who reserve a table for ten people but then only four of them show up, without notifying you of the change in advance. Or those who don't show up at all. Those who, instead, arrive without a reservation and insult you if all the table are already taken. Those who reserve a table for 8 pm. and arrive at 11 pm. Those who want to eat super-expensive foods, but then, in a review, write that you're ripping them off. Those who can't even read the menu. Those who can't read at all. [...]

Those who complain about long waiting times and those who, instead, complain that the service was too fast.

Those who say "If they wanted to, could easily start a restaurant, even the next day, and show you how to run it".

Quelli che *la musica è troppo alta*, quelli che *è troppo jazz*, quelli che hanno il loro cd portato da casa e vogliono che tu glielo faccia suonare. Quelli che vogliono cambiare tavolo. Quelli che tengono il cellulare sul tavolo. Quelli che fanno suonare il cellulare al tavolo. Quelli che parlano al cellulare al tavolo. Quelli che giocano col cellulare al tavolo. [...] Quelli che vogliono il *cous cous* al pollo e verdure senza pollo e senza *cous cous*. [...] E, infine, i *clientimostro*: quelli partoriti dal contenitore inglobante-omologante-standardizzante-aberrante-deturpante-mediatico che fanno le recensioni colte sui social, analizzando piatti, materie prime, presentazione, *location*, conto, servizio e menu ma non conoscono l'uso del congiuntivo e non mettono l'acca davanti alle vocali quando coniugano il verbo avere. [...] In verità, **il Ristoratore Resistente** non dovrebbe occuparsi di recensire il cliente, né di articolare un Galateo apposito che ne regoli il comportamento all'interno del ristorante. Le condotte maldestre del *prodottoconsumatore* sono causate molto più dal disorientamento derivato dai messaggi mediatici distorti che da una reale incapacità di relazionarsi a un ambiente specifico. Premesso ciò e dato che, come è stato ribadito innumerevoli volte, il compito del ristoratore virtuoso è quello di educare, divulgare e istruire, assumendosi anche l'onere, oltre che l'onore, della riuscita di tale mandato, egli stesso, in quanto educatore, deve riuscire a costituire un modello di interscambio (credibile) affinché il cliente si renda capace di sviluppare autonomamente un suo proprio tuning che gli permetta di essere a sua volta virtuoso. [...] La necessità reale del cliente, invece, è quella di approdare all'esperienza di consumo più adatta e aderente alla propria disponibilità economica effettiva, alla propria condizione psicologica, alla tipologia di intrattenimento desiderata. Un tipo di comunicazione, da parte dell'esercente, maggiormente dedicata a questo aspetto – meno pubblicitaria, **più vera** – costituirebbe un aiuto prezioso alla realizzazione di un rapporto virtuoso col *prodottoconsumatore*.

Those who say “*The music's too loud*”, those who say “*The music's too jazzy*”, or even those who bring their own CD from home and ask you to play it. Those who absolutely must move to another table. Those who put their phones on the table. Those who let their phones ring while sitting at the table. Those who talk on the phone while sitting at the table. Those who play some games on the phone while sitting at the table. [...] Those who order chicken and vegetables couscous, but without chicken and couscous. [...] And, last but not least, the *monster-customers*, those who were born from the same enclosing, standardising, aberrant, disfiguring and mediatic box, and write erudite reviews on social media, analysing meals, ingredients, dish presentation, location, bill, service and menu, but they don't even know how to correctly conjugate the present subjunctive, or they drop the “h” before the vowels when forming the Italian verb “to have”.

[...] In truth, the **Resistant Restaurateur** is not supposed to concern himself with reviewing customer attitudes, nor to draw up a specific etiquette list to regulate the way customers behaves inside the restaurant. The misguided conduct of the *product-consumer*<sup>20</sup> is mainly due to the feeling of disorientation caused by distorting media messages, rather than an actual inability to relate to a specific environment. This being said, and since it has already been reiterated countless times that the virtuous restaurateur has the duty to teach, disseminate and educate, shouldering the onus, as well as the honour, of succeeding in this mission, he himself, as an educator, must be able to provide a (credible) interchange between the parties, enabling customers to develop their own tuning autonomously, through which they have the opportunity to be, in their turn, virtuous people. [...] Conversely, the customer's real need is to have the most tailor-made experience possible, in terms of his actual financial means, his physiological state and the desired type of entertainment. If restaurant owners communicated by focusing mostly on this aspect, through a less advertisement oriented, more **truthful** approach, it would be valuable help towards achieving a virtuous relationship with the *product-consumer*.

---

20 It is another word, together with “Mondoristorante” and “mondometro”, coined by the author to talk about consumers who are “standardised”. Those who approach to the food and wine field, or in general the “Mondoristorante”, without understanding its importance, in terms of social and cultural value. He uses the word “product-consumer” to make a comparison and say that, as nowadays all products are standardised inside the “Mondoristorante”, also many people have become “standardised consumers”, so that they are no longer human beings but products, as they are superficial, they don't care about high-quality ingredients or, in general, about the philosophy the author explains in this book. [N.d.T.]

*“Ho scritto parole che possono ferire.  
L’ho fatto perché, filosoficamente, lo scopo da raggiungere è più  
importante.*

*Senza presunzione, questo è il mio libro migliore.*

*Se, nel suo viaggio, incontrerà i nemici, li trapasserà”.*

Luca Farinotti

*“I wrote some words that may hurt.  
I did it because, philosophically, the end is greater  
than the means.  
Without any presumption, this is my best book.  
If, during its journey, it encounters enemies, it will pierce them”.*

Luca Farinotti



### 3. PREMESSA ALL'ANALISI TRADUTTOLOGICA

*Il traduttore deve essere una persona capace di scostare  
i tendaggi delle differenze linguistiche e culturali  
così che le persone possano vedere chiaramente  
la rilevanza del messaggio originale.*

Nida e de Waard, 1986

(Traduzione mia)

La selezione di capitoli tratta da *#mondoristorante* rientra nella categoria di testo letterario, essendo caratterizzata da un'elevata presenza di significati connotativi, tipici di un *testo aperto*; questo, a differenza di un testo tipicamente denotativo, e dunque *chiuso* (un manuale d'istruzioni o un elenco telefonico), si presta ad infinite interpretazioni possibili.

Partendo dal presupposto che, salvo poche categorie specifiche, nessuna tipologia testuale è totalmente definibile solamente come connotativa o denotativa, la scienza della traduzione si è occupata *in primis* di indagare circa il processo di *significazione* (ovvero in che modo e perché determinati segni *stanno per* qualcosa), le cui conseguenze hanno una ripercussione fondamentale sul funzionamento della comunicazione. La disciplina che si occupa di come si forma il senso prende il nome di *semiotica*, di cui Peirce viene considerato il moderno fondatore. Coloro che invece si rifanno alla teoria saussuriana del *signifiant* e *signifié* parlano invece di *semiologia*.

La comunicazione orale, così come quella scritta e, di conseguenza, la stessa traduzione (scritta e orale) assolvono il compito di trasmettere un messaggio; la celebre *teoria matematica della comunicazione* elaborata da Claude E. Shannon e

Warren Weaver nel 1948 raffigura un sistema di comunicazione costituito di sei parti: fonte, emittente, segnale, canale, ricevente e destinazione.

Ispirandosi ai precedenti articoli di Nyquist e Harley, viene però da loro introdotto per la prima volta il concetto di *rumore*, ovvero ciò che è responsabile della perturbazione del segnale *durante la trasmissione del messaggio o a uno dei due terminali*. Ciò significa che il segnale ricevuto non è necessariamente lo stesso mandato dall'emittente (Shannon 1948:19)<sup>21</sup>

Questa teoria si è rivelata fondamentale per porre le basi di un altro modello, collegato in maniera più diretta alla comunicazione umana, elaborato da Roman Jakobson e conosciuta come *teoria delle funzioni comunicative*. Qualsiasi comunicazione umana prevede la presenza di un emittente, che si pone in contatto con un destinatario, con l'obiettivo di inviargli un messaggio all'interno di un determinato contesto. Anche in questo modello si tiene sempre conto della presenza di un *rumore*, che dal punto di vista semiotico può anche essere non fisico, e che impedisce al messaggio di arrivare inalterato a destinazione.

Parlando di comunicazione, e quindi anche di traduzione, bisogna tener conto dell'esistenza inevitabile di un residuo comunicativo, e di una conseguente perdita d'informazione. Questo aspetto trova spiegazione nel concetto di *linguaggio interno*, formulato da Vygotskij e ripreso successivamente da Jakobson e Peirce. Da uno studio attento della moderna scienza della traduzione si può comprendere che prima ancora che una comunicazione tra emittente e destinatario possa avere luogo, qualsiasi tipo di messaggio, sia esso scritto o pronunciato oralmente, viene formulato dalla mente dello scrittore o del parlante, e *tradotto* dal suo linguaggio interno in parole. Analogamente il messaggio ricevuto viene decodificato nel linguaggio interno del destinatario.

---

21 Osimo B., *Manuale del traduttore*, terza edizione, Ulrico Hoepli Editore, Milano, 2011, p. 24

*Quella che il discorso interno opera è una traduzione continua tra la realtà esterna e la realtà interna dell'individuo. L'individuo ha bisogno di riconoscere la realtà, e per riconoscerla deve tradurla in un linguaggio interno, che è lo stesso dal quale parte per formulare i propri messaggi. Perciò è proprio il linguaggio interno il metalinguaggio che serve all'uomo per operare quella serie interminabile di traduzioni che sono la sua interazione con la realtà esterna e interna. [...] Il fatto che nella nostra mente sia presente un mondo dialogico che reagisce alla realtà esterna e alla realtà interna, e abbia una sua vita e una sua dialettica, permette di capire per quale motivo il significato non sia intrinseco negli oggetti (o nelle parole), ma sia prodotto nella mente dopo essere stato scatenato dal segno. (Osimo 2011:18/19).*

Crolla quindi la visione di Ferdinand de Saussure basata sulla biunivoca corrispondenza tra significante e significato che, implicando la mancanza di qualsiasi alterazione nel passaggio da prototesto a metatesto, tendeva verso una concezione statica della traduzione, basata sul concetto di *equivalenza*.

Tuttavia, da un punto di vista prettamente traduttivo non bisogna aspirare alla creazione dell'*equivalenza* a livello testuale, ma piuttosto all'interno della mente del traduttore, in cui avviene il processo di concatenazione logica tramite cui si arriva, a partire dal segno originario, ad un'interpretazione personale, e da questa al segno del metatesto. Non solo il termine *equivalenza* è totalmente infondato e privo di significato, ma lo è anche e soprattutto il concetto alla base, che spinge alcuni traduttori a perseguire l'*equivalenza* in traduzione. Come spiega Lotman, l'incontro tra culture è la condizione necessaria per garantire la comunicazione e questo presuppone necessariamente una creazione, un cambiamento, non un'*equivalenza*, in quanto essa stessa non avviene tra linguaggi biunivocamente corrispondenti ma tra un linguaggio verbale e uno mentale. (Lotman 1990:178)

A questo punto è fondamentale anche introdurre quelli che Peirce chiama *interpretanti* (Peirce, in Gorlée:126), da inserirsi nella più ampia triade di sua ideazione *segno-interpretante-oggetto*, proprio perché la teoria matematica della comunicazione affrontata in precedenza non offre delucidazioni riguardo a come i segni che compongono il testo prendono forma nella mente dell'emittente, per poi ritradersi in quella del ricevente.

Secondo la teoria di Peirce un segno (che può essere una parola, un oggetto o un pensiero) non rimanda direttamente all'oggetto che vuole significare, ma è mediato dalla mente del soggetto che sta codificando, se è emittente, o decodificando, se invece è ricevente, tale segno, attraverso un determinato interpretante (segno mentale di riferimento). L'interpretante non è però lo stesso per tutti, ma anzi varia a seconda delle esperienze soggettive del singolo, a loro volta condizionate dai diversi contesti socio-culturali e cronotopici con cui l'individuo viene a contatto.

Ogni lingua ed ogni cultura possiede la propria struttura di pensiero, che si riflette nel modo di esprimersi e di vedere il mondo. Questo comporta una delle maggiori difficoltà per il traduttore al momento di dover veicolare un prototesto appartenente ad una determinata protocultura, per poi dar vita ad un metatesto fruibile da una determinata metacultura.

Lawrence Venuti in *The Translator's Invisibility, A History of Translation* tratta ampiamente la questione dei risvolti etici dell'arte della traduzione, in particolare l'importanza di registrare le differenze linguistiche e culturali, a cui si contrappone la tendenza, radicata nel corso della storia della traduzione anglofona, ad annichilire tali differenze.

*Promuovere una traduzione estraniante in contrasto con le tradizioni britanniche e americane di addomesticazione non implica abolire le priorità politico-culturali – tale promozione è essa stessa una priorità.. L'obiettivo è piuttosto quello di sviluppare una teoria e una pratica della traduzione che resista ai valori dominanti nella cultura ricevente in modo da rappresentare le differenze linguistiche e culturali del testo straniero. (Venuti 2008:18 – traduzione mia)*

Venuti si concentra in modo minuzioso sulla figura del traduttore e si interroga circa la centralità di questo nel processo di mediazione linguistica e culturale, soprattutto in merito allo sviluppo di determinate strategie traduttive. Il punto chiave della sua riflessione verte intorno alla marginalità, culturale e professionale, che per molto tempo ha accompagnato la professione di traduttore, un' *invisibilità* che da sempre ha comportato condizioni legali ed economiche sfavorevoli.

*Reputo che la traduzione consista nel tentativo di produrre un testo talmente trasparente che nemmeno sembri tradotto.*

*Una buona traduzione è come una lastra di vetro. Si nota la sua presenza solo quando ci sono piccole imperfezioni – graffi, rigonfiamenti. Idealmente, non dovrebbero essercene affatto. Non dovrebbe mai attirare l'attenzione su sé stessa.*  
(Norman Shapiro in Venuti 2008:1 – traduzione mia)

In parallelo si concentra su concetti quali *fluenza* e *resistenza*, andando ad analizzare le differenze che sussistono tra traduzione *addomesticante* e traduzione *estranante*.

Le sue ricerche si basano su tre tesi principali<sup>22</sup> (la traduzione delle informazioni che seguono, tratte dal saggio di Venuti, è mia):

1) Tutte le traduzioni, indipendentemente dal genere o dalla tipologia di testo, comprese le traduzioni che tentano di registrare le differenze linguistiche e culturali, consistono in un'interpretazione che fondamentalmente *addomestica* il prototesto.

La traduzione è inevitabilmente un processo *addomesticante* nella misura in cui punta ad interpretare un prototesto di modo che questo risulti intellegibile ed interessante dal punto di vista della cultura ricevente; si occupa delle differenze

---

22 Venuti L., *The Translator's Invisibility, A History of Translation*, Second Edition, Routledge, New York, 2008, p.12 e seguenti.

linguistiche e culturali che pongono ostacoli all'intelligibilità e all'interesse attraverso un duplice processo di assimilazione.

Da un lato, la traduzione decontestualizza il prototesto, andando ad estrarlo dai contesti multidimensionali di produzione e ricezione nella sua lingua e cultura originarie, contesti che sono contemporaneamente intratestuali ed intertestuali, interdiscorsivi ed intermediali, istituzionali e sociali. Dall'altro lato, la traduzione va simultaneamente a ricontestualizzare il prototesto, costituendo una serie di contesti comparabili nella lingua e nella cultura verso cui avviene il processo traduttivo. Tale processo assimilativo costituisce un atto interpretativo in cui il prototesto viene sottoposto a trasformazioni significative. L'interpretazione è trasformante perché avviene mediante l'applicazione di una terza categoria, formata da quelli che Venuti chiama *inter pretanti*, fattori formali e tematici che prevedono una relazione di equivalenza ed un determinato stile, così come determinati valori, credenze e rappresentazioni. Gli *interpretanti* sono essenziali per la traduzione: vengono applicati nella traduzione di testi umanistici, pragmatici o tecnici, sebbene questi varino in base al genere e al tipo di testo, alla tipologia di discorso e di funzione. [...] Una traduzione che cerca di registrare le peculiarità culturali e linguistiche, una traduzione che, in altre parole, è *estraniente*, non riesce comunque a sfuggire all'inevitabile *addomesticazione*; deve produrre il suo effetto *estraniente* di modo che sia riconoscibile come differente nella lingua ricevente e perciò deve utilizzare *interpretanti* che siano specifici per tale cultura ricevente. La conservazione in traduzione di parole e frasi del prototesto, al fine di effettuare una scelta verbale che venga percepita come *estraniente*, può segnalare una differenza linguistico-culturale, suggerendo che il testo in cui ciò avviene è una traduzione di un testo scritto in una lingua differente. Tuttavia, l'esperienza *estraniente* del lettore in questo caso dipende dal contesto, che è composto principalmente dalla lingua di traduzione e dalla sua rete di connessioni alla cultura ricevente. Qualsiasi senso di *estraneità* in traduzione è sempre già *addomesticata*, anche se differenziale.

Tra i corollari che possono essere desunti da questi punti, due meritano una particolare attenzione. Il primo, e forse più importante, è che nessuna traduzione può fornire un accesso diretto ed immediato al prototesto. [...] Ne risulta che qualsiasi senso di *estraneità* in traduzione non potrà mai essere altro che una costruzione sovradeterminata dalla cultura ricevente: non si tratta dell'*estraneità* del prototesto stesso, ma piuttosto di un *estraniamento* che è, inoltre, soggetto a variazioni, che dipendono dalle mutevoli situazioni culturali e momenti storici dei vari interpreti e traduttori. [...] Il secondo corollario: trattare la distinzione tra traduzione *addomesticante* ed *estraniante* come se si trattasse di una semplice “dicotomia”, o “opposizione binaria” significa eliminare interamente la sua complessità concettuale. Tale distinzione è pensata per prendere atto del fatto che la traduzione è una pratica di mediazione, pur consentendo differenti, e talvolta persino opposte, tipologie di mediazione. [...]

Ciò che permette ad una traduzione *estraniante*, inoltre, di limitare e reindirizzare la sua inevitabile *addomesticazione* non è la sua orientazione verso o aderenza al prototesto, ma piuttosto la padronanza ed applicazione, da parte del traduttore, di determinate risorse linguistiche e culturali nella cultura ricevente. [...]

2) I termini *addomesticazione* ed *estraniamento* non descrivono scelte verbali specifiche o strategie discorsive usate in traduzione, bensì gli effetti etici della traduzione, la cui forza ed apprezzamento dipendono dalla cultura ricevente. [...]

3) Non è solo il traduttore a prestarsi ad un atto interpretativo, ma anche i lettori devono imparare ad interpretare le traduzioni in quanto tali, in qualità di testi a pieno titolo, al fine di percepire gli effetti etici della traduzione stessa.

Il teologo e filosofo tedesco Friedrich Schleiermacher, a proposito dei differenti “metodi” di traduzione, sostenne che “*ne esistono solamente due. O il traduttore lascia in pace l'autore il più possibile e muove il lettore verso di lui; o lascia in pace il lettore il più possibile e muove l'autore verso di lui*”. (Venuti 2008:15)

È chiaro che Venuti voglia sottolineare la maggior utilità della prima metodologia rispetto alla seconda e, simultaneamente, criticare il modo in cui i testi tradotti vengono solitamente recepiti dalla cultura ricevente.

*Un testo tradotto, sia che si tratti di prosa o poesia, di romanzi o saggi, è giudicato accettabile dalla maggior parte degli editori, critici e lettori quando si legge in maniera fluente, quando l'assenza di qualsiasi peculiarità linguistica o stilistica lo fa sembrare trasparente, dando l'impressione che rifletta la personalità o l'intenzione dello scrittore straniero o il significato essenziale del testo straniero: l'impressione, in altre parole, che la traduzione non sia in realtà una traduzione, ma l'“originale”.*<sup>23</sup> (traduzione mia)

Tenendo conto di tali premesse, prima di addentrarci nelle specificità lessicali, morfosintattiche e stilistiche del prototesto oggetto di questo progetto di tesi, reputo necessario premettere che l'intera traduzione è stata svolta tenendo conto di un importante concetto prettamente teorico della scienza della traduzione, quello di *traduzionalità (translationality)*, introdotto per la prima volta da Anton Popovič, che misura quanto un testo tradotto sembri, appunto, una traduzione. La strategia traduttiva scelta è stata dunque quella di applicare un approccio di *alta traduzionalità (high translationality)*, basato sull'aderenza del metatesto al prototesto, dal punto di vista lessicale e di elementi culturali specifici.

La vera mediazione avviene tra la propria cultura e la cultura “altrui”, e dunque, per essere più precisi, tra una protocultura e una metacultura. In quest'ottica, più un testo presenta caratteristiche tipiche della traduzione (realia, calchi, nomi stranieri, esotismi ecc.), più sarà definibile come *altamente traduzionale (highly translational)*.

---

23 Munday J., *Introducing Translation Studies, Theories and Applications*, Second Edition, Routledge, Abingdon, 2008, p.144



Ciò darà al lettore la possibilità di rendersi conto che esiste un prototesto appartenente ad un'altra cultura e potrà quindi beneficiare delle sue peculiarità, attraverso una traduzione *adeguata*, indipendentemente dalle difficoltà dettate dalle differenze cronotopiche che potrà incontrare. L'obiettivo è quello di importare un testo alieno in una determinata cultura, senza nascondere la sua natura aliena. La lettura potrà quindi risultare più difficoltosa, ma sicuramente più culturalmente educativa. Citando le parole di Nabokov a questo proposito, una traduzione *accettabile*, più leggibile, è indirizzata ad un "*lettore imbecille*", *capace soltanto di consumare testi precotti, predosati, predigeriti: per questo lettore le traduzioni accettabili sono l'ideale.*<sup>24</sup>

Analogamente al concetto di *resistenza* espresso in *#mondoristorante*, la proposta di traduzione presentata in questo progetto di tesi vuole essere "militante", e schierarsi contro il *regime di fluenza e l'illusione di trasparenza* che hanno influito sulla concezione di traduzione per troppo tempo, al fine di promuovere uno stile di traduzione non fluente o *estraniente*, studiato per rendere visibile la presenza del traduttore, evidenziando l'identità straniera del prototesto e proteggendola dalla dominazione ideologica della cultura ricevente. (Munday 2008:145) I tre livelli di analisi che appaiono di seguito sono da considerare tenendo conto che ogni scelta traduttiva è stata motivata dall'intenzione di conferire alla traduzione il carattere di testo a tutti gli effetti, andando a demistificare il concetto di trasparenza.

La traduzione *estraniente* si prefigge come scopo quello di espandere la gamma di pratiche traduttive non per frustrare o impedire la lettura, e certamente non per rischiare di incappare nel *traduzionese*, ma per creare nuove condizioni di leggibilità. Nessuna cultura dovrebbe essere considerata immune all'autocritica, sia essa egemonica o subordinata, colonizzante o colonizzata.

---

24 Osimo B., *Propedeutica della traduzione: corso introduttivo con tavole sinottiche*, Ulrico Hoepli Editore, Milano, 2001, p.84

E senza pratiche come la traduzione *estraniente* per testare i suoi limiti, una cultura può cadere in un autocompiacimento escludente o narcisistico e diventare terreno fertile per sviluppi ideologici quali nazionalismi e fondamentalismi che possono certamente condurre a progetti di emancipazione come i movimenti anticolonialisti ma che, una volta che l'autonomia è raggiunta, possono anche consolidarsi in altre forme di oppressione. (Venuti 2008:54)

Parallelamente, per una corretta strategia traduttiva, è stato di primaria importanza analizzare la distinzione elaborata dallo psicologo e linguista Karl Bühler nel 1934, circa le tre funzioni base della lingua:<sup>25</sup>

- Funzione referenziale o informativa (*Darstellungsfunktion*): la funzione di fornire informazioni riguardo fatti ed eventi del mondo reale;
- Funzione espressiva (*Ausdrucksfunktion*): la funzione di fornire un canale espressivo per il parlante/scrittore, permettendogli di avvalersi delle proprie capacità creative;
- Funzione vocativa o persuasiva (*Appellfunktion*): la funzione di persuadere o influenzare altri individui;

A questo proposito, Katharina Reiss nel 1970 focalizzò le sue ricerche sul concetto di equivalenza, andando però a valutare il testo, e non la singola parola o frase, come il livello in cui si raggiunge la comunicazione e in cui l'equivalenza deve essere cercata. (Reiss 1977/89: 113-14). Il suo approccio funzionale mira inizialmente a sistematizzare la valutazione delle traduzioni, rifacendosi alla categorizzazione a tre livelli di Karl Bühler circa le funzioni della lingua. Reiss collega le tre funzioni alle loro corrispondenti “dimensioni” linguistiche e ai tipi di testo o alle situazioni comunicative in cui vengono usati. Tali collegamenti vengono presentati nella seguente tabella, andando anche a sintetizzare le principali caratteristiche di ogni tipologia testuale.

---

25 Taylor C., *Language to Language, A Practical and Theoretical Guide for Italian/English Translators*, Cambridge University Press, 2008, p.117

Tipologia testuale	Informativo	Espressivo	Operativo
Funzione linguistica	Informativa (rappresentazione di oggetti e fatti) Logica.	Espressiva (espressione dell'attitudine dell'emittente). Estetica	Appellativa (Lanciare un appello al ricevente del testo) Dialogica
Dimensione linguistica focus testuale Il metatesto deve...	Focus sui contenuti Trasmettere il contenuto referenziale	Focus sulla forma Trasmettere la forma estetica	Focus sull'appello Suscitare la risposta desiderata
Metodo traduttivo	“Prosa lineare”, esplicitazione quando necessaria	Metodo “identificativo”, adozione della prospettiva dell'autore del prototesto	Effetto equivalente ed adattivo

1. “Comunicazione di fatti in modo lineare”: informazioni, conoscenze, opinioni, ecc. La dimensione linguistica utilizzata per trasmettere l'informazione è logica o referenziale, il contenuto o “argomento” è il principale obiettivo della comunicazione, e il testo è di tipo **informativo**.
2. “Composizione creativa”: l'autore utilizza la dimensione estetica della lingua. L'autore o “emittente” è posto in primo piano, così come la forma del messaggio, e il testo è di tipo **espressivo**.
3. “Induzione di risposte comportamentali”: lo scopo della funzione appellativa è quella di appellarsi a o persuadere il lettore o “destinatario” del testo ad agire in un determinato modo. La forma del linguaggio è di

tipo dialogico, il focus è di tipo appellativo e Reiss chiama questo tipo di testo **operativo**.

4. Testi **audio-mediali**, come film e pubblicità visive ed orali che integrano le altre tre funzioni con materiale visivo, musica ecc. Questa è la quarta tipologia introdotta da Reiss, che non appare nella tabella.

Seguendo questo schema, la poesia appartiene ad una tipologia testuale altamente espressiva ed incentrata sulla forma, mentre la pubblicità è il più chiaro esempio di testo operativo (la cui intenzione è quella di persuadere a comprare un determinato bene o compiere una determinata azione).

Tra questi due estremi trovano posto una miriade di tipologie ibride. Dunque una biografia, ad esempio, può essere posizionata a cavallo tra la tipologia informativa e quella espressiva, dato che fornisce informazioni riguardo ad un soggetto e, allo stesso tempo, compie la funzione espressiva tipica di un'opera letteraria.

Nonostante l'esistenza di tali tipologie testuali ibride, Reiss sostiene che *la trasmissione della funzione predominante del prototesto è il fattore determinante tramite cui viene giudicato il metatesto*.

Questo suggerisce l'esistenza di metodi traduttivi specifici a seconda della tipologia testuale affrontata.

1. Il metatesto di un **testo informativo** deve trasmettere l'intero contenuto referenziale o concettuale del prototesto. La traduzione deve essere in "prosa lineare", senza ridondanze e deve utilizzare esplicitazioni, se richieste.
2. Il metatesto di un **testo espressivo** deve trasmettere la forma estetica e artistica del prototesto. La traduzione deve utilizzare il metodo "identificativo", e il traduttore deve adottare la prospettiva dell'autore del prototesto.

3. Il metatesto di un testo operativo deve produrre la risposta desiderata nel destinatario del metatesto. La traduzione deve adottare un metodo “adattivo”, creando un effetto equivalente tra i lettori del metatesto.
4. I testi audio-mediali necessitano di ciò che Reiss definisce metodo “supplementare”, andando ad affiancare a parole scritte materiale visivo e musica.
5. Reiss individua anche tutta una serie di criteri extralinguistici (*Instruktionen*), tramite cui è possibile andare a valutare l’adeguatezza del prototesto;

si tratta di:

1. Criteri intralinguistici: caratteristiche semantiche, lessicali, grammaticali e stilistiche.
2. Criteri extralinguistici: situazione, tempo, spazio, luogo, emittente, destinatario ed “implicazioni affettive” (umorismo, ironia, emozioni)

Tenendo conto di quest’ampia premessa, ciò che richiama immediatamente l’attenzione del lettore fin da una prima lettura, è l’interessante, eterogeneo ed originale stile del prototesto analizzato, in cui convivono molteplici funzioni, e dunque più stili, da cui derivano molteplici strategie traduttive.

Facendo riferimento alla suddivisione schematica attuata da František Miko riguardo le possibili categorie di stili che possono caratterizzare un testo, è innegabile che il prototesto in questione alterni uno stile saggistico, retorico e divulgativo, a parti prettamente narrative e dialogiche, caratterizzate da un’elevata colloquialità.

È stato inoltre fondamentale prendere atto dello stile creativo dell’autore, punto centrale da cui è stata successivamente sviluppata una resa traduttiva coerente ed egualmente creativa. Nel metatesto prodotto è stata volutamente mantenuta una generale ridondanza linguistica, tipica dell’italiano, mediante costrutti che un

madrelingua della cultura ricevente non avrebbe mai utilizzato in quello stesso modo, avendo le due lingue modi di esprimere uno stesso concetto spesso diametralmente opposti; trattandosi però di una peculiarità fondamentale dello stile dell'autore, si è optato per mantenerla invariata anche nella lingua ricevente, entrando a far parte della più ampia struttura "esotizzante" che si è voluta creare come esperienza per il lettore del metatesto. In quest'ottica al traduttore deve essere riconosciuto lo status di soggetto creativo all'interno del processo di mediazione.

Come argomentato da Venuti, l'invisibilità del traduttore è anche parzialmente determinata dalla concezione individualistica di autorialità che continua a prevalere; secondo questa concezione, l'autore esprime liberamente i suoi pensieri ed emozioni nella scrittura, che è pertanto vista come un'auto-rappresentazione trasparente e originale, senza mediazione di determinanti transindividuali (linguistici, culturali, sociali) che possono complicare l'originalità autoriale. Questa visione di autorialità comporta due implicazioni svantaggiose per il traduttore.

Da un lato, la traduzione è definita come una rappresentazione di secondo ordine: solo il testo straniero può essere originale, una copia autentica, fedele alla personalità o alle intenzioni dell'autore, mentre la traduzione è derivata, contraffatta, una copia potenzialmente falsa. Dall'altro lato, alla traduzione viene richiesto di cancellare il suo status di secondo ordine con l'effetto della trasparenza, producendo l'illusione della presenza autoriale, per cui il testo tradotto può essere considerato come l'originale.

Sottolineare queste implicazioni non significa sostenere che il traduttore debba essere visto come comparabile all'autore straniero: le traduzioni differiscono dalle composizioni originali per intenti ed effetti, e vale la pena di preservare questa generale distinzione, come un mezzo per descrivere differenti tipologie di pratiche di scrittura. Il punto è piuttosto che la precisa natura dell'autorialità del

traduttore rimane informata, e quindi la nozione di originalità autoriale continua a stigmatizzare il lavoro del traduttore. (Venuti 2008:6)

Il processo creativo del traduttore ha infatti inizio ancor prima della traduzione vera e propria, ovvero durante la fase di analisi traduttiva o traduttologica, durante la quale il prototesto viene proiettato sul metatesto, andando non solo a definire la dominante del primo ma anche quella del secondo. Ciò che avviene è un'analisi comparativa dal punto di vista linguistico, stilistico e dei cronotopi, sia in senso concettuale che poetico. Difatti, l'attività traduttiva non è soltanto mediazione linguistica e testuale pragmatica, ma anche mediazione culturale in senso più ampio.

L'analisi traduttologica si incentra sul fatto specifico che in qualsiasi processo traduttivo vi è interrelazione di elementi tradotti, omessi, modificati e aggiunti. [...] essa sintetizza i poli intorno ai quali si svilupperà il processo traduttivo, la previsione delle differenze culturali e linguistiche tra i testi, la peculiare posizione stilistica, poetica, cognitiva, ideologica del traduttore nei confronti del prototesto e le funzioni del metatesto. (Osimo 2011:262).

Parallelamente rientra nelle capacità del traduttore quella di andare ad applicare tutta una serie di conoscenze extra-linguistiche per definire quale sia l'*informazione traduttiva necessaria*, concetto introdotto dallo studioso bulgaro Aleksandăr Lûdskanov, in cui rientra anche il non-detto, l'implicito culturale. Facendo ciò il traduttore compie delle scelte, le quali comportano che qualsiasi traduzione *non sia equivalente* all'opera originale in modo sempre differente, proprio perché ogni traduttore possiede una propria modalità traduttiva e comunicativa responsabile del fatto che un certo prototesto venga reso all'interno della cultura ricevente *in some respect or capacity* (Peirce).

È dunque importante concludere questa riflessione andando a trattare il concetto di *poetica del traduttore*, sulla cui base ha preso forma l'intera strategia traduttiva per la resa del prototesto presentato in questo progetto di tesi. Si tratta dell'idioletto poetico realizzato sul piano dei mezzi espressivi come sistema di

deviazioni traduttive individuali rispetto al canone culturale o al metodo traduttivo standard. Elementi di tale sistema sono i singoli cambiamenti stilistici che caratterizzano l'individualità creativa del traduttore. (Popović 2006 – Osimo 2001:301) Così come la scrittura creativa costituisce un diritto di cui tutti gli autori beneficiano, andando a comporre un'opera riconosciuta ed apprezzata in quanto tale, allo stesso modo anche al traduttore, che attua specifiche strategie analogamente creative, deve essere attribuita la stesura di un testo non di secondo-ordine, ma bensì una vera e propria opera che ha l'importante potere di permettere la veicolazione di un determinato messaggio all'interno di una specifica cultura ricevente.

Un'ultima parentesi di questa premessa viene dedicata al titolo dell'opera oggetto di questo lavoro di tesi e alla scelta traduttiva applicata.

Il titolo scelto dall'autore risulta indubbiamente essere uno dei principali tratti creativi del suo stile di scrittura, trattandosi di un neologismo di sua invenzione che riassume in sé le molteplici realtà che sono descritte all'interno del libro.

Oltre ad essere una formula fortemente evocativa dal punto di vista dell'impatto che ha sul lettore, presenta inoltre una grafia notevolmente moderna, in quanto appare il simbolo dell'hashtag, utilizzato tipicamente in internet e, in particolare, nel mondo dei social network. Anche quest'ultima peculiarità si rivelerà, nel corso della lettura, tutt'altro che casuale o poco pertinente.

La resa traduttiva applicata è stata pensata per mantenere inalterata la creatività dell'autore e, allo stesso tempo, per veicolare al meglio il significato di un titolo che, seppur breve e conciso, risulta essere la parola chiave dell'intera opera.

Nel testo russo, accanto al titolo originale che è stato traslitterato per conservare l'idea dell'autore, troviamo il sottotitolo *Мир и Ресторан* (Mondo e Ristorante), appositamente pensato per il lettore del metatesto; quest'aggiunta è stata voluta



per veicolare il significato intrinseco del titolo stesso, l'inevitabile influenza delle tendenze mondiali sulla gastronomia locale e, allo stesso tempo, per mettere in contrasto queste due realtà, per separarle, trasmettendo la filosofia ultima di questo scritto, ovvero la possibilità che sussiste per ogni ristorante, e dunque, per ogni ristoratore, di preservare le tradizioni.

L'idea di annettere un sottotitolo esplicativo in russo trova spiegazione nelle tradizioni della letteratura russa classica, molto apprezzata in patria, tanto da essere tutt'ora un importante punto di riferimento, i cui contenuti vengono costantemente citati anche in opere più recenti.

I testi classici russi riflettono nel titolo un contrasto, un'opposizione o un confronto: si pensi a "Padri e figli" (*Отцы и дети*) di I. Turgenev, "Delitto e castigo" (*Преступление и наказание*) di F. Dostoevskij, o ancora "Guerra e pace" (*Война и мир*) di L. Tolstoj.

È stato proprio il titolo dell'ultima delle opere sopraelencate e la controversia circa la sua traduzione che ha aiutato nella scelta della soluzione traduttiva.

"Мир" in italiano può significare sia "pace" che "mondo". Il traduttore ha prediletto la parola "pace", scelta che, ovviamente, può essere giustificata dalla trama stessa e, soprattutto, dall'eufonia che si viene a creare, altro aspetto molto importante. Contemporaneamente, però, tale traduzione va a restringere l'argomento del primo romanzo epico della storia della letteratura, in cui Tolstoj descrive il mondo russo sullo sfondo di eventi militari; questo è un tipico esempio di perdita in traduzione. "Guerra e mondo" avrebbe infatti reso più pienamente l'idea di Tolstoj, ma una simile scelta non risulta essere eufonica, rendendo difficile comprendere il senso senza leggere l'intero contenuto. Tolstoj stesso, sempre per ragioni d'eufonia, ha preferito tradurre il titolo del proprio libro in francese come "La guerre et la paix"<sup>26</sup>.

A seguito di tali riflessioni, si è voluto che il titolo russo di questa tesi seguisse l'esempio dei grandi titoli della storia della letteratura, per avvicinare

---

<sup>26</sup> Wikipedia, Guerra e pace, Controversie sul significato del titolo [https://it.m.wikipedia.org/wiki/Guerra\_e\_pace] [26/08/2020]

ulteriormente l'opera originaria al pubblico russo, attirandone l'attenzione utilizzando una formula a lui familiare e che potesse costituire un rimando, seppur distante dal punto di vista delle tematiche trattate, ai grandi classici.

Allo stesso modo il rimando letterario creato dall'aggiunta di un sottotitolo in lingua risulta essere funzionale anche al fine di attirare l'attenzione di un pubblico inglese; anche i classici della letteratura anglofona presentano molto spesso titoli in cui viene utilizzata l'immagine di due elementi posti a confronto, o in contrasto tra loro, come ad esempio "Orgoglio e Pregiudizio" (*Pride and Prejudice*), "Ragione e Sentimento" (*Sense and Sensibility*), "Amore e Amicizia" (*Love and Friendship*) di Jane Austen, così come "Notte e giorno" (*Night and Day*) di Virginia Woolf.

Anche la traduzione inglese presenta dunque, accanto al titolo originale, un sottotitolo, *World and Restaurant*, dalle analoghe intenzioni, reputato congeniale ad esplicitare l'idea originale e creativa dell'autore, che trova forma in un titolo per sua natura intraducibile. L'utilizzo di due immagini a confronto per suscitare nel lettore un immediato rimando al mondo dei classici risulta essere la strategia migliore per intrigare il lettore e, parallelamente, mantenere invariato il gusto dell'originale.

## 4. ANALISI LESSICALE

**4.1** Il prototesto di questo progetto di tesi è ricco di elementi lessicali altamente culturospecifici, legati principalmente al mondo dell'enogastronomia. A questo proposito, è importante introdurre il concetto di *realia*, termine adottato da specialisti russi, e che equivale all'inglese *culture-bound*. Un *realia* può essere un vocabolo o un nesso lessicale che non ha equivalente nella lingua del metatesto, poiché indica un oggetto, piuttosto che un concetto o un fenomeno che si riscontra solo nella quotidianità, nella cultura o nella storia del paese della lingua del prototesto. I *realia* possono essere riconducibili agli ambiti più disparati, dalla quotidianità alle particolarità nazionali come cucina, festività, usi e costumi e così via. *Anche i pregiudizi di una determinata cultura sono realia.*<sup>27</sup> Si tratta dunque, in altre parole, di termini privi di corrispondenze precise in un'altra lingua.

Ne deriva la problematica di come affrontare la loro traduzione. Qualsiasi discussione circa il linguaggio strettamente legato ad una determinata cultura deve coprire l'intera gamma di esperienze umane, da nomi geografici fino ad arrivare a termini istituzionali, terminologia culturospecifico riguardo a modi di vivere, organizzazioni sociali, costumi locali, artefatti materiali e così via. Tuttavia è importante sottolineare che gli elementi linguistici legati alla cultura devono essere osservati in relazione alle vaste di utilizzo della lingua, che risultano avere una natura più universale. Se ogni lingua fosse composta solamente da elementi limitati ad una determinata cultura, la comprensione reciproca e la traduzione stessa risulterebbero impossibili; tuttavia, il buon senso ci dice che la maggior parte del linguaggio che utilizziamo possiede un'applicazione universale.

---

27 Dobrovolskaja J., *Il russo: l'ABC della traduzione*, Ulrico Hoepli Editore, Milano, 2016, p.108

Per questo motivo siamo dunque in grado di identificare o, eventualmente di perdere, gli elementi culturospecifici all'interno di tratti più ampi di testo relativamente inter-culturale (Taylor 2008: 103-4)

Alcuni termini possono essere appresi, ma altri che spesso risultano essere dialettali o maggiormente definiti localmente pongono maggiori problematiche e talvolta possono subire una riduzione dallo specifico al generico, a meno che non sia possibile raggiungere un'adatta corrispondenza tra le lingue.

Inoltre, alcuni vocaboli possono differire su vari livelli, nella forma o funzione da Paese a Paese per ragioni storiche o politiche. In alcuni casi è sufficiente una trascrizione, anche se potrebbero necessitare di ciò che Newmark definisce *diade traduttiva in opposizione*.<sup>28</sup>

Traduzioni letterali spesso sono possibili, soprattutto quando le stesse realtà sussistono in entrambe le lingue e, talvolta, tali traduzioni possono essere tentate anche se non esiste un esatto equivalente nella cultura di arrivo; questa pratica può essere però molto rischiosa in quanto spesso sussiste un divario concettuale tra le culture. Tuttavia, i problemi più seri relativi ad elementi culturali specifici che assillano il traduttore sono rintracciabili all'interno della moltitudine di elementi lessicali ed espressioni che contengono, sempre o in determinate occasioni, un aspetto culturale potenzialmente incomprensibile o fuorviante.

I *realia* sono la prova tangibile, a livello lessicale, della diversità di concepire il mondo da parte di culture differenti, andando dunque ad avvalorare la teoria dell'impossibilità di equivalenza in traduzione. Tuttavia il traduttore, in qualità di mediatore, detiene il ruolo essenziale di ricevere e decodificare il messaggio della cultura trasmittente e, contemporaneamente, di codificare ed emettere il messaggio da inviare alla cultura ricevente. Qualsiasi traduzione deve dunque aspirare ad una corrispondenza il più possibile "perfetta" tra le culture, tenendo

---

28 Newmark P., *Approaches to Translation*, Oxford: Pergamon Press, 1984, p.76

conto dell'inevitabile presenza di un residuo, ed andando dunque a perfezionare una strategia per colmare la distanza cronotopica tramite apparati metatestuali.

Una volta che la caratteristica culturale è stata rilevata, è possibile trascriverla (*baseball, pizza*), applicando una traduzione letterale o trasparente (*pallacanestro, Neapolitan*), andando ad aggiungere una diade traduttiva – *porcini (edible mushrooms)* o persino una triade – *tiramisù (pick-me-up, Italian cream and coffee dessert dish)*. Nel caso in cui risultasse impossibile utilizzare questi espedienti, è possibile ripiegare ad altre soluzioni, come l'utilizzo di un equivalente traduttivo; a questo proposito è fondamentale prestare molta attenzione al fine di verificare se la specificità del termine del prototesto precluda l'equivalente culturale della lingua di arrivo nel contesto in cui si trova. Quando la specificità del termine risulta essere fondamentale, è importante utilizzare un elemento descrittivo. (Taylor 2008:105)

Infine, in mancanza di una qualsiasi altra soluzione, il traduttore può ricorrere ad una parafrasi, ad una spiegazione o persino ad un'omissione del termine stesso, ammesso che tale eliminazione non comporti una perdita essenziale di significato.

Vengono di seguito forniti alcuni esempi di *realia* che appaiono all'interno del prototesto tradotto, prestando particolare attenzione alla scelta di resa traduttiva applicata;

1. “Ci fermiamo alla **paninoteca**”, Capitolo 1 – p. 18  
“We're making a stop at the **sandwich shop** first”;
2. “Io prendo la **torta salata** col **prosciutto rosso**”, Capitolo 1 – p. 20  
“I'll have a **quiche** with *prosciutto crudo*”;
3. “Io con la **salsiccia cruda**”, Capitolo 1 – p. 20  
“Same for me, but with **raw sausage**”;

4. “Affinatori di **culatelli**”, Capitolo 1 – p. 20  
“experts in the ageing process of *culatello*”;
5. “Dopo il mercato, era la volta dei **norcini**”, Capitolo 1 – p.22  
“After the market, it was the turn of *norcini*”;
6. “Perlopiù ad acquistare la **pancetta** e il **salame**”, Capitolo 1 – p.22  
“mostly to buy *pancetta* and *salami*”;
7. “Bottiglie di **grappa**”, Capitolo 1 – p.22  
“bottles of *grappa*”;
8. “Infornare **crostate**”, Capitolo 1 – p.24  
“baking *lattice pies*”;
9. “Sufficientemente ingozzati di **focaccia**”, Capitolo 1 – p.26  
“already stuffed themselves with enough *focaccia*”;
10. “La pentola per bollire l’acqua in cui gettare la **pasta**”, Capitolo 1 – p.26  
“a pot to boil water and cook *pasta*”;
11. “Ti servono una **tartare** di salmone”, Capitolo 1 – p.32  
“you are served a salmon *tartare*”;
12. “Vedi, questa è un’**arsella!**”, Capitolo 5 – p.36  
“Look, this is a *bean clam!*”;

### 13. “Cous cous”, Capitolo 7 – p.52

“*couscous*”;

In luce di quanto discusso sopra, la decisione di mantenere i termini culturospecifici, per poi fornire una spiegazione a parte per il lettore del metatesto, trova ragione nell'intenzione di evitare sia uno stacco troppo netto, andando, ad esempio, a fornire un'aggiunta esplicativa a fianco, causando l'interruzione della narrazione, sia un'eccessiva normalizzazione della specificità culturale in questione, utilizzando un vocabolo simile, ma più evocativo per un lettore inglese. L'utilizzo di un apparato metatestuale qual è la nota a piè di pagina, è dunque congeniale al traduttore per mantenere *l'esotismo* dell'originale, senza però minare il ritmo narrativo. Dunque alcuni di questi *realia* sono stati mantenuti in lingua originale nel metatesto e spiegati con una nota a piè di pagina mentre altri, ormai entrati in uso anche nella lingua inglese, sono stati semplicemente riportati, non necessitando di alcuna spiegazione specifica.

Da notare gli esempi n°1,2,3,6,8,12, contesti in cui appaiono alcuni *realia* che si è scelto di tradurre ricorrendo ad un equivalente ampiamente in uso nella lingua del metatesto. Questa scelta non è in contrasto con la suddetta intenzione di conservare le particolarità culturali dell'originale, ma anzi, trattandosi di termini che possiedono un equivalente esatto in lingua inglese, la prassi vuole che si utilizzino i termini in uso all'interno della cultura ricevente.

**4.2** Successivamente, risultano avere grande rilevanza all'interno del fitto intreccio lessicale culturospecifico del prototesto tutta una serie di toponimi, riferimenti a marchi italiani dell'industria alimentare, nomi di società calcistiche e così via. Questo particolare del testo originale contribuisce fortemente a rafforzare il “gusto” tipicamente locale utilizzato dall'autore, permettendo al lettore di immergersi totalmente nel contesto in cui avviene la narrazione. Le scelte traduttive variano a seconda della categoria a cui tali termini possono essere ricondotti.

**4.2.1** I riferimenti a luoghi geografici, benché si tratti di piccole località provinciali che posso risultare sconosciute perfino ad un lettore italiano, sono state mantenute nel testo di partenza, senza fornire alcun tipo di coordinate precise, proprio per non distogliere il lettore dalla dimensione *straniera* descritta minuziosamente dall'autore. Trattandosi di un saggio dedicato all'elogio e alla riscoperta delle ricchezze gastronomiche italiane, anche la semplice descrizione degli itinerari alla scoperta delle materie prime è funzionale allo scopo divulgativo dei principi esaltati dall'autore; per questo meri riferimenti chiarificatori per il lettore del metatesto andrebbero a snaturare una delle dominanti testuali.

1. “La frutta di stagione, quella del territorio, l'avremmo comprata solo all'ultima fermata, prima di mezzogiorno, a **Ravarano**, in montagna”, Capitolo 1 – p.22  
“We were buying local seasonal fruit at the last stop, before noon, in the mountain town **Ravarano**”;
2. “Il lunedì si andava a **Lagrimone**, l'avamposto di altura di **Langhirano**”, Capitolo 1 – p.22  
“On Mondays we used to go to **Lagrimone**, the mountain outpost in **Langhirano**”;
3. “Si saltava tutto il resto e si partiva per **Neive**”, Capitolo 1 – p.22  
“We used to skip all the rest, and leave for **Neive**”;
4. “Il mercoledì si andava a **Carpaneto** o a **Vernasca**, dopo il mercato della frutta”, Capitolo 1 – p.22  
“On Wednesday we used to go to **Carpaneto** or to **Vernasca**, right after the fruit market”;



5. “Il giovedì si andava nella *Bassa*”, Capitolo 1 – p.24  
“On Thursdays we used to go to the *Bassa*”;
6. “Nella sua prima cena all’Osteria del Mare di **Forte dei Marmi**”, Capitolo 7 – p.46  
“The first time Luca Farinotti dined at Osteria del Mare, in **Forte dei Marmi**”;
7. “Attraversarono il passo della **Cisa**”, Capitolo 7 – p.48  
“crossed the *Cisa* Pass”;

**4.2.2** Per quanto riguarda i riferimenti a marchi commerciali, aziende, associazioni o squadre calcistiche, questi rimangono inalterati in traduzione, siano essi italiani o inglesi.

1. “Le **Diadora** appiccicose e sgangherate”, Capitolo 1 – p.18  
“my **Diadora** trainers, sticky and ragged”;
2. “La “**Gazzetta**” aperta sul volante”, Capitolo 1 – p.20  
“the newspaper *La Gazzetta* on the steering wheel”;
3. “**La Juve** ha preso Boniek titola il quotidiano”, Capitolo 1 – p.20  
“*Juventus* buy Boniek, says the newspaper headline”;
4. “bottiglie di *Donna selvatica che svalica le colline*”, Capitolo 1 – p.22  
“bottles of grappa, *Donna selvatica che svalica le colline*”;

5. “Quelli che appena si svegliano si attaccano l’auricolare dell’**iPhone** al cervello e ci vivono in simbiosi”, Capitolo 1 – p.28  
 “Those who put their **iPhone** earpiece on first thing in the morning, and with which they live in symbiosis”;
  
6. “Ma, allora, perché negli uffici di accoglienza al pubblico, in fiere come **Cheese** o **Salone del Gusto**, imperversano sponsor come **Acqua Panna** e **San Pellegrino**”, Capitolo 5 – p.40  
 “but then, why are public reception offices or food fairs such as *Cheese* or *Salone del Gusto*, rife with sponsors, notably **Acqua Panna** and **San Pellegrino**”;
  
7. “L’utilizzo di organismi geneticamente modificati nella pasta (**Buitoni**)”, Capitolo 5 – p.40  
 “using genetically modified organisms inside its pasta (*Buitoni*)”;
  
8. “Nella sua prima cena all’**Osteria del Mare** di Forte dei Marmi”, Capitolo 7 – p.46  
 “The first time Luca Farinotti dined at **Osteria del Mare**, in Forte dei Marmi”;
  
9. “la maglietta amaranto **Aston Villa**”, Capitolo 1 – p.18  
 “my claret **Aston Villa** football shirt”;
  
10. “La **Peugeot** familiare in moto”, Capitolo 1 – p.20  
 “the **Peugeot** family car which is already running”;
  
11. “Quelli che aspettano di tornare a casa per collegarsi a **Tripadvisor**”, Capitolo 7 – p.50  
 “Those who open *TripAdvisor* as soon as they arrive home”;

12. “che oggi si chiama *Presidio Slow Food*”, Capitolo 5 – p.40

“which now is called *Slow Food Presidium*”;

13. “La **Nestlé** incoraggia e pubblicizza l’alimentazione dal biberon fornendo informazioni distorte sull’opportunità dell’allattamento artificiale”, Capitolo 5 – p.40

“**Nestlé** encourages and promotes bottle-feeding by providing distorted information about formula feed”;

**4.3** In ultimo, è di primaria importanza notare, e mantenere inalterata, la principale specificità del prototesto dal punto di vista lessicale, che consiste nell’insieme di vocaboli per cui l’autore ha fatto ricorso alla propria licenza poetica, andando a coniare termini non propriamente italiani, formati dalla combinazione di due parole distinte, ognuna delle quali ha propriamente senso solo se considerata singolarmente, e non nella combinazione da lui creata. Il compito del traduttore, in questo caso, deve essere quello di capire che tali *neologismi* hanno un valore che va al di là della semplice correttezza linguistica, in quanto risultano essere le parole chiave dell’intera opera, su cui si costruisce la dualità tra comportamento virtuoso, finalizzato ad esaltare le materie prime e a rinforzare il livello qualitativo dell’esperienza a cui il consumatore può e deve avere accesso, e l’*omologazione standardizzante*, che impoverisce il settore della ristorazione, responsabile della *depersonalizzazione* del rapporto ristoratore-cliente.

“[...] le nuove creazioni o neologismi dell’autore, operanti all’interno di un testo letterario, sono il riflesso delle sue principali intenzioni, che sono peculiari di immagine virtuale del mondo. Queste parole sono la costante più importante per la percezione del contenuto testuale da parte del lettore, che è il diretto destinatario dell’informazione. I neologismi dell’autore [...] sono in grado di

*veicolare alcuni significati (connotativi) aggiuntivi, permettendo al lettore d'immaginare un mondo irreali descritto dall'autore.*"<sup>29</sup>

Gli studi teorici della traduzione illustrano i vari modi in cui si possono rendere i neologismi dell' autore, andando ad elencare le seguenti soluzioni:

1. Trascrizione e traslitterazione: tale strategia deve essere applicata prestando molta attenzione in quanto può comportare la perdita di valore della parola tradotta;
2. Calco: il suo scopo è quello di creare una nuova parola o una combinazione nella lingua di traduzione che copi la struttura dell'unità lessicale originale;
3. Traduzione descrittiva: veicola il significato di una parola straniera con l'ausilio di spiegazioni. Lo svantaggio è quello di creare un linguaggio eccessivamente verboso;
4. Omissione della parola: è preferibile con parole che sono semanticamente ridondanti, ovvero esprimono un significato che può essere eliminato dal testo.
5. Sostituzione funzionale: è rilevante per la traduzione di parole che non possiedono equivalente nella lingua del metatesto, andando a ricreare un'immagine ugualmente evocativa per il lettore straniero.

Per questa categoria lessicale sono state applicate due scelte traduttive principali, riconducibili ad uno stesso schema strategico.

In primo luogo, analizzeremo il termine *mondoristorante* (p.26); essendo questo un concetto chiave, trattato, seppur in modo implicito, nel corso dei capitoli, una normalizzazione di suddetta particolarità lessicale da parte del traduttore avrebbe rappresentato una forzatura; in questo caso specifico una nota esplicativa circa

---

<sup>29</sup> Kamianets-Podilskyi Ivan Ohienko National University, Translation of Author's Neologisms in Literary Text [http://englishcontext.kpnu.edu.ua/2019/04/08/translation-of-author-s-neologisms-in-literary-text/] [26/08/2020]

l'interpretazione di suddetto termine avrebbe veicolato solamente parte del significato, che dovrebbe, tra le altre cose, rimanere personale, a seconda della sensibilità del singolo. Si sarebbe potuto tranquillamente fornire un'interpretazione il più possibile oggettiva del concetto astratto di *mondoristorante*, ma questa scelta avrebbe comunque impedito al lettore di avanzare le proprie ipotesi a riguardo, causando un peggioramento della lettura intesa come processo esperienziale di scoperta. Un lettore attento, anche attraverso un paragone con i successivi termini “mondoselecta” e “mondometro”, è sicuramente in possesso dei mezzi per decifrarne il significato intrinseco.

Inoltre, essendo *#mondoristorante* il titolo stesso dell'opera, una qualsiasi strategia traduttiva differente avrebbe completamente minato la rete di rimandi intratestuali che costituisce il filo logico dell'intero pensiero dell'autore.

Una traduzione letterale non avrebbe comunque significato nulla per il fruitore del metatesto, dato che il vocabolo in questione risulta significativo solo nel contesto e co-testo in cui lo si incontra; la parola lasciata in lingua originale, invece, oltre ad attirare l'attenzione e rinforzare il fitto apparato di *esotismi* del testo, va a stabilire immediatamente la sua importanza metaforica.

*Mondometro* (p.30) e *mondoselecta* (p.32) seguono la stessa strategia di resa nel metatesto, ma il primo è stato accompagnato da una nota esplicativa a piè di pagina in quanto contenente un riferimento al mondo della grande distribuzione italiana nel settore della ristorazione, mentre il secondo presenta una spiegazione all'interno del testo, tra parentesi, che mantiene la struttura originale del prototesto. Il collegamento con *mondoristorante* appare evidente, ma in questo caso, senza una spiegazione di cosa siano le realtà “Metro” e “Selecta”, appartenenti al contesto culturale italiano, il gioco di parole presente nell'originale si sarebbe totalmente perduto.

Parallelamente i termini *ristoratore resistente*, *bistronomia* (p.26), *divulgatore resistente*,(p.38), *giacimento gastronomico* (p.40), *filmristorante* (p.48), *clientimostro prodottoconsumatore* (p.52) sono stati tradotti, tenendo conto del

significato delle singole parole che li compongono; a caratterizzare questo sottogruppo lessicale è l'inusuale accoppiamento di due termini che anche questa volta, però, è altamente significativo all'interno del più complesso schema che è l'intero libro.

La traduzione letterale è stata qui prediletta proprio perché l'immagine evocata da questo accostamento di nomi è immediata anche dal punto di vista della metacultura.

*Prodottoconsumatore* è stato inoltre accompagnato da una nota in cui è stata fornita una spiegazione del messaggio che l'autore vuole trasmettere attraverso l'uso di questa parola di sua invenzione. La sua interpretazione questa volta deve essere oggettiva, in quanto costituisce un rimando ad un più ampio discorso affrontato nello stesso libro.

Questo sottogruppo lessicale è stato tradotto tenendo conto di una delle regole fondamentali della teoria traduttiva, secondo cui il traduttore non dovrebbe procedere "arrancando", parola per parola o frase per frase, ma dovrebbe sempre "abbozzare" il suo lavoro. Con "abbozzare" Hilaire Belloc intende che il traduttore dovrebbe considerare l'opera come un'unità integrale e tradurre in sezioni, chiedendosi prima di ognuna quale sia il senso generale che deve rendere".<sup>30</sup>

Questi termini costituiscono infatti concetti cardine dell'intero pensiero espresso nel saggio che, tuttavia, vengo nominati solo *en passant* nel prototesto, presumendone la comprensione in modo quasi scontato.

Al contrario, trattandosi di particolari lessicali che devono essere evidenziati, in traduzione è importante ricreare il significato che tali espressioni fortemente evocative richiamano alla mente del lettore italiano. Per far ciò la mediazione del concetto ha prevalso sull'esattezza di resa delle singole parole.

---

30 Bassnett S., *Translation Studies*, Third edition, Routledge, 2002, p.116

Dunque, tra tutte le possibili modalità, i neologismi dell'autore sono stati resi facendo ricorso alla semplice trascrizione nel caso di *mondoristorante*, alla trascrizione con aggiunta esplicativa a piè di pagina nel caso di *mondometro* e *mondoselecta* e al calco per i restanti neologismi, con una nota per esplicitare il significato di *prodottoconsumatore*.

Sebbene la prima modalità traduttiva sia talvolta definita come “pericolosa” dal punto di vista della veicolazione del significato del neologismo, è invece risultata ottimale per il prototesto analizzato, rivelandosi l'unica strategia in grado di trasmettere alla cultura ricevente la peculiarità lessicale del prototesto, sia dal punto di vista grafico, che da quello del fitto intreccio di rimandi che essa costruisce attraverso tutta l'opera.

*“Il compito del traduttore è quello di rappresentare non solo ciò che si intendeva, ma anche come ciò è stato espresso.”<sup>31</sup>*

**4.4** Un'ulteriore parentesi viene dedicata all'aggettivo *virtuoso*, altro utilizzo lessicale del prototesto altamente significativo; in questo caso non ci sono state problematiche di resa, ma è importante notare che nel metatesto è stata volutamente mantenuta la ridondanza di tale aggettivo, data la centralità che questo ricopre nell'intero pensiero dell'autore. Non sono stati dunque utilizzati sinonimi, in quanto tale ripetizione risulta essere una delle dominanti del testo.

Si offrono qui di seguito tre esempi di occorrenza di questo aggettivo:

1. “Se il ristoratore omologato fosse costretto a guardarsi allo specchio o se le telecamere del grande fratello fossero costantemente puntate su di lui, egli si sentirebbe forse in dovere di essere **il più virtuoso possibile**, commisuratamene alla propria cultura e consapevolezza?”, Capitolo 1 – p.32

---

31 Revista San Gregorio, Translation Features Of Author Neologisms On The Example Of Modern English Prose, p.6  
[<http://revista.sangregorio.edu.ec/index.php/REVISTASANGREGORIO/article/view/685/14-LILIYA>] [26/08/2020]

“If the restaurateur who conforms were forced to look at himself in the mirror or if he were constantly under the watchful eye of Big Brother’s cameras, would he even feel obliged to behave as virtuously as possible, commensurately to his own culture and self-awareness?”;

2. “Il Ristoratore Resistente deve essere Maestro vero dei propri allievi e divulgatore **virtuoso** verso i propri clienti, senza eccezioni.” Capitolo 5 – p.42

“The Resistant Restaurateur must be a real Master to his pupils and a virtuous populariser towards his customers, without exception”;

3. “La necessità reale del cliente, invece, è quella di approdare all’esperienza di consumo più adatta e aderente alla propria disponibilità economica effettiva, alla propria condizione psicologica, alla tipologia di intrattenimento desiderata. Un tipo di comunicazione, da parte dell’esercente, maggiormente dedicata a questo aspetto – meno pubblicitaria, più vera – costituirebbe un aiuto prezioso alla realizzazione di un rapporto **virtuoso** col *prodottoconsumatore*”, Capitolo 7 – p.52

“Conversely, the customer’s real need is to have the most tailor-made experience possible, in terms of his actual financial means, his physiological state and the desired type of entertainment. If restaurant owners communicated by focusing mostly on this aspect, through a less advertisement oriented, more **truthful** approach, it would be valuable help towards achieving a virtuous relationship with the *product-consumer*”;

**4.5** In ultimo, nel metatesto appare un acronimo di ampio uso nel settore alberghiero e della ristorazione, ovvero *Ho.Re.Ca* (p.30), *Hotellerie-Restaurant-Café*. Con il termine commerciale *Ho.Re.Ca* si identifica un macro settore che comprende più categorie che coinvolgono a propria volta una lunga serie di



settori merceologici, categorie e sottocategorie affini alle tre prima citate, come ad esempio tutte quelle comprese nel segmento ospitalità, ristorazione e catering. Tale acronimo appare anche nel prototesto e, trattandosi di un termine utilizzato nello specifico settore della ristorazione, è dunque rimasto invariato, presentando solamente un cambiamento grafico dettato da come questa sigla viene comunemente scritta in inglese. È stata però aggiunta una nota per rendere la sua comprensione accessibile anche ai non esperti del settore.

## 5. ANALISI MORFOSINTATTICA

*La diversità che sussiste tra le lingue è talmente grande, sia nella costruzione e nella forma dei periodi, che nelle sue figure ed altri ornamenti, che bisogna in ogni momento adottare un'aria e un viso differenti, a meno che non si voglia creare un corpo mostruoso come quello delle traduzioni ordinarie, le quali sono o morte e languide, o confuse e farraginose, senza alcun ordine né carisma.*

D'Ablancourt, 1640

(Traduzione mia)

In questa parte verranno esaminati alcuni aspetti morfosintattici del prototesto che comportano alcuni cambiamenti da italiano a russo e che possono causare determinate problematiche traduttive, per poi analizzare le diverse strategie adottate, con tutti i cambiamenti che ne sono derivati.

Infatti la dinamica del discorso, la collocazione delle parole sono diverse nelle varie lingue. Il dialogo inglese, serrato e sintetico, è molte volte diametralmente opposto rispetto alle prolisse ed impulsive costruzioni delle lingue romanze. Per questo motivo il traduttore ha a disposizione diverse strategie attraverso cui può ovviare alle differenze strutturali e lessicali che sussistono tra le lingue.

*“La linguistica sincronica, che guarda alla lingua in maniera funzionale e strutturale, è di enorme importanza per lo studio della traduzione.”<sup>32</sup>*

Malone, utilizzando esempi tratti dalle lingue più diverse, fornisce una lista di nove strategie che il traduttore può applicare, traducendo ad un livello strutturale e lessico-grammaticale (Taylor 2008:55-6):

---

32 Malone J. L., *The Science of Linguistics in the Art of Translation*, State University of New York Press, Albany, 1988, p.3

Equazione e Sostituzione  
Divergenza e Convergenza  
Amplificazione e Riduzione  
Diffusione e Condensazione  
Riordinamento

Le prime otto sono presentate come coppie, essendo immagini speculari l'una dell'altra. Ad esempio, se una traduzione dall'Inglese all'Italiano “diverge”, allora la traduzione inversa corrispondente dall'Italiano all'Inglese sarà “convergente”. I principi base di tale classificazione sono funzionali a fornire al traduttore la giustificazione per attuare modifiche formali in linea con i requisiti semantici, stilistici e comunicativi del metatesto.

In breve, l'*Equazione* suggerisce alcune forme di equivalenza automatica, mentre la *Sostituzione* è necessaria se tale automatismo non è presente.

Nella *Divergenza* la relazione “uno-a-uno” associata all'*Equazione* è sostituita da un rapporto “uno-a-tanti”, la *Convergenza* rappresenta la formula “tanti-a-uno”. L'*Amplificazione* richiede l'aggiunta di alcuni elementi, la *Riduzione* l'opposto. La *Diffusione*, al contrario della semplice addizione associata all'*Amplificazione*, richiede che un elemento del prototesto venga espanso senza aggiungere ulteriori informazioni, mentre la *Condensazione* richiede la corrispondente contrazione di un elemento del prototesto. Il *Riordinamento* è autoesplicativo e si riferisce alla sintassi comparativa di base: non possiede una controparte, essendo in sé stessa reciproca di natura.

In luce di questa schematizzazione, qui di seguito vengono riportati alcuni esempi di cambiamenti morfosintattici che hanno avuto luogo nel corso della traduzione del prototesto in questione.

## 5.1 Equazione

La forma più ovvia di equazione risulta essere il prestito di parole da altre lingue, caso in cui l'uguaglianza sembra essere assoluta. Questo si riscontra spesso tra Italiano ed l'inglese, soprattutto a causa del ruolo internazionale ricoperto da quest'ultimo nel mondo della scienza, della tecnologia e dell'economia. Tuttavia, parlare di assoluta "equivalenza" non è corretto, in quanto tali termini si trovano comunque fuori dal proprio contesto originario; inoltre, a livello fonetico, tali termini subiscono una trasformazione abbastanza drastica della pronuncia. Inoltre l'equazione è riscontrabile ogni qualvolta non sussistano validi motivi per non tradurre una frase nel modo più semplice offerto dalla struttura della lingua del metatesto, allontanandosi dal letterale solo nella misura in cui le regole della grammatica inglese lo impongano.

1. "Non mi resta che decidere di porre fine alla tortura con la massima rapidità possibile", Capitolo 1 – p.18  
"I have no choice but to put an end to this torture as quickly as possible";
2. "Un'altra volta lascialo nel letto" la ammonisce nostro padre", Capitolo 1 – p.20  
"Next time, let him sleep," our father admonishes her";
3. "Il mondo, bisognoso di categorie di riferimento, chiama il nostro settore *bistronomia*", Capitolo 1 – p.26  
"The world, which needs to create categories, calls our industry *bistronomy*";
4. "quanto invece l'occhio deforme e deformante del social media, attraverso cui la società è costretta a guardare", Capitolo 1 – p.36

“but rather the deformed and deforming eye of social media, through which the whole of society is forced to see”;

5. “Da qui, la nefasta alterazione strumentale in funzione di meri fini di marketing industriale”, Capitolo 1, – p.36

“Hence the ill-fated, specious alteration for mere industrial marketing purposes”;

6. “Vorrei aver potuto offrire, al mare, al pescatore, al cuoco, la loro legittima τμη. Quante volte ho preteso la mia!”, Capitolo 5 – p.36

“I wish I could pay tribute to the sea, to the fisherman, to the chef, rewarding them with their rightful τμη. How many times I demanded mine!”;

7. “Quelli che non pagano il conto e dicono *passo poi*”, Capitolo 7 – p.50

“Those who don't pay the bill and say *I'll come back another time*”;

8. “quelli che hanno il loro **cd** portato da casa e vogliono che tu glielo faccia suonare”, Capitolo 7 – p. 52

“those who bring their own **CD** from home and ask you to play it”;

## 5.2 Sostituzione

Questa strategia ha luogo nel momento in cui il traduttore applica una scelta che possiede una lieve, o addirittura inesistente, relazione morfosintattica o semantica rispetto alle strutture presenti nel testo originale.

Ad un livello puramente grammaticale, si può notare la tendenza a sostituire frasi preposizionali italiane con il genitivo sassone inglese; mentre il congiuntivo italiano può essere reso con un infinito inglese.

1. “*Mondometro* è il vaso **di Pandora** da cui il ristoratore improvvisato trae soluzioni folli, sulla via di comode scorciatoie”, Capitolo 1 – p.32  
 “*Mondometro* is the **Pandora's box** from which the impromptu restaurateur comes up with insane solutions by taking convenient short cuts”;
2. “La settimana successiva, i membri dello staff dell’Osteria del Mare prenotarono un tavolo al **ristorante di Luca Farinotti**”, Capitolo 7 – p.48  
 “The following week the members of Osteria del Mare staff reserved a table at **Luca Farinotti’s restaurant**”;
3. “ non dobbiamo aspettare **che siano loro a chiedere**”, Capitolo 7 – p.48  
 “we should not wait **for them to ask**”;

**5.2.1** A questo proposito risulta importante concentrare l’attenzione su di un cospicuo numero di frasi idiomatiche ed interiezioni proprie della lingua viva, tipiche del linguaggio parlato ed utilizzate maggiormente nelle parti del prototesto in cui appaiono dialoghi.

1. “**Oohhh...issa!**”, Capitolo 1 – p. 18  
 “**Heave-hoh!**”;
2. “Promessa, **ahimè, da mercante**”, Capitolo 1 – p.28  
 “**Alack and alas**, it turned out to be an **empty promise**”;
3. “**Come ci siamo ridotti**”, Capitolo 1 – p.30  
 “**Look how far we have fallen**”;
4. “Non ti puoi sbagliare, ormai **conosci quelle forme a memoria**, come un ritratto rivisto centinaia di volte”, Capitolo 1 – p.32

“You can’t go wrong, at this point **you know those forms like the back of your hand**, like a portrait you’ve seen over and over again, hundreds of times”;

5. “arrivarono nella sua città **sani e salvi**”, Capitolo 7 – p.48  
“arrived in Parma, his hometown, **safe and sound**”;

In traduzione si è cercato di adottare soluzioni ugualmente espressive, che riuscissero a suscitare nel lettore del metatesto le stesse immagini e sensazioni che il prototesto genera nel lettore italiano; per fare ciò è stato indispensabile utilizzare diverse costruzioni morfosintattiche, che possedessero la stessa forza evocativa.

### 5.3 Riduzione

Come suggerito dal termine stesso, tale strategia traduttiva consiste nell’omettere elementi nel metatesto, considerati ridondanti o addirittura fuorvianti.

A questo proposito è importante sottolineare la tendenza italiana ad utilizzare diminutivi, non ugualmente frequenti in lingua inglese. Si è optato dunque per la loro eliminazione, non trattandosi di aspetti fondamentali ai fini della piena comprensione e fruizione dell’opera. Parallelamente alcune frasi italiane sono state accorciate, senza però rimuovere informazioni sostanziali, al fine di alleggerire il testo, che altrimenti sarebbe risultato troppo prolisso e difficile da leggere.

1. “Si è già infilata le **scarpine** da sola”, Capitolo 1 – p.18  
“She has already put on her **shoes** by herself”;

2. “I suoi **piadini** scatenati riatterrano roteando così da lanciarsi subito in una corsa sghemba e famelica verso il cortile”, Capitolo 1 – p.20  
“Her kicking **feet** touch the ground again, shaking uncontrollably, then become an awkward, frenzied run towards the courtyard”;
  
3. “passai attraverso le variopinte suggestioni del *mondoristorante*, lasciandomi vivere le molteplici esperienze a mia disposizione, sposando filosofie vecchie e nuove, divorziandone e risposandole, **cambiando bandiera, rifiutando le bandiere**, convinto di essere mosso dalla mia libertà intellettuale”, Capitolo 1 – p.26  
“I came through the various and intense suggestions of *mondoristorante*, allowing myself to experience the multiple adventures at my disposal, embracing new and old philosophies, distancing myself from them, and then re-embracing them again, **refusing all labels**, as I was convinced that I was driven by my own intellectual freedom”;
  
4. “Ma, contemporaneamente, il marchio di mio padre, sigillato in me, continuava **silenziosamente** ad auto-elaborarsi **sotto traccia**”, Capitolo 1 – p.26  
“But, at the same time, my father’s influence had left its mark on me, and it was continuously self-processing **undetected**”;

#### 5.4 Amplificazione

Alcune volte nel testo originale l’autore ha la tendenza ad omettere alcuni predicati, dandoli per scontati, e creando periodi molto lunghi e strutturati. In traduzione si è optato per ripetere tali verbi, fondamentali al fine di una corretta costruzione della frase. Questa strategia traduttiva prevede inoltre che il traduttore aggiunga alcuni elementi al prototesto per ragioni di maggior



comprensibilità, rendendo il costrutto leggermente più strutturato per andare incontro alle esigenze espressive della metacultura.

1. “Ogni volta, però, **gli veniva negata** con una spiegazione diversa”,  
Capitolo 7 – p.46  
“But, every time, **he was always told they didn’t have any** for a different reason”;
2. “Innanzitutto, l’*hospitality*, ovvero la colonna sonora del *filmristorante*, il suo montaggio, la sua scenografia”, Capitolo 7 – p.48  
“Above all, **there is hospitality**, that is to say, the soundtrack, editing and scenography of the *film-restaurant*”;
3. “Poi, afferrare il suo braccio e trascinarlo a forza fino all’Autogrill più vicino, indicargli la vetrina dei panini e sbraitargli nell’orecchio”, Capitolo 5 – p.38  
“Then, **I wish I had** seized his arm, dragged him to the nearest truck stop, pointed at the sandwich showcase and yelled in his ear”;

## 5.5 Condensazione

Alcune frasi italiane, che appaiono separate nel prototesto, sono state combinate all’interno del metatesto, quando riferite ad uno stesso soggetto.

Un ultimo esempio di come la struttura della frase inglese tenda verso la concisione è la possibilità di creare una serie di aggettivi e nomi posti in fila, formano un sintagma molto denso lessicalmente.

1. “mi afferra entrambi gli occhi formando delle pinzette con le sue piccole dita **da bimba di cinque anni**”, Capitolo 1 – p.18  
“using her **five-year-old** fingers as if they were tweezers”;

2. come per ogni bambino **di dieci anni** che si rispetti”, Capitolo 1 – p.18  
 “as every **10-year-old** child usually does”;
3. “con una reverenza **più che religiosa**”, Capitolo 1 – p.22  
 “with a **more-than-religious** reverence”;
4. “Sei nel *mondometro*, il detentore della grande distribuzione *Ho.Re.Ca.* Il pareggiatore del *mondoristorante*”, Capitolo 1 – p.30  
 “You’re inside the *mondometro* the home of the Horeca large-scale distribution, **responsible for** the flattening of *mondoristorante*”;
5. “Una *cultura di vergogna* condiziona fortemente gli impulsi personali di un individuo e lo indirizza verso comportamenti retti”, Capitolo 1 – p.34  
 “A *shame culture* strongly influences the impulses of an individual, **steering him** towards proper conduct”;

Nel caso della *condensazione* le espressioni del metatesto risultano essere più economiche dal punto di vista linguistico. L’Inglese, infatti, è generalmente reputato più sintetico rispetto all’Italiano, sebbene talvolta si tratti di una questione maggiormente stilistica piuttosto che linguistica.

### 5.5.1 Proposizioni ellittiche

Talvolta in una frase è possibile omettere determinate parole, anche strutturalmente rilevanti, a cui si può tuttavia risalire dal contesto, senza che venga alterata la comprensione dell’enunciato. Questa omissione prende il nome di *ellissi*, è propria del discorso orale, e può riguardare diverse categorie sintattiche. Qui di seguito verranno esaminati i casi di ellissi presenti nel prototesto, e le rispettive rese traduttive, che hanno mantenuto tali omissioni per non minare la rapidità degli enunciati.

1. “Ci fermiamo alla paninoteca” taglia corto lei.  
 “All’andata o al ritorno?” chiedo io.  
 “Alla paninoteca” ribatte”, Capitolo 1 – p.18  
 “We’re making a stop at the sandwich shop first,” she cuts to the chase.  
 “On the way there or back?” I ask.  
 “At the sandwich shop,” she replies”, omissione del predicato;
  
2. “Io prendo la torta salata col prosciutto rosso. Divisa in due pezzi”.  
 “Io con la salsiccia cruda”, Capitolo 1 – p.20  
 “I’ll have the quiche with *prosciutto crudo*, cut in half.”  
 “Same for me, but with raw sausage”, omissione del complemento oggetto e del predicato;
  
3. “Aveva cinque o sei fornitori: uno per le pesche, uno per l’ananas, un paio per le fragole e via dicendo”, Capitolo 1 – p.20  
 “He had five or six suppliers: one for peaches, another one for pineapples, a few for strawberries and so on and so forth”, omissione del complemento oggetto, sostituito da pronomi indefiniti;

## 5.6 Diffusione

Tale strategia riguarda il fenomeno di allentamento linguistico delle espressioni presenti nel prototesto, per una migliore resa di queste nella versione del metatesto, ossia fornendo un’elaborazione maggiore.

Vediamo, ad esempio, come l’utilizzo del congiuntivo e del condizionale italiano sia in grado di esprimere una vasta gamma di significati, che spesso richiede di applicare la *diffusione* nel metatesto inglese.

1. “Essa **avrebbe provocato** la morte di 1,5 milioni di bambini per malnutrizione”, Capitolo 5 – p.40  
 “**It is alleged to be responsible for** the death of 1.5 million children from malnutrition”;
2. “In verità, **il Ristoratore Resistente non dovrebbe occuparsi** di recensire il cliente”, Capitolo 7 – p.52  
 “In truth, the **Resistant Restaurateur is not supposed to concern himself with** reviewing customer attitudes”;
3. “La frutta di stagione, quella del territorio, l’**avremmo comprata** solo all’ultima fermata”, Capitolo 1 – p.22  
 “**We were buying** local seasonal fruit at the last stop”;

## 5.7 Riordinamento

La strategia del riordinamento prevede diversi cambiamenti dal punto di vista morfosintattico; in assenza di ragioni semantiche o stilistiche per fare altrimenti, la regola generale è quella di riordinare le unità sintattiche all’interno di pattern il più familiari possibile alla lingua del metatesto.

1. “il **taglio** del culatello era un privilegio che veniva accordato solamente a chi si fosse guadagnato il rispetto delle “brutte bestie””, Capitolo 1 – p.24  
 “**Cutting** the *culatello* was a real privilege, available only to those people who had gained the “brutes” respect”;
2. “Alla tecnologia, laddove non sia strettamente necessaria e funzionale alla **trasformazione sublimante** di una materia prima”, Capitolo 1 – p.26  
 “To technology, unless it’s strictly needed **to enhance the quality** of a specific ingredient”;

3. “I sapori dei prodotti *Ho.Re.Ca.* hanno una così stupefacente **uguaglianza** a se stessi”, Capitolo 1 p.30  
 “The taste of *Horeca* products **are amazingly always the same**”;
  
4. “Come si può chiedere al ristoratore che si approvvigiona alla grande distribuzione di essere veritiero nel dichiararsi, dal momento che l’inganno è lo **scudo** stesso della sua propria metodologia di lavoro?”, Capitolo 1 – p.32  
 “How can we even entertain the thought of asking the restaurateur who buys his products from large-scale distribution to be sincere and declare himself to be a deceiver, since the deceit **shields** his working strategy?”;
  
5. “L’**ottimizzazione** spersonalizzante velocizza il servizio e limita gli errori ma, allo stesso tempo, contribuisce all’appiattimento dell’indice qualitativo”, Capitolo 7 – p.50  
 “**Optimizing** the time helps speed up service and reduce mistakes but, at the same time, it contributes depersonalising the relationship between the parties, as well as flattening the quality index”;
  
6. “Il subcosciente collettivo reputa questa performance sufficientemente funzionale alla **giustificazione** dei 30 euro che stai spendendo per pagare quella che, nel migliore dei casi, **non è niente più che** auto-celebrazione estetica”, Capitolo 1 – p.32  
 “The collective subconscious judges this performance as sufficiently functional to **justify** the 30-euro bill which you're about to pay for what **can be defined**, at best, **as nothing more than** aesthetic self-celebration”;
  
7. “È **criticata** per frodi e illeciti finanziari, abusi di potere, inciuci politici, appoggio e sostegno di regimi dittatoriali”, Capitolo 5 – p.40

“**It has been charged** with fraud, abuse of power, political chicanery and shoring up dictatorial regimes”;

8. “Le storie zen non **si** spiegano mai”, Capitolo 7 – p.48

“Zen stories **can't ever be fully explained**”;

9. “La nostra ricompensa **ci veniva liquidata** sotto forma di panino con torta salata e *prosciutto rosso*”, Capitolo 1 – p.20

“Our reward **was being paid** with a *prosciutto crudo* quiche”;

Uno dei cambiamenti più frequenti è la trasformazione di sostantivi italiani in predicati inglesi; in secondo luogo è importante sottolineare l'uso frequente delle forme passive in Inglese; questa struttura può corrispondere all'identica forma passiva italiana, seppur meno utilizzata, alla costruzione impersonale retta dalla particella “si”, e alla forma attiva che utilizza verbi con agenti impersonali la cui identità nominale o pronominale non appare mai.

Si noti anche la tendenza della lingua inglese all'utilizzo dei pronomi possessivi là dove l'italiano presenta articoli determinativi.

1. “La mia sorellina mi sta sconquassando **le** spalle, urlante”, Capitolo 1 – p.18

“My little sister is shaking **my** shoulders violently, shouting”;

2. “mi afferra entrambi **gli** occhi”, Capitolo 1 – p.18

“she touches **my** eyes”;

3. “ Mi infilo senza indugi **la** maglietta amaranto dell'Aston Villa campione d'Europa 1982, **i** pantaloncini verdi del Montreux e **le** Diadora” Capitolo 1 – p.18

“I promptly put on **my** claret Aston Villa football shirt, European champions in 1982, **my** green Montreux shorts and **my** Diadora trainers”;

4. “Parcheggio **il** furgoncino bianco il più possibile vicino all’ingresso Food di questo mastodontico capannone”, Capitolo 1 – p.28

“I park **my** little white van as near as possible to the *Food* entrance of this gargantuan warehouse”;

**5.8** Il prototesto esaminato alterna a frasi brevi, caratterizzate dalla presenza di discorsi diretti con un linguaggio semplice ed immediato, sezioni più strutturate, in cui sono presenti costruzioni ipotattiche e paratattiche, che costituiscono una sfida traduttiva particolarmente ardua sotto molti punti di vista, dai concetti trattati allo stile con cui questi vengono esposti. In queste sezioni lo stile espressivo, infatti, risulta essere tipicamente italiano; la scelta è stata quella di mantenere tale peculiarità nel metatesto, al fine di preservare il *gusto* straniero anche da un punto di vista prettamente morfosintattico, andando così a rafforzare il carattere principale del prototesto, ovvero la sua inconfondibile *italianità*, a tutti i livelli. Tuttavia, non è sempre stato possibile mantenere una stretta corrispondenza tra italiano ed inglese a causa del modo differente di esprimere la realtà che sussiste tra le due lingue; la strategia traduttiva applicata è stata dunque quella di veicolare il senso nel modo più congeniale possibile alla *forma mentis* inglese che si rispecchia, appunto, in diverse strutture morfosintattiche.

1. “La magnificenza ultima dello chef, [...] risiedeva nel fatto che, se alla spesa del ristorante sapeva declinare la propria vocazione al punto di spendere tutte le albe della propria vita, ancor più alla spesa per sé e per la propria famiglia, sapeva riservare un riguardo e **una dolcezza di elezione assoluta ad aurore e tramonti, cielo e stelle**”, Capitolo 1 – p.26

“Although the chef’s highest act of generosity, [...] was devoting himself and his natural calling to the grocery shopping for the restaurant, to the

extent that he spent all his dawns doing so, he had an even higher regard for his own and his family's grocery shopping, which he carried out with unqualified care, sacrificing "**dawns and sunsets, sky and stars**";

2. "la **rapidità dell'occhio** e la **destrezza del cuore**", Capitolo 1 – p.28  
"**professional dexterity and emotional courage**";
3. "Mondometro è il vaso di Pandora da cui il ristoratore improvvisato trae soluzioni folli, sulla via di comode scorciatoie", Capitolo 1 – p.32  
"*Mondometro* is the Pandora's box from which the impromptu restaurateur comes up with insane solutions by taking **convenient short cuts**";
4. "È l'**onda di fondo**, quell'atteggiamento che deve accompagnare il servizio di sala da quando si apre la porta del ristorante fino all'uscita dell'ultimo cliente", Capitolo 7 – p.48  
"it's **the basic, underlying attitude** which has to accompany the whole dining room service, from the opening until the last customer leaves";
5. "Cosa non dovete fare mai: abbandonare il cliente al suo tavolo, dimenticarvi di lui, aspettare che chieda il conto. La gente non è tutta uguale, non dobbiamo aspettare che siano loro a chiedere; è un grave errore dare attenzione solo a chi interagisce per primo. **Dobbiamo essere noi propositivi**. Non sempre riuscirà, ma abbiamo il dovere di provarci con tutti, fino alla fine, di accendere in loro un'emozione.", Capitolo 7 – p.48  
"What you must avoid is: abandoning the customer at his table, forgetting about him and just waiting for him to ask for the bill. People are not all the same, we should not wait for them to ask; paying attention only to those who interact first is a serious mistake. **If there's anyone who must be proactive, this person is the restaurateur**. It won't always be possible,



but we are all duty-bound to, at least, make an attempt, trying to stir up the customer's emotions until the very last”;

**5.8.1** Rientrano nel sottoinsieme dei costrutti tipicamente italiani che hanno richiesto una particolare attenzione traduttiva le numerose frasi ipotetiche e condizionali mantenute nel metatesto, la cui funzione è quella di attirare l'attenzione su determinate tematiche espresse nel testo, andando talvolta a porre domande retoriche, esplicitando la funzione normativa di tali passaggi, atti a definire il giusto comportamento da tenere nel mondo della ristorazione.

1. “Se il ristoratore omologato fosse costretto a guardarsi allo specchio o se le telecamere del grande fratello fossero costantemente puntate su di lui, egli si sentirebbe forse in dovere di essere il più virtuoso possibile, commisuratamente alla propria cultura e consapevolezza?”, Capitolo 1 – p.32

“If the restaurateur who conforms were forced to look at himself in the mirror or if he were constantly under the watchful eye of *Big Brother's* cameras, would he even feel obliged to behave as virtuously as possible, commensurately to his own culture and self-awareness?”;

2. “In pratica, per ricevere il tributo di una τμνη autentica, basterebbe piantare un orticello e coltivarci l'insalata da servire ai propri clienti”, Capitolo 1 – p.36

“Essentially, to be rewarded with authentic τμνη, all it takes would be to plant a vegetable garden where you grow salad to serve to your clients”;

3. “Vorrei tornare indietro nel tempo a cancellare il senso di vergogna per tutte le volte in cui, senza sapere quanto cuore (prima) e quanto lavoro (poi) fossero costate quelle manciate ampie di arselle sguosciate che avevo nel piatto”, Capitolo 5 – p.36

“I wish I could turn back time to wipe away the sense of guilt for all the times that, wholly unaware of how much passion (first) and effort (second) it takes to clean those large handfuls of the shucked clams I was served with”;

4. “L’azienda Slow Food, in virtù del proprio mandato di protettore dei presidi, dovrebbe divulgare, come da dichiarazione di intenti, le realtà gastronomiche virtuose e indipendenti nel mondo”, Capitolo 5 – p.40

“*Slow Food*, being the presidia preserver, should popularise, as per its declaration of intent, virtuous and independent culinary realities worldwide”;

5. “Sarebbe davvero troppo ingenuo pensare che ogni protesta di un cliente debba essere accolta”, Capitolo 7 – p.48

“We would be very naive if we thought that every single *complaint* customers made would be taken into account”;

6. “Un tipo di comunicazione, da parte dell’ esercente, maggiormente dedicata a questo aspetto – meno pubblicitaria, più vera – costituirebbe un aiuto prezioso alla realizzazione di un rapporto virtuoso col *prodottoc consumatore*”, Capitolo 7 – p.52

“If restaurant owners communicated by focusing mostly on this aspect, through a less advertisement oriented, more truthful approach, it would be valuable help towards achieving a virtuous relationship with the *product-consumer*”;

## 6. ANALISI STILISTICA

Ci si concentrerà qui di seguito sulle numerose particolarità stilistiche del prototesto, responsabili di una scrittura alquanto peculiare.

All'interno dell'analisi lessicale sono state prese in esame le particolarità terminologiche più evidenti del prototesto e le soluzioni traduttive applicate per ogni singolo caso, mentre nella sezione morfosintattica sono state descritte le principali modifiche che hanno avuto luogo nel metatesto, dovute alle inevitabili differenze tra lingua del prototesto e lingua del metatesto.

Procedendo con un'analisi dal particolare al generale, questa terza parte è dedicata alle scelte stilistiche dell'autore e alla successiva resa di queste nella lingua di traduzione. A questo punto, prima di procedere con le particolarità testuali e le corrispondenti rese traduttive, risulta importante ricordare che si tratta di un testo letterario e, in quanto tale, ha richiesto una particolare attenzione, in quanto può contenere (e talvolta celare) tutta una serie di caratteristiche pragmatiche, stilistiche e, in ultimo, linguistiche.

**6.1** Nel corso della lettura è possibile imbattersi non solo in espressioni altamente colloquiali o dialettali, ma soprattutto si riscontra uno stile principalmente riconducibile ai caratteri dell'oralità; in alcune pagine del libro appaiono infatti ampie sezioni di dialoghi o di racconti in prima persona in cui l'autore rimembra i primi passi mossi all'interno del mondo della ristorazione durante l'infanzia. A questo proposito, sussistono anche alcune espressioni tipiche di un linguaggio infantile, in cui è la voce dell'autore-bambino a prevalere, andando, in alcune occasioni, a riportare con molta ingenuità e semplicità concetti pronunciati dai genitori.

Queste parti risultano dunque permeate di un alone di mistero e stupore, il quale collabora alla creazione di una sorta di misticismo legato al mondo enogastronomico. Tra gli esempi più calzanti di questo primo sottogruppo appaiono le seguenti espressioni:

1. “**Vattene via!**”, Capitolo 1 – p.18  
“**Go away!**”;
2. “Io prendo la torta salata col **prosciutto rosso**”, Capitolo 1 – p.20  
“I’ll have a quiche with *prosciutto crudo*”;
3. “**manco** fosse il classico fratello maggiore un po’ **spaccone**”, Capitolo 1 – p.20  
“**like** he was the typical **know-all** older brother”;
4. “per poi procedere alla selezione delle cosce che si sarebbe fatto **mettere via**”, Capitolo 1 – p.22  
“and then selecting the legs he would ask to be **set aside**”;
5. “**odorosi di verde**”, Capitolo 1 – p.22  
“**green-smelling**”;
6. “i contadini **di quei posti lì**”, Capitolo 1 – p.24  
“the farmers **from those strange places**”;
7. “erano delle brutte bestie, mangiati dalle zanzare e perciò incattiviti, col cervello inzuppato dall’umidità e perciò ottusi”, Capitolo 1 – p.24  
“were brutes, eaten alive by mosquitos and thus embittered, the humidity had turned their brains to mush, making them obtuse”;

8. “con almeno un paio di culatelli **giusti**”, Capitolo 1 – p.24  
“with at least a couple of “**proper**” *culatelli*”;
9. ”Noi **ce ne stavamo buoni**”, Capitolo 1 – p.24  
“We **behaved ourselves**”;
10. “ottenuto **sottobanco**”, Capitolo 1 – p.26  
“hidden **beneath the counter**”;
11. “quelli che **spaccano**”, Capitolo 1 – p.28  
“Those who **rock**”;
12. “come ci siamo ridotti”, Capitolo 1 – p.30  
“Look how far we have fallen”;
13. “la valeriana che fa da **lettino**”, Capitolo 1 – p.30  
“served on a **bed** of corn salad”;
14. “kebabari”, Capitolo 1 – p.30  
“kebab shop”;
15. “Nelle loro facce **fresche**, vedo il **sorriso della scimmia**”, Capitolo 1 – p.30  
“On their **young** faces, I can see a **cheeky-monkey smile**”;
16. “attraversarono il passo della Cisa con il ghiaccio e **tutto il resto**”,  
Capitolo 7 – p.20  
“crossed the *Cisa* Pass with ice **and all the rest**”;

17. “quelli che *la musica è troppo alta*, quelli che *è troppo jazz*”, Capitolo 7 – p.52

“Those who say “*The music's too loud*”, those who say “*The music's too jazzy*””;

In alcuni casi la resa traduttiva, indipendentemente dall'utilizzo di realia o di equivalenti nella lingua del metatesto, ha comportato una perdita della sfumatura dialettale, impossibile da rendere nella cultura ricevente, per mancanza di un'esatta corrispondenza tra culture (esempi n°2,14). In altri casi è invece stato possibile ricorrere ad un linguaggio colloquiale ed egualmente evocativo (esempi n°1,3,4,5,7,9,10,11,12,13,15,16). Talvolta l'utilizzo di punteggiatura per sottolineare la natura orale di una determinata espressione è stato ottimale per conservarne il senso stilistico inalterato (esempi n°6,8,17).

**6.2** Parallelamente, nei capitoli seguenti, si sviluppa un livello espressivo notevolmente più elevato, il cui scopo è quello di enunciare il pensiero dell'autore e la filosofia che il libro stesso si prefigge di divulgare. In questa sezione si alternano parti notevolmente verbose e discorsive a parti più schematiche, in cui appaiono elenchi numerati funzionali all'enunciazione dei dettami di una ristorazione virtuosa.

Vengono quindi utilizzate parole molto più ricercate, ed addirittura grecismi e latinismi:

1. “esausti e immoralmente satolli”, Capitolo 1 – p.20

“exhausted and immorally replete”;

2. “fu questo il seme più vero che, scevro dall'artificio dello stupore, germogliò di giorno in giorno in me, determinando la mia esistenza e specificando la mia professione”, Capitolo 1 – p.26

“This was the most genuine ideal which, free from the deception of naive amazement, as a little seed, started to take root in me, day by day, determining my own existence and my profession”;

3. “Vedo, nelle loro facce grigie e dissanguate l’abborrimento dell’umano”,  
Capitolo 1 – p.28

“As I look at their pale and almost grey faces, I can feel the abhorrence of mankind”;

4. “le scorciatoie del mondoristorante costituiscono un vero e proprio vizio che facilmente rende gli uomini non solamente schiavi dello stesso, ma, ancor più, suoi difensori irriducibili, pur di salvaguardare il proprio effimero valore sociale, da questo sostenuto e alimentato”, Capitolo 1 – p.32

“The short cuts of the *mondoristorante* are a real vice which not only enslaves men easily, but also, and above all, turns them into indomitable protectors of the system itself, if it means safeguarding their own ephemeral social worth which, again, is supported and fed by this system”;

5. “τιμη (timè), vale a dire l’onore”, Capitolo 1 – p.34

“τιμη (timè), i.e. honour”;

6. “Da qui, la nefasta alterazione strumentale in funzione di meri fini di marketing industriale”, Capitolo 1 – p.36

“Hence the ill-fated, specious alteration for mere industrial marketing purposes”;

7. “l’ottimizzazione spersonalizzante velocizza il servizio e limita gli errori ma, allo stesso tempo, contribuisce all’appiattimento dell’indice qualitativo”, Capitolo 7 – p.50

“Optimizing the time helps speed up service and reduce mistakes but, at the same time, it contributes depersonalising the relationship between the parties, as well as flattening the quality index”;

8. “Premesso ciò e dato che, come è stato ribadito innumerevoli volte, il compito del ristoratore virtuoso è quello di educare, divulgare e istruire, assumendosi anche l’onere, oltre che l’onore, della riuscita di tale mandato, egli stesso, in quanto educatore, deve riuscire a costituire un modello di interscambio (credibile) affinché il cliente si renda capace di sviluppare autonomamente un suo proprio tuning che gli permetta di essere a sua volta virtuoso”, Capitolo 7 – p.52

“This being said, and since it has already been reiterated countless times that the virtuous restaurateur has the duty to teach, disseminate and educate, shouldering the onus, as well as the honour, of succeeding in this mission, he himself, as an educator, must be able to provide a (credible) interchange between the parties, enabling customers to develop their own tuning autonomously, through which they have the opportunity to be, in their turn, virtuous people”;

Anche in traduzione si è cercato di mantenere un registro linguistico egualmente elevato. Dagli esempi forniti si può infatti notare una maniera più strutturata di esprimere tutta una serie di concetti di un certo valore. Molto spesso questi passaggi hanno richiesto un’attenta analisi dei concetti esposti nel prototesto, al fine di veicolarne il significato, attuando molto spesso degli inevitabili cambiamenti morfosintattici.



**6.3** L'intera narrazione è caratterizzata inoltre da una onnipresente e feroce ironia il cui principale scopo è quello di denuncia verso i comportamenti amorali della nuova generazione di ristoratori, a cui si contrappone una devozione quasi sacra dello scrittore, espressa con un fitto intreccio di termini che rimandano appunto all'ambito religioso.

1. “con una **reverenza più che religiosa**”, Capitolo 1 – p.22  
“with a **more-than-religious reverence**”;
2. “come da ladro **sacrilego** che **violi** una **chiesa**”, Capitolo 1 – p.22  
“like a **sacrilegious** thief who **desecrates** a **church**”;
3. “lo faceva professando uno e un solo inamovibile **comandamento**”,  
Capitolo 1 – p.26  
“he followed one and only commandment”;
4. “Le **5 regole disciplinari** del Ristoratore Resistente”, Capitolo 5 – p.38  
“The Resistant Restaurateur’s **5 commandments**”;
5. “È facile mettere in scena affascinanti **sermoni**”, Capitolo 5 – p.38  
“It’s easy to dispense captivating **sermons**”;
6. “Il Ristoratore Resistente deve avere la **vocazione** per il proprio mestiere”,  
Capitolo 5 – p.38  
“The Resistant Restaurateur must have a **vocation** for his craft”;
7. “elenco analitico di tutte le **nefandezze**”, Capitolo 7 – p.50  
“an itemised list of all the **sacrileges**”;

Gli esempi riportati ai n° 1,2,3,5,6 presentano una traduzione equivalente di un termine riconducibile alla sfera religiosa, in entrambe le lingue.

Diversamente, le frasi n° 4 e 7 sono caratterizzate da una traduzione creativa, reputata adatta per mantenere in russo la scelta stilistica dell'autore di creare un collegamento diretto tra l'ambito del sacro e quello enogastronomico.

**6.4** Questo stile fortemente *sui generis* comprende poi numerosi rimandi che esulano dal contesto prettamente enogastronomico, ma che risultano essere rimandi extratestuali fortemente evocativi, conferendo alla narrazione uno stile molto brillante, energico e frizzante.

1. “I percorsi erano avventurosissimi, come andare per me al **Tempio maledetto di Indiana Jones**”, Capitolo 1 – p.22  
“Those trips were extremely adventurous. For me, it was like going to *Indiana Jones’s Temple of Doom*”;
2. “il **giustiziere** del piccolo produttore”, Capitolo 1 – p.30  
“The **executioner** of the small producers”;
3. Un trionfo che ha visto combattere, al fianco dell'**esercito dell'anticultura**, la più inaspettata e deprecabile **schiera di alleati**: i ristoratori”, Capitolo 1 – p.30  
“A triumph in which an unexpected and deplorable **multitude of allies** — the restaurateurs — played a big part by siding with the **anti-cultural army**”;
4. “lo **schieramento** seriale di Angus beef esibisce se stesso in **flotte armate** senza vergogna”, Capitolo 1 – p.30  
“a series of Angus beef lines up like **armed troops**”;

5. “conquista dei *Dan* di traduttore universale e di decodificatore/smascheratore **militante** dell’omologazione. Hai fatto tutto il percorso: sei ora *cintura nera quinto Dan*”, Capitolo 1 – p.30  
 “up to attaining the *Dan ranking* of universal translator and militant debunker of standardisation. You’ve already gone through all the steps: you’ve achieved a *black belt, 5th Dan*”;
  
6. “Mondometro è il **vaso di Pandora**”, Capitolo 1 – p.32  
 “*Mondometro* is the **Pandora's box**”;
  
7. “se le telecamere del *grande fratello* fossero costantemente puntate su di lui”, Capitolo 1 – p.32  
 “if he were constantly under the watchful eye of *Big Brother*’s cameras”;

In traduzione questi rimandi culturali o comunque riconducibili all’ambito della guerra e delle arti marziali sono stati mantenuti in traduzione, con un livello di equivalenza direttamente proporzionale al livello di internazionalità del rimando in questione. L’esempio n° 7 e n° 6 presentano infatti una traduzione equivalente, riferendosi, rispettivamente, al noto personaggio orwelliano e ad un mito greco, riferimenti che vengono resi in maniera univoca in tutte le culture.. L’esempio n°1 risulta leggermente diverso dall’originale in italiano, trattandosi di un riferimento cinematografico che possiede una traduzione ben stabilita, che varia da una lingua all’altra. Per quanto concerne i rimanenti casi sopra riportati, i riferimenti sono sempre stati mantenuti nel prototesto, con una corrispondenza morfosintattica più o meno fedele, congeniale ad una resa il più possibile efficace nella cultura di arrivo.

**6.5** Sono inoltre da notare alcuni termini, tipici del settore, che appaiono in inglese nel prototesto italiano.

1. “il più possibile vicino all’ingresso **Food**”, Capitolo 1 – p.28  
“as near as possible to the **Food** entrance”;
2. “per ottenere montagne di **Likes**”, Capitolo 1 – p.36  
“in order to get thousands of **Likes**”;
3. “Il senso profondo di ciò che, nella nostra scuola, chiamiamo **Tuning**”,  
Capitolo 7 – p.48  
“the profound meaning of what, in our school of thought, we call **tuning**”;
4. “Innanzitutto, l’**hospitality** ”, Capitolo 7 – p.48  
“Above all, there is **hospitality**”;
5. “analizzando piatti, materie prime, presentazione, **location**, conto, servizio e menu”, Capitolo 7 – p.52  
“analysing meals, ingredients, dish presentation, **location**, bill, service and menu”;

Queste particolarità lessicali che caratterizzano il prototesto non hanno necessitato di alcuno sforzo traduttivo, ma fanno riflettere circa l’esistenza di sempre più parole inglesi, soprattutto legate a determinati ambiti specifici, entrate correntemente in uso nella lingua italiana. In luce di ciò, è importante sottolineare che, posto che si tratti di termini il cui significato è conosciuto persino dal lettore italiano più digiuno di lingua inglese, queste occorrenze nel prototesto rientrano nelle scelte stilistiche dell’autore, che avrebbe potuto facilmente utilizzare termini italiani equivalenti, riuscendo a veicolare lo stesso messaggio.

**6.6** Un'ultima caratteristica stilistica del prototesto riguarda la menzione del nome del padre, emblema dei valori del passato, a cui vengono dedicati i primi capitoli incentrati sul percorso di crescita dell'autore all'interno del mondo della ristorazione.

Sebbene questo personaggio appaia numerose volte nel corso della narrazione, il suo nome di battesimo viene riportato solamente a pagina 46/48; questa scelta è stata mantenuta nel metatesto, seppur consapevoli che tale aspetto avrebbe costituito per un lettore madrelingua un'anomalia, in quanto un testo inglese, solitamente, avrebbe subito fornito tutti i dettagli relativi ad un determinato personaggio. Avendo a che fare con un escamotage stilistico, atto a produrre suspense e ad esaltare ulteriormente la centralità di questa figura all'interno dell'opera, non si è voluto anticipare tale nome, così da non alterare un tratto stilistico rilevante.

Un'analoga situazione riguarda l'autore stesso; il testo originale è un racconto autobiografico, in cui l'io narrante parla in prima persona, riportando esperienze, filosofie e credenze. In alcuni passaggi però l'autore utilizza il proprio nome e cognome (pp.46-48), parlando dunque di sé in terza persona e discostandosi dalla strategia narrativa precedentemente utilizzata. Anche questo aspetto rientra in una studiato intreccio stilistico, voluto per donare agli aneddoti raccontati un carattere di universalità, riconducendo la figura dell'autore a quella di un qualsiasi ristoratore, al fine di rendere il messaggio più vicino ai lettori, affinché possano comprendere che quelle stesse esperienze narrate possono e devono ripetersi quotidianamente in un mondo in cui la ristorazione può definirsi virtuosa.

In traduzione non è dunque stato anticipato il nome dell'autore, né tanto meno è stata aggiunta una nota esplicativa, in quanto si è voluto preservare la scelta stilistica e narrativamente strategica.

## 7. CONCLUSIONI

Questo progetto di tesi si è rivelato essere una vera e propria sfida traduttiva, che ha permesso di sperimentare in prima persona la vera essenza della traduzione, definibile come, utilizzando le parole di Eliot, *l'intollerabile lotta con parole e significati*.<sup>33</sup>

In veste di traduttore si è voluto cimentarsi con le numerose difficoltà di mediazione di un testo italiano, ricco di elementi culturospecifici, non solo a livello lessicale, ma anche stilistico e morfosintattico.

L'intera strategia traduttiva è stata pensata minuziosamente, consapevoli del fatto che, secondo la teoria dello skopos, un qualsiasi *translatum* (il testo risultato del processo di traduzione), non debba per forza conformarsi *ipso facto* ai comportamenti o alle aspettative della metacultura, ovvero una traduzione non deve sempre “adattarsi” alla cultura ricevente, questa è solo una delle possibilità. Anzi, è ugualmente possibile ed accettata una tipologia di traduzione totalmente inversa, deliberatamente marcata, mossa dall'intenzione di esprimere tratti della cultura del prototesto mediante strumenti della cultura del metatesto. *Qualsiasi scelta che si colloca tra questi due estremi è ugualmente possibile, compresi casi ibridi*.<sup>34</sup>

La resa del prototesto scelto per questo progetto di tesi è stata conseguita cercando di mantenere un delicato equilibrio tra due aspetti reputati fondamentali per un buon lavoro di traduzione; da un lato si è voluto creare un nuovo testo che, oltre a veicolare il messaggio che l'autore del prototesto italiano intendeva trasmettere, andasse incontro alle “esigenze” del lettore straniero. Per questo motivo alcune particolarità testuali, soprattutto riconducibili ai passaggi del testo maggiormente colloquiali ed espressivi, sono state tradotte ricorrendo a formule

---

<sup>33</sup> Eliot T.S., *Collected Poems*, Faber & Faber. London, 1963, p.198

<sup>34</sup> Vermeer H.J., Skopos and Commission in Translation Action, in Chesterman Andrew (ed.) *Readings in Translation*, Oy Finn Lectura, Helsinki, 1989, p.185

del linguaggio della metacultura il più possibile corrispondenti a quelle italiane, così da ricreare nel lettore straniero un effetto simile a quello che il prototesto ha suscitato nel lettore italiano.

Parallelamente, si è optato per mantenere inalterate determinate particolarità che collaborano alla creazione di due universi all'interno del libro, il primo legato strettamente alla cultura italiana, ai suoi luoghi e all'enogastronomia, mentre il secondo altro non è che il risultato della creatività dell'autore, costruito sulla base di neologismi carichi di significato, funzionali alla trasmissione della sua filosofia. In questo contesto la strategia traduttiva è stata orientata verso la conservazione dell'*esotismo* e dell'*originalità* dell'opera, sia contenutistica che prettamente formale.

Il metatesto che ne è risultato è frutto della consultazione e dello studio di diversi aspetti teorici della teoria della traduzione, soprattutto riguardo alla nozione stessa di traduzione e al ruolo del traduttore nel processo di mediazione tra lingue e culture differenti, aspetti che sono stati premessi all'analisi traduttologica, ed ulteriormente affrontati il luce delle singole scelte compiute.

In ultimo, non si è mai perso di vista il fatto che lo stesso termine *traduzione* risulta essere un'etichetta di tipologia testuale che manca di una definizione generalmente accettata. La teoria della traduzione ha assistito per secoli alla comparsa di sempre nuove teorie e posizioni, che altri studiosi hanno successivamente sfatato o definito come inadeguate. Come ben riassume Söll, *“la storia della teoria della traduzione [può] essere considerata come una discussione circa la polisemia della parola “traduzione”*.<sup>35</sup>

---

35 Gutt E.-A., *Pragmatic Aspects of Translation: Some Relevance-Theory Observations* in Hickey L. (ed.) *The Pragmatics of Translation*, Multilingual Matters, Clevedon, 1998, p.47

Analogamente, Umberto Eco si interroga sulla natura di una scienza tanto effimera:

*Che cosa vuol dire tradurre? La prima consolante risposta vorrebbe essere: dire la stessa cosa in un'altra lingua. Se non fosse che, in primo luogo, noi abbiamo molti problemi a stabilire che cosa significhi "dire la stessa cosa" [...] In secondo luogo perché davanti ad un testo da tradurre, non sappiamo quale sia la "cosa". Infine, in certi casi, è persino dubbio cosa voglia dire "dire".<sup>36</sup>*

La concezione di traduzione che ha portato al metatesto di questo progetto di tesi può essere definita come un testo a tutti gli effetti, tramite cui il traduttore, alla stregua dell'autore del testo originale, si è fatto carico di veicolare la realtà tradotta, tramite un nuovo testo che si è cercato di rendere, contemporaneamente, il più accessibile ed intrigante possibile per la cultura ricevente. A questo proposito, Sperber e Wilson sostengono che il fattore centrale che permette alla comunicazione di avere luogo è la ricerca della *rilevanza ottimale* da parte sia dell'emittente che dei destinatari. Un enunciato è perfettamente rilevante quando permette al destinatario di risalire senza sforzi inutili al significato inteso dall'emittente e quando tale significato merita lo sforzo del destinatario, nel senso che ne trae benefici. Tali benefici sono di natura psicologica e consistono nella modifica delle conoscenze della persona, definiti tecnicamente "effetti positivi contestuali". (Gutt:1998:43)

Per questo motivo il metatesto creato alterna, compatibilmente con le intenzioni e strategie adottate dall'autore dell'opera originale, passaggi ad elevata traduzionalità, con altri che sono invece stati normalizzati al fine di assicurarne la piena comprensione. In quest'ottica, lo scopo principale di questa traduzione è stato quello di sfidare le distanze linguistiche, culturali e cronotopiche, al fine di offrire al lettore la possibilità di un arricchimento personale.

Si spera di aver reso giustizia non solo al testo originale, ma anche e soprattutto all'arte della traduzione, la cui rilevanza sociale e culturale è imprescindibile.

---

<sup>36</sup> Eco U., *Dire quasi la stessa cosa, esperienze di traduzione*, Bompiani, 2003, p.10



## 8. BIBLIOGRAFIA

### Fonti primarie:

Bassnett S., *Translation Studies*, Third edition, Routledge, 2002

Munday J., *Introducing Translation Studies, Theories and Applications*, Second Edition, Routledge, Abingdon, 2008

Taylor C., *Language to Language, A Practical and Theoretical Guide for Italian/English Translators*, Cambridge University Press, 2008

Venuti L., *The Translator's Invisibility, A History of Translation*, Second Edition, Routledge, New York, 2008

### Testi, manuali, e dizionari utilizzati:

Catford J.C. , *A linguistic Theory of Translation*, Oxford University Press, 1965

Eco U., *Riflessioni teorico-pratiche sulla traduzione*, in *Teorie contemporanee della traduzione* a cura di S. Nergaard, Strumenti Bompiani, Milano, 1995

Eco U., *Dire quasi la stessa cosa, esperienze di traduzione*, Bompiani, Milano, 2003

Eliot T.S., *Collected Poems*, Faber & Faber, London, 1963

Gorlée D. L., *Meaningful mouthfuls in semiotranslation*, in Petrilli S., *La traduzione. Numero monografico della rivista Athanor. Semiotica, Filosofia, Arte, Letteratura*, Roma, Meltemi, pp. 124-128, 2000

Gutt E.-A., *Pragmatic Aspects of Translation: Some Relevance-Theory Observations* in Hickey L. (ed.) *The Pragmatics of Translation*, Clevedon, Multilingual Matters, 1998

Lotman J., *Universe of the Mind: A Semiotic Theory of Culture*, translated by Ann Shulkmann, introduction by Umberto Eco. London & New York: I.B. Tauris & Co Ltd., 1990

MacMillan English Dictionary, for advanced learners, Mondadori Education, Macmillan, 2007

Malone J. L., *The Science of Linguistics in the Art of Translation*, State University of New York Press, Albany, 1988, p.3

Puškin A. S., *Polnoe Sobranie Sočinenij v desjati tomax, Tom 7 "Kritika i publizistica"*, izdatel'stvo Nauka, Leningradsckoe otdelenie, Leningrad, 1978, c. 354. / Puškin A. S., *Opera Omnia in dieci tomi, tomo 7 "Critica e pubblicistica"*, casa editrice Nauka, sezione di Leningrado, Leningrado, 1978, p.354

Osimo B., *Manuale del traduttore*, terza edizione, Ulrico Hoepli Editore, Milano, 2011

Osimo B., *Basic notions of Translation Theory: For B.A. students*, Hoepli, Milano, 2019

Osimo B., *Propedeutica della traduzione: corso introduttivo con tavole sinottiche*, Ulrico Hoepli Editore, Milano, 2001

Segre C., *Avviamento all'analisi del testo letterario*, Einaudi, Torino, 1992

Vermeer H.J., *Skopos and Commission in Translation Action*, in Chesterman Andrew (ed.) *Readings in Translation*, Oy Finn Lectura, Helsinki, 1989

## 9. SITOGRAFIA

- Trad.it, il sito di Bruno Osimo [18/01/2020]
- <https://www.lucafarinotti.com/luca-farinotti-lo-scrittore/> [18/01/2020]
- <https://www.nestle.com/> [18/01/2020]
- <https://en.wikipedia.org/wiki/Diadora> [18/01/2020]
- <https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/culatello/> [31/03/2020]
- <http://www.treccani.it/vocabolario/ricerca/NORCINO/> [31/03/2020]
- [https://www.grappa.com/eng/grappa\\_dettaglio.php/titolo=the\\_production\\_of\\_grappa/idpagina=27/idnews=1/idsezione=4](https://www.grappa.com/eng/grappa_dettaglio.php/titolo=the_production_of_grappa/idpagina=27/idnews=1/idsezione=4) [31/03/2020]
- <https://www.certifico.com/ambiente/documenti-ambiente/257-documenti-riservati-ambiente/8685-acque-di-vegetazione-e-scarichi-dei-frantoi-oleari> [31/03/2020]
- [https://ec.europa.eu/environment/life/project/Projects/index.cfm?fuseaction=home.createPage&s\\_ref=LIFE07%20ENV/IT/000421&area=2&yr=2007&n\\_proj\\_id=3247&cfid=29961&cftoken=85a2d807f56210a4-00DBC7AC-BB24-6BD8-882160155D9C1C19&mode=print&menu=false](https://ec.europa.eu/environment/life/project/Projects/index.cfm?fuseaction=home.createPage&s_ref=LIFE07%20ENV/IT/000421&area=2&yr=2007&n_proj_id=3247&cfid=29961&cftoken=85a2d807f56210a4-00DBC7AC-BB24-6BD8-882160155D9C1C19&mode=print&menu=false) [31/03/2020]
- <http://www.bassaparmense.it/> [31/03/2020]
- <http://www.gruppofrancone.com/en/prodotti/focaccia-100-italiana> [31/04/2020]
- <https://www.merriam-webster.com/dictionary/bean%20clam> [09/04/2020]
- <https://www.fondazioneSlowFood.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/> [09/04/2020]
- <https://angoris.com/en/wine-guide-i-vini-di-veronelli-2020/> [09/04/2020]
- <https://www.thespruceeats.com/biography-of-chef-ferran-adria-1664996> [09/04/2020]

<http://englishcontext.kpnu.edu.ua/2019/04/08/translation-of-author-s-neologisms-in-literary-text/> [26/08/2020]

[https://it.m.wikipedia.org/wiki/Guerra\\_e\\_pace](https://it.m.wikipedia.org/wiki/Guerra_e_pace) [26/08/2020]

[http://revista.sangregorio.edu.ec/index.php/REVISTASANGREGORIO/article/view/685/14-LILIYA \*Translation Features Of Author Neologisms On The Example Of Modern English Prose\*](http://revista.sangregorio.edu.ec/index.php/REVISTASANGREGORIO/article/view/685/14-LILIYA%20Translation%20Features%20Of%20Author%20Neologisms%20On%20The%20Example%20Of%20Modern%20English%20Prose) [26/08/2020]

<http://www.treccani.it/vocabolario/> [diverse consultazioni]

<http://www.treccani.it/enciclopedia/> [diverse consultazioni]

<https://www.english-corpora.org/now/> [diverse consultazioni]

## RINGRAZIAMENTI

Vorrei ringraziare il mio relatore, professor Andrew Bailey, per avermi guidata nello svolgimento di questo progetto di tesi, per la sua disponibilità e lo zelo con cui ha revisionato il mio operato, offrendomi numerosi spunti di riflessione.

Grazie a Padova. Alle sue piazze, alle sue strade, ai suoi bar, a tutti quei luoghi che hanno fatto da sfondo a questo bellissimo periodo della mia vita. Grazie a Via Manin, a Via San Fermo, a Via Barbarigo e a Corso Umberto, grazie a Piazza delle Erbe, a Piazza del Capitaniato, a Piazza dei Signori, a Piazza San Nicolò, a Prato della Valle. Grazie per ogni ricordo che rimarrà per sempre legato a questi luoghi.

Grazie a tutte le persone che ho conosciuto, colleghi di corso, coinquilini, vicini di casa e a tutti coloro il cui cammino si è incrociato con il mio. Grazie per tutti i momenti condivisi, per i rapporti che si sono creati e per quelli che si sono sciolti. Grazie ad ogni esperienza che mi ha aiutata a maturare, a rafforzarmi, e a mettere a fuoco quali rapporti valga la pena coltivare nella vita.

Grazie ad Erika, per le pause pranzo in compagnia, per i ripassi pre-esame e le lunghe chiacchierate. Grazie per ogni gesto, ogni sguardo d'intesa e ogni parola di supporto.

Grazie a Cristina, per le serate trascorse tra esperimenti culinari poco riusciti e film serali mai finiti. Grazie per essere una delle poche persone che sopporta il mio essere logorroica e per l'affetto che mi hai sempre dimostrato.

Grazie ad Adele, Gaia, Ginevra e Giuka, le amiche di sempre. Nonostante i chilometri che spesso ci separano basta un tavolino ed un caffè per far sembrare ogni ombra un po' meno spaventosa.

Grazie alla mia famiglia, per essere un costante punto di riferimento, per avermi insegnato ad avere la forza di essere la persona che sono e per esserci sempre stata nei momenti in cui la forza sembrava non bastare.

Grazie a Filippo, il pezzo del tetris longilineo, quello che lo aspetti una vita ma finalmente quando arriva ti risolve tutto. Grazie di essere per me supporto, confronto e crescita. Grazie d'insegnarmi a “rallentare”, dimenticando stupide apprensioni per vivere l'attimo. Grazie di credere in me. Grazie per i momenti di sconosciuta felicità e per i periodi più duri, per la voglia di esserci, di migliorare, insieme. Grazie di essere casa.

Grazie a me stessa, alla persona che ero, alla persona che sono e alla persona che voglio diventare.

Grazie alla semplicità delle cose belle, alle persone che restano, alle persone che tornano e a quelle che verranno. Grazie alla passione, alla tenacia e alla speranza, a tutto ciò che spinge a perseguire sempre, nonostante tutto, il proprio ideale di buono, di vero e di bello.