

« Sapori locali » : Glossaire multilingue des produits typiques émiiliens

Chiara Preite¹, Gloria Zanella¹

¹ *Université de Modène et Reggio d'Émilie, Largo S. Eufemia, 19, Modène, 41121, Italie*

Résumé

Cette contribution se propose de présenter un projet visant la constitution d'un glossaire multilingue en ligne, « Sapori locali : glossario dei prodotti tipici emiliani », créé pour faciliter la diffusion des connaissances autour des produits agroalimentaires typiques et des excellences œnogastronomiques de la région de l'Émilie-Romagne, en Italie. À l'état actuel, le glossaire se compose de cinquante fiches terminologiques rédigées en italien, anglais, français, espagnol (la version en allemand est en cours de réalisation), qui permettront aux internautes intéressés d'accéder aux traditions agroalimentaires et aux produits et spécialités œnogastronomiques du territoire émilien, en passant par l'onomastique œnogastronomique locale, notamment par les appellations D.O.P., D.O.C., D.O.C.G. et I.G.P. Les fiches qui composent le glossaire concernent un panorama varié de produits agricoles comme les *cerises de Vignole*, les *pêches* et les *nectarines de Romagne* ; de produits élaborés par le savoir-faire des petites et moyennes entreprises, comme le *Parmesan*, le *Zampon*e, le *jambon de Parme*, le *lard de Plaisance* ; de typologies différentes de vins *Lambrusco*, de vinaigres balsamiques traditionnels de Modène et de Reggio d'Émilie. Par chaque fiche, l'utilisateur pourra connaître la description du produit sélectionné, son histoire, le processus d'élaboration, des curiosités intéressantes et des informations plus techniques d'ordre linguistique et lexicographique, lui permettant de réutiliser les dénominations en discours.

Mots-clés

Appellations d'origine protégée, contrôlée et garantie, dénominations œnogastronomiques, terminographie, fiches terminologiques multilingues

1. Introduction

L'idée de constituer un *Glossaire multilingue des produits typiques émiiliens* de la région italienne¹ de l'Émilie-Romagne, qui vise à promouvoir au niveau international les traditions alimentaires émiiliennes, s'inspire d'un des sous-thèmes de l'Expo qui a eu lieu à Milan en 2015. Rappelons que cette Expo était consacrée au thème *Nutrire il pianeta, energia per la vita* (« Nourrir la planète, énergie pour la vie ») et a contribué à développer la réflexion sur l'authenticité et la diffusion des produits agroalimentaires typiques qui ont été considérés comme une valeur sociale et économique importante et à sauvegarder.

Dans ce cadre, le rôle du territoire devient central, puisque la qualité et l'authenticité des produits agroalimentaires sont liées à la tradition consolidée dans les activités de culture et d'élevage par les communautés locales qui ont favorisé la réalisation de produits typiques reconnus par les appellations d'origine protégée, d'origine contrôlée et garantie. Cette conscience contribue à une attention majeure pour l'environnement, pour la durabilité et la sauvegarde de la biodiversité de notre planète.

Partant de ces prémisses, nous envisageons la réalisation d'un projet au nom évocateur : *Sapori locali* (« Saveurs locales »), qui vise à créer une base de données terminologique multilingue des produits œnogastronomiques typiques de la région émiilienne. Pour le moment, le glossaire se compose de cinquante fiches terminologiques concernant des produits typiques émiiliens jouissant d'appellations

Proceedings of the 2nd International Conference on Multilingual digital terminology today. Design, representation formats and management systems, June 29-30, 2023, Lisbon, Portugal

EMAIL: chiara.preite@unimore.it (Chiara Preite); gloria.zanella@unimore.it (Gloria Zanella)

ORCID: 0000-0002-3596-5828 (Chiara Preite); 0000-0002-9717-2460 (Gloria Zanella)

© 2020 Copyright for this paper by its authors.

Use permitted under Creative Commons License Attribution 4.0 International (CC BY 4.0).

CEUR Workshop Proceedings (CEUR-WS.org)

D.O.P., D.O.C., D.O.C.G. et I.G.P., en italien, français, anglais et espagnol ; l'allemand est à présent en cours de réalisation. Précisons que ces cinquante produits ont été sélectionnés à partir de la liste des dénominations italiennes inscrites dans le « Registre des appellations d'origine protégées, des indications géographiques protégées et des spécialités traditionnelles garanties (Règlement de l'Union Européenne n. 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2021) » qui est périodiquement mis au jour. Dans son développement futur, le glossaire *Sapori locali* pourra inclure d'autres produits régionaux de l'Émilie et de la Romagne aussi bien que d'autres langues.

Le but de ce projet est donc d'obtenir, d'un côté, un glossaire italien-anglais-français-espagnol-allemand en ligne – et donc extensible – simple à utiliser ; et, de l'autre côté, d'établir des équivalences dénominatives en vue d'une sorte de standardisation terminologique du « produit typique » qui pourrait se révéler utile pour la communication entre professionnels et entreprises, aussi bien que pour les usagers passionnés ou les touristes qui auraient ainsi l'accès aux connaissances du domaine des produits typiques de cette région. Enfin, ce glossaire multilingue pourrait favoriser la diffusion des « traditions alimentaires » [4, 5, 6] émiliennes également au niveau international [2].

2. Constitution des fiches terminologiques

L'attention à l'égard de la terminologie du domaine agroalimentaire et œnogastronomique se concrétise à travers la réalisation de fiches terminologiques consacrées à cinquante produits typiques émi-liens et proposées dans un glossaire multilingue qui sera ensuite mis en ligne.

Après avoir sélectionné les dénominations à définir, à partir du Registre que nous avons mentionné *supra*, et après avoir établi la structure des fiches terminologiques [3, 8], l'activité s'est concentrée sur la recherche des informations nécessaires pour remplir les différents champs de la fiche terminologique pour chaque dénomination retenue, et cela dans toutes les langues concernées.

Pendant la phase de création des fiches terminologiques, nous avons cherché le mot-clé du produit sur le moteur de recherche Google et nous avons adopté une approche qualitative afin de sélectionner des sources fiables et officielles sur les produits typiques. Pour ce qui est de l'italien, nous avons choisi les sites officiels de la région Émilie-Romagne, de l'Union Européenne et de producteurs affirmés à l'échelle internationale. En outre, quand il a été possible, nous avons repéré les informations et les images pour remplir les différents champs d'une fiche dans un seul site officiel. En ce qui concerne la rédaction des fiches en français, anglais et espagnol, nous avons mené d'abord une recherche sur les sites étrangers, mais les résultats apparaissaient seulement en italien ou étaient traduits de manière inadéquate. Pour cette raison, lorsque présentes, nous avons choisi d'utiliser d'autres versions linguistiques offertes par les mêmes sites italiens ; pour le reste, nous avons traduit et repéré les équivalents des produits grâce aux dictionnaires spécialisés en ligne du domaine œnogastronomique. Une fois ce travail terminé, une révision générale s'est imposée afin d'assurer une cohérence générale entre les fiches et les différentes langues du glossaire. Une attention particulière a été également consacrée à la présentation des sources dans la bibliographie et la sitographie qui ont été mises au jour afin d'en fournir une version récente et disponible en ligne. En outre, la bibliographie et la sitographie sont placées dans un champ de la fiche prévu à cet effet, afin d'énumérer les sources fiables et facilement consultables par l'utilisateur.

Nous avons structuré les fiches en plusieurs champs qui offrent des informations différentes et, selon nous, fondamentales, afin, d'une part, de connaître – ou de reconnaître – un produit déterminé et, de l'autre part, d'apprendre comment utiliser sa dénomination en discours. Nous offrons donc des renseignements sur la dénomination en tant que « terme » de la langue, et des renseignements sur le référent extralinguistique auquel la dénomination fait référence.

La langue de départ pour la réalisation des fiches a été l'italien, en tant que langue du territoire qui réalise les produits typiques en question. Cependant, il convient de préciser en premier lieu que les dénominations des produits dans les langues autres ne sont pas des traductions, mais les équivalences que nous avons pu repérer via des recherches par les sites consultés sur Google. Ce qui fait que dans certains cas, il a été nécessaire de retenir plusieurs variantes, ordonnées selon leur fréquence d'occurrence.

En particulier, chaque fiche est composée de plusieurs champs : l'entrée, le domaine et le sous-domaine, la marque grammaticale, la définition, la note, le contexte, la transcription phonétique, les synonymes ou les variantes du terme, l'étymologie, l'image du produit, les équivalents dans les différentes langues du glossaire, les notes des équivalents, l'organisme qui a rédigé et publié la fiche, la date de

création de la fiche et de sa dernière révision, l'auteur et le réviseur, les sources consultées, comme le montre l'**image 1** de la fiche terminologique de l'*aceto balsamico* en italien.

Aceto Balsamico Modena	
Lemma	Aceto Balsamico Modena
Dominio e Sottodominio	Alimentazione – altri prodotti
Etichetta grammaticale	S. m., sing.
Definizione	Particolare tipo di aceto, prodotto nelle zone di Modena e di Reggio nell'Emilia per fermentazione di mosto di uva cotto e lasciato maturare per almeno cinque anni in botti di legni diversi, da cui trae l'aroma e il colore, usato come condimento. (1)
Nota	L'Aceto Balsamico di Modena IGP si ottiene aggiungendo all'aceto forte di vino il Mosto d'Uva Concentrato e/o Cotto di sette vitigni (Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana, Monturi). Una volta calibrati questi due componenti, in proporzioni che cambiano secondo la tipologia desiderata, si passa alla maturazione in barili di legno per un periodo non inferiore ai tre anni ed oltre per gli aceti invecchiati. Tenendo presente che la parte nobile dell'Aceto Balsamico di Modena IGP è proprio il Mosto Cotto, è facile capire che più è elevata la sua quantità all'interno di un "Balsamico" più è alta la sua qualità. A differenza però dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, l'Aceto Balsamico di Modena IGP non subirà nessun passaggio da bariletto a bariletto come nel metodo tradizionale, ma riposerà nello stesso barile per tutto il tempo necessario. (2) L'Aceto Balsamico di Modena IGP si distingue per l'aspetto limpido e brillante e per il profumo delicato, persistente, di gradevole e armonica acidità. Il colore è bruno intenso e l'odore è leggermente acetico con eventuali note legnose. Il sapore è agrodolce ed equilibrato. (3) La zona di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP ricade, secondo la tradizione e nel rispetto delle normative vigenti, nelle province di Modena e Reggio Emilia. Qui è forte la presenza di uve caratterizzate dalla giusta concentrazione di zuccheri e acidità. (4)
Contesto	"L'Aceto Balsamico di Modena è un condimento a indicazione geografica protetta (IGP). Si produce secondo varie ricette. Il disciplinare di produzione IGP lascia ampio margine di azione prevedendo l'utilizzo di mosto di uva (anche non proveniente dalle province di Modena e Reggio Emilia) in percentuali tra il 20 e il 90% e di aceto di vino dal 10 all'80%." (5)
Trascrizione fonetica	[aˈtʃɛto balˈsamiːko moˈdɛna]
Sinonimi/Varianti	Aceto Balsamico Tradizionale (il processo produttivo è però differente)
Etimologia	Il sostantivo "aceto" deriva dal latino "acetum", affine ad acer "acero". (6) "Balsamico" deriva da "balsamo", che deriva dal latino "balsamum" che deriva a sua volta dal greco. (7) Modena è un comune italiano, capoluogo dell'omonima provincia in Emilia Romagna. (8)
Immagine del prodotto	 (9)
Equivalenti	FR Vinaigre balsamique Modène (10) ENG Balsamic Vinegar from Modena ESP Vinagre Balsámico de Modena
Nota degli equivalenti	In francese la denominazione "Aceto Balsamico di Modena" è spesso mantenuta. (11)
Ente	Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Dipartimento di Studi Linguistici e Culturali, Corso di Laurea in Lingue e Culture Europee
Data della scheda	03/04/2015
Ultima data di modifica	19/04/2023
Autore	Lucia Palazzese
Revisore	Chiara Buschi Gloria Zanella
Fonti	1) http://www.treccani.it/vocabolario/aceto/ 2) http://www.acetaiaibonissima.it/ita/aceto-balsamico-modena-igp-produzione.aspx 3) https://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/aceto-balsamico-di-modena-igp/ 4) https://www.consorzioibalsamico.it/aceto-balsamico-di-modena/territorio/ 5) https://it.wikipedia.org/wiki/Aceto_Balsamico_di_Modena 6) https://www.treccani.it/vocabolario/aceto/ 7) http://www.etimo.it/?term=balsamo 8) http://it.wikipedia.org/wiki/Modena 9) https://www.ilgiardinodelibri.it/speciali/aceto-balsamico-modena-dop-igp-cosa-cambia.php 10) 124 000 résultats sur https://www.google.com/search?q=Vinaigre+balsamique+de+Mod%C3%A8ne+&hl=fr&source=hp&ei=tdP3Y0q=Vinaigre+balsamique+de+Mod%C3%A8ne+&gs_lcp=CgdnZjMtd2I6EAMyAggAMgIIADICCAyAggAMgIIADICCAyAggAMgIIADICCAyAggAOgQIABBD0ggscIent9gws-wiz&ved=0ahUKEwis3cJR2PPxAHUFAMMBHRDKAEIq4dUDCAc&uact=5 11) 43 2000 résultats sur https://www.google.com/search?q=Aceto+balsamico+di+modena&hl=fr&source=Int&tbs=lr:lang_1fr&lr=lar

Image 1 : Fiche terminologique de l'*Aceto balsamico* (italien)

Du côté des renseignements sur la dénomination en tant que terme, par exemple, les marques grammaticales et les contextes d'usage – exclusivement authentiques, tirés de textes originaux dans chacune des langues impliquées – s'avèrent utiles pour un usager étranger qui nécessiterait de replacer une dénomination en discours. Les informations étymologiques dans chaque langue invitent l'utilisateur à découvrir, lorsque possible, l'origine des produits et de leurs dénominations, et enfin, la transcription phonétique, elle aussi dans chacune des langues envisagées, permet aux usagers d'en apprendre la prononciation dans la langue d'intérêt.

Du côté du référent extralinguistique, le champ consacré à la définition et à la description a impliqué un travail de recherche des termes spécifiques liés aux méthodes de production et de composition des produits d'origine protégée, contrôlée et garantie, à partir de l'italien. La section de la description permet de découvrir pour chaque dénomination de produit, les matières premières utilisées, les méthodes de transformation, de production et de conservation, des détails et des curiosités spécifiques parce que « [g]oûter des plats typiques d'un pays ou d'une région différente des siens, implique un processus très symbolique qui part du soi et s'approche de l'Autre, en recherchant d'une part, des points communs et en découvrant, de l'autre part, des éléments de différence » [7].

La recherche des équivalents [1, 7, 9, 10] a été le focus de cette étape, puisque la transposition des noms des produits gastronomiques italiens est complexe et caractérisée par plusieurs appellations d'origine qui ont été maintenues inchangées, comme dans le cas des produits qui n'ont pas de correspondance directe ou des produits qui ont un correspondant différent dans la langue et culture cible, ou encore des termes qui ont besoin d'éléments ajoutés afin d'être compris. Dans les exemples qui suivent, nous proposons des dénominations avec leurs équivalents (les plus fréquents dans le web) tirés du glossaire *Sapori locali* à partir du terme italien :

- *Colline Romagna* : en français *Colline Romagna*, en espagnol *Aceite de oliva Colline Romagna*, en anglais *Colline Romagna Oil*. Dans ce cas, l'appellation reste inchangée, mais en anglais et en espagnol, le terme « oil/aceite de oliva » a été ajouté afin de faciliter la compréhension de la typologie du produit ;
- *Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda* : en espagnol *Colinas de Piacenza Monterosso Val d'Arda*, en anglais *Wine Colli from Piacenza Monterosso Val d'Arda*, en français *Vin Colli de Piacenza Monterosso Val d'Arda*. Dans le cas du français et de l'anglais, le terme « vin/wine » a été ajouté pour faciliter la compréhension de la typologie du produit ;
- *Pancetta Piacentina* : en français *Lard de Plaisance*, en espagnol *Tocino de Piacenza*, en anglais *Bacon from Piacenza*. Il s'agit du choix de l'équivalent le plus approprié en langue cible pour définir la même typologie de produit, tout en faisant abstraction des différences. En outre, en espagnol il y a aussi la variante *Panceta de Piacenza* ;
- *Salamini italiani alla cacciatora* : en français *Saucisson chasseur*, en espagnol *Salchichas a la cazadora*, en anglais *Italian Salami cacciatora*. Comme dans l'exemple précédent, l'équivalent répandu définit la même typologie de produit en faisant abstraction des différences ;
- *Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale* : en anglais *White veal from Central Apennines*, en français *Taurillon blanc de l'Apennin Central*, en espagnol *Tenera Blanca Apennino Central*, dénomination concurrencée par les variantes *Carne de ternera blanca* et *Tenero de raza blanca* ;
- *Ciliegia di Vignola* : en anglais *Vignola cherry*, en espagnol *Cereza de Vignola*, en français *Ciliegia Vignola*, qui présente aussi la variante *Cerise de Vignola* ;
- *Cotechino di Modena* : en anglais *Cotechino from Modena*, en espagnol *Cotechino de Módena*, en français *Cotechino de Modena*, qui présente aussi la variante *Saucisse de Modène* ;
- *Mortadella di Bologna* : en français *Mortadelle de Bologne* ou la variante *Mortadelle de Bologna*, en anglais *Mortadella from Bologna* ou la variante *Bologna sausage*, en espagnol *Mortadela Bolonia*.
- *Ciccioli* : en français *Crétons*, en espagnol *Chicharrones*, en anglais *Pork Cracklings*, qui explicite la matière première de provenance du produit.

D'autres exemples concernent des termes comme *provolone Valpadana*, *zampone Modena* et *piadina* qui restent inchangés dans les langues cibles, ce qui signifie qu'ils sont employés tels quels dans les

langues impliquées. Dans certains cas, les appellations d'origine protégée, comme *prosciutto di Modena*, *aceto balsamico di Modena*, *culatello di Zibello* restent inchangées à l'exception de la préposition « di », rendue par les équivalents « from » en anglais et « de » en espagnol et en français.

2.1. *Sapori locali: Glossario dei prodotti tipici emiliani et mise en ligne*

La dernière phase de notre travail sera consacrée à la création et à la mise en ligne du site web qui doit accueillir le glossaire à travers le support de la plateforme *WordPress*. Avant la mise en ligne, les fiches terminologiques feront l'objet d'une révision ultérieure et seront adaptées pour la mise en page dans la plateforme. En outre, les fiches terminologiques de chaque produit seront mises en relation par un réseaux d'hyperliens qui permettra à l'utilisateur de passer aisément d'une langue à l'autre : de cette façon, l'internaute pourra consulter les définitions et les contextes dans la langue choisie et il pourra ensuite passer aux fiches correspondantes dans les autres langues afin de repérer les termes équivalents dans le glossaire. Les travaux sur la plateforme seront aussi consacrés à améliorer l'usabilité des contenus disponibles pour les usagers en vue de la mise en ligne. En particulier, le glossaire sera offert en ordre alphabétique dans chaque langue, afin d'aider les internautes qui ne connaissent pas l'italien, et qui pourront se déplacer facilement parmi les langues proposées grâce aux hyperliens.

Nos perspectives pour le développement de ce projet envisagent, en premier lieu, l'élargissement à d'autres langues (l'allemand est déjà en cours de réalisation, mais nous visons aussi au roumain et au portugais), en deuxième lieu, l'ajout d'autres produits typiques émiliens sur la base de la mise à jour de la liste des dénominations italiennes inscrites dans le Registre cité *supra*, et en dernier lieu, la prise en charge également des produits typiques romagnols, pour reconstituer l'ensemble des excellences agroalimentaires et œnogastronomiques de la région Émilie-Romagne.

Enfin, les futurs développements se pencheront aussi sur l'analyse des contextes d'usages de chaque variante, en distinguant les variantes spécialisées et les variantes régionales des produits. Les entrées du glossaire seront reliées aussi du point de vue conceptuel, associant les produits qui sont proches pour leur typologie et fabrication. Cette perspective pourra enrichir le glossaire et visera à faciliter l'acquisition de la connaissance spécialisée du domaine de l'œnogastronomie régionale.

3. Remerciements

Nos remerciements vont au Département d'Études Linguistiques et Culturelles de l'Université de Modène et Reggio d'Émilie pour le financement du projet.

4. Références

- [1] M. Agorni, Tourism communication : the translator's responsibility in the translation of cultural difference, *Pasos*, 10 (4), Special Issue, (2012) 5-11. doi: 10.25145/j.pasos.2012.10.048
- [2] M. V. Calvi, G. Mapelli, La presencia de términos culturales en las páginas web de turismo, *Actas del XVI congreso de la asociación internacional de hispanistas*, Civil P., Crémoux F. (éd.), Vervuert, Iberoamericana, (2010).
- [3] F. Chessa, C. De Giovanni, M.T. Zanola, *La terminologia dell'agroalimentare*, Milano, Carocci, 2014.
- [4] F. Chessa, C. De Giovanni, Comunicare il patrimonio enogastronomico sardo attraverso Wikipedia, in L. Devilla, M. Galinañes Gallén (dir.), *Lingue minori e turismo. Aspetti linguistici, sociolinguistici e territoriali*, Cagliari, Arkadia Editore, 2021, pp. 19-32.
- [5] F. Chessa, C. De Giovanni, La denominazione del prodotto gastronomico nell'offerta turistica : breve analisi dei prodotti dolciari sardi, in L. Devilla, M. Galinañes Gallén (dir.), *Le parole del turismo. Aspetti linguistici e letterari*. Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2022, pp. 105-115.
- [6] L. Devilla, Le rôle de la gastronomie dans la représentation de l'identité régionale sarde : aspects de la communication touristique, in P. Paissa, F. Rigat, M.-B. Vittoz. (dir.), *Dans l'amour des mots. Chorale(s) pour Mariagrazia*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2015, pp. 219-229.
- [7] S. Di Vito, Traduire les traditions culinaires de l'Autre à l'aide des corpus, in C. Diglio *et alii*, *Identité, Diversité et Langue, entre ponts et murs*, Napoli, Paolo Loffredo Editore, 2018, pp. 127-142.

- [8] P. Faini, Terminology Management and the Translator. From Project Planning to Database Creation, Tangram, Trento, 2014.
- [9] S. Gilardoni, I nomi dei vini italiani. Tra denominazioni di origine, marchi aziendali e marchi di prodotto, *Lingue e Linguaggi*, 22, (2017), 113-136. doi: 10.1285/i22390359v22p113
- [10] A. Sierra Soriano, P. Mogorrón Huerta, Quels termes pour parler de vin ? Etude contrastive français-espagnol, *El texto como encrucijada : estudios franceses y francófonos*, in Ignacio Iñarrea Las Heras, María Jesús Salinero Cascante (coord.), 2, (2003), 591-603.