



Do italiano ao português: reflexões sobre a equivalência de unidades lexicais em um glossário gastronômico

Paola Giustina Baccin
(USP)

RESUMO: A elaboração de um dicionário bilíngüe tem por objetivo estabelecer a equivalência de unidades lexicais entre duas línguas. Para estabelecê-la devemos considerar a correspondência entre o conjunto de traços significativos de cada unidade lexical, suas características e descritores, bem como o nível de seleção que será o ponto de partida e de chegada da definição. Esses elementos dependem do tipo de obra lexicográfica e de seu público usuário. A pesquisa realizada para a elaboração de um glossário italiano-português sobre massas alimentícias originou uma série de reflexões que apresentamos nesse artigo.

PALAVRAS-CHAVE: lexicologia bilíngüe; lexicografia; dicionário gastronômico; língua italiana.

A elaboração de um dicionário bilíngüe consiste em estabelecer uma equivalência entre uma unidade lexical de um determinado sistema lingüístico de origem e outra unidade lexical de um sistema lingüístico de chegada. O sistema lingüístico é considerado aqui, para efeito de análise, um conjunto de línguas funcionais de uma língua histórica, isoladas por um ou mais critérios. A cada língua funcional pertencem conjuntos de normas específicas. As equivalências são elaboradas pela observação das unidades lexicais de um *corpus* (um conjunto de discursos) representativo dessa língua funcional. O *corpus* para a elaboração do glossário de massas alimentícias, resultado de nossa pesquisa de doutorado (de onde extraímos os exemplos para esse artigo), foi constituído por jornais, revistas, cardápios, publicidade de restaurantes, dicionários gastronômicos, etc.

A equivalência entre as unidades lexicais dos dois sistemas lingüísticos pode ser realizada segundo os seguintes esquemas:

1. unidade lexical da língua 1 X unidade lexical da língua 2

A opção por esse tipo de equivalência na elaboração de um dicionário pressupõe que todos os traços semânticos da unidade lexical pertencentes à língua 1 estejam presentes,

no mesmo grau, na língua 2. Como a unidade lexical é formada por um semema (conjunto de semas) ou um conjunto de sememas, a equivalência desse tipo resulta, normalmente, em uma perda de traços semânticos e acréscimo de outros que não pertencem ao conjunto intersecção dos conteúdos das duas unidades lexicais.

Os sememas constituem um conjunto de traços genéricos, traços específicos e traços conotativos, fruto de uma determinada visão de mundo. Estabelecer a perfeita equivalência entre todos esses traços em dois sistemas diversos é muito difícil. Se tomarmos como exemplo um biofato¹ qualquer, observamos que ele passa a ser reconhecido por uma determinada comunidade lingüística pela sua denominação, como por exemplo, *árvore*. Único no universo natural, ele é recortado culturalmente e recebe nesse momento um conjunto de semas que variam de comunidade para comunidade. Isso pode ser observado no número de denominações para um mesmo biofato, de acordo com sua importância para uma ou outra comunidade.

O mesmo pode ser observado no caso dos sociofatos². Em português, por exemplo, temos as seguintes unidades lexicais para exprimir dois graus de parentesco diversos: *sobrinho* e *neto*. Em italiano, esses conceitos correspondem a uma única expressão: *nipote*. Essa escolha de denominação homonímica não significa que para os falantes do italiano essa diferença não seja percebida. Há uma consciência dos dois significados possíveis para a unidade lexical. Essa diversidade de visão de mundo pode refletir-se, também, nas categorias morfossintáticas.

Quanto aos manufatos³, se considerarmos como exemplo a unidade *casa*, aparentemente fácil de ser traduzida para todos os sistemas lingüísticos, após uma breve e superficial reflexão, percebemos que, para cada comunidade lingüística, a unidade lexical *casa* remete a uma realidade extralingüística específica. A equivalência de significantes não contribuirá para compreensão do fato extralingüístico e de seu conjunto de traços específicos.

A consciência de que as unidades lexicais raramente se equivalem e que, em muitos casos, a construção completa de um conceito exige a combinação de unidades lexicais aparentemente equivalentes, torna-se patente na utilização de locuções como *ou seja, ou melhor, isto é* - comumente empregadas na elaboração de textos. Esse recurso propicia, na descrição do conceito, a soma dos semas ou sememas que não pertencem ao conjunto intersecção das duas unidades lexicais aparentemente equivalentes.

1 Na acepção de fato produzido pelo mundo natural, que existe independentemente das atividades humanas.

2 Na acepção de fato produzido pelo homem em sociedade.

3 Na acepção de fato produzido pela mão do homem.

2. unidade lexical da língua 1 X paráfrase na língua 2.

A escolha desse tipo de equivalência na elaboração lexicográfica informa ao usuário do dicionário os traços semânticos daquela unidade lexical. Por meio da definição, o usuário chega ao referencial extralingüístico e pode denominá-lo em seu próprio idioma, consciente, porém, dos traços semânticos específicos para cada realidade.

A escolha de um dos esquemas de equivalência depende do público usuário ao qual o dicionário é destinado. O lexicógrafo pode optar pelo uso dos dois modelos, conforme seja ou não estabelecida uma equivalência entre os semas das unidades lexicais nas duas línguas.

No universo natural tudo é identificado de acordo com a necessidade de análise que o homem tem em determinado momento. Podemos focalizar o todo (macro), uma parte ou decompor o todo até o nível mínimo (micro). Essas divisões só são possíveis se estabelecermos critérios opositivos funcionais. Em português, por exemplo, *árvore* e *arbusto* são consideradas duas unidades porque, apesar de traços comuns, apresentam traços distintivos - “valores que justificam acepções diversas” (Coseriu, 1980:16).

A *macieira* e a *pereira* podem ser reconhecidas por um indivíduo apenas como *árvores* se ele não consegue distinguir, entre o conjunto de traços distintivos, os traços opositivos funcionais. As crianças (e alguns adultos) consideram que baleias e golfinhos são peixes porque esses animais apresentam características gerais que a *intuição*, ou melhor, o processo de generalização, classifica como tais. Apreendem as características distintivas até um certo nível de seleção e de identificação. A característica opositiva essencial - mamíferos - está oculta, sendo revelada apenas quando selecionamos o indivíduo dentro da classe, ou seja, o reexaminamos à luz das características opositivas e, a partir daí, o reclassificamos. No universo natural, como pudemos observar, as características distintivas funcionais podem estar ocultas e, algumas vezes, são reveladas apenas no universo lingüístico no momento de consulta a um dicionário ou enciclopédia.

Os fatos observados no universo natural (extralingüístico) podem ser transportados para o universo lingüístico.

a. *Do universo extralingüístico para o universo lingüístico (processo onomasiológico).* Os traços distintivos funcionais são percebidos no universo extralingüístico, mas não há unidades lexicais para identificá-los. Por exemplo, o falante identifica várias tonalidades de branco.

Situação₁: o traço distintivo não é funcional, ou seja, não tem função opositiva. O falante lexicaliza tudo como *branco*: as nuvens são brancas, você está branco, a folha de papel é branca.

Situação₂: o traço distintivo é funcional. Por exemplo, em uma publicidade de sabão em pó. O falante quer enfatizar a diferença entre as tonalidades de branco e tem dificuldade em lexicalizar as duas unidades recortadas no mundo extralingüístico, o branco₁ e o branco₂. O publicitário opta, por exemplo, pela repetição: o branco mais branco.

b. *Do universo lingüístico para o universo extralingüístico (processo semasiológico)*. O falante se defronta com duas unidades lexicais e não é capaz de atribuir-lhes os conceitos no nível extralingüístico, pois não reconhece os traços distintivos funcionais. Por exemplo, o falante consegue identificar *macieira* e *pereira* apenas no universo lingüístico. O nível de análise (de decomposição do todo) chega apenas a um determinado nível de seleção e identificação: árvores frutíferas.

Denominamos *traços distintivos* todas as características que distinguem dois elementos, ou seja, qualquer diferença mínima entre duas unidades de uma língua. O traço distintivo pode ou não ser funcional. Denominamos *traços distintivos funcionais* todas as características que distinguem dois elementos e estabelecem um novo nível de seleção, ou seja, aqueles que, submetidos ao princípio da comutação, apresentam uma diferença significativa, gerando duas unidades lingüísticas. Qualquer traço distintivo pode *estar* em função opositiva, dependendo do campo de observação determinado. A definição de uma unidade lexical ocorre com base na identificação de seus traços distintivos funcionais.

Denominamos *nível de seleção* o conjunto de elementos recortados, ou seja, isolados de um conjunto maior, de acordo com critérios distintivos funcionais, o qual pode ser analisado em subconjuntos que podem formar outro nível de seleção.

Os traços distintivos podem ou não ser funcionais para a identificação das unidades lexicais. Se, em um determinado contexto, os traços distintivos não são reconhecidos ou não são funcionais (perdem sua importância), as diferenças desaparecem e os objetos (dois no universo natural) são reconhecidos e lexicalizados com uma única unidade lexical.

No processo lingüístico da comunicação e, mais precisamente, no processo lexicográfico da definição, estabelecemos esquemas como o apresentado a seguir para a unidade lexical *trigo comum*. O mecanismo de individuação é realizado mediante o estabelecimento de conjuntos de características distintivas entre os diversos níveis de seleção.

Da identificação extralingüística à identificação lingüística

UNIVERSO	nível máximo - considerado como a totalidade de elementos conhecidos e desconhecidos
MUNDO NATURAL	em oposição ao “mundo artificial, fabricado pelo homem”
VEGETAIS	em oposição a animais, minerais, etc.

CEREAIS	em oposição a frutas, flores, arbustos, etc.
TRIGO	em oposição a aveia, etc.
TRIGO COMUM	em oposição a <i>trigo durum</i> . Nível mínimo - ponto de chegada do processo.

No processo de comunicação, os níveis máximos e mínimos de seleção - que serão o ponto de partida e de chegada da mensagem - dependem dos critérios estabelecidos pelo emissor, que avalia o conhecimento prévio do receptor sobre a mensagem. O emissor fornece ao receptor os novos elementos, conduzindo-o ao nível de chegada (mensagem).

Para haver comunicação, o emissor e o receptor devem partir de um mesmo ponto comum de conhecimento prévio da mensagem. Emissor e receptor fazem ajustes, por meio de perguntas de verificação até atingirem o ponto ideal. A unidade lexical faz parte de um sistema que vai da unidade mínima, o *merisma*, à unidade máxima, o texto. A compreensão pode ocorrer dentro de qualquer nível, desde que a unidade contenha os traços distintivos funcionais. O acréscimo de informações é redundante. As unidades *fui e falou*, usadas pelos jovens atualmente para designar *estou indo embora, estou de saída; está bem*, possuem uma série de informações (traços distintivos) que são percebidas (decodificadas) pelos receptores, que dispõem das mesmas informações em seu acervo lexical.

O fazer lexicográfico também constitui um processo de comunicação. O lexicógrafo, no papel de emissor, estabelece o ponto de partida (nível de seleção) de acordo com o receptor, ou seja, de acordo com o público usuário do dicionário. Estabelecer o tipo de obra lexicográfica é capital nesse procedimento. No trabalho lexicográfico e terminográfico, que é um trabalho de *informação* de novos conceitos, esse ajuste é feito, *a priori*, pelo terminólogo que supõe e determina um patamar mínimo de comunicação e o torna adequado aos seus usuários.

As definições das unidades lexicais dos campos semânticos da *farinha* e do *trigo*, por exemplo, são constituídas pela enumeração ordenada das seguintes características introduzidas pelos seguintes descritores:

1. proveniência/origem: *OBTIDO POR*;
2. classificação: *CLASSIFICADO DE ACORDO COM ... EM* (a descrição lingüística pode ser substituída pela descrição icônica);
3. função: *UTILIZADO PARA / DESTINADO A*;
4. características organolépticas e/ou características físico-químicas;
5. outras.

Essas características revezam-se no papel de agregativas, opositivas, essenciais e complementares.

1. *Características agregativas*: incluem o conceito em uma classe e criam relações entre as unidades lexicais. São expressas pelo hiperônimo ou, quando o hiperônimo não tem uma forma lexicalizada, pelo conjunto de características comuns ao grupo de conceitos.

2. *Características opositivas*: individualizam o conceito em relação a seu hiperônimo e a seus co-hipônimos.

3. *Características essenciais*: descrevem a essência do conceito e podem ter caráter agregativo ou opositivo.

4. *Características complementares* ou *informações de caráter enciclopédico*: elementos não-relevantes para a descrição.

Para determinar a equivalência de unidades lexicais nas duas línguas, estabelecemos o critério da análise comparativa entre características essenciais e complementares e o critério de comutação.

As unidades lexicais são consideradas equivalentes se, ao compararmos as características essenciais e complementares das unidades lexicais nas duas línguas, há correspondência entre as características essenciais. Por exemplo, *farinha* - *farina*. As características essenciais da unidade lexical em português são as mesmas da unidade lexical em italiano, portanto *farinha* = *farina*.

Se não há correspondência, significa que o conceito não é lexicalizado em uma das línguas, como por exemplo *farinha de trigo industrial* - N/C em italiano.

Se há correspondência de pelo menos uma característica essencial, aplicamos o critério de comutação, ou seja, submetemos as unidades à seguinte pergunta: o *corpus* registra a substituição de uma unidade pela outra nesse campo conceitual? Se a resposta é afirmativa, indica que há uma característica essencial predominante entre as unidades.

Entre *farinha de trigo* e *farina di grano tenero* há correspondência parcial de significado em função de sua proveniência e utilização.

1. Proveniência:

característica comum: os dois provêm da moagem e peneiramento do *triticum aestivum*, não podem ser obtidos do *trigo duro*;

característica opositiva: no Brasil, a farinha de trigo pode ser obtida de outros trigos.

2. Utilização:

característica comum: são utilizados na panificação, confecção de bolos, biscoitos e outros usos alimentares;

características distintivas: no Brasil, a farinha de trigo pode ser utilizada na fabricação de massas alimentícias secas.

As características essenciais predominantes são: produto obtido da moagem e peneiramento do *triticum aestivum*, utilizado na fabricação de pães, bolos e outros usos alimentares.

No quadro abaixo, o símbolo = indica que a unidade lexical em português corresponde à unidade lexical em italiano, e todos os seus traços essenciais apresentam correspondência; o símbolo ≈ indica que há pelo menos um traço essencial não-correspondente entre as duas unidades. As características essenciais na definição da UL em italiano são diferentes das enumeradas na UL em português, no entanto o traço essencial predominante é o mesmo.

Farinha farina

CARACTERÍSTICAS	PORTUGUÊS	=	ITALIANO
	<i>farinha</i> (hiperônimo)		<i>farina</i> (hiperônimo)
proveniência	trituração de substâncias secas		idem
classificação	icônica: farinha de (esquema,)		idem (esquema,)
função	(N/C)		(N/C)
características organolépticas	(N/C)		(N/C)
características físico-químicas	(N/C)		(N/C)
outras	nome genérico para farinha de trigo		idem

Farinha de trigo - farina di grano tenero e farinha de trigo - sfarinati

1. *farinha de trigo* (sintagma formado por hiperônimo + especificador)
hipônimo de *farinha*
hiperônimo de *farinha de trigo especial* etc.
cô-hipônimo de *farinha de trigo durum*
os demais cô-hipônimos de *farinha de trigo* (farinha de milho, de peixe, etc.) não pertencem ao campo conceitual das massas alimentícias.
2. *farina di grano tenero* (sintagma formado por hiperônimo + especificador)
hipônimo de *farina*
hiperônimo de *farina tipo 00, farina tipo 0* etc.
cô-hipônimo de *semola di grano duro*
os demais co-hipônimos de *farina di grano tenero* (*farina di mais, di pesce*, etc.) não pertencem ao campo conceitual das massas alimentícias.

Há uma correspondência entre as duas unidades quanto à estrutura.

CARACTERÍSTICAS	PORTUGUÊS	=	ITALIANO
			<i>farinha de trigo</i> (1)
	<i>farinha de trigo</i> (2)		(N/C)
proveniência	moagem e peneiramento do <i>triticum aestivum</i> ou de outras espécies, exceto o <i>triticum durum</i> .		moagem e peneiramento do <i>triticum aestivum</i> .
classificação	complexa (vários subprodutos)		<i>farina tipo 00, 0, 1, 2 e integrale</i>
função	várias finalidades, inclusive produção de massas secas.		panificação e fabricação de massas frescas, jamais para a produção de massas secas (proibição determinada por lei).
características organoléticas	(2) cor branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem.		(N/C)
características físico-químicas	(2) granulometria; teor de cinzas; acidez graxa; proteínas; umidade.		(N/C)

CARACTERÍSTICAS	PORTUGUÊS	=	ITALIANO
			<i>farinha de trigo</i> (3)
proveniência	moagem e peneiramento do <i>triticum aestivum</i> ou de outras espécies, inclusive o <i>triticum durum</i> .		idem
classificação	produtos obtidos pela moagem do trigo duro e produtos obtidos pela moagem do trigo comum		idem
função	várias finalidades, de acordo com sua classificação.		idem
características organoléticas	(N/C)		(N/C)
características físico-químicas	(N/C)		(N/C)

A equivalência absoluta entre unidades lexicais de dois sistemas lingüísticos diversos é muito difícil de ser obtida. Na maioria das vezes, não há intersecção semântica entre a totalidade dos semas e sememas dos dois elementos. Cabe ao lexicógrafo, conforme o tipo de obra lexicográfica e, portanto, conforme o público usuário, determinar quais serão as características agregativas, opositivas, essenciais e complementares e seus descritores. A unidade lexical *farinha de trigo* tratada em dois tipos de dicionários distintos (um dicionário gastronômico e um dicionário didático, por exemplo), receberá, em cada um deles, um tratamento diferente.

A escolha dos descritores também depende dos campos conceituais. Descrever alimentos, por exemplo, é muito difícil pois envolve todos os sentidos. Ao tentarmos descrever a um estrangeiro o que é um *pastel*, uma *manga*, uma *jaca*, uma *goiaba*, percebemos como os traços distintivos ultrapassam o aspecto visual. A descrição dos aspectos visuais pode ser facilitada pela inclusão de ilustrações. Para estimular o prazer no momento da alimentação, a arte da gastronomia vale-se de todos os sentidos, dos quais o principal, naturalmente, é o paladar. O sentido do paladar, no entanto, só é atingido no momento da degustação. A estimulação dos outros sentidos o precede e o determina. A estética na apresentação do prato, o som do alimento durante a manipulação, seu aroma e sua textura são elementos cuidadosamente elaborados pelos *chefs*. Esses elementos são intrínsecos ao prato e aos ingredientes no universo extralingüístico e devem ser descritos no universo lingüístico.

A adjetivação revela-se importante nesse processo, desde que a escolha lexical na definição evite a subjetividade.

No prefácio ao seu *Dicionário-almanaque de comes & bebes. Acessórios. Bebidas. Comida*, Claudio Fornari (2001) explica que

A idéia básica [do dicionário], claro, é ajudá-lo a entender com clareza a linguagem às vezes esotérica do idioma corrente no mundo da gastronomia [...]. E, como o tema é fascinante, onde uma coisa puxa a outra, ensaiei inovar um léxico que fosse para ler e não simplesmente para consultar (talvez lembrando Jorge Luis Borges, que confessa em seus ensaios paixão pela leitura dos dicionários).

Em seu “ensaio” no entanto, o autor utiliza adjetivos que, pela sua subjetividade, não colaboram para a compreensão do termo:

- “Campari. Aperitivo italiano, cuja cor (vermelha) é tão *bela* quanto o seu sabor é *bom*”;
- “(agrião) *excelente* verdura (...)”;
- “alfavaca. (...) de sabor forte e *agradável*(...)”;
- “al dente. *Justíssima* exigência italiana (...) quem gosta de papa é o netinho e o vovô (às vezes...)”
[grifos nossos]

Em relação ao último exemplo, sabe-se que o prato adaptado ao gosto brasileiro às vezes requer a massa menos *al dente* do que a exigência italiana. Não podemos criar uma escala de valores. Podemos informar que, para os italianos, é uma exigência, ou ainda, que *al dente* é o ponto adequado para o cozimento da massa, segundo a tradição italiana e os fabricantes de massas alimentícias italianas.

A definição deve conduzir o leitor ao conceito extralingüístico e não reforçar estereótipos. Em Fornari (2001:75), temos a definição de *café expresso*:

É o café vapt-vupt, em que a água fervente e o vapor sob pressão aceleram a infusão, indo da máquina direto para a xícara, enquanto o freguês coloca a ficha em cima do balcão. Na Itália, país pioneiro incontestável do processo, você quase precisa fazer um curso na Universidade Ambrosiana para fazer o seu pedido correta e rapidamente, antes que o homem do café manifeste sua *romana impaciência* (é caffè simplesmente, ou caffè-latte, caffè e pane, lungo, lunghetto, cappuccino, mezzo-cappuccino, doppio... ad infinitum). (...). [grifos nossos]

A tentativa estilística do autor, em usar uma linguagem humorística, reforça preconceitos e estereótipos.

Ao estabelecer os campos semânticos de um determinado campo conceitual⁴ nas duas línguas, percebemos que nem sempre há uma correspondência. As palavras agrupam-se, quanto ao significado, em campos semânticos cujos elementos compartilham de uma rede de relações complexa. São conjuntos em relação de inclusão, intersecção e/ou coordenação, cujos elementos, as unidades lexicais, participam de outros inúmeros campos semânticos, conforme a rede de relação e as associações estabelecidas. Cada elemento pode ser o ponto de partida para novos campos (Lopes, 2000:245).

O campo conceitual das *massas alimentícias* foi estruturado conforme o seguinte esquema:

Campo conceitual: *MASSAS ALIMENTÍCIAS*

1. *Matérias primas*

1.1. Farinha

1.1.1. farinha de trigo

1.1.1.1. farinha de trigo especial

1.1.1.2. farinha de trigo comum

1.1.1.3. farinha de trigo integral

1.1.2. farinha de trigo duro

1.1.2.1. farinha integral de trigo duro

1.1.2.2. sêmola de trigo duro

1.1.2.3. farinha de trigo duro

1.2. Outros ingredientes

2. *Processos de produção*

2.1. Tecnologia e especificações técnicas

2.1.1. do trigo

2.1.2. da farinha

2.1.3. das massas

2.2. Maquinários

3. *Produto final*

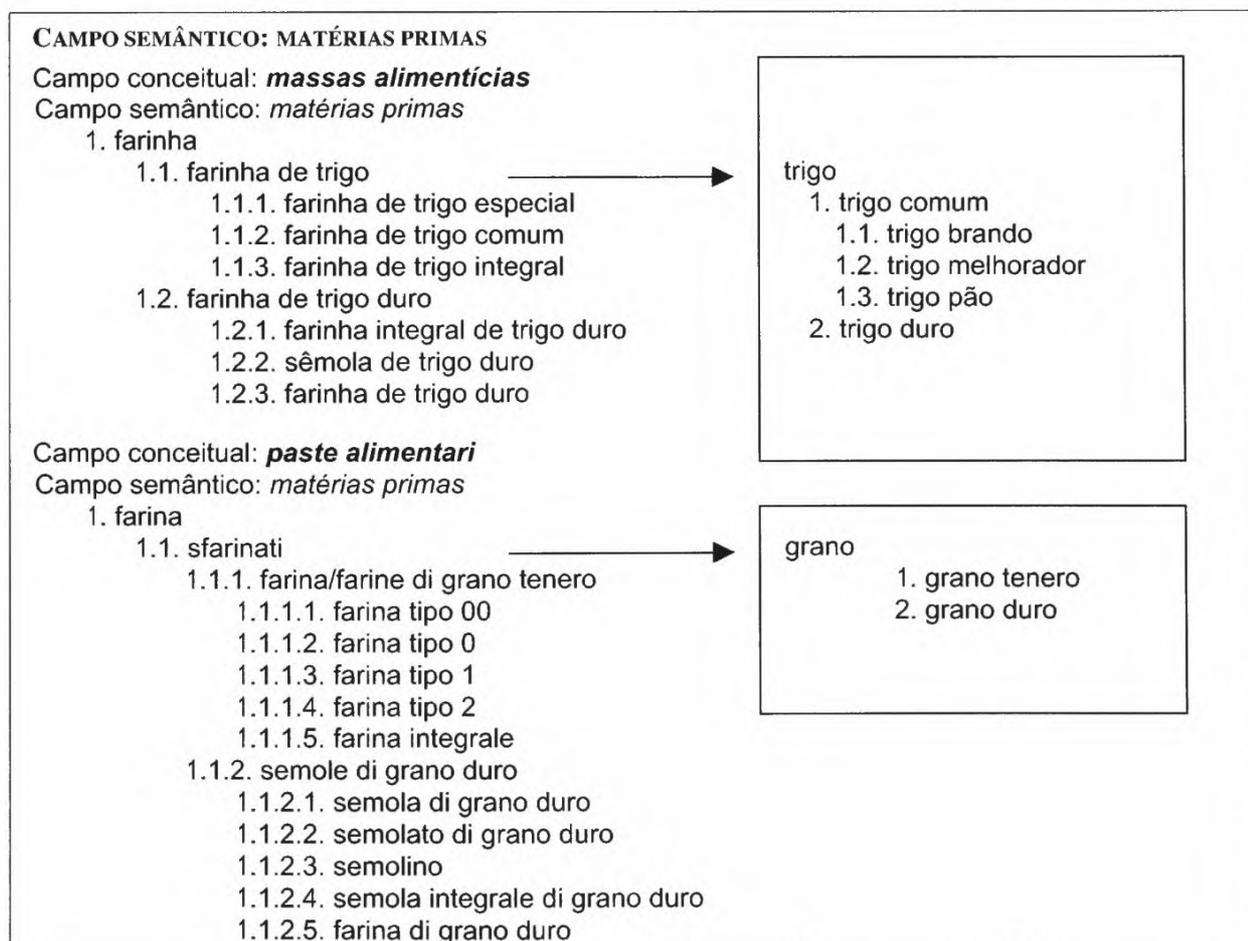
3.1. Tipos:

4 Como o das massas alimentícias, por exemplo.

- 3.1.1. massas secas
- 3.1.2. massas frescas
- 3.1.3. massas recheadas
- 3.1.4. massas longas
- 3.1.5. massas curtas
- 3.1.6. massas industrializadas
- 3.1.7. massas caseiras
- 3.1.6. outros tipos
- 3.2. Formatos:
 - 3.2.1. espaguete
 - 3.2.2. ravióli
 - 3.2.3. outros formatos

O campo semântico é um campo hierárquico de conceitos, uma série vertical de noções que, normalmente, mantêm uma relação de inclusão entre si e cada um deles mantém relação de exclusão com uma série horizontal (Cabré, 1993).

Para ilustrar o que foi dito, apresentamos os dois esquemas elaborados para o campo semântico matérias primas, o primeiro inclui as unidades lexicais em português, o segundo, em italiano.



Para o campo semântico dos formatos de massas alimentícias, optamos por separar o traço característico que indica o formato da massa dos demais traços semânticos, o que possibilita estabelecer dois níveis de equivalência de unidades lexicais nos dois idiomas.

Na primeira acepção, duas unidades lexicais que denominam um mesmo formato de massa alimentícia serão correspondentes. Por exemplo: *spaghetti* e *espaguete*, corresponderão apenas no traço semântico que corresponde a “*longos fios de massa em formato de cordões*”. No entanto, não correspondem na segunda acepção, para a qual *spaghetti* tem o significado de “*massa alimentícia de semola de grano duro*” seguida de especificações de fabricação exclusivas, impostas para o mercado italiano.

Nos campos semânticos dos tipos e formatos de massas alimentícias, todas as unidades lexicais são italianismos porque descrevem produtos de origem italiana. Como toda aquisição lingüística, ao ser assumido pelo novo sistema, o italianismo será adaptado. A comparação entre os catálogos de produtos nacionais e italianos revela a adaptação, não apenas lingüística, mas também extralingüística.

A estrutura do verbete constitui-se de: entrada, definição, variantes em português, variantes em italiano, informações enciclopédicas, remissivas, fontes, ilustrações.

Para concluir, apresentamos dois modelos de verbete, resultado das reflexões apresentadas.

Farina

1. produto em pó obtido pela moagem ou trituração de substâncias secas como cereais, legumes, raízes, frutas, peixe, ossos etc.

PORT.: FARINHA (1) (2). IT. VAR.: SFARINATI (1); SFARINATI (2) (*p. freq.*).

2. nome genérico para a *farinha de trigo* (4).

PORT.: FARINHA; FARINHA DE TRIGO *LATO SENSU*. IT. VAR.: SFARINATI; SFARINATI DI GRANO; FARINA DI GRANO; FARINA DI FRUMENTO; SFARINATI DI FRUMENTO (*p. freq.*).

Cfr. *farina di grano tenero*; *semola*; *sfarinati*.

Fontes: Barilla; Disc; Garzanti; GEI; Legge 580/1967 (atualizada pela diretiva 98/34 CE).

Pasta alimentare

1. produto não-fermentado, industrializado ou artesanal, do *empastamento* e conseqüente *laminação* ou *extrusão*/ *trefilação* e *secagem*, de *farinha de trigo* e água ou de *farinha de trigo*, água e ovos, confeccionado em formatos longos, médios ou pequenos, para consumo, após cocção, com molhos ou em sopas.

PORT.: MASSA ALIMENTÍCIA; MACARRÃO; MASSA; MASSA SECA; PASTA.

IT. VAR.: PASTA.

2. produto não-fermentado, de fabricação caseira, do *empastamento* manual ou mecânico; de *farinha de trigo* e ovos e, eventualmente, água e/ou gordura; cortado em formatos longos, médios ou pequenos, para consumo, após cocção, com molhos ou em sopas.

PORT.: MASSA ALIMENTÍCIA; MASSA; MASSA FRESCA; MACARRÃO; PASTA. IT. VAR.: PASTA FRESCA; PASTA.

Observações enciclopédicas: *pasta*. Italianismo não-adaptado graficamente: “a <pasta> foi levada da Ásia para a Itália pelos ostrogodos em 400 d.C” (FoE2).

- (1) A legislação italiana regulamenta a denominação das *massas alimentícias* e exige que na embalagem do produto conste a tipologia da massa como, por exemplo, *pasta fresca*; *pasta all'uovo*; *pasta speciale*; *pasta di semola di grano duro* etc.
- (2) Na fabricação de massas caseiras, o processo de abertura da massa pode ser realizado por meio de um rolo de macarrão; ou pelo processo mecânico de *laminação* por meio de *cilindros laminadores*; ou ainda, por *extrusão* por meio de uma *máquina para macarrão*.

Cfr. essiccamento; estrusione; gramolatura; impastamento; trafilazione.

Fontes: Barilla; GEI; Legge 580/1967.

ABSTRACT: L'elaborazione di un dizionario bilingue ha lo scopo di stabilire l'equivalenza di unità lessicali fra due lingue. Per far questo si deve considerare la corrispondenza fra l'insieme dei tratti significativi di ogni unità lessicale, le sue caratteristiche e i suoi descrittori, come pure il livello di selezione che costituisce il punto di partenza e di arrivo della definizione. Questi elementi dipendono dal tipo di opera lessicografica e dal pubblico utente. La ricerca realizzata per l'elaborazione di un glossario italiano-portoghese sulla pasta alimentare ha dato origine a una serie di riflessioni che presentiamo in questo articolo.

PAROLE CHIAVE: lessicologia bilingue; lessicografia; dizionario gastronomico; lingua italiana.

Bibliografia

- ALVES, Ieda Maria. A integração dos neologismos por empréstimo ao léxico português. *ALFA*, São Paulo: 1984, pp. 119-126.
- BARBOSA, Maria Aparecida. Dicionário, vocabulário, glossário: concepções. In: ALVES, Ieda Maria. A constituição da normalização terminológica no Brasil. *Cadernos de Terminologia*, v. 1. São Paulo: Centro Interdepartamental de Tradução e Terminologia, FFLCH/USP, 1996. pp. 23-45.
- BARBOSA, Maria Aparecida. Da microestrutura dos vocabulários técnico-científicos. In: Encontro Nacional da Anpoll, 4. *Boletim Informativo da Anpoll*. Recife: Anpoll, 1989. pp. 67.
- BARBOSA, Maria Aparecida. Proposta de uma metodologia de análise estrutural e funcional de glosários técnicos-científicos. *Acta semiotica et lingvistica*, v. 3. São Paulo: Global, 1979. pp. 69-96.

- BARBOSA, Maria Aparecida. Reflexões sobre o projeto lexicográfico: análise e descrição da forma de conteúdo da unidade lexical. In: SEMINARIOS DO GEL - Grupo de Estudos Lingüísticos do Estado de Sao Paulo, 36, 1989, Lorena. *Anais...* São Paulo: Gel, 1989. pp. 65-73.
- CABRÉ, M.T. *La terminología: representación y comunicación*. Barcelona: IULA, 1999.
- CABRÉ, M.T. *La terminología: teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Editorial Empuries, 1993.
- COSERIU, E. *Lições de lingüística geral*. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1980.
- COSERIU, E. *Teoria da linguagem e lingüística geral: cinco estudos*. Rio de Janeiro: Presença, 1979.
- FAULSTICH, Enilde. Aspectos de terminologia geral e terminologia variacionista. *TradTerm*. Revista do centro interdepartamental de tradução e terminologia, v. 7. São Paulo: Humanitas, FFLCH/USP, 2001. pp. 11-40.
- HAENSCH, G. et. al. *La lexicografía: de la lingüística teórica a la lexicografía práctica*. Madrid: Gredos, 1982.
- PAIS, C.T. *Ensaio semióticos-lingüísticos*. Petrópolis: Vozes, 1977