

PAOLA GIUSTINA BACCIN

*ITALIANISMOS NA TERMINOLOGIA GASTRONÔMICA*  
*NA CIDADE DE SÃO PAULO: UM MODELO DE GLOSSÁRIO*

ORIENTADORA

PROFA. DRA. IEDA MARIA ALVES

2003

USP / SP

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM FILOLOGIA E LÍNGUA PORTUGUESA**

**FACULDADE DE FILOSOFIA LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS**

**DEPARTAMENTO DE LETRAS CLÁSSICAS E VERNÁCULAS**

***ITALIANISMOS NA TERMINOLOGIA GASTRONÔMICA  
NA CIDADE DE SÃO PAULO: UM MODELO DE GLOSSÁRIO***

**CANDIDATA: PAOLA GIUSTINA BACCIN  
ORIENTADORA: PROFA. DRA. IEDA MARIA ALVES**

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço em primeiro lugar, à Professora Doutora Ieda Maria Alves por ter aceitado orientar esta pesquisa. Agradeço pela sua dedicação, paciência e disponibilidade em apresentar-me o universo dos neologismos e da lexicologia.

Agradeço aos colegas, os professores da área de Língua e Literatura Italiana, pelo apoio e pela compreensão durante o período de elaboração da tese.

Agradeço à Professora Doutora Loredana de Stauber Caprara, que inspirou o tema desta pesquisa. Agradeço também pelo seu apoio e amizade desde o início de minha carreira, e pelo incentivo para que eu pudesse me desenvolver dentro do meio acadêmico.

Agradeço à Professora Doutora Mariarosaria Fabris pela amizade, pelo incentivo e pelas preciosas informações sobre a história, a língua e a cultura italianas.

Agradeço à Professora Doutora Doris Natia Cavallari pelo apoio e pelo material que gentilmente colocou à minha disposição.

Agradeço ao Professor Doutor Andrea Lombardi pela providencial consultoria.

Agradeço à Professora Maria de Lourdes Bottallo pela amizade e pelas valiosas aulas de língua portuguesa.

Agradeço à Professora Doutora Maria Aparecida Barbosa que permitiu que eu frequentasse seus cursos nos quais pude adquirir uma importantíssima fundamentação teórica.

Agradeço à Doutora Martha Z. de Miranda, pesquisadora em Tecnologia de Cereais da Embrapa Trigo, que sempre pronta e atenciosamente respondeu às minhas dúvidas.

Agradeço ao Dr. Rogério Germani PhD, da Embrapa CTAA que contribuiu, como especialista da área, na correção das definições do campo semântico *trigo*.

Agradeço ao Archivio Storico Barilla, na pessoa do senhor Giancarlo Gonizzi, pela disponibilidade em responder às dúvidas que surgiram ao longo da elaboração do glossário e pelos catálogos e livros enviados.

Agradeço a Maurício Bellotto Trigo e a Luciano de Pádua Silva pela inestimável ajuda na elaboração das fotos dos formatos de massas.

Agradeço aos meus amigos por estarem sempre tão próximos, mesmo nos momentos em que o trabalho exigiu isolamento.

Agradeço, enfim, ao meu pai e à minha irmã Ritina por tudo.

**RESUMO:** A terminologia gastronômica, subconjunto da terminologia alimentar, se caracteriza pelos conceitos de arte e prazer. Nela encontramos unidades lexicais provenientes da língua italiana adaptadas ou não, dicionarizadas ou não. Pela classificação de Bloomfield, de um lado, temos empréstimos íntimos, introduzidos pelos imigrantes e, de outro lado empréstimos culturais, fruto da abertura do mercado brasileiro aos produtos importados. Os dois conjuntos lexicais revelam duas visões de mundo distintas em relação à Itália. A escolha lexical reflete a intenção de referir-se a uma ou a outra realidade. Para o modelo de glossário optou-se pelo campo conceitual das massas alimentícias.

**RIASSUNTO:** La terminologia gastronomica, un sottoinsieme nell'ambito della terminologia alimentare, è caratterizzata dai concetti di arte e piacere. In essa, si trovano unità lessicali provenienti dalla lingua italiana, adattate e dicionarizzate, o meno. Secondo la classificazione di Bloomfield, da una parte si trovano prestiti di carattere intimo, introdotti dagli immigranti e, dall'altra, prestiti di carattere culturale, frutto dell'apertura del mercato brasiliano ai prodotti importati. I due insiemi lessicali rivelano due visioni del mondo distinte in rapporto all'Italia. La scelta lessicale riflette l'intenzione di riferirsi a una o all'altra realtà. Per il modello del glossario si è optato per il campo concettuale delle paste alimentari.

**PALAVRAS-CHAVE:** estrangeirismos; italianismos; gastronomia; glossário; terminologia.

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>2</b>
1.1. Tema da pesquisa	2
1.2. Objeto da pesquisa	9
1.3. Interesse científico e social do tema	11
1.4. Objetivos	12
1.5. <i>Corpus</i>	13
1.6. Teorias em que se fundamenta	13
1.7. Metodologia	13
1.7.1. Área de estudo	13
1.7.2. Metodologia e plano de trabalho	16
<b>2. ITÁLIA: CONTEXTUALIZAÇÃO GEOGRÁFICA, HISTÓRICA E LINGÜÍSTICA</b>	<b>17</b>
2.1. A Itália e seu território: generalidades	17
2.1.1. Glossário de topônimos italiano–português	18
2.1.2. As regiões e suas capitais	20
2.1.3. Mapa	21
2.2. Breve panorama histórico	21
2.3. A língua italiana	26
2.3.1. Traços fonéticos: sistematização da pronúncia e da fonética do italiano	26
2.3.2. Traços morfossintáticos: sistematização das regras de gênero, número e grau em italiano	28
<b>3. UMA BREVE HISTÓRIA DAS MASSAS ALIMENTÍCIAS</b>	<b>31</b>
3.1. <i>Mangiare all'italiana</i> : cozinha regional, cozinha nacional ou cozinha	

internacional?	31
3.2. O sucesso das massas alimentícias no exterior	35
3.3. Informações históricas	39
3.4. Produção de massas alimentícias na Itália	61
3.5. Conclusão	63
<b>4. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA</b>	<b>65</b>
4.1. Modelo de Coseriu	65
4.1.1. Entre o positivismo e o antipositivismo	65
4.1.2. Aplicação dos princípios do positivismo e do antipositivismo na análise lexicográfica	66
4.1.3. Generalidade e universalidade – abstração e essência	71
4.1.4. O princípio da função e a língua funcional	73
4.1.5. Língua histórica e língua funcional	74
4.1.6. Níveis de atualização da língua: sistema, norma e falar concreto	75
4.2. A unidade lexical	79
4.2.1. A proposta de Quemada	81
4.2.1.1. Plano do código (norma)	81
4.2.1.2. Plano do discurso (fala)	82
4.2.1.3. Plano do sistema	84
4.2.2. A delimitação da unidade lexical	84
4.2.2.1. Critérios fonológicos	86
4.2.2.2. Critérios morfo-sintáticos	88
4.2.2.2.1. Classificação gramatical da palavra e sua função exercida na sentença	89

4.2.2.2. Princípio da coesão interna da palavra	90
4.2.2.2.3. Princípio da comutação	91
4.2.2.3. Critérios semânticos	92
4.3. Italianismos	102
4.3.1. O léxico e sua constante renovação	102
4.3.2. Empréstimos e estrangeirismos	106
4.3.2.1. Tipologia dos empréstimos	109
4.3.2.1.1. <i>Le parole in valigia</i>	110
4.3.2.1.2. <i>Le parole in commercio</i>	111
4.3.2.2. Adaptação e integração dos estrangeirismos	113
4.3.2.2.1. Adaptação fonética	113
4.3.2.2.2. Adaptação gráfica	115
4.3.2.2.3. Adaptação morfosintática	120
4.3.2.2.4. Adaptação semântica	122
4.3.2.2.5. Tradução e decalque	123
4.4. Transcodificação entre sistemas lingüísticos	128
4.4.1. Expressão e conteúdo e o sistema de significação	131
4.4.1.1. Do universo natural ao universo antropocultural: do <i>denotatum</i> ao <i>designatum</i>	135
4.4.1.2. Do universo antropocultural ao universo semiológico: do extralingüístico ao lingüístico	137
4.4.1.3. Do universo semiológico ao universo léxico	138
4.4.2. Do italiano ao português e do português ao italiano: transcodificação entre sistemas	139

4.4.2.1. Quando o italianismo pertence ao universo antropocultural da língua receptora (formas concorrentes)	143
4.4.2.1.1. <i>Funghi e cogumelos</i> : unidade no universo natural, diversidade no universo antropocultural	143
4.4.2.1.2. <i>Farina di frumento e farinha de trigo</i> : diversidade no universo extralingüístico, semelhança no universo lingüístico	147
4.4.2.2. Quando o <i>designatum</i> não pertence ao universo antropocultural da língua receptora (adaptação ou decalque)	163
<b>5. TERMINOLOGIA GASTRONÔMICA</b>	177
5.1. Terminologia alimentar: áreas e subáreas	177
5.2. Público usuário	188
<b>6. DESVIOS DISFÓRICOS</b>	191
<b>7. CARACTERIZAÇÃO DO CORPUS</b>	205
7.1. Textos de divulgação de restaurantes em jornais e revistas de grande circulação	205
7.2. Cardápios de restaurantes italianos ou não	206
7.3. Livros de receitas	207
7.4. Materiais divulgados pela Internet	208
7.5. Embalagens de produtos nacionais ou importados comercializados pelas grandes redes de supermercados e supermercados virtuais	209
7.6. Dicionários da língua geral e dicionários gastronômicos	210
<b>8. MACRO- E MICROESTRUTURA DO GLOSSÁRIO</b>	211
8.1. Macroestrutura: campo conceitual e campos semânticos	211
8.2. Microestrutura: a definição	215

8.2.1. Níveis de seleção dos semas: traços opositivos funcionais	215
8.2.2. Descritores	225
8.3. Trigo e farinhas. Observações lexicológicas	227
8.3.1. Trigo	227
8.3.2. Farinha	230
8.4. Processos de produção de massas alimentícias. Observações lexicológicas	233
8.5. Maquinários. Observações lexicológicas	236
8.6. Massas alimentícias – tipos. Observações lexicológicas	246
8.6.1. Resoluções ANVISA 1978 e 2000. Comentários	246
8.7. Massas alimentícias – formatos. Observações lexicológicas.	252
<b>9. AMOSTRA DO GLOSSÁRIO</b>	258
INTRODUÇÃO	260
ITALIANO–PORTUGUÊS	271
MATÉRIAS-PRIMAS	272
PROCESSOS DE PRODUÇÃO	285
PRODUTO FINAL	321
PORTUGUÊS–ITALIANO	357
MATÉRIAS-PRIMAS	358
PROCESSOS DE PRODUÇÃO	371
PRODUTO FINAL	393
ÍNDICE	414
<b>10. CONCLUSÃO</b>	433
<b>11. BIBLIOGRAFIA</b>	445
<b>12. ANEXOS</b>	



Se você estivesse procurando o melhor churrasco, escolheria um churrasco indiano?

**Penne Rigate Barilla com pimentão e berinjela.**

Receita: Numa panela de fundo largo frite levemente a cebola no azeite de oliva. Acrescente os pimentões cortados em tiras e quando começarem a soltar água junte os cubos de berinjela. Acrescente sal, tampe a panela e deixe cozinhar por cinco minutos. Cozinhe o Penne Rigate Barilla em bastante água com sal, deixe escorrer e misture ao molho, juntamente com o queijo provolone cortado em cubinhos. Antes de servir, decore com algumas folhas de manjeriço. Buon Appetito.



*Ingredientes para 4 pessoas: 350g de Penne Rigate Barilla, 100g de queijo provolone, 1/4 de uma cebola branca picada, 1/4 de pimentão amarelo, 1/4 de pimentão vermelho, 2 berinjelas de tamanho médio cortadas em cubinhos, um ramo de manjeriço picado, 4 colheres de azeite de oliva extravirgem. Sal e pimenta a gosto.*

Descubra todas as nossas receitas no [www.barilla.com](http://www.barilla.com)

Onde tem Barilla, tem Itália.

# 1. INTRODUÇÃO

## 1.1. TEMA DA PESQUISA

O tema de nossa pesquisa de Doutorado é

### UM MODELO DE GLOSSÁRIO PARA OS TERMOS DE ORIGEM ITALIANA NA TERMINOLOGIA GASTRONÔMICA NA CIDADE DE SÃO PAULO.

São Paulo, cidade formada por migrantes e imigrantes, é uma grande metrópole cosmopolita que absorve rapidamente as novidades. Ao contrário do Sul do país, onde as colônias de imigrantes mantiveram-se unidas e até certo ponto isoladas, em São Paulo deu-se uma convivência entre os diversos grupos (de italianos de diversas regiões e de oriundos de outras nacionalidades).

Na cidade, encontramos representantes da cozinha dos cinco continentes e dos vários Estados brasileiros: cozinha africana, australiana, tailandesa, européia, norte-americana, árabe, capixaba, goiana etc. Entre eles, a cozinha italiana ocupa um lugar de destaque, presente, inclusive, em restaurantes de diversas origens, e confunde-se com a cozinha brasileira e paulistana. Dizemos, a propósito, que as quintas-feiras e os domingos são “dia de macarronada”. Críticos gastronômicos, que apontam a ausência de autênticos restaurantes da cozinha paulista, citam pratos tipicamente italianos como representantes da culinária de nossa cidade:

*“Cozinha paulista merece ser garimpada (...) São Paulo (...) tão cosmopolita e tão metida a Primeiro Mundo, e com restaurantes representando todos os continentes, não é capaz de homenagear à altura a cozinha do próprio país e menos ainda do seu Estado, ou dela própria”.*<sup>1</sup>

Como representantes da legítima cozinha paulista o artigo cita alguns restaurantes e as seguintes sugestões: “*banana à milanesa*”, do *BAR BRAHAMA*; “*os frangos-de-leite, assados na brasa e servidos crocantes (acompanhados de fritas, polenta, creme de milho ou espinafre, fettuccine ou penne)*”, do *GALETO’S*. [grifos nossos]

De acordo com a professora Loredana de Stauber Caprara, da Área Didática de Língua e Literatura Italiana da FFLCH-USP, não só na culinária reconhecemos marcas deixadas pelos imigrantes italianos, atestadas pela presença de italianismos na língua portuguesa falada e escrita em São Paulo. Encontramos vestígios dessa presença nos nomes próprios de lojas de moda e de decoração, cabeleireiros, bares e restaurantes (de acordo ou não com a ortografia italiana). E cada vez mais na publicidade, que se aproveita de expressões e provérbios italianos em suas campanhas publicitárias. É na terminologia relacionada aos alimentos, no entanto, que a marca italiana se sobressai.

Algumas dessas expressões e palavras são compreendidas pela maioria dos habitantes da cidade, e muitas delas já fazem parte do vocabulário ativo dos paulistanos; outras, entretanto, mantêm seu significado opaco e, mesmo assim, são utilizadas na publicidade, em livros de receitas, em revistas, em jornais e em cardápios de

---

<sup>1</sup> *Folha de S. Paulo* – Acontece – de 21 de janeiro de 2001, página especial 2.

restaurantes, das populares cantinas aos estabelecimentos de luxo e, lentamente, começam a fazer parte do vocabulário passivo da população.

Os italianismos na gastronomia apresentam dois aspectos contraditórios que refletem duas realidades históricas vividas pela Itália. A primeira remete à Itália pobre do final do século XIX, início do século XX, e dos dois períodos de pós-guerra (1ª e 2ª guerras mundiais) que gerou os dois grandes fluxos de emigração. A segunda remete à Itália atual como um dos sete países mais ricos do mundo. A escolha lexical reflete cada uma das duas realidades: ir a uma cantina do Bexiga não é a mesma coisa que ir ao *FASANO* ou ao *CA'D'ORO*. Essa distinção é evidente na escolha lexical: *macarronada* e *macarrão* fazem parte do universo lexical do primeiro grupo; *pasta* e *massa* fazem parte do segundo.

Os imigrantes que vieram para o Brasil fugindo da miséria trouxeram os termos culinários familiares que ainda hoje formam um léxico alimentar presente nas famílias e nas “cantinas paulistanas”. Nas famílias de origem italiana, muitas dessas expressões e palavras foram conservadas e passadas de *nonna* para *mamma* e, mais tarde, para os filhos. Alguns termos perderam-se; outros ficaram na memória, reminiscência da infância.

À primeira vista, poderíamos supor que os termos, trazidos pelos imigrantes, permaneceram apenas para designar pratos ou ingredientes que não possuíam um nome correspondente em nossa língua, como *gnocchi*, *pizza*, *polenta* e *spaghetti*. Palavras que entraram plenamente em nosso léxico com a grafia adaptada, como *nhoque* e *espaguete*, ou que mantiveram sua forma original, porque não necessitaram de adaptação, como *polenta*, ou porque não há em português um correspondente gráfico para o fonema

estrangeiro, como em *pizza*. Com o fim do ciclo da imigração italiana, cessaria também a entrada desses italianismos.

Nos últimos anos, com a abertura do mercado para as importações, produtos alimentícios, livros e revistas de culinária italianos podem ser encontrados com mais facilidade. A terminologia alimentar italiana ampliou-se sobremaneira, incorporando-se à precedente e tornando-se de uso comum. Muitos termos italianos fazem parte dos cardápios e receitas de renomados restaurantes e houve uma transição de termos familiares, de origem humilde, trazidos pelos imigrantes, para termos considerados sofisticados, muitas vezes herméticos, valorizados pela mídia e pela publicidade. São termos que remetem à Itália atual, à Itália que pertence ao G7, à Itália do *design*, da moda, da Ferrari.

*“Não há muitos anos, nas casas do Ocidente, o arroz era simplesmente arroz. Hoje estamos muito mais sofisticados em matéria de comida e compramos arroz Arbório para fazer risotto”*.<sup>2</sup>

Ieda Maria Alves afirma que, *“na linguagem publicitária de jornais e revistas, estrangeirismos são frequentemente citados em propagandas referentes a produtos importados: aparelhos de som, de video-cassete... Em anúncios que apresentam artigos não-técnicos, o estrangeirismo pode ser motivado por uma razão apelativa, característica do estilo publicitário”*. (Alves, 1990:75) A publicidade utiliza a presença e a influência da língua italiana no campo da alimentação nos dois aspectos. Por um lado, recuperando e explorando a emoção implícita no léxico alimentar familiar, e por

---

<sup>2</sup> Werle e Cox (2000:167).

outro, explorando o aspecto de refinamento e até de sofisticação da nova cozinha italiana, apresentando ao público brasileiro novos ingredientes (*basilico, funghi*) e novas técnicas de preparação (*al cartoccio, al dente*).

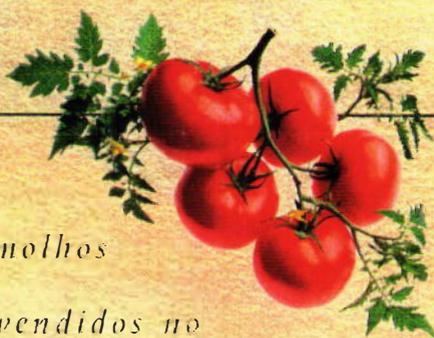
O tema da escolha lexical entre unidades lexicais foi explorado pela Sadia em uma publicidade de televisão, em que *nonno* e netinho discutem qual termo evocava mais sabor: o que permaneceu em italiano, como o caso de *polpetta* e suas corruptelas *porpetta* ou *porpeta* ou seu correspondente em língua portuguesa *almôndega* ou **bolinho de carne**.

Em 1999, a rede de *fast food* americana Mac Donald's lançou no Brasil três produtos denominados em língua italiana: *Mac Bello, Mac Buono* e *Caldo Freddo* com o slogan totalmente em italiano: «*Mangia che ti fa bene*». No *spot* publicitário, via-se uma grande família italiana reunida para um casamento, no qual a comida é o centro da festa.

“Comer com os olhos” é uma expressão que pode ser considerada lugar-comum. Come-se também com os ouvidos, e a publicidade já o descobriu. As palavras “abrem o apetite”, evocam memórias familiares em que o alimento está intimamente ligado ao carinho.

Comer um *inhoque* não é a mesma coisa que comer um *gnocchi*, diz a Cirio: “(...) *exija Cirio. Você vai descobrir que inhoqui não tem absolutamente nada a ver com gnocchi*”. Nesse caso, a palavra não-adaptada reflete a autenticidade do prato italiano original não-adaptado.

*Se o gnocchi que você  
comeu ontem não tinha  
molho da Cirio, você comeu  
mesmo foi um inhoqui.*



*A Cirio faz os molhos  
de tomate mais vendidos no  
lugar onde existem mais opções  
de molho de tomate: a Itália.  
Nossas massas, nossos vegetais*

*tipo de conservante.  
Conhecidos no mundo  
inteiro porque chegam à mesa como  
a natureza cria. Ou, como dizem os  
italianos, "come natura crea".*



*e nosso  
azeite  
também  
são os mais*

*Por isso, da  
próxima  
vez em  
que você*



*apreciados pelas italianas.  
E existe uma razão muito clara.  
Vejam os tomates de nossos  
molhos, por exemplo. São menos  
ácidos, mais saborosos  
e não têm nenhum*

*for preparar seu molho, faça  
como as italianas vêm fazendo  
há mais de 140 anos: exija Cirio.  
Você vai descobrir que inhoqui  
não tem absolutamente  
nada a ver com gnocchi.*



**Chegou Cirio. Come Natura Crea.**



SERVÍÇO DE  
ATENDIMENTO CIRIO  
0800-16-4040

A adaptação da palavra significa, também, a adaptação do prato ao gosto e aos ingredientes brasileiros; a palavra adaptada reflete o gosto do prato adaptado. A adaptação, por outro lado, pode significar “inovação”:

*“A nova pizzaria Portoroz – cujo nome vem de uma cidade da Eslovênia (...)” é apresentada ao público paulistano: “(...) destaca-se a originalidade do cardápio. Com pizzas inventivas, a Portoroz revisita essa massa assada e coberta de recheio, que é um esperanto da gastronomia [grifo nosso].”<sup>3</sup>*

O esperanto não é uma língua natural, criada para ser língua de comunicação internacional, é uma língua sintética que utiliza as raízes das línguas européias mais faladas, além de raízes latinas e gregas. O jornalista utiliza a metáfora para afirmar que, assim como o esperanto é o futuro das línguas, o prato adaptado é o futuro da gastronomia. Nesse momento, a autenticidade não será mais uma qualidade (ou um traço de refinamento) mas uma etapa a ser superada. A unidade lexical *pizza* é o símbolo desse sincretismo. Presente nas tradições culinárias de diversos países, é adaptada ao gosto e aos ingredientes locais e é assumida como um valor dentro dessa cultura. É comum ouvirmos a afirmação de que a *pizza paulistana* é melhor do que a *pizza italiana*.<sup>4</sup>

<sup>3</sup> *Guia da Folha* – Ano 4, nº 228, parte integrante da *Folha de S. Paulo* de 27 de julho de 2001.

<sup>4</sup> Em resposta à pergunta do jornalista Aroldo de Oliveira “*Você já ouviu comentários do tipo: ‘a pizza paulistana é melhor do que a da Itália...’?*” O chef italiano Giancarlo Marcheggiani, do restaurante do Terraço Itália, responde: “*Eu gosto mais da pizza daqui... (risos). É meu gosto pessoal. A última vez em que comi uma pizza na Itália a massa estava bem fininha e sem recheio!*” (revista *Go Where*, ano VIII, nº 40, 2003).

Com as palavras, aguçamos os sentidos, abrimos o apetite e, falando sobre gastronomia e culinária, podemos também fazer crítica social e comportamental, como no comentário sobre o restaurante *RAINHA DO NORTE*:

*“Considerando que São Paulo é uma das maiores cidades nordestinas do país, tal o número de migrantes que aqui aportam, não é de estranhar que existam casas especializadas em produtos de lá. O que é de estranhar, ou lamentar, é que sejam tão poucas, em geral escondidas em poucas ruas de poucos bairros. O que denota que os paulistanos, capazes de farejar arroz arbóreo para seu risoto italiano, não fazem muita questão de encontrar manteiga de garrafa para seu feijão-de-corda”*<sup>5</sup> [grifo nosso].

Nesse artigo, a escolha lexical é o instrumento para fazer uma crítica social e comportamental ao paulistano que, por conhecer certos termos da gastronomia italiana (*arroz arbóreo* é um termo que deve sua divulgação à recente abertura do mercado aos produtos estrangeiros), considera-se mais europeu (no artigo o termo italiano representa uma culinária refinada, internacional e européia) do que nordestino; a escolha de “nacionalidade” ou de “identidade” é revelada pela escolha de ingredientes, e portanto, de “palavras”.

## **1.2. OBJETO DA PESQUISA**

O objeto desta pesquisa são os italianismos na terminologia gastronômica na cidade de São Paulo.

Os **italianismos** são as unidades lexicais de origem italiana dicionarizadas ou não, adaptadas ou não. A **terminologia gastronômica** é um dos setores da terminologia alimentar. A dimensão sintópica especificada – **na cidade de São Paulo** – tem por objetivo restringir o universo estudado de acordo com critérios históricos, geográficos e lingüísticos. Tais critérios não excluem da análise e do glossário os elementos comuns a outras realidades geográficas, mas não contemplam os elementos específicos dessas realidades que não estão presentes na cidade de São Paulo.

### **Critérios históricos e geográficos**

A cidade de São Paulo teve características de imigração diferentes das registradas no interior do Estado e em outros centros de imigração como os localizados no Rio Grande do Sul, Paraná, Espírito Santo, para citar apenas os núcleos mais conhecidos. O período de imigração, a origem, o tipo de atividade que exerciam e o grau de aculturação têm influência no universo lexical de cada comunidade nos diferentes estados. A inserção dos italianismos no português falado na cidade de São Paulo não é restrita ao período de imigração, mas continua em expansão.

### **Critérios lingüísticos**

A especificidade histórica e geográfica resultou em um conjunto lexical próprio da cidade de São Paulo, cujos principais aspectos são a quantidade de termos, sua constante atualização e a convivência de termos trazidos pelos imigrantes e aqueles revelados pelos meios de comunicação, pelos *chefs* de fama internacional, pelos livros de receitas e revistas importados.

<sup>5</sup> *Guia da Folha*, Ano 3, nº 193, parte integrante da *Folha de S. Paulo* de 24 de novembro de 2000.

O estudo parte de um ponto de vista sincrônico, ou seja, o conjunto de italianismos registrados em um *corpus* reunido entre os anos 1998 e 2003. A presença de documentos fora desse período justifica-se para a verificação de termos usados exclusivamente nos dias de hoje. A presença no *corpus* de documentos fora dos critérios geográficos especificados no objeto de estudo (livros de circulação nacional) justifica-se como instrumento de comparação entre termos usados exclusivamente em São Paulo e serve como ponto de partida para a análise.

As unidades lexicais selecionadas do *corpus* pertencem a vários campos conceituais. O glossário será um exemplo de tratamento dado a um campo conceitual visando à elaboração de um futuro glossário, que abrangerá os italianismos da gastronomia alimentar.

### **1.3. INTERESSE CIENTÍFICO E SOCIAL DO TEMA**

A língua reflete a mudança da sociedade, sua busca do novo, admiração por ele, adaptação e eventual rejeição a ele. O estudo desse universo lexical é importante, em primeiro lugar, por estar ligado à memória da cidade e às marcas que a imigração italiana deixou na língua portuguesa falada em São Paulo; em segundo lugar, porque se trata de uma realidade em expansão, ou seja, a cada dia registramos novos italianismos na terminologia gastronômica.

A língua italiana atravessa um momento de grande visibilidade. Como foi dito na introdução, palavras italianas e conceitos ligados a elas revelam duas atitudes muito distintas: a) saudosismo; b) desejo de identificar-se com uma realidade européia, moderna, contemporânea.

A elaboração do glossário, resultado final do estudo, tem por objetivo contribuir para a elaboração de dicionários culinários e gastronômicos da língua portuguesa, fornecendo informações sobre os inúmeros italianismos que já fazem parte da nossa terminologia gastronômica.

#### **1.4. OBJETIVOS**

A presente pesquisa tem como objetivo:

1.4.1. fazer um levantamento dos termos italianos no campo do léxico alimentar presentes na língua portuguesa de São Paulo;

1.4.2. fazer uma análise lexicológica dos termos coletados. Essa análise consistirá em verificar:

1.4.2.1. se os termos foram conservados na forma original italiana;

1.4.2.2. se há termos dialetais ou se há apenas termos vernaculares;

1.4.2.3. se os termos foram adaptados ao português e, nesse caso, como ocorreu a adaptação;

1.4.2.4. se os termos têm um correspondente em língua portuguesa não derivado do italiano e se constituem termos concorrentes;

1.4.2.5. se os termos apresentaram uma extensão (alteração) de significados em relação ao italiano;

1.4.2.6. se há um retorno à utilização dos termos na forma italiana original;

1.4.2.7. se a palavra gerou derivados em português;

1.4.2.8. se o termo italiano é utilizado para traduzir pratos ou ingredientes em outras línguas;

1.4.3. elaborar um modelo de glossário dos termos coletados (trabalho terminográfico).

## **1.5. CORPUS**

O *corpus* é formado por textos de divulgação de restaurantes em jornais e revistas de grande circulação; cardápios de restaurantes, italianos ou não; livros de receitas; materiais divulgados pela *Internet*; embalagens de produtos nacionais ou importados comercializados pelas grandes redes de supermercados e supermercados virtuais; dicionários da língua geral e dicionários gastronômicos da língua portuguesa e livros sobre a história da alimentação.

## **1.6. TEORIAS EM QUE SE FUNDAMENTA**

Nossa pesquisa tem como base o modelo de Coseriu; o modelo de sistemas de significação de Cidmar Teodoro Pais; o sistema de microestrutura do glossário de Maria Aparecida Barbosa; a teoria do neologismo de Guilbert, especificamente aplicada e adaptada para a língua portuguesa por Ieda Maria Alves; os trabalhos sobre terminologia de Maria Teresa Cabré e as pesquisas sobre os italianismos na cidade de São Paulo realizadas pelo programa de pós-graduação da Área de Língua e Literatura Italiana sob a coordenação da Profª. Dra. Loredana de Stauber Caprara.

## **1.7. METODOLOGIA**

### **1.7.1. ÁREA DE ESTUDO**

A primeira dificuldade na elaboração deste trabalho foi definir a qual disciplina pertence essa pesquisa: à lexicologia ou à terminologia. Sendo o objetivo final da pesquisa a elaboração de um glossário, poderia parecer evidente sua inserção na terminologia<sup>6</sup>. O *objeto* (a terminologia alimentar, mais especificamente a terminologia gastronômica) e a *prática* (compilação e análise dos dados) revelaram pertencer a ambas as disciplinas, ou mover-se com muita naturalidade entre uma e outra.<sup>7</sup>

A terminologia gastronômica é diferente de outras terminologias menos presentes na língua geral como a da aviação, da música ou do *ballet*. É uma terminologia que, apesar do alto grau de especialização (no ambiente da especialidade exige uma grande precisão), refere-se a assuntos presentes no cotidiano, e cuja divulgação e banalização pela imprensa não-especializada torna-a muito freqüente, também, entre não-especialistas. O mesmo ocorre com a terminologia da medicina e, especialmente no Brasil, da economia. Adaptando o provérbio popular ao tema de nossa pesquisa: “*De médico (de técnico de futebol, de economista, de gastrônomo) e de louco todos temos um pouco*”<sup>8</sup>.

---

<sup>6</sup> “Como práctica, o mejor dicho, como disciplina aplicada, la terminología se distingue de la lexicología por su metodología, fundamentalmente en lo que se refiere a los elementos siguientes: los datos que recopila, el método de recopilación, el tratamiento de los datos y finalmente su presentación en forma de glossarios.” (Cabré, 1999:23).

“i bien la comparación entre los aspectos pragmático y los objetivo perseguidos por la terminología (la denominación y la normalización) y la lexicología (la descripción) nos ha conducido a diferenciar ambas materias, el análisis comparativo de la lexicografía y de la terminología práctica (la terminografía) nos lleva a una situación más confusa. En efecto, el proceso de trabajo tanto de la lexicografía como de la terminografía conducen a la recopilación de unidades léxicas o terminológicas en diccionarios. Desde este punto de vista, pues, sus objetivos se confunden.” (Cabré, 1999, p.28)

<sup>8</sup> “De muitos anos, lembro-me de menção ao número de palavras técnicas que um estudante de medicina é levado a conhecer durante o curso: consta que seriam 6 mil. Para que se possa avaliar essa dimensão, basta dizer que com cerca de 2 mil palavras se pode entender um idioma estrangeiro, sendo que com 3 mil palavras se fala inglês fluentemente. Seria pretensão considerarmos-nos médicos, portanto. Ainda mais que para cada palavra, em sua especialidade, o médico há de dominar o conceito teórico a ela relacionado e as práticas que lhe são afeitas.” (grifo nosso. Cf. no capítulo 6. vocabulário ativo e passivo de níveis 1 e 2). BARROS, L. F. “De médico e louco...” artigo publicado em 08/05/99. no *Jornal da Tarde*.

Cada etapa da elaboração do glossário exige que sejam estabelecidos parâmetros de escolha, de inclusão e de definição dos termos. A rigidez não é imprescindível na linguagem gastronômica; ela varia de acordo com a fantasia do criador dos pratos, o qual adapta livremente ingredientes e a linguagem das receitas que os descrevem. Os ingredientes e os livros de receitas, quando “viajam” de um país a outro ou, principalmente, quando “emigram”, sofrem adaptações relativas aos ingredientes e à mudança de paladar, e a linguagem acompanha e comprova essa mudança. Aqueles que buscam receitas italianas autênticas, traduzidas ou não, buscam a autenticidade da origem atestada pela escolha lexical, que, depois, poderão adaptar como quiserem. O avanço da lexicologia e da terminologia permite ao leitor conhecer melhor essa linguagem autêntica e abre a possibilidade de contato com um universo que não se restringe mais ao *espaguete*, *lasanha*, *nhoque* e *polenta*, mas que chega aos requintes da diferença entre *agnolotti*, *cappelletti*, *ravioli* e *tortellini*.

Esta pesquisa, tendo como objeto os italianismos na terminologia gastronômica, deve ocupar-se também das adaptações, traduções e desvios, exigindo um tratamento mais lexicológico do que terminológico do *corpus*.

Podemos concluir, assim, que o léxico alimentar constitui uma terminologia. Esta pesquisa trata apenas dos italianismos na terminologia alimentar, mais especificamente na terminologia gastronômica. Trata-se de um trabalho lexicológico (levantamento e descrição dos termos) com um trabalho terminográfico complementar: a elaboração do glossário que apresentará observações de caráter lexicológico.

## 1.7.2. METODOLOGIA E PLANO DE TRABALHO

### 1. Seleção do *corpus*:

- 1.1. jornais e revistas;
- 1.2. cardápios;
- 1.3. livros de receitas;
- 1.4. materiais divulgados pela *Internet*;
- 1.5. embalagens de produtos;
- 1.6. dicionários da língua geral e dicionários gastronômicos;

### 2. Levantamento dos italianismos encontrados no *corpus*.

### 3. Análise lexicológica dos termos:

- 3.1. organização dos italianismos em quadros;
- 3.2. organização dos italianismos em fichas:
  - 3.2.1. reunião dos diversos significantes referentes a um mesmo significado em uma mesma ficha;
  - 3.2.2. verificação da dicionarização dos termos coletados;
  - 3.2.3. compilação das definições dos dicionários;
  - 3.2.4. compilação das informações sobre os termos, definições, variações etc;
- 3.3. estudo das adaptações, traduções e desvios:
  - 3.3.1. definição de adaptação, tradução e desvio;
  - 3.3.2. sistematização das regras de gênero, número e grau em língua italiana;
  - 3.3.3. sistematização das regras de pronúncia e da fonética em italiano, com o objetivo de se verificar a eventual adaptação ortográfica do termo;
  - 3.3.4. análise comparativa entre os dois sistemas;
  - 3.3.5. análise das ocorrências registradas nas fichas: palavras dicionarizadas, palavras adaptadas, desvios e traduções.

### 4. Elaboração do glossário.

## 2. ITÁLIA: CONTEXTUALIZAÇÃO GEOGRÁFICA, HISTÓRICA E LINGÜÍSTICA<sup>1</sup>

A presença de termos da gastronomia italiana que passaram a integrar o léxico da língua portuguesa é fruto de um intercâmbio lingüístico estabelecido a partir do contato entre as duas culturas. As palavras que passaram a fazer parte do nosso universo gastronômico têm sua origem em uma realidade histórica, geográfica, cultural e lingüística construída ao longo de muitos séculos e sob influência de povos diversos. Todos esses aspectos contribuem para a análise lingüística.

Neste capítulo, reportamos, sumariamente, algumas informações sobre o país de origem do nosso objeto de estudo, relevantes para compreendê-lo. Incluímos, também, um glossário bilíngüe de alguns topônimos, para se evitar ambigüidades ou dupla nomenclatura.

### 2.1. A ITÁLIA E SEU TERRITÓRIO: GENERALIDADES

A Itália é uma península de 301.504 km<sup>2</sup>, sendo que 41,6% do território é composto de colinas, 35,2%, de montanhas e 23% de planícies. Possui 1.300 quilômetros de comprimento e 600 de largura. É limitada ao Norte pelos Alpes e dividida, no sentido longitudinal, pelos Apeninos, que se estendem por 1.200 quilômetros até o sul. Um dos rios mais importantes é o Pó, que atravessa toda a região setentrional em sua extensão de 652 quilômetros, formando o vale do rio Pó. É banhada pelo Mar Mediterrâneo, que recebe os seguintes nomes: Mar Adriático, a leste; Mar Jônico, ao sul, Mar Tirreno, a oeste e Mar da Ligúria, na costa da região de mesmo

---

<sup>1</sup> Fontes: 1) Publicação do ENIT, Ente Nazionale Italiano per il Turismo em língua portuguesa. s/d; 2) VASELLI, Franco. *A Itália de hoje*. Publicação do Instituto Cultural Ítalo-Brasileiro e Instituto Italiano de cultura de São Paulo. s/d; 3) Revista *Affari. Negócios*. Revista da Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio e Indústria, nº 96 de dezembro de 2002; 4) *Le Regioni d'Italia*. Istituto Geografico De Agostini S.p.A., Novara, 1994; 5) PECCIANI, Maria Cristina. *Storie della storia d'Italia*. Firenze, Manzuoli Editore, 1988.

nome. O território italiano abrange, ainda, as ilhas da Sicília e da Sardenha. A capital, desde 1870, é Roma.

Politicamente, o país é dividido em regiões, num total de 20. Cada região – com sua respectiva capital (*capoluogo*) - é dividida em províncias (108). Estas províncias são constituídas pelos municípios (*i comuni*) (8.102). Podemos, ainda, fazer uma macrodivisão, que não corresponde a nenhuma demarcação política do território, mas que é muito usada para assinalar realidades culturais, históricas e lingüísticas distintas: Itália do Norte, ou Itália Setentrional, Itália Central, e Itália do Sul, ou Meridional.

Capatti e Montanari (1999:XI) consideram que a história da gastronomia deve ser estudada à luz de uma realidade específica. Afirmam, portanto, que um mapa gastronômico da Itália deveria decompor as circunscrições administrativas do território e recompô-las em unidades culturalmente mais homogêneas e significativas<sup>2</sup>.

### 2.1.1. GLOSSÁRIO DE TOPÔNIMOS ITALIANO-PORTUGUÊS

Estabelecemos para este brevíssimo glossário uma estrutura muito simples: estão relacionadas apenas as unidades encontradas ao longo de nosso trabalho. Os topônimos em língua italiana estão em ordem alfabética. Em italiano, os artigos são pospostos ao nome, antecidos de vírgula; o correspondente, em português, está na ordem usual, artigo + nome. No primeiro bloco, apresentamos topônimos em geral; no segundo bloco, as regiões e as capitais das regiões.

<sup>2</sup> «Da quante aree geografiche, con quali confini interni ed esterni, è formata l'Italia?(...) mettendo in luce la complessa origine di piatti e prodotti, e sacrificando alcuni luoghi comuni (...) bisognerà (...) mettere fra parentesi (...) quella dimensione "regionale" del patrimonio gastronomico su cui tanto si insiste oggi, ma che in effetti costituisce un'acquisizione recentissima, sul piano culturale non meno che politico, e per sua natura estranea ai paramentri interni della storia della cucina: una carta dell'Italia gastronomica dovrà dunque scomporre o accorpare le circoscrizioni amministrative del territorio ricomponendole in unità culturalmente più omogenee e significative». (Capatti e Montanari, 1999:XI)

A fonte básica consultada é a brochura publicada em língua portuguesa pelo *Ente Nazionale Italiano per il Turismo*, s/d, cujo ano provável de publicação é 2000. São registradas variantes encontradas em outros documentos com sua respectiva indicação. Em nosso trabalho, optamos pelas variantes da brochura do *ENIT*.

<b>ITALIANO</b>	<b>PORTUGUÊS</b>
ALPI, LE	OS ALPES
APPENNINI, GLI	OS APENINOS
PIANURA PADANA	VALE DO RIO PÓ
PO, IL (FIUME) PO	O RIO PÓ
MAR ADRIATICO	MAR ADRIÁTICO
MAR TIRRENO	MAR TIRRENO
MAR LIGURE	MAR DA LIGÚRIA
MAR IONIO	MAR JÔNICO
MAR MEDITERRANEO	MAR MEDITERRÂNEO

## 2.1.2. AS REGIÕES E SUAS CAPITAIS

REGIÕES		CAPITAIS DAS REGIÕES	
ITALIANO	PORTUGUÊS	ITALIANO	PORTUGUÊS
ABRUZZO	ABRUZZO, ABRUÇOS <sup>3</sup>	L'AQUILA	L'AQUILA
BASILICATA	BASILICATA	POTENZA	POTENZA
CALABRIA	CALÁBRIA	CATANZARO	CATANZARO
CAMPANIA	CAMPÂNIA	NAPOLI	NÁPOLES
EMILIA- ROMAGNA	EMÍLIA ROMANHA	BOLOGNA	BOLONHA
FRIULI-VENEZIA GIULIA	FRIULI-VENEZA GIULIA; FRIÚLI- VENEZA JÚLIA <sup>4</sup>	TRIESTE	TRIESTE
LAZIO	LÁCIO	ROMA	ROMA
LIGURIA	LIGÚRIA	GENOVA	GÊNOVA
LOMBARDIA	LOMBARDIA	MILANO	MILÃO
MARCHE	MARCHE <sup>5</sup> , MARCAS <sup>6</sup>	ANCONA	ANCONA
MOLISE	MOLISE	CAMPOBASSO	CAMPOBASSO
PIEMONTE	PIEMONTE	TORINO	TURIM
PUGLIA	PUGLIA <sup>7</sup> , APÚLIA <sup>8</sup>	BARI	BARI
SARDEGNA	SARDENHA	CAGLIARI	CAGLIARI
SICILIA	SICÍLIA	PALERMO	PALERMO
TOSCANA	TOSCANA	FIRENZE	FLORENÇA
TRENTINO-ALTO ADIGE	TRENTINO-ALTO ÁDIGE	TRENTO <sup>9</sup>	TRENTO
UMBRIA	ÚMBRIA	PERUGIA	PERUGIA
VALLE D'AOSTA	VALE D'AOSTA	AOSTA	AOSTA
VENETO	VÊNETO	VENEZIA	VENEZA

<sup>3</sup> Vizioli, 2001:24

<sup>4</sup> Vizioli, 2001:22

<sup>5</sup> Curiosamente, não houve a tentativa de adaptar a grafia para Marche.

<sup>6</sup> Vizioli, 2001:24

<sup>7</sup> Outro exemplos da não-adaptação da grafia.

<sup>8</sup> Vizioli, 2001:24; Hazan, 1997:X

<sup>9</sup> O *ENT* não indica uma capital para esta região, considerando as duas províncias - Trento e Bolzano - autônomas.

### 2.1.3. MAPA DAS REGIÕES



## 2.2. BREVE PANORAMA HISTÓRICO

O objetivo deste panorama histórico é assinalar alguns dos principais momentos da história da Itália a fim de compreendermos a formação da Nação Italiana e as diferenças culturais regionais ainda hoje evidentes. Destacamos o contato da Itália com as diversas nações que contribuíram, ao longo da história, com o seu variado acervo cultural.

Colonos gregos fundam, em 770 a.C., a colônia de *Ischia*, na região da Campânia, dando origem ao que se chamou mais tarde a Magna Grécia, que compreendeu também as regiões da Basilicata, da Puglia e da Sicília.

Entre 800 e 500 a.C., os etruscos fundam suas primeiras cidades nas regiões da Itália central. Das palavras *tusci* e *etruschi*, como os etruscos eram conhecidos pelos romanos, teve origem o nome da região da Toscana; da palavra *tyrrhenoi*, como os etruscos eram conhecidos pelos gregos, originou-se o nome do mar Tirreno. Há testemunhos da presença dos Etruscos também nas regiões do Lácio, da Úmbria, Emília, Lombardia e Campânia. Os últimos reis de Roma, os *Tarquini*, eram etruscos.

Segundo a lenda, Rômulo, filho do deus Marte, funda a cidade de Roma em 753 a.C.

Em 275 a.C., Roma conquista a Itália centro-meridional e, a seguir, quase todas as terras banhadas pelo Mar Mediterrâneo.

As grandes conquistas romanas trouxeram sensíveis mudanças à vida econômica e social que levaram a alterações de ordem política, contribuindo para a queda da República pelas mãos dos “senhores da guerra” em 82 a.C. Após lutas internas, o vencedor Júlio César assume o governo, aumenta o poder de Roma e governa como se fosse o rei.

De 29 a.C. a 13 d.C., toma forma o Império Romano, sob o governo de Otaviano, chamado Augusto.

Com a morte do imperador Teodósio, em 394, o Império Romano é dividido entre seus dois filhos, criando-se o Império Romano do Ocidente e o Império Romano do Oriente.

A partir de 410, começam as invasões dos povos germânicos que conquistam várias regiões da península:

476 - Odoacre, chefe dos hérulos, depõe o jovem imperador Romolo Augustolo dando fim ao Império Romano do Ocidente;

493 - Teodorico, rei dos ostrogodos, derrota Odoacre e reina na Itália por trinta anos. Ravena é a capital de seu reino;

507 - os francos, guiados por Clóvis, dominam a Gália. Clóvis torna-se católico, recebendo, assim, a simpatia do Papa;

527 - Justiniano torna-se Imperador do Oriente e almeja a reconstrução da unidade do Império Romano. Derrota os ostrogodos, do Império Romano do Ocidente e Ravena torna-se a capital do Reino Bizantino na Itália ou Império Bizantino, que durou de 330-1435 d.C.;

568 - chegam à península itálica os longobardos ou lombardos que ocuparam grande parte da Itália central e meridional. As cidades que podiam ser defendidas pelo mar, como Nápoles, Roma e Ravena, permaneceram nas mãos dos bizantinos e foram denominadas România. Os territórios italianos, dominados pelos longobardos, chamaram-se Longobardia. Nasce, assim, a divisão política da Itália, que terá fim apenas no séc. XIX;

754 - os longobardos tentam dominar os territórios bizantinos na Itália, inclusive Roma, que era administrada pela Igreja. O Papa Stefano II pede auxílio ao chefe dos francos, Pepino, o Breve, que derrota os longobardos e doa ao Papa os seguintes territórios: Ducado de Roma, a Romagna, as

idades de Fano, Senigallia, Ancona, Pesaro e Rimini. Nasce, assim, o Estado Pontifício que durará até 1870;

800 - Carlos Magno, sucessor de Pepino, o Breve, é coroado Imperador dos Romanos pelo Papa Leão III, após ter dominado todo o Reino dos longobardos na Itália. Seu Império, apesar da religião católica que unia todos os habitantes, tinha caráter germânico, não romano. Sob o domínio dos francos, nasce o elemento fundamental da sociedade medieval: o feudalismo e suas relações de vassalagem. Seu Império termina em 887.

Nos séculos IX e X, os Árabes ou Sarracenos, que já haviam dominado, além do Oriente, territórios na África e na Espanha, começaram a invadir, por mar, as regiões italianas. Seu principal objetivo era a Ilha da Sicília que pertencia, bem como a maior parte da Itália Meridional, ao Império Bizantino. Em 902, os bizantinos abandonam a Sicília, que permanece sob a dominação árabe por dois séculos. A Ilha torna-se, como na antiguidade, o centro comercial entre África e Europa e entre o Oriente e o Ocidente. Os árabes permanecem na Sicília até 1091, quando são expulsos por *Ruggero di Altavilla* no comando do exército normando. Em 951, é coroado Rei da Itália o saxão Oton I que, em 962, será coroado Imperador do “Sacro Império Romano Germânico” (*Sacro Romano Impero Germanico*).

É nesse período que surgem os *Comuni* (em português, *as Comunas* ou *as comunes*, também chamadas cidades-estados), que, desde o século XI, apresentaram um grande desenvolvimento, destacando-se por seu poder, sua riqueza e beleza. Havia três classes fundamentais: os nobres, os burgueses e o povo.

Os nobres, antigos feudatários que se transferiram para as cidades , procuravam manter o poder e seus privilégios e organizavam-se em associações chamadas, em italiano, *consorterie*.

Os burgueses constituíam uma nova classe social, formada por mercadores, artesãos e outros profissionais conscientes de sua força econômica. Organizavam-se em associações de classe, as Corporações (*Arti*).

O povo, que vivia sobretudo de trabalhos ocasionais, não tinha direito a uma Associação. Aos poucos, os cidadãos dos *Comuni* obtiveram, além do poder econômico, o poder político.

Em 1037, os Normandos começam a constituir pequenos estados feudais na Itália meridional. Em 1091, expulsam os árabes da Sicília e os bizantinos da região da Puglia. Em 1131, Rogério II torna-se o Senhor de toda Itália meridional com o título de Rei da Puglia e da Sicília. *Ruggero* e seus sucessores promoveram o desenvolvimento de um Reino rico e bem organizado, tolerante com as diversas religiões, favorecendo o desenvolvimento da original arte árabe-normanda que pode, ainda hoje, ser admirada em Palermo. Em 1191, termina o domínio normando na Sicília.

Após a morte de Frederico II - imperador de Roma, rei da Alemanha, da Sicília e de Jerusalém - em 1250, o Sacro Império Romano Germânico enfraqueceu-se assim como o papado e os *Comuni* tornaram-se independentes e fortalecidos, principalmente na região norte, apesar de muitos deles estarem sob influência de nobres, fazendo da Península Itálica uma região bastante fragmentada.

As disputas internas continuaram a existir tanto na região norte, uma vez que muitas cidades procuravam expandir sua influência sobre outras; como na região sul,

onde uma guerra de décadas determinaria a divisão da região. Nápoles substitui Palermo como capital do Reino Meridional por ordem de Carlo D'Anjou, que restabelece o sistema feudal, favorecendo os senhores franceses.

Politicamente, a Itália será unificada apenas em 1860, ano em que Garibaldi e sua *spedizione dei Mille* conquistam os territórios de Nápoles e da Sicília, entregando-os ao Rei Vittorio Emanuele II que, em 1861, será proclamado Rei do Reino da Itália. A primeira capital é Turim, transferida para Florença em 1865. Em 1866, a Itália, aliada da Prússia, conquista o território do Vêneto e, finalmente, em 1870, subjuga Roma e os territórios da Igreja.

### 2.3. A LÍNGUA ITALIANA

#### 2.3.1. TRAÇOS FONÉTICOS: SISTEMATIZAÇÃO DA PRONÚNCIA E DA FONÉTICA DO ITALIANO

Os **fonemas** são “*todas as unidades mínimas que, por comutação recíproca na cadeia falada, acarretarem modificações no nível do significado*”. (Genouvrier e Peytard, s/d:63) Os **grafemas** (unidade de representação gráfica do fonema podem ser: “*grafemas simples (x); grafemas complexos (ch); grafemas sinônimos (x e ch ([ʃ]); grafemas “homógrafos” (x ([ʃ], [s], [z] etc); grafemas incompletos (que transcrevem uma palavra ou lexia: ONU); grafemas plenos (não transcrevendo nenhuma realização fônica (não pronunciado) (h))*”. (Genouvrier e Peytard, 1985:110-113) Os autores, citando Mattoso Câmara, afirmam que há uma considerável distância entre os recursos do código escrito e os do código oral. (Genouvrier e Peytard, 1985:32)

No sistema da língua portuguesa, o [d], linguodental como em *dato* ou *dia* (na pronúncia paulista), e [dʒ], africada como em *dia* (na pronúncia carioca), não têm função opositiva, não acarretam modificações em nível de significado, são consideradas, portanto, variações em nível de **norma**. Em italiano estes dois fonemas tem valor opositivo, fazem parte do **sistema** da língua italiana e são, portanto, representados por dois grafemas distintos, **d** [d], como em *Dina*, *domenica* e **g** [dʒ], como em *Gina* e *giorno*.

A pronúncia do italiano difere da pronúncia do português nos seguintes fonemas<sup>10</sup>:

<i>di</i>	/d/	<i>ci</i>	/tʃi/	<i>ce</i>	/tʃe/	<i>che</i>	/ke/
<i>chi</i>	/ki/	<i>ti</i>	/ti/	<i>gi</i>	/dʒi/	<i>ge</i>	/dʒe/
<i>ghe</i>	/ge/	<i>ghi</i>	/gi/	<i>gue</i>	/gue/	<i>gui</i>	/gui/
<i>que</i>	/kue/	<i>qui</i>	/kui/	<i>gna</i>	/na /	<i>gne</i>	/na /
<i>gni</i>	/ɲi/	<i>gno</i>	/no/	<i>gnu</i>	/na /	<i>glia</i>	/la/
<i>glie</i>	/le/	<i>gli</i>	/li/	<i>glio</i>	/lo/	<i>gliu</i>	/lu/
<i>z</i>	/dz/	<i>ou</i>	/ts/				

Exemplos: *spaghetti* /spagetti/ não /ispaʒɛtʃi/ ou /ispaɣɛtʃi/; *carpaccio* /karpafʃo/; (alla) *genovese* /dʒenoveze/; *bocconcini* /bokkontʃini/; *funghi* /fungi/; *margheritta* /margeritta/; *conchiglie* /konkiʎe/; *cinque* /tʃinkue/; *bolognese* /boloneze/; *gnocchi* /ɲokki/; *lasagne* /lazaɲe/ *tagliatelle* /taʎatelle/; *pizza* /pitʃsa/.

<sup>10</sup> Cf. para o sistema fonológico do português, LOPES (1997); GENOUVRIER E PEYARD (1985); Para o sistema fonológico italiano ZINGARELLI, N. *Vocabolario della lingua italiana*. Bologna: Zanichelli, 1986. Para transcrição fonética, [www2.arts.gla.ac.uk/IPA/ipa.html](http://www2.arts.gla.ac.uk/IPA/ipa.html).

### 2.3.2. TRAÇOS MORFOSINTÁTICOS: SISTEMATIZAÇÃO DAS REGRAS DE GÊNERO, NÚMERO E GRAU EM ITALIANO

Em italiano, salvo raras exceções (em *-a*), os substantivos masculinos terminam em *-o* ou *-e* e fazem o plural em *-i*:

- a) *il broccolo / i broccoli* – *il cappelletto / i cappelletti* –  
*lo gnocco / gli gnocchi* – *il raviolo / i ravioli* –  
*lo spaghetti / gli spaghetti*
- b) *il fungo / i funghi*
- c) *il macherone / i maccheroni* – *il panettone / i panettoni*

Palavras oxítonas e monossilábicas são invariáveis no plural, a indicação de plural é expressa pelo artigo (*il, l'* ou *lo* para o sing. e *i* ou *gli* para o plural):

*il caffè / i caffè* – *il carré / i carré* – *il tiramisù / i tiramisù* – *il tè / i tè.*

Os substantivos femininos terminam em *-a* ou *-e*:

- a) Os substantivos terminados em *-a* fazem o plural em *-e*:

*la lasagna / le lasagne* – *la fettuccina / le fettuccine* – *la piadina / le piadine* –  
*la pizza / le pizze* – *la vongola / le vongole*

- b) Os substantivos terminados em *-e* fazem o plural em *-i*:

*l'alice / le alici*

Os adjetivos que indicam pessoa ou coisa de uma determinada região podem ter terminações em *-ese*, *-ano* e *-olo*:

- a) *-ese*: *bolognese, genovese, milanese, piemontese, pugliese* são invariáveis no masculino e no feminino.

b) – *ano/ana* ou – *ino/ina*: *napoletano / napoletana; fiorentino / fiorentina*.

c) – *olo/ola*: *romagnolo / romagnola*.

Para a formação do plural dos adjetivos são aplicadas as mesmas regras utilizadas para os substantivos: *bolognese / bolognesi; napoletana / napoletane; napoletano / napoletani*.

Em expressões que indicam *à moda de*, usamos a forma no feminino *alla fiorentina, alla genovese, alla milanese, alla parmigiana*.

Os sufixos – *etto/etta* e – *ino/ina* são indicativos da forma diminutiva e o plural segue a regra dos substantivos terminados em – *o (masc. sing.)* e – *a (fem. sing.)*:

*cappelletto / cappelletti – piadina / piadine*.

Os sufixos – *one/ona* são indicativos da forma aumentativa e o plural segue a regra dos substantivos terminados em – *e (masc. sing.)* e – *a (fem. sing.)*:

*conchiglione / conchiglioni      tortellone / tortelloni*

– *etto (pl. – etti; fem. sing. – etta, fem. pl. – ette)*

Sufixo que indica diminutivo, utilizado para denominar formatos específicos de *massas alimentícias* como *bavette, cappelletti, spaghetti*. Nos casos citados, o sufixo forma uma nova unidade lexical, considerada sem indicação de grau (em grau normal). O diminutivo é formado com o sufixo – *ino (cf.)* como *bavettine, spaghetтини*.

Em português, o sufixo foi adaptado graficamente para – *ete*, do plural – *etti*: *cappelletti – capelete; spaghetti – espaguete* (decalques).

– *ino (pl. – ini; fem. sing. – ina, fem. pl. – ine)*

Sufixo que indica diminutivo, utilizado para denominar formatos específicos de *massas alimentícias* como *acini di pepe* e *tempestina*.

Sufixo que indica diminutivo, utilizado para denominar tamanhos diversos de uma mesma *massa alimentícia* como por exemplo, *ditali*, *ditalini*, *ditaloni*; *spaghetti*, *spaghetтини*, *spaghettoni*.

– **one** (*pl. – oni*)

Sufixo que indica aumentativo, utilizado para denominar formatos específicos de *massas alimentícias* como *cannaroni* e *cannelloni*.

Sufixo que indica aumentativo utilizado para denominar tamanhos diversos de uma mesma *massa alimentícia* como *ditali*, *ditalini*, *ditaloni*; *spaghetti*, *spaghetтини*, *spaghettoni*.

– *ones* adaptação morfossintática da forma italiana singular, com a marca – s, indicativa de plural em português: “Cozinhe< os canelones> al dente”. (O (47))

– *oni* adaptação morfossintática da forma italiana plural, usada para o singular: “o restaurante tem cardápio que inclui <caneloni> de ricota à romanesca” (GF7(62)).

– *onis* adaptação morfossintática da forma italiana plural, com a marca – s, indicativa de plural em português: “Faça croquetes e enrole em pedaços da massa cozida, formando <os canelonis>. Reserve.” (PF)

### 3. UMA BREVE HISTÓRIA DAS MASSAS ALIMENTÍCIAS

#### 3.1. *MANGIARE ALL'ITALIANA*: COZINHA REGIONAL, COZINHA NACIONAL OU COZINHA INTERNACIONAL?

Há muitas histórias sobre a origem das massas alimentícias. A mais conhecida – e hoje já desacreditada – conta que, ao voltar de uma viagem da China, em 1295, Marco Polo teria mencionado, entre as muitas maravilhas daquele país, «*mangiari di pasta assai e buoni*», ou seja, diversas massas deliciosas feitas com farinha de arroz ou farinha de soja (Marco Polo. *Il Milione*). Mariaelena Mondelli (2001) observa que Marco Polo deveria ter acrescentado, para evitar falsas interpretações, que “tais massas eram tão boas quanto as que ele havia, tantas vezes, comido na Itália”<sup>1</sup>. A autora, reconhecendo a dificuldade de se reconstruir a história das massas alimentícias, elabora uma pesquisa de documentos relativos à produção e ao consumo desse produto, partindo da história do cultivo do trigo e ordenando-os cronologicamente. Marco Guarnaschelli Gotti, curador da *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia* (GEI, 2000), compartilha a mesma dificuldade em resgatar as origens desse produto, considerando-as um verdadeiro mistério<sup>2</sup>.

Alberto Capatti e Massimo Montanari documentam o seu *La cucina italiana. Storia di una cultura* (1999) com citações extraídas de diversos receituários, entre os quais destacamos:

<sup>1</sup> “Em nenhuma frase do original de Marco Polo se encontra a mínima referência ao trigo ou ao macarrão. Tempos após, no entanto, ao editar o livro do mercador de Veneza, um outro peninsular, Giambattista Ramusio, considerou de seu direito, uma sua prerrogativa, explicar melhor de que se tratava a planta do sagu. De moto próprio, com a sua pena, ao pé da página alinhou a sua infame traição: “Com tal produto se faz uma farinha limpa e trabalhada, que redunde em lasanhas e nas suas variedades, elogiadas e levadas pelo Polo a Veneza em suas malas.” (Lancellotti, 2002:12)

<sup>2</sup> «Maccheroni: un giallo. Se protagonista non ne fosse una vivanda poco drammatica e tutto sommato allegra, la vicenda storica dei maccheroni potrebbe essere un giallo, o almeno un enigma basato su indirizzi rari e contraddittori.» (GEI:520)

*De re coquinaria*, de Apicius, codifica a cozinha romana da época do império.

*Liber de coquina* (fins do século XIII), redigido em Nápoles, presume-se, considerado o mais antigo livro italiano de culinária, foi utilizado até o final do século XV e é conhecido também na França e na Alemanha.

*Libro de arte coquinaria* (1464-65 (?)) do Maestro Martino de Rossi, é a expressão de uma cultura inter-regional que atravessa toda a península.

*De honesta voluptate et valetudine* (1450 (?)) de Bartolomeo Sacchi, o Platina. Apesar da explícita referência ao Maestro Martino, caracteriza-se por enquadrar as receitas em um contexto cultural e científico mais amplo, em particular, no que se refere aos produtos locais.

*Bancheti compositioni di vivande et apparecchio generale* (1549) de Cristoforo Messisburgo, tem como principal referência a gastronomia do Norte da Itália, com a inserção de algumas receitas de outras regiões da península<sup>3</sup> e estrangeiras<sup>4</sup>.

*Opera* (Veneza, 1570) de Bartolomeo Scappi, segundo o próprio autor, tinha por objetivo enumerar os produtos que, mês a mês, podiam ser servidos na Itália, de modo especial, na cidade de Roma<sup>5</sup>.

*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie* (1899) de Artusi.

<sup>3</sup> «(...) torte, tortelli e tortelletti 'alla lombarda', capponi e piccioni ripieni, petti di vitello o d'agnello o di capretto ancora alla 'lombarda', 'ritortole' e offelle alla milanese, 'potacchio di seppie' e frutti di zuccaro' alla veneziana, torte di erbe 'alla ferrarese, o romagnola', trota in brodetto alla comacchiese (...). Anch'egli peraltro ricorda, sia pur sporadicamente, ricette 'alla fiorentina' (le solite uova), 'alla romanesca' (maccheroni), 'alla napoletana' (maccheroni e 'vivande gialle' di nizzole o mandorle), 'alla siciliana' (riso).» (Capatti e Montanari, 1999:22)

<sup>4</sup> «Ma l'autore non trascura i suggerimenti della cucina rustica e popolare, specie in confezioni di erbaggi, né le specialità regionali d'Italia (milanesi, fiorentine, romanesche, napoletane, siciliane) o quelle introdotte da Francia, Aragona, Catalogna, Inghilterra, Germania, Ungheria, Turchia e dagli Ebrei.» (GEI: 556)

<sup>5</sup> «Liste delle cose che si possono servire di mese in mese, le quali generalmente s'usano in Italia, et massime nella città di Roma.» (Capatti e Montanari, 1999:15-16)

*Manuale dell'industria alberghiera*, do Touring Club Italiano, Milão edições de 1923 e de 1954.

Esses são apenas alguns exemplos representativos da imensa documentação que, segundo os autores, visam, em primeiro lugar, a restituir à história da culinária sua dimensão própria de objeto de pesquisa, com autonomia documental, independente da literatura, da história e da geografia; e, em segundo lugar, descobrir uma identidade cultural gastronômica que antecede a unificação italiana. (Capatti e Montanari, 1999:VII-XVI)

A primeira pergunta que se coloca é: como um país que chegou tão tarde à unificação (1861-1870) exportou uma identidade culinária? Há autores que afirmam que não existe uma cozinha italiana, mas um conjunto de cozinhas regionais<sup>6</sup> que, muitas vezes, remetem à tradição das cidades: *alla bolognese* (de Bologna), *alla parmigiana* (de Parma), *alla napoletana* (de Nápoles), *alla fiorentina* (de Florença)<sup>7</sup>. A tradição e a história italianas reconhecem nos *comuni*, isto é, nos municípios, nas cidades, a base da sociedade italiana. Cada *comune* tem suas tradições, seus costumes e até variantes dialetais para algumas palavras e a culinária é uma referência cultural de seus habitantes. Apesar de sua pequena extensão territorial, a Itália apresenta uma diversidade geográfica e climática que permite culturas diversas, como, por exemplo, ao

<sup>6</sup> «Pergunte a um italiano sobre a cozinha italiana e, dependendo da pessoa a quem sua pergunta for dirigida, a resposta vai remeter à cozinha bolonhesa, veneziana, romana, milanesa ou toscana, piemontesa, siciliana ou napolitana. Mas, quanto à cozinha italiana, a pergunta soaria como uma daquelas para as quais não existe resposta. A cozinha italiana é na verdade uma cozinha de regiões que precedem no tempo a própria nação italiana, regiões que até 1861 eram parte de estados independentes e muitas vezes hostis, compartilhando poucas tradições culturais, sem uma língua comum (...).» (Hazan, 1997:4-5)

<sup>7</sup> «Perciò in Italia il patrimonio gastronomico viene normalmente individuato e riconosciuto attraverso il richiamo di identità cittadine, e ciò non solo nel caso di ricette o preparazioni elaborate in ambito urbano, nelle botteghe artigianali o, più tardi, negli stabilimenti industriali (la mostarda di Cremona, gli spaghetti di Napoli), ma anche quando si tratta di risorse provenienti dalla campagna dai monti, dal mare: parlare del radicchio di Treviso e dell'olio di Bitonto, del rombo di Ravenna e del pesce spada di Messina, del pecorino "romano" e delle noci di Sorrento è dare risalto al centro di mercato più che all'area di produzione.» (Capatti e Montanari, 1999:X e XI)

Norte, pecuária, suinocultura, arrozais e milharais; oliveiras e trigo duro, no Centro-sul. Os diferentes preparos resultam dos ingredientes produzidos naquelas regiões e das várias influências de povos estrangeiros que, ao longo da história, invadiram a península. Esse cenário – histórico, geográfico e cultural – tão variado não impediu que fosse reconhecida internacionalmente uma “cozinha italiana”, cuja importância no mundo gastronômico é indiscutível.

A **cozinha italiana** não é apenas uma somatória das diversas cozinhas regionais, mas tem-se afirmado como identidade no caminhar da história. Ao restituir à arte da gastronomia sua dimensão própria, independente de outros fatores que lhe são externos, conclui-se que as práticas alimentares e a cultura gastronômica são elementos essenciais de uma **identidade italiana** e revelam que os italianos já existiam antes da “existência da Itália”<sup>8</sup>.

A tradição gastronômica e alimentar de um país ou de uma região caracteriza-se não pela sua inserção em determinado território, mas pelos traços opostos que a distinguem de outras. O produto local adquire uma identidade geográfica quando é deslocado e inserido em outra cultura. O **primeiro deslocamento** ocorre da área de produção ao centro de comercialização, em geral localizado nas cidades. O **segundo deslocamento** ocorre da área de comercialização para outras regiões ou outros países. Capatti e Montanari citam, como exemplo, a mortadela de Bolonha como um produto que assume essa denominação apenas no momento em que sai do seu ambiente de produção, ou seja, no momento do intercâmbio com outras regiões e culturas. A

---

<sup>8</sup> «Se è vero che, una volta costruita l'unità nazionale, si pose il problema di “fare gli italiani”, è pur anche vero che i caratteri originali del paese Italia (...) non possono essere racchiusi nelle vicende brevi e contrastate dello Stato unitario, ma vanno soprattutto cercati nella trama profonda di consuetudini, usanze, modi di vivere in qualche modo riconducibili a un'identità “italiana”. Di tale identità le pratiche di cucina e la cultura gastronomica sono parte essenziale: non sarà dunque inutile riflettervi, magari per scoprire che gli italiani esistevano ben prima dell'Italia (...).» (Capatti e Montanari, 1999:VIII)

exportação e fixação de um ingrediente, de um modo de preparo, de uma receita e sua respectiva terminologia em um novo país iniciam o processo natural de adaptação e conseqüente contaminação, gerando um novo produto. A terminologia pode adaptar-se ao novo produto ou pode manter-se cristalizado, assumindo apenas uma nova acepção na nova língua, criando uma variante.

Tudo é classificado e identificado pela sua inserção em um conjunto e natural oposição a outros. Os pares reconhecem-se como pertencentes a um mesmo conjunto, segundo um determinado nível de classificação e identificam-se pela oposição aos não-pares, que pertencem a outro conjunto nesse mesmo nível. Em um nível de classificação mais alto, esses dois conjuntos podem se reconhecer como um único conjunto, em oposição a outro. O imigrante é identificado como **o italiano** (em termos de país) pelos brasileiros; será reconhecido, porém, como napolitano, ou trevisano, ou triestino (em termos de cidade) pelos outros italianos. Como as pessoas, as receitas e os ingredientes são classificados e recebem uma denominação em níveis diversos.

Concluimos que a culinária se revela não tanto pela sua origem, mas como lugar de intercâmbio e de contaminação por excelência. Se um produto pode ser expressão de um território, seu uso em uma receita ou em um cardápio é quase sempre fruto de hibridação. (Capatti e Montanari, 1999:IX) O intercâmbio ocorre não apenas geograficamente, mas também diastraticamente, ou seja, entre diferentes classes sociais.

### **3.2. O SUCESSO DAS MASSAS ALIMENTÍCIAS NO EXTERIOR**

Aceitando-se o intercâmbio e o conseqüente estabelecimento de características opositivas em graus diversos como principais fatores para a identificação de uma cozinha tipicamente italiana, passamos a considerar o comércio como um **exportador**

**do território** cujos produtos exportados passam a ser reconhecidos pelo seu centro de mercado, localizado nas cidades (primeiro deslocamento) ou pelo seu país de origem (segundo deslocamento). Os produtos que obtêm uma maior circulação no mercado externo<sup>9</sup> são aqueles que podem ser conservados por um período mais longo.

As massas alimentícias, que abrangem as massas secas e as massas frescas com toda a sua tipologia de formatos, são elaboradas, basicamente, com dois ingredientes, farinha de trigo e água; podem ser conservadas por um longo período e podem ser combinadas com os mais diversos ingredientes.

Conhecidas desde os tempos dos romanos, em forma de tiras de massa, cozidas no forno juntamente com seu condimento, não se sabe, com certeza, quando a produção da massa alimentícia passou a representar o negócio lucrativo de hoje. Podemos supor que a extraordinária capacidade de conservação da massa propiciou o seu transporte e, portanto, a sua inserção em várias regiões da península itálica e da Europa<sup>10</sup>.

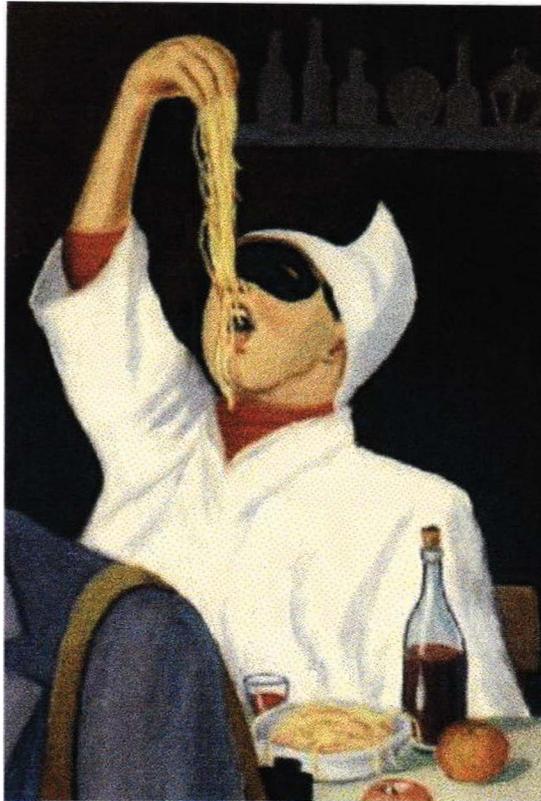
Muitas cidades reivindicam a paternidade da massa alimentícia. Palermo (Sicília), Nápoles (Campânia) Gênova (Ligúria) são consideradas *le capitali della pasta*, ou seja, as capitais da massa alimentícia.

Em 1604, Ortensio Lando atribui a Meluzza Comasca (de Como) a invenção do macarrão no *Catalogo degli inventori delle cose che si mangiano*.

---

<sup>9</sup> «Non per nulla i prodotti “tipici” di maggior successo nella storia della cucina italiana sono stati quelli a maggiore vocazione industriale (si pensi alla pasta, al parmigiano, alla salsa di pomodoro). Cioè quelli più adatti a circolare.» (Capatti e Montanari, 1999:XI)

<sup>10</sup> «La straordinaria conservabilità del prodotto (maccheroni e vermicelli seccati al sole possono durare “doi o tre anni”, scrive Maestro Martino) favorì il crescente successo commerciale e gastronomico della pasta, soprattutto nelle aree di mercato urbane.» (Capatti e Montanari, 1999:64)



[www.linkart.it/circuitoin/ images/Pulcinella1.jpg](http://www.linkart.it/circuitoin/images/Pulcinella1.jpg)

Em 1773, Jacopo Vittorelli escreve o poema jocoso *I maccheroni*, em que atribui a invenção do macarrão a Pulcinella, um dos personagens típicos da *Comedia dell'Arte*.

O conde Francesco de Lemene (1634-1704) publica, em Modena, o poema *Della discendenza e nobiltà de maccaroni* em que ironiza as contendas entre algumas cidades que disputavam a invenção das massas alimentícias:

*«(...) sono Napoli e Bergamo nemici (...) Facendo gran contesa e gran fracasso più per i Maccheroni che per il Tasso».*

*“(...) são Nápoles e Bergamo inimigas (...). Armam mais controvérsias e balbúrdias pelo Macarrão do que por Tasso (o poeta)”.*

O poema é um dos primeiros documentos da existência de duas máquinas essenciais para a fabricação de massas em escala industrial: a **gramola** (instrumento

para sovar a massa) e o *torchio* (*prensa*); e descreve, também, as formas que assumiram as massas ao longo da história:

*“De Farinha nasceu Massa: mãe prolífica que, viúva, teve um filho natural chamado Nhoque (...). De seus três maridos – Cannella (pai de macarrão), Gramola e Torchio – tivera outros filhos. Com Cannella gerara Polenta e Lasanha, esta, mãe de Torta e de Raviolo. Mas foi com Torchio que Massa gerou a flor de sua estirpe, Maccarone, do qual descende Fidelino, pai de Pestarino.”*<sup>11</sup>

Esse simpático poema parte da farinha como a **mãe** de todas as massas. Mariaelena Mondelli também inicia a sua cronologia das massas alimentícias pela descoberta do cultivo do trigo, aproximadamente no oitavo milênio a.C., no vale do Rio Jordão, no Oriente Médio. O cultivo do trigo provavelmente difundiu-se na Grécia e, de lá, para a Europa. O primeiro exemplo atestado de purificação da farinha remonta a 4.000 anos, no Egito. Na tumba de Mehenkuetre, chanceler e ministro real do faraó Mentuhotip, há uma reprodução de um celeiro e de um local de panificação onde, com peneiras de papiro, os escravos separavam o farelo da farinha.

Da descoberta do trigo e da farinha à fabricação das massas alimentícias como são consumidas atualmente há um longo caminho no qual os italianos tiveram um papel fundamental. A presença de imigrantes italianos em todos os continentes favoreceu a popularização das massas alimentícias pelo mundo. A frugalidade de seus ingredientes básicos, a facilidade de transporte e de exportação, seu valor nutricional e a sua

<sup>11</sup> Tradução livre do trecho publicado em Barilla, 2001:34-35. «*Facendo la genealogia del maccherone l'autore ci dice come da 'Farina sia nata Pasta: madre prolifica che in stato vedovile ebbe un figlio natural Gnocco chiamato (finito male per i suoi pessimi costumi); ma che dai suoi tre mariti Cannella (mattarello) Gramola e Torchio ella aveva già avuto altri figli. Da Cannella ella aveva generato Polenta e Lasagna; madre a sua volta quest'ultima di Torta e Raviolo. Ma è da Torchio che Pasta doveva generare il fiore della sua stirpe, maccarone, da cui discende Fidelino, padre di Pestarino.* »

capacidade de adaptação aos diferentes gostos locais, aceitando como condimento ingredientes variados, são alguns dos fatores da grande popularização das massas alimentícias em todo o mundo.

### 3.3. INFORMAÇÕES HISTÓRICAS

490 a.C. é a data da primeira frumentação, ou seja, distribuição gratuita de trigo. Na Roma assolada por uma gravíssima carestia, o Senado decreta o primeiro tabelamento de preços (*calmiere*) e adquire uma grande quantidade de trigo para ser distribuído ao povo gratuitamente ou por uma quantia irrelevante. Para a conservação, além do sistema de tostadura (*tostatura*), os romanos utilizavam, para a farinha de trigo duro (*grano duro*), o sistema de cozimento na água; a *pasta*, assim obtida (os chamados *pastilli*), poderia ser conservada, trabalhada e submetida ao processo de secagem.

A primeira indicação da existência de algo parecido com a massa remonta à civilização grega, no primeiro milênio antes de Cristo. A palavra grega *laganon* era usada para indicar uma grande folha achatada de massa, cortada em tiras. (Barilla, 2001:11)

Em 35 a.C, Horácio Flacco (65 a.C. – 8 a.C.) descreve sua refeição frugal composta de legumes e *lagane*<sup>12</sup>. Mariaelena Mondelli busca no *Lexicon totius latinitatis* de Forcellini (1688-1768) a definição das *lagane* romanas: “*finas tiras de farinha e água, cozidas em um caldo com gordura, temperadas com queijo, pimenta, açafraão e canela*”<sup>13</sup>. Essa origem é contestada em a *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia* (GEI: 491 e 630), em que se afirma que o *laganon* ou *laganum*, comum às

<sup>12</sup> «Q. Orazio Flacco (65 a.C. – 8 a.C.) describe nella satira VI del I Libro, v. 115 la propria frugale cena: (...) inde domum me ad porri et ciceris refero laganique catinum (...).» (Mondelli, 2001:197)

<sup>13</sup> «Membranulas ex farina et aqua, quae iure pingui coctae, caseo, pipere, croco et cinnamomo conditur. Illud certum est cibum esse teneriorem et qui nullo labore mandi potest.» (Mondelli, 2001:197)

culturas gregas e romanas, deveria ser uma espécie de *focaccia* (tipo de pão) ao forno e não o que nós conhecemos como lasanha. *GEI* informa que o registro da palavra em um poema do Frei Jacopone da Todi, do fim do século XIII – “*Chi guarda a maggioranza spesse volte si inganna. Granel di pepe vince per virtù la lasagna*” – poderia referir-se a um tipo de nhoques grandes.

No século I a.C., Marco Terenzio Varrone no *De lingua latina* refere-se a *lixulae*, que são uma espécie de nhoques feitos com água, farinha e queijo, considerados um dos alimentos mais pobres da época. As massas alimentícias eram um remédio nas emergências, uma resposta das camadas mais pobres às crises e à fome sempre presentes.

Muitos escritores latinos da época citam em suas obras produtos e especialidades gastronômicas da península. Segundo Capatti e Montanari (1999:3-4), a geografia subjacente a tais referências não é a Itália, mas sim, de um lado, o sonho arcádico da autarquia familiar, em que a horta fornece o alimento honesto e frugal, e, de outro, o da Roma *caput mundi*, o grande mercado universal, onde se pode encontrar e comprar todos os recursos: naturais ou inventados pelo homem. A primeira evocação representa Roma em busca de suas próprias raízes e refere-se a uma gastronomia local, aberta aos territórios itálicos. A segunda representa o desejo de **globalização**, ou seja, ver o Mediterrâneo transformado em *mare nostrum*. O império não anula as identidades culturais e territoriais, absorve-as. Concluem os autores: “*Roma nunca se identificou com o país que a viu nascer e preferiu o império à Itália.*”.

Foi atribuído a Apício, que teria vivido no tempo do Imperador Tibério no primeiro século d.C., o tratado gastronômico *De re coquinaria*. A autenticidade dessa atribuição é questionada. Alguns autores acreditam que a obra tenha sido realizada por

um anônimo que preferiu imputá-la ao emblemático personagem da gastronomia romana. Outros afirmam que o original de Apício era dirigido à cozinha dos senhores e aos cozinheiros profissionais. Ao longo do tempo, a obra foi manipulada e reduzida a um uso mais amplo. Dividida em 10 volumes, trata desde os tipos de vinhos, aromatizados, vinhos de rosas e de violetas, até a preparação de caldas e molhos de sabores especiais. Aborda técnicas de conservação de carnes, peixes, mel, doces, uvas, frutas, ervas, trufas e azeitonas; versa sobre a preparação de almôndegas de carne ou peixe, com seus respectivos molhos; sobre verduras, legumes, miúdos, tipos de presunto e embutidos, doces caseiros, cogumelos, *escargots* e ovos; sobre tortas de carne ou peixe e antepastos e sobre a preparação de aves domésticas e selvagens. Após diversas transcrições manuscritas, o texto é publicado em Milão, em 1498, tornando-se uma obra fundamental na história da formação do **paladar italiano**. (Capatti e Montanari, 1999:60)

No quarto livro de Apício, reencontramos as *lagane*, transformadas em um sofisticado prato composto por camadas de carne e de peixe cozidos e desfiados, ricamente temperados, e por camadas de folhas de massa alimentícia. O texto de Apício explica, em detalhes, a preparação dos recheios e dos molhos, mas não explica como confeccionar as *lagane*. Pressupõe-se que, na época, o preparo da massa já fosse de conhecimento geral. (Barilla, 2001:31)

As primeiras massas secas foram produzidas pelos árabes do deserto com a intenção de conservá-las durante suas peregrinações. Surgem, assim, pequenos cilindros de massa cujo furo central permitia uma secagem rápida. O documento mais antigo sobre essa técnica, em que encontramos o registro de diversos formatos de massas secas, é o livro de culinária de *Ibran' al Mibrad* (século IX). Entre as receitas, está

registrada a *rista*, um prato muito comum entre as tribos dos beduínos e ainda hoje conhecido na Síria e no Líbano, preparado com massa seca e que podia ser temperado de diversas formas. É, portanto, atribuída aos árabes a paternidade das massas secas de longa conservação, ou seja, a transformação de um produto manufaturado em produto industrial, propício ao transporte e à comercialização. (Capatti e Montanari, 1999:59-60)

Os árabes teriam levado essas técnicas à Sicília, durante a ocupação da Ilha, entre os séculos IX e XI. Na Itália, os primeiros documentos históricos de produção de massa seca artesanal-industrial remetem à Sicília do século XI. Por essa razão, Palermo é considerada, historicamente, a primeira verdadeira capital da massa na Itália. (Barilla, 2001:11) Gênova, outra capital da massa alimentícia, por volta do ano 1000, mantinha o monopólio do comércio de trigo no Mediterrâneo; (GEI:521) já Nápoles, até o século XIV, importava massas alimentícias da Sicília.

No século XII, durante o domínio normando, a Sicília produz e exporta massa seca para outras regiões meridionais. Por volta do ano 1154, o geógrafo árabe Al-Idrisi conta que em Trabia, a trinta quilômetros de Palermo, “*fabrica-se tanta massa alimentícia em forma de fios, chamada ‘triyān’ (do árabe, ‘itrija’), que é exportada para muitas localidades, desde a Calábria até tantos países muçulmanos e cristãos inclusive por via marítima*”<sup>14</sup>. Segundo a *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia* (GEI:520), tanto a “pista” genovesa quanto a “pista” siciliana conduzem a

<sup>14</sup> «Si fabbrica tanta pasta in forma di fili – chiamata *triyān* (dall’arabo *itrija*, che sopravvive nella lingua moderna e deriva dalla radice *tari* = umido, fresco) – che se ne esporta in tutte le parti, nella Calabria e in tanti paesi musulmani e cristiani, anche via nave. In Sicilia si trovano ancora la *tria* bastarda e i *vermiceddi di tria*; nel Salento la *massa e tria* e i *ciceri e tria*; nell’area barese c’è la *tridde*, diminutivo di *tria*.» (Barilla, 2001:12) Mariaelena Mondelli afirma que no texto de Al-Idrisi, *Il diletto di chi è appassionato per le peregrinazioni attraverso il mondo*, a massa alimentícia é definida *itriyah*, que em árabe significaria *focaccia* cortada em tiras. (Mondelli, 2001:197)

uma origem oriental, provavelmente mongólica, do macarrão (como massa seca). Trazido pelos árabes à península itálica, o produto teria sido desenvolvido por italianos e chineses, cada um à sua maneira.

No século XII, os mercadores genoveses já eram os principais difusores da massa alimentícia siciliana nas regiões do Norte. Em pouco tempo, a Ligúria se estabelece como a principal área de produção e de comércio de *vermicelli* e de outros tipos de massa. Alguns livros de culinária da época apresentam receitas de *tria* como tipicamente genovesas<sup>15</sup>. Essa informação aparece novamente em publicações posteriores até o fim da Idade Moderna.

Documentos notariais do Arquivo de Estado de Gênova atestam a produção de massa seca na Ligúria entre 1200 e 1300. Em 2 de agosto de 1244, o médico de Bergamo, Ruggero di Bruca, em ato registrado pelo tabelião Giannino di Bredono, assume o compromisso de curar Bosso, operário de um lanifício, de uma doença na cavidade bucal, em troca de sete liras genovesas. O doente, diante de testemunhas, compromete-se em não consumir alguns alimentos, entre os quais a massa cozida (*pasta lissa*)<sup>16</sup>. Em 4 de fevereiro de 1279, o tabelião Ugolino Scarpa redige um documento em que atesta que o soldado Ponzio Bastone deixa como herança, entre coisas de pouco valor, também uma *bariscella plena de macaronis*. Segundo Mondelli, para ser deixada como herança, trata-se, é certo, de massa seca, provavelmente em forma de pequenos nhoques como os atuais *nhoques sardos (gnocchetti sardi)*. Este é o primeiro registro da palavra *maccherone*. (GEI:520)

<sup>15</sup> *Liber de coquina*, II,62, in Capatti e Montanari, 1999:60-61.

<sup>16</sup> Mondelli, 2001:198; Barilla, 2001:13; GEI:521.

Ao mesmo tempo, há documentos que registram o consumo de massas frescas como *lasagne*, *tortelli* e uma *pasta di granelli*<sup>17</sup> nas refeições festivas determinadas segundo um calendário definido pelos eremitas de Camaldoli, na região dos Apeninos entre a Toscana e a Emília. (Capatti e Montanari, 1999:61)

A partir do século XIII, a massa italiana é conhecida também fora da península. Segundo o poeta Walter von der Vogelweide, Frederico II amava, principalmente, *i maccheroni dal sugo dolce*, massas com molho adocicado, preparadas com açúcar, como era habitual na época. Nesse período, aumentam os registros de massas frescas em documentos históricos, literários e religiosos.

Frei Salimbene da Parma (1221-1282) conta, em sua *Crônica*, de um frei grande e corpulento, um tal de Giovanni da Ravenna: «*non vidi mai nessuno che come lui si abbuffasse tanto volentieri di lasagne con formaggio*» (“nunca conheci alguém que se empanturrasse, com tanto gosto, de lasanhas<sup>18</sup> com queijo”).

Cecco Angiolieri admoesta: «*chi de l'altrui farina fa lasagne, il su' castello non ha ne muro ne fosso*» (“quem faz lasanhas com a farinha alheia, terá um castelo sem muro e sem fosso”). (Barilla, 2001:32)

É dessa época o *Liber de coquina*, o primeiro livro da literatura gastronômica italiana. Escrito em latim, provavelmente na corte de Anjou, reino de Nápoles, documenta uma cozinha destinada aos nobres. É a expressão de uma cultura sincrética,

<sup>17</sup> Uma *massa de grãos*, provavelmente um tipo de massa pequena e redonda chamada *millefanti*. (Capatti e Montanari, 1999:66) Mariaelena Mondelli registra que, em 1570, Bartolomeo Scappi descreve um tipo de massa seca ao sol e conservada em saquinhos, denominada *Mille fanti*, no formato de pequenos grãos de milho, resultado de uma mistura de farinha e água morna: «*Tra le varie ricette sulla pasta da egnalare i Mille fanti, ottenuti da un impasto di farina e acqua tiepida rivoltato fino ad 'ottenere tanti granelli grandi come miglio, che, fatti seccare al sole, si conservano in sacchetti*». (Mondelli, 2001:199)

<sup>18</sup> Optamos pela forma plural uma vez que se trata, aqui, de um prato feito com tiras de massa chamadas *lasanhas*. O nome no singular usado em português, refere-se ao prato conhecido no Brasil, fruto de uma adaptação lingüística.

fruto de uma visão internacional, européia e árabe. Conhecido também na França e na Alemanha, foi utilizado do século XIII até o final do século XV. Os exemplos de receitas citados por Capatti e Montanari revelam que havia na época um intercâmbio de informações gastronômicas. São citados, entre outros pratos, couves à romana, folhas à moda da Campânia, feijões à moda de Treviso<sup>19</sup>. Segundo os autores, algumas denominações têm um caráter encomiástico ocasional, como por exemplo, a *torta lavagnese*, que, é provável, não seja uma receita típica da Ligúria, mas uma homenagem a Sinibaldo Fieschi, dos Condes de Lavagna, eleito Papa Inocêncio IV, em junho de 1245. A cozinha italiana da época afirma-se como um lugar de intercâmbio entre realidades diversas cujas informações culturais circulam dentro do território. As principais regiões de irradiação dessa cultura são o reino de Nápoles (corte de Anjou) e a Toscana dos *comuni*.

A primeira parte do *Liber de coquina* é dedicada às verduras que, na época medieval, não eram o alimento principal à mesa dos poderosos<sup>20</sup>, os quais preferiam as carnes. Essa preferência é fruto do contato com os povos germânicos cujos costumes alimentares estavam intimamente ligados à caça e à criação de rebanhos. A cultura romana, inspirada no modelo grego, identificava no trigo, na uva e nas oliveiras os símbolos de uma civilização agrícola e cidadina. As populações germânicas, que invadiram o império e afirmaram-se politicamente, propiciaram o surgimento de uma nova cultura gastronômica, hoje reconhecida como européia, em que o pão e a carne são dois componentes de um mesmo sistema de valores. Aos poucos, a cultura árabe, que

---

<sup>19</sup> «(...) *cavoli ad usum Romanorum, delle 'foglie minute' (ancora, probabilmente, cavoli) ad usum Campanie, dei fagioli 'all'uso della Marca di Treviso'; e ancora, una simula pugliese, una tria genovese, una torta parmesana (...) e un compositum lonbardicum ovvero la mostarda che oggi chiamiamo di Cremona.*» (Capatti e Montanari, 1999:9)

<sup>20</sup> «*La ricetta dei 'cavoli delicati ad uso dei signori' (...) non manca di precisare che essi andranno serviti come contorno delle carni cum omnibus carnibus.*» (Capatti e Montanari, 1999:41-43)

proibia a carne de porco e o vinho, passa a ser considerada estranha à Europa. Para compreender esse panorama, é necessário distinguir a cultura gastronômica dos nobres e poderosos dos costumes da população mais pobre, e o intercâmbio entre as duas classes sociais. O *Liber de coquina* cita, por exemplo, as *fave infrante*, uma espécie de polenta de favas, típica da alimentação dos agricultores, conhecida também pelo nome de *macco* que, segundo alguns estudiosos, é a origem da palavra *maccherone*. (Capatti e Montanari, 1999:53) A inventividade da camada mais pobre da sociedade nos momentos de necessidade gera criações culinárias originais que são incorporadas pelos nobres.

Em relação às massas alimentícias, o *Liber de coquina* explica, com detalhes, como fazer e cozinhar as lasanhas:

*“estender a massa fina<sup>21</sup>, cortá-la em quadrados de três dedos de largura, fervê-las em água e temperar com camadas alternadas de queijo ralado e especiarias a gosto”<sup>22</sup>.*

O livro cita, ainda, entre outros formatos de massas alimentícias, os *crosetti*<sup>23</sup>, a *ancia alexandrina*<sup>24</sup> e a *tria ianuensi* ou massa genovesa. O condimento para a massa é

<sup>21</sup> «(...) *prendere pasta ‘fermentata’ (un’eccezione o la norma?) (...)*». Capatti e Montanari (1999:61) registram que no *Liber de coquina* indica-se a massa fermentada para a confecção da lasanha e questionam se esse seria o procedimento comum na época, uma vez que a característica da massa alimentícia em oposição às outras massas, é o processo de fermentação da segunda.

<sup>22</sup> Na Itália, comiam-se as massas alimentícias com o garfo, mesmo em uma época em que tal utensílio era desconhecido em outras cortes. No início do século XVI, o francês Jaque de Saige, observando um banquete do Doge de Veneza, admira o fato de que os “*senhores, quando queriam comer, pegavam os alimentos com um garfo de prata.*” («*i signori, quando volevano mangiare, prendevano i cibi con una forchetta d’argento*»). (Mondelli, 2001:198) O uso do garfo foi consequência da introdução, no sistema alimentar, de um alimento de difícil manuseio, fervente e escorregadio: “*aconselha-se comer a iguaria com um instrumento pontiagudo de madeira (uno punctorio ligneo)*”. (Capatti e Montanari, 1999:61)

<sup>23</sup> Trata-se dos *corzetti* genoveses e provençais, similares aos *cavatelli* da Puglia. Tipo de nhoques redondos e alongados, com uma cavidade central feita pressionando-se um dedo no centro da massa

<sup>24</sup> Feita com *semola apula* e cozida em leite de amêndoas; *ancia* teria o significado de tubo, canudo ou *vermicello* (vermezinho).

o queijo, que pode ser ralado ou cortado em fatias (*gratatum* ou *incisum*). (Capatti e Montanari, 1999:61-63)

O primeiro registro na língua literária da palavra macarrão (*dei maccheroni*), como massa alimentícia na forma de nhoques, está no Decamerão (1348-1353) de Giovanni Boccaccio (1313 (?) – 1375) na célebre descrição do país de Bengodi:

*«Maso rispose che le più si trovavano in Berlinzone, terra de'Baschi, in una contrada che si chiamava Bengodi, nella quale si legano le vigne con le salsicce, e avevasi un'oca a denaio e un papero giunta, ed eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli, e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva; e ivi presso correva un fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si bevve, senza avervi entro gocciol d'acqua.»* (Giornata VIII, novella 3)

Há muitos outros documentos literários do século XIV<sup>25</sup> nos quais são citados exemplos de massas alimentícias:

*“le zuppe lombarde, le lasagne maritate, le frittelle sambucate”* em *Rime* de Franco Sacchetti;

*“donne che vendono uova con formaggio / per far degli erbolati e delle torte / e raviuoli ad altro di paragio”*, de Antonio Pucci (1309-1388).

<sup>25</sup> Os exemplos citados são de Mariaelena Mondelli, 2001:198.

É desse século a difusão das expressões *essere di buona pasta*, ser uma pessoa de boa estirpe, ou ainda, ser uma pessoa boa e amável e seu antônimo, *essere di pasta grossa*<sup>26</sup>.

Além de documentos literários, são inúmeros os documentos oficiais que registram o aumento e a organização da produção, revenda e consumo de massas alimentícias em toda a península:

- em 7 de janeiro de 1316, o tabelião Giacomo Nepitello, de Gênova, registra um documento de locação da casa de Maria Borgogno, que, de profissão, *facebat lasagnas*;
- em 14 de janeiro de 1329, há o registro de um tal *Gualterius Lasagnarius*, morador de Prione (Gênova);
- em 1338, Mastro Barnaba, de Reatinis, em Reggio Emilia (Emília Romanha), escreve sobre os diversos nomes das massas alimentícias e observa que os *vermicelli* toscanos são conhecidos como *orati* em Bolonha, *minutelli* em Veneza, *fermentini* em Reggio e *pancardelle* em Mântua;
- em 1367, Donato Velluti, em sua *Cronaca domestica*, refere-se a uma mulher de origem siciliana, mas que vivia em Firenze onde administrava seu próprio negócio, «*una fornaia, ovvero lasagnania*» (“*uma padeira, ou melhor, uma fazedora de lasanhas*”);

---

<sup>26</sup> «*Spartosi la novella di ser Martino per la contrada, alcune donne et alquanti omini di buona pasta andavano a lui dicendo (...)*», Giovanni Sercambi (1347-1424). “*Frate Puccio (...) uomo idiota era di pasta grossa.*” (Giovanni Boccaccio, *Il Decameron*. Giornata III, novella 4.)

em 17 de outubro de 1371, em Palermo (Sicília), é estabelecido um tabelamento de preços para as massas alimentares, discriminando *pasta axutta* (massa seca) da *pasta bagnata* (massa fresca). São fixados preços diversos para “*maccaruni blanki di symula e lasagni di symula*” (massas brancas e lasanhas, feitas de sêmola de trigo duro) e para “*maccaruni di farina e lasagni di farina*” (massas e lasanhas, feitas de farinha de trigo). (Mondelli, 2001:198) *Symula* é a sêmola de trigo duro, usada para confeccionar as massas secas, e *farina* é feita com trigo comum e usada para confeccionar a massa fresca. A palavra *maccaruni* é empregada para massas alimentícias em geral, exceto para as lasanhas, especificadas por seu termo próprio.

No século XV, na Ligúria, aumenta a produção artesanal de *fidei* (fidéus), tipo de massa alimentícia, assim denominada no dialeto local. Em 1421, em Milão, torna-se necessário estabelecer um tabelamento de preços para as massas alimentícias:

«*dal giudice degli alimentari sia fissato di volta in volta il prezzo delle lasagne e dei formentini ('precium lasagnarum et formentinorum'), lo faccia proclamare dal banditore e costringa i venditori ed i rivenditori ad attenersi e condanni gli inosservanti (...).*» (Mondelli, 2001:198)

A necessidade de estabelecer-se essa medida e o fato de que, além de vendedores, havia também revendedores, indica que a indústria artesanal da fabricação de massas alimentícias era bastante profícua na época.

São desse século o *Libro de arte coquinaria* (1464-65 (?)) do Maestro Martino e o *De honesta voluptate et valetudine* (1445 (?)) de Bartolomeo Sacchi, o Platina.

No primeiro, encontramos diversas receitas regionais para o preparo de massas alimentícias, chamadas pelo autor *macaroni* - *macaroni romaneschi*, *macaroni in altro modo*, *macaroni siciliani (maccheroni chi fir)* -, e as primeiras indicações técnicas sobre a fabricação de *vermicelli*<sup>27</sup> que, secos ao sol, podiam durar dois ou três anos. Na receita de *macaroni siciliani* a palavra *maccherone* é encontrada, pela primeira vez, com o significado conhecido até nossos dias na maioria da península itálica, ou seja, um tipo de massa curta e furada. Os *macaroni romaneschi*, segundo Capatti e Montanari, não são *maccheroni* no verdadeiro sentido da palavra, como descrito acima, mas tipos de massa alimentícia, conhecidos hoje em dia pelo nome de *fettuccine* e *tagliatelle*. Para Mondelli, *macaroni romaneschi* são *lasanhas* e *macaroni in altro modo* são *tagliatelle*. (Capatti e Montanari, 1999:62 e Mondelli, 2001:198)

O Platina retomará as mesmas receitas, substituindo, segundo Mondelli, o termo popular *maccherone* pelo termo mais erudito *esicio*. No décimo volume, é citado um tipo de massa recheada, que é o precursor dos raviólis<sup>28</sup>.

Capatti e Montanari observam que, apesar de reconhecermos nos documentos medievais e renascentistas os formatos de massas que usamos atualmente, os modos de preparo e os condimentos eram muito diferentes na época. O tempo de cozimento era muito mais longo e resultava em uma massa cuja qualidade *al dente*, tão apreciada pelos italianos de hoje, era inexistente. O queijo, condimento fundamental para a massa, podia ser adoçado com acréscimo de gordura animal (século XIV) ou manteiga (a partir do

<sup>27</sup> «Distempera la pasta (...) et filala sottile rompendola a pezoli peccini con le dita a modo di vermicelli, et poneli a secchare al sole.» (Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 158 in Capatti e Montanari, 1999:62)

<sup>28</sup> «Ed è nel De honesta voluptate ac valetudine: vei de obsonis: et arte coquinaria, libri decem del Platina che compare la ricetta 'dell'Esicium ex carne', pasta ripena grande come una castagna (castaneae magnitudinem), capostipite dei ravioli.» (Mondelli, 2001: 198)

século XV) e especiarias doces, principalmente açúcar e canela. (Capatti e Montanari, 1999:64)

No século XVI, Teófilo Folengo (1491-1544) inventa a poesia macarrônica escrita em uma língua em que se misturam palavras latinas com palavras italianas latinizadas. Segundo Mariaelena Mondelli, o Olimpo das musas macarrônicas de Folengo é a terra de Bengodi, do Decamerão de Boccaccio, no qual, entre outras delícias, há *maccheroni e lasagne*<sup>29</sup>, grandes nhoques feitos com farinha, queijo e manteiga, como, ainda hoje, são conhecidos os *maccheroni* no Vêneto. Em 1548, Giordano Bruno cita em *Lo spaccio de la bestia trionfante* a expressão napolitana «è cascato il maccarone dentro il formaggio» (“caiu o macarrão dentro do queijo”).

Documentos atestam que a produção e comercialização de massas alimentícias artesanais passam a ser atividades regulamentadas a partir dos séculos XVI e XVII. Os fabricantes passam a ter reconhecidos os estatutos de suas corporações em várias cidades da península:

- em 1500, os *pastai*<sup>30</sup> romanos separam-se da corporação dos hortelãos (*ortolani*), criando uma corporação independente;
- em 1501, o uso das massas alimentícias era tão difundido em Palermo que seu preço entra no rol dos que devem ser tabelados;
- em 23 de janeiro de 1509, o vice-rei do Reino de Nápoles decreta que, em caso de guerra, carestia ou problema na safra de trigo, causadores de aumento de preços, os revendedores não podem cozinhar doces

<sup>29</sup> «(...) cento caldaie che mandano il loro fumo verso le nubi, piene di caciottine, maccheroni e lasagne».

<sup>30</sup> Houaiss registra o termo *macarroneiro* com acepção de fabricante de massas, como regionalismo de São Paulo, que, no entanto, não foi encontrado em nenhum documento do *corpus*.

nem devem confeccionar «*maccaruni, trii, vermicelli excepto in caso de necessità de malati*»;

- em 1546, a reedição do decreto é endereçada especificamente às corporações de *vermicellari, susamellari* e *tarallari*, ou seja, fabricantes de *vermicelli, susamelli* e *taralli*;
- em 1548, na reedição do tabelamento, o termo genérico *pasta* é substituído pelos tipos específicos de massas: *vermicelli di simula* e *maccarunj di farina*;
- em 1550, na Ligúria, os *fidelari*, fabricantes de *fideli*, pertenciam à corporação dos *formaggiari*, fabricantes de queijo;
- em 28 de maio de 1574, é aprovado pelos Senadores da República de Gênova o estatuto corporativo dos fabricantes de massas alimentícias (*pastai*): “*Capitoli dell’Arte dei Fidelari*”. Tal estatuto comprova que a massa alimentícia era feita de sêmola de trigo duro (*semola*);
- em 1577, em Savona (região da Ligúria), é editada a “*Regolazione dell’Arte dei Maestri Fidelari*”;
- em 1579, em Nápoles, são editados os “*Capituli dell’Arte delli Vermicellari della Fedelissima città di Napoli*”;
- em 31 de março de 1605, os “*Capitoli della Maestranza dei Vermicellari della città di Palermo*”;
- em 1608, uma sentença romana estabelece que os comerciantes de *vermicelli* devem submeter-se à *Arte dei Vermicellari*;

em 1639, os *vermicellari* conseguem aprovar uma lei que proíbe aos padeiros de fabricar *vermicelli*;

em 17 de janeiro de 1642, em Roma, a Corporação dos fabricantes de massas alimentícias (*pastai*) redige seu próprio estatuto e intitula-se “*Universitas et Ars Vermicellariorum*”.

Cristoforo di Messisburgo (1549) cita o uso da prensa (*torchio*) para a fabricação de massas alimentares e a importância de ter na despensa “*maccheroni napoletani*” e “*vermicelli*”, demonstrando que a massa alimentícia seca podia ser estocada. Capatti e Montanari (1999:66) afirmam que a massa era um produto caro e que, até a metade do século XVI, o preço dos *maccheroni* e das lasanhas, na Sicília, era três vezes mais caro do que o preço do pão. Documentos conservados no Arquivo Dória testemunham o uso de trefilas para a fabricação de massas em 1592 e informam que os *fidelli*, feitos a máquina, custavam menos do que os nhoques, feitos a mão. Em 1597, Oliviero Minuto obtém a licença para fabricar diversos tipos de massas alimentícias, isto é, «*maccaroni, tagliatelle, formentini et simili*», e para vendê-los no varejo. O documento registra que tal serviço asseguraria à população a possibilidade de adquirir seu sustento a um preço econômico<sup>31</sup>

Até esse século, os sicilianos, conhecidos pela alcunha de *mangiamaccheroni* (comedores de macarrão), exportavam massas alimentícias para Nápoles, cuja alimentação constituía-se principalmente de verduras (couve), pão e carne. O epíteto de *mangiafoglie* (comedores de folhas) dado aos napolitanos atesta que as massas

<sup>31</sup> «(...) Oliviero Minuto rivolge con successo istanza alla Magnifica Comunità di Cremona per ottenere il permesso di “fabbricare diverse sorte di paste, cioè maccaroni, tagliatelle, formentini et simili, et venderle a minuto, le quali s’assicura che renderanno molto servizio al pubblico, perché con quelle si puòet con facilità et con poca spesa, provvedere al vivere.» ( Barilla, 2001:19)

alimentícias em Nápoles eram um produto de luxo que, em tempos de carestia, deveria ser suprimido<sup>32</sup>. O aumento demográfico e a crise na produção de carne aumentam o problema da escassez de alimentos. Contemporaneamente, a difusão da *gramola* e a invenção da prensa mecânica<sup>33</sup> permitem a produção de massas alimentícias a um preço mais acessível. Em o *Cunto de li cunti*, compêndio de fábulas napolitanas de Giambattista Basile (1630), temos um dos primeiros documentos literários do termo *trafila*, como máquina cujos furos de diversas formas e dimensões determinam a diversidade dos formatos de massas alimentícias. O binômio massa x queijo substitui o tradicional couve x carne. Segundo alguns estudiosos, essa solução evitou, em Nápoles, o dramático fenômeno de desnutrição observado em épocas sucessivas em outras regiões da península itálica e da Europa<sup>34</sup>, uma vez que o queijo acrescenta as proteínas e gorduras que faltam aos cereais. (Mondelli, 2001:16) No século XVII, a qualidade *al dente* passa a ser registrada como um dado importante na observação do tempo de cozimento da massa. As massas alimentícias são citadas como preparações culinárias adequadas para a época de abstinência de carne prescrita pela igreja<sup>35</sup>. À mesa dos nobres, no entanto, a carne continua sendo o prato principal, em particular a caça e as aves. Na região da Emilia Romagna, devido ao sistema de meação, a carne de porco se mantém um produto fundamental na cultura unifamiliar. (Capatti e Montanari, 1999:80)

---

<sup>32</sup> Cf. acima o decreto de 23 de janeiro de 1509.

<sup>33</sup> Um documento emitido em Savona (Ligúria), em 1617, atesta que as massas alimentícias locais eram fabricadas a máquina (*al tornio de fidelari*) enquanto na Sardenha e na Sicília, eram fabricadas a mão. (Barilla, 2001:200) Segundo Marielena Mondelli (2001:202), os dois maquinários já eram usados nas cortes e nas lojas dos *fidelari* desde o século XVI.

<sup>34</sup> Desde o século XVII, em especial, entre o século XVIII e XIX, ocorreram nas regiões agrícolas da Itália, verdadeiras epidemias de *pelagra*, uma doença causada pela falta de vitaminas decorrente de uma alimentação monófaga, centrada quase exclusivamente em polenta de milho. (Capatti e Montanari, 1999:57-58)

<sup>35</sup> «*Nei ricettari la pasta viene spesso qualificata come vivanda 'di magro', con riferimento all'osservanza degli obblighi liturgici. Non ci stupiamo pertanto di trovare uno dei più completi inventari di minestre di pasta in una pagina del Vitto quaresimale di Paolo Zacchia (1636)*». Esse documento enumera os diversos tipos e formatos de massas alimentícias comuns na época. (Capatti e Montanari, 1999:64)

O costume de comer saladas revela-se importante na gastronomia da época. Em seu *Brieve racconto di tutte le radici di tutte le erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*<sup>36</sup>, publicado em 1614, Giacomo Castelvetro, exilado por motivos religiosos na, segundo ele, **carnívora Inglaterra**, além de decantar com nostalgia as verduras de sua terra natal, descreve com detalhes a *legge insalatesca*, ou seja, as regras para fazer saladas: salada bem salgada, pouco vinagre e muito óleo<sup>37</sup>.

Multiplicam-se, a partir do século XVII, registros de documentos que tratam das massas alimentícias, seus tipos, formatos, ingredientes e denominações. Giovanni del Turco (1602) cita em seu *Epulario nel quale si tratta del modo di cucinare carne, pescie, et ova* receitas de massas frescas recheadas, seu modo de preparo, ingredientes e fases de confecção, como, por exemplo, os *agnellotti in minestra* (sopa de anhelotes), ou seja, “*tortelli com recheio de carne, do tamanho de uma noz que devem ser envoltos em uma lâmina de massa, fina como a massa para lasanha, cortados com uma carretilha e, com os dedos, deve-se dobrar para cima toda a massa que tenha sobrado nos cantos*”<sup>38</sup>. Girolamo Aleandri (Veneza, 1630) em *La difesa dell’Adone* revela que o termo *fettuccia*, na acepção de um formato de massa alimentícia, era usado como sinônimo de *tagliatelli* [com i], *lasagnette* e *tagliolini*<sup>39</sup>.

<sup>36</sup> “Breve narração de todas as raízes de todas as ervas e de todas as frutas que, cruas ou cozidas, são consumidas na Itália.”

<sup>37</sup> «(...) la ‘legge insalatesca’ che recita: ‘insalata ben salata, poco aceto e ben oliata’». (Capatti e Montanari, 1999:47)

<sup>38</sup> «Gli Agnellotti in minestra, tortelli con ripieno di carne grossi quanto una noce, devono essere avvolti in una sfoglia, sottile come quella delle la agne, e tagliati con lo sprone. ‘Poi fatti che saranno si rivoltano in su con le dita (...) cioè tutta la pasta che avanza di qua e di là si drizza per all’insù e nel mezzo rimanga un frogoletto’ (piccola cassetta)». (Mondelli, 2001:200)

<sup>39</sup> «(...) era briaco di tagliatelli, cioè di quella minestra di minute fetucce di sfoglia di pasta, che in molti luoghi di Lombardia si dicono lasagnette, e a Roma (se male non mi ricordo) tagliolini.» (Mondelli, 2001:200)

O comércio de massas alimentícias é tão grande na época que o Papa Urbano VIII, em uma bula papal, impõe uma distância mínima de 24 metros entre as lojas que comercializam *vermicelli*. (Barilla, 2001:14)

Da ata de uma reunião dos *fideleri* de Gênova, em 11 de maio de 1649, presume-se que a matéria prima das massas alimentícias fabricadas em Gênova era o *grano duro* (trigo duro). Os livros-caixa da *Arte dei Lasagneri* de Veneza registram que os tipos de massas alimentícias fabricadas na época eram *lasagne*, *maccheroni*, *nenelli* e *rapioli*. Em 1699, a Corporação dos *Vermicellari* de Nápoles muda seu nome para Corporação dos *Maccaronari* e aprova um estatuto próprio<sup>40</sup>. (Mondelli, 2001:200-201)

No fim do século XVII, aparecem os primeiros registros do uso do tomate na forma de molho de tomate, principalmente em receitas de origem napolitana cuja influência ibérica é patente. É provável que o tomate já fosse usado pela população em geral antes de seu registro na cultura gastronômica da elite<sup>41</sup>.

No século XVIII, os *maccheroni* passam a ser o emblema da Itália. Na Inglaterra, faz sucesso o *Macaroni club* onde se reúnem jovens viajantes apreciadores da boa mesa. Nos Estados Unidos, em 1789, Thomas Jefferson encomenda uma *extrusora* (*torchio* e *trafila*) para a fabricação de massas alimentícias. A sua disseminação no continente americano ocorrerá somente mais tarde, por obra dos imigrantes. (Mondelli, 2001:201)

---

<sup>40</sup> «1699. Napoli, la Corporazione dei Vermicellari cambia nome e dinta la Corporazione di Maccaronari, con proprio Statuto. Ciò dimostra che dal 1700 il termine maccherone indica praticamente tutti i formati di pasta, sia quella fabbricata con il torchio e la trafile, come i vermicelli, che quella confezionata a mano.» (Mondelli, 2001:201)

<sup>41</sup> Capatti e Montanari (1999:26;50-51) e GEI:691.

Em 1740, o genovês Paolo Adami obtém autorização para abrir em Veneza uma fábrica de massas finas «*ad uso di Gênova*»<sup>42</sup> (à moda genovesa), propondo-se ensinar seu preparo aos mestres e filhos de mestres dos pastificios venezianos. Esse fato atesta haver uma diferença na preparação das massas nas duas cidades.

É publicado o tratado *Delle specie diverse di frumento e di pane e della panificazione* (Florença, 1765), de Saverio Manetti, que descreve os diversos tipos de trigo para a fabricação das massas alimentícias e cita alguns formatos da época: *vermicelli fini, maccheroni fini, tagliatelli sottili, foratini, semini*.

Na nova *Enciclopédie* de M. Diderot e M. D'Alembert (1779), o verbete *vermicelier* descreve a pessoa que, por meio de um instrumento dotado de múltiplos furos, reduz a massa alimentícia a fios delgados com aparência de vermes. Discorre, minucioso, sobre o modo como a massa é trabalhada e especifica dois tipos de *prensa*, a vertical, para as massas longas, e a horizontal, para as massas curtas, cortadas com uma lâmina fixa no centro da trefila. (Mondelli, 2001:201)

Goethe, em *Viaggio in Italia*, define os *maccheroni* como uma massa delicada, feita com farinha fina, muito bem trabalhada, fervida e moldada em formatos peculiares.

Em fins do século XVIII, já havia o estereótipo de que os italianos comiam apenas macarrão (*mangiamaccheroni*). Conta-se que Carlo Goldoni, em uma viagem a Paris, quando convidado por uma senhora para o jantar, teria ouvido um dos convidados

---

<sup>42</sup> Até 1950 foram mantidas, para fins comerciais, as denominações «*paste all'uso di Genova*» e «*paste di Napoli*».

admoestá-la por ter servido sopa a um italiano, visto que os italianos comem só “*macarrão, macarrão, macarrão*”.<sup>43</sup>

Até 1833, a massa alimentícia em Nápoles era trabalhada com os pés. Ferdinando II de Bourbon encarregou o engenheiro Cesare Spadaccini de idealizar um sistema “mais higiênico” e, em 1834, é lançado um instrumento chamado **homem de bronze** para substituir o antigo processo.

É de 1819 o primeiro registro da palavra *spaghetti* com a acepção de massa alimentícia, no *Dizionario della Lingua Italiana* de Nicolò Tommaseo e Bernardo Bellini<sup>44</sup>. Na *Cucina teorico-pratica* (1839) de *Ippolito Cavalcanti*, duque de *Buonvicino*, temos o primeiro registro do uso do molho de tomate como condimento para a massa alimentícia e de seu preparo como é usado até hoje:

*“o segredo do sucesso dos vermicelli com o tomate está em reduzir com cuidado o molho, cozinhar a massa al dente e, por fim, em uma frigideira, saltear a massa no molho até atingir o condimento perfeito”*<sup>45</sup>.

O estereótipo do napolitano devorador de macarrão converte-se em lugar comum. Capatti e Montanari (1999:67) citam fontes históricas que atestam que, em 1860, época da unificação da Itália, quando Nápoles, capital do Reino, é anexada à Região do Piemonte por obra de Garibaldi, o conde de Cavour comenta em uma carta a Costantino Nigro: «*i maccheroni son cotti e noi li mangeremo*» (o macarrão está pronto

<sup>43</sup> «*Voi date la zuppa a un italiano? Ma gli italiani non mangiano che maccheroni, maccheroni, maccheroni.*». Alberini, M. *Storia della cucina italiana*, Piemme, Casale Monferrato, 1992, p. 176, in Capatti e Montanari, 1999:67.

<sup>44</sup> «*(...) Spaghetto, singolare maschile diminutivo di SPAGO. (...) Minestra di spaghetti: che sono paste della grossezza di un piccolo spago e lunghe, come i sopraccapellini.*» (Mondelli, 2001:202)

<sup>45</sup> «*Il segreto del successo dei vermicelli con il pomodoro sta nel far restringere con cura la salsa, nel cuocere al dente la pasta e nel far saltare il tutto in padella, dando ogni tanto una rivoltata fino a raggiungere il perfetto condimento.*». (Mondelli, 2001:202)

e nós vamos comê-lo). A referência gastronômica sugere, segundo alguns autores, que a unificação foi, em verdade, uma apropriação do Sul pelo Norte<sup>46</sup>.

A partir da segunda metade do século XIX, tem início a grande industrialização dos pastificios em toda a costa napolitana, principalmente em Torre Anunziata<sup>47</sup>. A automação do processo cria, em um primeiro momento, desemprego e protestos de operários e de sindicatos. Mais tarde, com o aumento da demanda e, em consequência, da produção, Torre Anunziata vive seus anos dourados de 1904 a 1914, quando toda a produção é vendida para o consumo interno e, principalmente, para o mercado externo. A revolução industrial na fabricação de massas alimentícias ocorre em outras cidades da península no mesmo período. Em 1877, em Parma, região da Emília Romanha, nasce a indústria de massas Barilla que, com uma pequena prensa de madeira, fabrica cerca de 50 kg de massa por dia. Em poucos anos, a produção atinge 200 kg por dia e, no início do século XX, 2.500 kg. Em 1910, a nova instalação da fábrica produz oito toneladas/dia e, em 1940, a produção chega a 80 toneladas/dia de massas alimentícias, além de outros produtos de panificação. Gênova também desenvolve a automação no setor e, no final do século XIX, é, como Nápoles, um grande exportador de massas alimentícias. Em 1890, contavam-se 222 pastificios apenas na província de Gênova e 148 nos arredores de Savona e de Porto Maurizio (hoje, província de Impéria), com uma produção de cerca de 400 kg/dia por fábrica. As massas de Gênova distinguiam-se das

---

<sup>46</sup> «La 'rivoluzione nazionale', nella misura in cui significa 'assunzione del Sud da parte del Nord', è anche una rivoluzione dell'immagine gastronomica che – ha scritto Franco La Cecla – 'tira più a nord la coperta mediterranea, di cui i maccheroni sono una parte essenziale'». (La Cecla, F.. *La pasta e la pizza*, Il Mulino, Bologna, 1998: 27-28, in Capatti e Montanari, 1999:67)

<sup>47</sup> A localização de Torre Anunziata propiciava as condições climáticas ideais para o processo de secagem da massa, e, portanto, as condições ideais de conservação do produto por um longo período e conseqüente facilidade de comércio e exportação. Até a primeira guerra mundial, as marcas mais renomadas provinham dessa região. O processo de secagem artificial permite a difusão da fabricação de massas em todas as regiões da península, passando o setor do estágio artesanal para o estágio industrial. (Barilla, 2001:18-26)

massas de Nápoles. Enquanto as primeiras eram comercializadas em forma de ninhos (*matasse*, novelos), as de Nápoles eram fios retos com uma curva em uma das extremidades, porque, apenas saíam da prensa, eram pendurados em um bastão para secagem<sup>48</sup>. (Barilla, 2001:18)

O primeiro censo do setor, de 1937, revela uma capacidade nacional produtiva de 1.250.000 toneladas (12.500.000 quintali) e uma produção efetiva de 600.000 toneladas (6 milioni di quintali). (Barilla, 2001:27) As massas alimentícias eram, com efeito, o alimento típico italiano, confirmado pelo furioso ataque do futurista Marinetti:

*«l'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana»*

*“a abolição do macarrão, absurda religião gastronômica italiana”.*

A comparação do macarrão à religião revela que o preparo e o consumo das massas tinham, desde aquela época, seus próprios cânones e, como tais, deviam ser respeitados. A violação dos princípios dessa preparação representa para os italianos um crime culinário punido não apenas pela degustação de um produto de qualidade inferior mas, também, por lei. Em 1967, é promulgada a Lei n. 580, que regulamenta a produção das massas alimentícias italianas.<sup>49</sup> A lei foi recentemente adequada ao Mercado Comum Europeu, mas manteve seus princípios fundamentais sobre as características que garantem a qualidade da massa alimentícia italiana.

<sup>48</sup> Contam os autores que as pessoas do povo comiam as massas com as mãos. Suspendiam-nas com um garfo de madeira, pegavam alguns fios com a mão direita, elevando-os bem alto e faziam chegar as extremidades à boca. (Barilla, 2001:18)

<sup>49</sup> Cf. em anexos a íntegra da Lei.

### 3.4. PRODUÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS NA ITÁLIA<sup>50</sup>

Atualmente, contam-se cerca de 150 fábricas de massas alimentícias em operação na Itália, das quais 132 dedicam-se à produção de massas secas, 30 de massas frescas e 12 à fabricação dos dois produtos, com um potencial produtivo de quatro milhões de toneladas/ano.

Segundo dados do instituto **Nielsen** – para o mercado nacional – e do **ISTAT** – para o mercado internacional – a indústria das massas alimentícias fechou o ano de 2001 com um aumento no volume de produção equivalente a aproximadamente 2,7%, graças, principalmente, aos ótimos resultados obtidos pela exportação<sup>51</sup>, sendo que o ano de 2000 já tinha registrado um aumento de 2,3% para o setor.

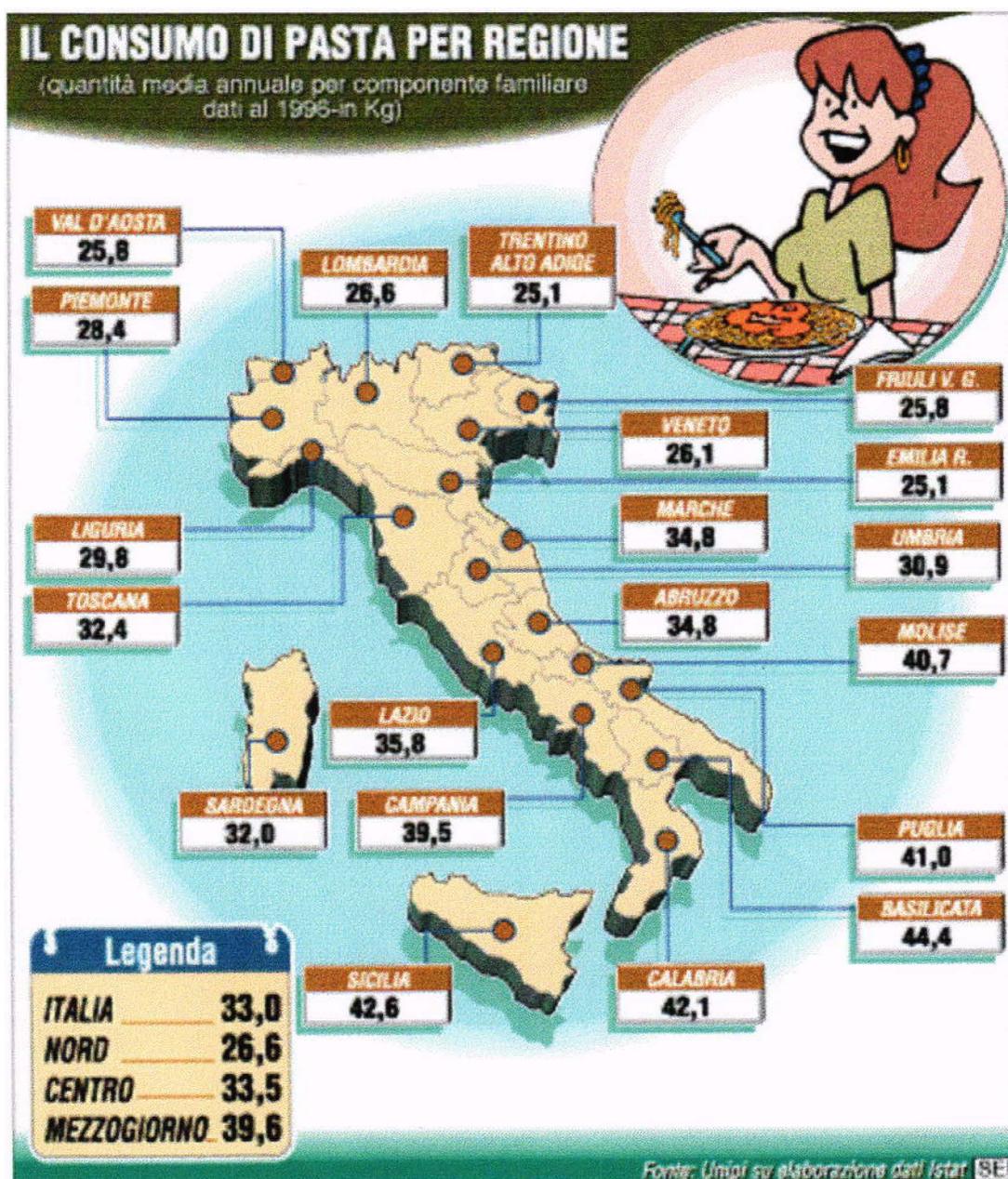
A produção italiana de massas alimentícias atingiu 3.083.237 toneladas para um valor de aproximadamente 3.278 milhões de euros com a utilização de 75% de sua capacidade produtiva. Desse total, 2.698 toneladas são de massa seca de *semola di grano duro* que correspondem a aproximadamente 2.219 milhões de euros; 198.209 são de *pasta all'uovo*, que correspondem a 410 milhões de euros, e 96.800 toneladas são de massa fresca de produção industrial, que correspondem a 447 milhões de euros. A massa longa (seca, fresca ou de ovos) corresponde a 35% da produção, enquanto a massa curta (seca, fresca ou de ovos) a 65%. O consumo *per capita* no mercado nacional mantém-se em 28 Kg/ano.

O Brasil ocupa o terceiro lugar na fabricação de massas alimentícias, atrás dos Estados Unidos e da Itália, a qual mantém a liderança em uma proporção três vezes superior a de seus concorrentes.

<sup>50</sup> Fontes: Stime UN.I.P.I. su dati ACNielsen Retail (AT ON'01) e ACNielsen Foodservice (AT ONDG'02) e dati ISTAT (per le esportazioni).

<sup>51</sup> Fonte: *Annuario generale dell'industria della pastificazione in Italia - 2001*, a cura dell'UN.I.P.I.

A exportação absorve 49% da produção e confirma o extraordinário sucesso da massa italiana no exterior. Segundo dados do ISTAT, as exportações atingiram o nível recorde de 1.489.373 toneladas correspondentes a 1.131 milhões de euros, ou seja, um aumento de 6,9% na quantidade e 9,1% no valor.



O mapa ilustra o consumo de massa alimentícia em quilos, por pessoa, em cada região italiana. Os números referem-se ao ano de 1996, sendo que dados atuais revelam uma diminuição do total *per capita* para 28 Kg/ano. Os dados revelam que o consumo

de massas alimentícias na Itália é maior nas regiões meridionais; a totalidade dos números não revela, no entanto, as diferenças no consumo das massas secas e das frescas.

### 3.5. CONCLUSÃO

A massa alimentícia é um produto emblemático da história da Itália. Sua origem remonta a épocas tão distantes que se confunde em histórias e lendas. A etimologia também é incerta. A palavra *macarrão* teria vindo de *macco* (*Liber de coquina*, 1300), uma polenta de favas amassadas (*ammacate*), que na Lombardia passou a denominar uma sopa de feijão (Scappi, 1570). *Macco* serviria para designar, no Norte da Itália, os nhoques (os *maccheroni* de Boccaccio) e, no Sul, a massa seca.

Percorre seu itinerário na bagagem (*la pasta in valigia*). Primeiro, na dos árabes do deserto que descobriram a técnica da secagem da massa para transportá-la. É essa característica essencial que favoreceu sua divulgação por todo o mundo. Da mesa dos pobres, foi nobilitada por condimentos e levada à mesa dos ricos. Volta à mesa dos pobres, após a invenção e difusão da *gramola* e do *torchio* mecânico que propiciaram produção a um preço mais acessível. Nos momentos de crise de produção de trigo, é eliminada da alimentação popular. Aceitou o acompanhamento do tomate, de origem americana, incorporando-o como ingrediente intrínseco em seus pratos. É, ao mesmo tempo, alimento requintado e popular. Esse paradoxo acompanha a massa alimentícia em sua viagem ao Brasil, na memória dos imigrantes, que, com farinha e água, a sincretizam no novo continente. Vendida nos mais diversos pontos comerciais, torna-se cada vez mais presente nas mesas de todas as classes sociais. Seus ingredientes, aos poucos, se aprimoram. Chega o trigo duro, ingrediente do produto original, que, no natural processo de hibridação, característico da cultura gastronômica *in valigia*, havia

sido substituído pelo trigo comum que era, se não o único, o mais acessível. Hoje, a Itália não é mais o país em que a pobreza e a fome expulsam seus habitantes, mas um país de riqueza, de pessoas elegantes e de produtos exclusivos, país que exporta o *Italian style* e encontra em suas massas alimentícias um símbolo desse estilo:

*«Il settore è uno dei più export-oriented dell'industria alimentare del paese e dell'intero sistema industriale italiano e la pasta si conferma come prodotto bandiera del "made in Italy".» (UNIFI)*

## 4. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

### 4.1. O MODELO DE COSERIU

#### 4.1.1. ENTRE O POSITIVISMO E O ANTIPOSITIVISMO

Nos três primeiros capítulos de *Lições de Lingüística Geral*, Eugenio Coseriu analisa os princípios do positivismo e do antipositivismo e seu reflexo na evolução dos estudos lingüísticos desde os neogramáticos até a lingüística atual. Segundo o autor, “o positivismo, enquanto ideologia e metodologia das ciências, se caracteriza por quatro princípios” e a cada um deles a lingüística atual opõe um princípio exatamente contrário. (Coseriu, 1980:13)

Para o trabalho lexicológico e lexicográfico, a discussão desses princípios revelou-se importante para determinarmos:

1. a distinção entre unidades lexicais e suas acepções;
2. o ponto de partida no sistema de significação;
3. o grau de equivalência entre as unidades lexicais nas duas línguas.

Coseriu parte da enumeração e explicação dos quatro princípios do positivismo na seguinte ordem: **princípio do indivíduo**, **princípio da substância**, **princípio do evolucionismo** e **princípio do naturalismo**. A seguir, contrapõe a cada um deles as críticas dos antipositivistas. Para nosso trabalho, optamos por confrontar as duas ideologias iniciando pelos princípios do naturalismo e do evolucionismo, que, para nós, são os motivadores dos outros dois.

O positivismo considera os fatos lingüísticos como fatos naturais (princípio do naturalismo) e, como tais, sujeitos à lei da evolução (princípio do evolucionismo). Por

meio de uma metodologia científica, semelhante à utilizada para o estudo das ciências naturais, estuda-se o maior número possível de fatos lingüísticos e, sobre essa base de indivíduos, constituem-se classes (abstrações) a partir de uma operação de identificação e generalização de caracteres idênticos, ou seja, dos traços comuns encontrados nos diferentes indivíduos (princípio do indivíduo ou do atomismo científico). Os fatos singulares são considerados apenas como substância, como elemento material (princípio da substancialidade).

O antipositivismo distingue generalidade de universalidade e abstração de essência. O indivíduo não é analisado de modo isolado, mas inserido em um sistema de relações. Ao princípio da substância opõe-se o princípio da função do objeto dentro do sistema. Ao princípio da evolução e da visão essencialmente diacrônica opõe-se a consideração atemporal da essência das coisas. As ciências naturais não são mais consideradas como modelo de ciência em geral. A mudança do enfoque do indivíduo isolado para o indivíduo inserido em um sistema considera a possibilidade da introdução de variantes capazes de modificar o próprio sistema.

#### **4.1.2. APLICAÇÃO DOS PRINCÍPIOS DO POSITIVISMO E DO ANTIPOSITIVISMO NA ANÁLISE LEXICOGRÁFICA**

O **princípio do naturalismo**, defendido pelo positivismo, reduz todos os fatos à classe dos fatos naturais e, como tais, submete-os à lei do evolucionismo. Como na natureza todos os fatos estão sujeitos às leis da causalidade e da necessidade, com base no princípio da evolução, busca-se a causa dos fenômenos, aplica-se aos fatos uma metodologia naturalista para descobrir as leis de desenvolvimento que os regulam. O conhecimento dos fatos e sua generalização permitem estabelecer normas gerais e prever desenvolvimentos posteriores.

Na lingüística, as línguas são consideradas como organismos naturais, dotados de um desenvolvimento próprio. **Língua-mãe, língua-filha; vida das palavras; famílias de línguas** são algumas das metáforas que refletem essa ideologia. Uma vez que os fatos lingüísticos são interpretados em sentido causal, pode-se perguntar qual a causa de determinada mudança lingüística. Por conseguinte, a evolução e suas causas são os problemas centrais nessa concepção e a criatividade lingüística não é considerada como fator primário. Todos esses fatores conduziram ao desenvolvimento de uma metodologia que busca assemelhar-se à das ciências naturais.

Para o antipositivismo, as ciências naturais não são consideradas como modelo de ciência em geral. Variando o objeto, mudam-se os métodos, pois varia a finalidade. Ao “*mundo da causalidade*” opõe-se “*o mundo da liberdade*”.(Coseriu, 1980:25) Os fatos não são determinados por **causas**, mas *em virtude de* uma **finalidade**. O sistema e a realização ou uma lei normativa têm validade até que o sistema mude com a introdução de uma variável.

Coseriu conclui que, em relação a esse princípio, a lingüística atual continua a ser de tipo positivista, uma vez que “*a idéia das ciências da natureza como exemplares se mantém na ideologia corrente embora não mais no nível filosófico*”. (Coseriu, 1980:27) Segundo Mattoso Câmara (1970:192-193), com a evolução das ciências da língua, não se considera mais a evolução lingüística como a “*marcha de uma forma rudimentar para a sua plenitude, à maneira do desenvolvimento de um ser vivo. A palavra evolução, em lingüística, pressupõe apenas um processo de mudanças*

'*graduais e coerentes*.'” A partir dessa visão, o autor estabelece uma distinção fundamental entre evolução e empréstimo<sup>1</sup>.

Se aceitarmos que “*a reação antipositivista na lingüística não se prende sempre a movimentos filosóficos contrários ao positivismo, mas produz-se ainda no próprio âmbito do positivismo*”, (Coseriu, 1980:27) podemos afirmar que os princípios antipositivistas devem ser considerados em uma relação de consequência ao pensamento positivista e não como total anulação dos seus conceitos.

Quanto ao **princípio do evolucionismo**, para o positivismo, os fatos singulares são considerados em si próprios e na sua evolução. Como ocorre na natureza, presume-se que o fato singular e as classes se modifiquem quase em círculo fechado: nascimento; desenvolvimento e morte. O estudo, portanto, é feito do ponto de vista diacrônico.

Na lingüística, sob um ponto de vista diacrônico, o objeto principal é a história da língua que coordena cronologicamente os fatos e estabelece as diversas fases de desenvolvimento de uma língua. São definidas, freqüentemente, as identidades etimológicas. As funções de palavras diversas são explicadas por meio de hipóteses sobre a sua origem e seu desenvolvimento.

Para o antipositivismo, o estudo pode ser feito do ponto de vista sincrônico. O estado das coisas e a essência dos objetos são vistos de maneira atemporal. A essência não está na origem: “*a origem não explica necessariamente o ser atual (...), pelo contrário, para se poder falar de mudanças, é necessário conhecer o ser permanente das coisas*”. (Coseriu, 1980:25) A universalidade da unidade lingüística não pode ser estabelecida por meio de seu desenvolvimento, porque a universalidade tem um caráter permanente e deve ser encontrada em cada fase de seu desenvolvimento.

---

<sup>1</sup> Cf. 4.3. *Italianismos*.

Coseriu conclui que, na lingüística atual, ao princípio de **evolução**, defendido pelo positivismo, opõe-se a idéia dos **estados das coisas** e à **diacronia** se opõe a **sincronia**.

Em nosso trabalho, partimos de um ponto de vista sincrônico, buscando, nas unidades lexicais extraídas de um *corpus* limitado a um período de tempo, as características essenciais para a sua definição. As informações de caráter diacrônico, no entanto, não são desprezadas.

O conjunto de italianismos pode ser dividido em dois grupos: os neologismos e os não-neologismos. Os não-neologismos correspondem a unidades lexicais já dicionarizadas, fruto do contato entre a língua italiana – falada pelos imigrantes – e a língua portuguesa. Os neologismos são italianismos em processo de lexicalização, que passaram a integrar o nosso universo lexical a partir de uma data determinada: início da década de 90. Esses aspectos são essenciais para a análise do tratamento dado aos italianismos e das modificações sofridas pelas unidades lexicais pertencentes ao primeiro grupo. Revelam-se outros aspectos diacrônicos no trabalho de comparação entre as unidades lexicais nas duas línguas. Por exemplo, em relação aos tipos das massas alimentícias, os nomes, que para os italianos mantêm uma certa transparência, perdem a motivação na língua portuguesa com conseqüências em sua adaptação. A origem da designação e sua evolução bem como sua relação com o plano do conteúdo podem sofrer modificações no processo de inserção e adaptação à língua receptora, o que revela novos valores funcionais que devem ser considerados na definição da unidade.

Em relação ao **princípio da substância**, para o positivismo, os fatos singulares são considerados pela sua substância material e não pela sua função.

Na lingüística, os fatos lingüísticos são considerados na sua substancialidade e são identificados entre línguas diversas pela identidade material e pela identidade de conteúdo. Em uma mesma língua, os fatos lingüísticos são considerados pela sua identidade material e pela constância de conteúdo; a identidade é determinada pelos traços comuns.

Para o antipositivismo, ao princípio da substância se opõe o princípio da função. O termo função pode ser considerado em sentido ativo – “*para que serve?*” – ou como conceito matemático, como relação entre dois elementos (os **functivos**). De acordo com esse princípio, procura-se determinar a essência das coisas e dos objetos, não com base na sua substância, mas com base na sua função.

Para Coseriu, (1980:31) a lingüística atual reconhece como princípio explícito estabelecer relações funcionais e identificar as unidades lingüísticas com base na sua função e não mais estabelecer relações materiais. As diferenças entre as unidades lingüísticas devem ter um fator funcional, ou seja, reconhece-se como unidade aquilo que é funcionalmente unitário. Esse princípio não pode ser aplicado para indivíduos isolados, mas somente se o indivíduo é considerado dentro de um sistema.

Para o positivismo, a atenção do cientista concentra-se no fato singular. A universalidade do fato é considerada como o resultado de uma operação de generalização e de abstração. Na base de diversos fatos singulares e da generalização de caracteres idênticos (os traços comuns) é construída uma abstração e sobre essa base de indivíduos podem constituir-se classes (**princípio do indivíduo ou do atomismo científico**). Como nas ciências naturais, a experiência do fato singular precede qualquer teoria considerada sempre como generalização realizada por meio do acúmulo de conhecimento do maior número possível de fatos.

Na lingüística, o fato lingüístico avulso individual é o ponto de partida da análise. A partir dos traços comuns encontrados em diversos indivíduos e de uma operação de generalização, constitui-se classes que nem sempre têm funções distintas no âmbito do significado. O corolário do princípio do atomismo científico consiste no estudo empírico antes da teoria. (Coseriu, 1980:13)

Para o antipositivismo, o princípio do indivíduo e da conseqüente generalização é substituído pelo princípio da universalidade do indivíduo que não é conhecida por meio da generalização, já que essa operação implica, *a priori*, uma intuição da universalidade, revelada no momento em que delimitamos o campo de observação. A teoria é a base e o suporte da generalização, necessária antes mesmo da observação dos fatos. O princípio do atomismo é substituído pelo princípio de sistema no qual o indivíduo passa a ser considerado não de modo isolado, mas inserido em uma estrutura mais ampla, em um sistema de relações do qual faz parte.

Para Coseriu, “*não somente a lingüística estrutural, mas toda a lingüística atual é antiatomista*”. (Coseriu, 1980:30)

#### **4.1.3. GENERALIDADE E UNIVERSALIDADE – ABSTRAÇÃO E ESSÊNCIA**

Os conceitos de generalidade e de universalidade distinguem o pensamento positivista do antipositivista e estabelecem a distinção entre abstração e essência.

*“A generalidade, aquilo que efetivamente se encontra nas coisas e que se pode abstrair, é constituída de caracteres constantes, que podem também não ser necessários, mas que simplesmente se acham nas coisas.”* (Coseriu, 1980:22)

*“A universalidade é, ao contrário, o modo de ser das coisas, e tal modo é necessário porque é o conjunto dos caracteres sem os quais as coisas não seriam o que são.” (Coseriu, 1980:22)*

Como foi visto acima, para o positivismo, a universalidade do fato é considerada como o resultado de uma operação de generalização e de abstração, obtida pela identificação de traços comuns. Para o antipositivismo, a universalidade não é conhecida por intermédio da generalização, pois essa operação já implica uma **intuição** da universalidade, revelada no momento em que delimitamos o campo de observação.

A nosso ver a **intuição** do campo de observação é realizada, em primeiro lugar, por meio de um processo de generalização. Comparando-se os indivíduos, constituem-se classes com base em características agregativas, os traços comuns. O processo de individualização só se completa quando reexaminamos o campo de observação como estrutura, e as unidades pelos seus traços distintivos funcionais.

*Se considerarmos os objetos “em uma estrutura, estes objetos são identificados em primeiro lugar como parte de um todo, e, em segundo lugar, como o mesmo tipo de objetos. Os objetos que, tomados individualmente, não eram semelhantes, agora se tornam parecidos e são interpretados como o mesmo objeto, a mesma classe e o mesmo tipo de objetos, se considerados no resto do contexto e se vistos em relação com uma estrutura determinada”. (Coseriu, 1981):23)*

A individuação do objeto é feita por meio do recorte e inserção do objeto em uma estrutura com o objetivo de identificação para estudo ou para comunicação. Não

existe conhecimento possível do indivíduo isolado; somente quando o reconhecemos como parte de um todo é que esse conhecimento passa a existir. (Coseriu, 1980:22) Um mesmo objeto pode ser observado em várias estruturas – consideradas como um sistema de relações –, de acordo com parâmetros, critérios, objetivos, participação em estruturas mais ou menos complexas, intersecções, ramificações.

#### 4.1.4. O PRINCÍPIO DA FUNÇÃO E A LÍNGUA FUNCIONAL

O princípio da funcionalidade funda-se no postulado da solidariedade entre o plano da expressão ou *significante*, ou o “plano material” da linguagem, e o plano do conteúdo ou do *significado*, ou plano puramente mental.

*“A uma unidade de língua no plano da expressão, deve (em geral) corresponder uma unidade no plano do conteúdo, diferente das outras unidades da mesma língua; e a uma unidade de conteúdo deve (em princípio) corresponder uma unidade de expressão.”* (Coseriu, 1980:60)

Quando a um único conteúdo correspondem duas ou mais formas no **plano da expressão**, temos **variantes (sinonímia)**, que podem ser obrigatórias ou facultativas.

Quando a uma única forma no **plano da expressão** correspondem dois ou mais conteúdos, temos **homonímia**.

Dada a solidariedade entre o plano de expressão e o plano do conteúdo, aplica-se o método da comutação para identificar as unidades, substituindo-se uma parte da expressão, para observar se a essa substituição corresponde uma variação no plano do conteúdo e se, ao substituir uma parte do conteúdo, é modificado o plano da expressão.

Essa relação é fundamental no trabalho de tradução porque verifica se os traços distintivos na língua de origem são os mesmos na língua de destino, possibilitando a escolha das unidades equivalentes. O critério da funcionalidade nas relações é o princípio que rege a identificação de unidades, ou seja, a identificação ocorre quando dois elementos possuem características opostas.

#### 4.1.5. LÍNGUA HISTÓRICA E LÍNGUA FUNCIONAL

A língua histórica é a “*língua constituída historicamente como unidade ideal e identificada como tal pelos seus próprios falantes e pelos falantes de outras línguas, habitualmente através de um adjetivo “próprio”: língua portuguesa, língua italiana (...)*”. (Coseriu, 1980:110)

A língua histórica é um conjunto de línguas funcionais, de tradições lingüísticas diferentes, historicamente conexas e só em parte concordantes. Mesmo sob um ponto de vista sincrônico, apresenta sempre variedade interna: diferenças diatópicas (entre diferentes regiões geográficas), diastráticas (entre diferentes estratos sócio-culturais), diafásicas (condicionadas pela intenção da comunicação (Vilela, 1979:183) entre as diversas modalidades expressivas grupais). Identificada pelos seus falantes como uma unidade, é, na verdade, um diassistema, constituída por sistemas lingüísticos bastante diferenciados que devem ser considerados isoladamente ou combinados entre si para efeito de descrição lingüística.

Uma língua histórica é uma estrutura complexa que compreende inúmeros subconjuntos que se inter-relacionam e se sobrepõem em graus diversos. Essa complexidade estrutural impossibilita o estudo da língua histórica como um todo. Para

fins metodológicos, delimita-se um ou mais subconjuntos (uma ou mais línguas funcionais) e seus fatos lingüísticos são analisados segundo os níveis de atualização previstos por Coseriu.

A língua funcional é definida como uma técnica lingüística determinada (unitária e homogênea) considerada sob um ponto de vista sincrônico<sup>2</sup> (um período historicamente determinado), sintópico (uma única realidade geográfica), sinstrático (um único estrato social) e sinfásico (uma única modalidade expressiva). Nos discursos, identificamos as diversas línguas funcionais, empregadas isoladamente ou combinadas entre si.

Uma língua funcional realiza-se de acordo com a seguinte estrutura: sistema, norma e fala.

#### 4.1.6. NÍVEIS DE ATUALIZAÇÃO DA LÍNGUA: SISTEMA, NORMA E FALAR CONCRETO

A língua funcional apresenta diferentes níveis de atualização que não podem ser considerados como variedade interna de uma língua, mas como graus diversos de estruturação.

O **sistema** é o nível mais abstrato de atualização de uma língua funcional, ao qual se chega pelo princípio da universalidade<sup>3</sup>. Coseriu (1979:74) especifica que se trata de um conjunto estruturado de possibilidades do qual o falante deve servir-se no momento da enunciação. A escolha dos elementos dentro desse conjunto admite infinitas realizações, desde que seja respeitado o caráter funcional na combinação de seus elementos. Os fatos lingüísticos que pertencem ao sistema têm caráter funcional, ou seja, são invariantes. Compreendemos por **caráter funcional** o conjunto de

<sup>2</sup> “O objeto por excelência da descrição estrutural é a língua enquanto técnica sincrônica do discurso.” (Coseriu, 1980:110)

<sup>3</sup> Cf. 4.1.3. “O conjunto dos caracteres sem os quais as coisas não seriam o que são.” (Coseriu, 1980:22)

características obrigatórias pertencem ao **nível do sistema** que devem ser observadas na composição de fonemas, morfemas, unidades lexicais, frases e textos, sob pena de não serem compreendidos.

A **norma**, mais do que o **sistema**, impõe-se ao indivíduo no momento da enunciação. Apesar de a escolha entre a enunciação normal e o desvio de uma norma não ter valor funcional, ou seja, ainda que permitia a produção de uma mensagem compreensível (porque as imposições do nível do sistema não foram afetadas), essa enunciação fora da norma fere uma convenção do grupo de falantes no qual o emissor e/ou o receptor estão incluídos. A norma consiste em um conjunto de realizações obrigatórias, implicitamente definidas por um grupo social, geográfica, profissional ou culturalmente delimitado, utilizadas apenas no âmbito desse grupo. Chega-se à norma pela generalização<sup>4</sup>, ou seja, pela frequência dos traços comuns encontrados nos discursos, os quais devem ser considerados nos diversos níveis de articulação da língua. Conforme Coseriu (1979:61), “*na realidade, há várias normas parciais*”. Isso significa que a frequência pode ser relativa a determinados grupos, ou total, comum a todos os falantes de uma determinada língua e, portanto, caracterizar a própria língua. Em italiano, por exemplo, a emissão da vogal **a** é sempre oral, enquanto em português pode ser oral, como em **casa**, ou nasal, como em **quando**. A pronúncia por parte de um falante brasileiro de uma unidade lexical como *italiano*, com o timbre nasal da vogal, fere uma **norma** da língua italiana, e será notada pelos seus falantes. No entanto, não é um fato que pertence ao **sistema** da língua italiana *standard*, uma vez que não há uma

---

<sup>4</sup> Cf. 4.1.3. “*aquilo que efetivamente se encontra nas coisas e que se pode abstrair, é constituída de caracteres constantes, que podem também não ser necessários, mas que simplesmente se acham nas coisas.*” (Coseriu, 1980:22)

oposição funcional em italiano para a emissão oral ou nasal da vogal **a**. É um fato de **norma** comum a todos os falantes da língua italiana.

Para chegar ao conceito de **norma**, Coseriu retoma as observações feitas por Trubetzkói o qual, no âmbito da fonologia, havia intuído a necessidade de considerar as variantes fonéticas em dois planos distintos. A partir da observação de um determinado conjunto de ocorrências, Trubetzkói verificou a presença de variantes fonéticas facultativas gerais (comuns a um determinado grupo de falantes) ou individuais (observadas em apenas um falante) e que uma dessas variantes poderia ser considerada a variante **normal** (no sentido de freqüente e constante) dessa língua funcional. Além das variantes facultativas, que poderiam eventualmente ter um valor estilístico, foram observadas variantes combinatórias, aquelas cuja emissão dependia dos fonemas contíguos. Hjelmslev, no âmbito estrutural e funcional, comprova, no plano da expressão e do conteúdo, a existência de variantes livres ou individuais, que corresponderiam às variantes facultativas da fonologia. (Coseriu, 1979:51-54)

Portanto, a língua “*no sentido amplo do termo, não é apenas sistema funcional, mas também realização normal*” [grifos nossos]. (Coseriu, 1979:54) Há fatos de lingüísticos que pertencem ao **sistema da língua** e fatos lingüísticos que pertencem à **norma da língua**. Enquanto as variantes são fatos de norma porque não têm caráter funcional, as invariantes são fatos de sistema pelo seu caráter funcional.

O **falar concreto** é a enunciação. Para Coseriu, o conceito de **fala** aproxima-se do conceito saussuriano de *parole*. São “*os atos lingüísticos concretamente registrados no próprio momento de sua produção.*” (Coseriu, 1979:73) Em português, optamos pelo termo **discurso**, como prefere Mattoso Câmara, para evitar a idéia de que o conceito só se aplica à língua oral. (Nota do tradutor, *in* Coseriu, 1980:120)

Vilela (1979) define esse nível de atualização como “*o plano da realização concreta da técnica lingüística.*” O discurso pode ser considerado como ponto de partida para o processo de abstração e incluir os outros dois níveis, uma vez que “*o falante utiliza, para a expressão de suas intuições inéditas, modelos, formas ideais que encontra no que chamamos de “língua anterior” (sistema precedente de atos lingüísticos)*”. (Coseriu, 1980:72) Por outro lado, o falar concreto pode ser considerado o último grau de realização do sistema.

O emissor (ou enunciador) domina em níveis diversos uma fração do complexo sistema de relações que é a língua histórica. A comunicação é um intrincado processo de escolhas realizadas pelo emissor dentro desse sistema. Esse processo de escolhas realiza-se dentro das possibilidades oferecidas pelo sistema, considerado aqui como o nível mais abstrato de atualização da língua, o qual é compartilhado com o receptor (ou destinatário). Se, por algum motivo, o emissor excede os limites do sistema, a comunicação não se realiza no discurso.

O sistema contém um conjunto de normas, estruturas convencionais compartilhadas por grupos de falantes em determinadas situações. O emissor tem consciência desses diferentes conjuntos e faz suas escolhas dentro da norma que ele considera adequada ao tipo de mensagem, à situação de comunicação e ao seu receptor. O emissor pode desrespeitar a norma convencional àquela situação ou propositalmente por questão de estilo (desvio eufórico), ou inconscientemente (desvio disfórico), sem comprometer a essência da mensagem do discurso.

## 4.2. A UNIDADE LEXICAL

A palavra é um elemento difícil de ser delimitado a ponto de ter-se tornado um lugar-comum da literatura lingüística indicar essa noção como fluida e impossível de ser definida com rigor. (Apothéloz, 2002) O seu reconhecimento pelo leigo, no entanto, é intuitivo, revelando haver um conjunto de características inerentes à palavra que permite que se reconheça uma unidade em cada uma das seguintes estruturas: **casa, lindas, chamo, vou, guarda-chuva**. Inúmeros exemplos citados por estudiosos revelam que esse reconhecimento intuitivo, que pressupõe, a princípio, a palavra gráfica como uma unidade, não sobrevive a uma análise lingüística. Saussure já afirmava que

*“Sem dúvida, os falantes não conhecem essas dificuldades; tudo o que for significativo num grau qualquer aparece-lhes como um elemento concreto, e eles o distinguem infalivelmente no discurso. Mas uma coisa é sentir esse jogo rápido e delicado de unidades, outra coisa dar-se conta dele por meio de uma análise metódica.”*

(Saussure, 2001:123)

**Palavra** é uma unidade lexical da língua comum e, como tal, utilizada em diversos contextos, tornando-se polissemêmica<sup>5</sup>. Como ocorre em outras ciências, as unidades lexicais, que, na língua comum, têm valor polissemêmico, nas línguas de especialidade tendem à monossememia. A verificação da palavra como realidade gráfica e a possibilidade de defini-la de maneira rigorosa que satisfaça a critérios usuais de cientificidade são fatores primordiais na investigação lingüística, principalmente para a lexicologia e a lexicografia.

<sup>5</sup> Cf. definição de Greimas: “A polissememia corresponde à presença de mais de um semema no interior de um lexema.” (Greimas, 1979:341) “O semema de Pottier corresponde, pois, ao nosso lexema, sendo que este é constituído por um conjunto de sememas (conjunto que pode ser, em última instância, monossemêmico)”. (Greimas, 1979:285)

A palavra é objeto de estudo das diversas ciências da linguagem, o que originou uma polissemia terminológica, conforme as diversas disciplinas e correntes de pensamento. Coseriu (1980) atribui essa dificuldade terminológica à coexistência de diferentes concepções e adverte que a coerência com uma delas implica conseqüências metodológicas nas operações de descrição, já que as diferenças entre os pontos de vista resultam na atribuição de valores diversos para um mesmo termo. O autor cita como exemplo o termo **fonema**, que não tem o mesmo valor em um texto filiado à escola de Praga e em outro, ligado à glossemática.

Ullmann (1964:71) distingue quatro unidades básicas da língua: fonema (unidade de som), palavras plenas e palavras-formas (unidades de significado) e frases (unidade de relação). Lopes (2000:54) distingue três unidades básicas: a frase (nível fraseológico, como o nível máximo de análise), o morfema (nível morfológico) e o fonema (nível fonológico, nível mínimo de análise)<sup>6</sup>. Mattoso Câmara (1970:96) distingue vocábulo fonético (associação do segmento fônico com uma significação imanente), vocábulo mórfico (realidade lingüística, que se decompõe em unidades menores, as formas mínimas ou morfemas), morfemas *lato sensu* ou semantemas (conforme se relacionam com o “mundo dos objetos”) e morfemas *stricto sensu* ou morfemas gramaticais (conforme estruturam os semantemas, enquadrando-os em classes ou concatenando-os na frase).

A polissemia terminológica somou-se à polissemia da unidade lexical **palavra** existente na língua geral, tornando o seu uso inadequado nas disciplinas científicas. A partir de 1980, graças a um conjunto de doutrinas mais coerentes e a um

---

<sup>6</sup> Lopes cita ainda o nível textual como um possível nível acima do fraseológico e o nível fonológico (constituído pelos fonemas ou morfemas, que são agrupamentos de traços distintivos não-analisáveis em constituintes separáveis, que formam o fonema). Quanto ao nível textual, considera os estudos da Lingüística Transfrasal ainda incipientes e prefere ater-se aos níveis descritos.

consenso latente, torna-se possível ordenar as noções e reduzir as denominações arbitrárias ou redundantes, empregando-se o termo genérico **palavra** apenas para fins de generalização, simplificação, fins didáticos ou para denominar categorias mistas. (Quemada, 1981)

Nossa intenção, neste capítulo, é verificar, nas ocorrências do *corpus*, a aplicação dos critérios para a delimitação das unidades lexicais apresentados por alguns autores, a partir da perspectiva proposta por Quemada (1981) e retomada por Alves (1999).

#### **4.2.1. A PROPOSTA DE QUEMADA**

Em seu artigo *Le noms des mots ou des noms pour le mots. A propos de la terminologie lexicologique*, Bernard Quemada (1981) propõe alguns elementos para a elaboração de uma terminologia própria para as unidades lexicais e procura especificar o conteúdo conceptual para cada denominação.

A observação dos fatos lingüísticos em três níveis de estruturação, previstos no modelo de Coseriu, permite considerar os fatos concretos e observáveis (plano do discurso ou da fala), as regras de funcionamento e conceitos (plano do código ou da norma) e as categorias e funções abstratas (plano do sistema)<sup>7</sup>.

##### **4.2.1.1. PLANO DO CÓDIGO (NORMA)**

Para Coseriu, o plano da norma contém os fatos lingüísticos tradicionais, comuns, constantes, ainda que não tenham, necessariamente, uma função opositiva. Os fatos de norma podem, em certos casos, exigir a realização de aspectos não-funcionais de caráter redundante. A compreensão não é afetada quando no discurso é realizada uma

<sup>7</sup> Cf. Alves, 1999:70 e Quemada, 1981:211.

emissão “não-normal”. (Coseriu, 1980:119-125) A frequência de emprego é um fator determinante na aceitação de uma ocorrência como fato de norma.

No plano do código, “*organizam-se e se associam, de maneira sincrônica funcional, unidades estereotipadas, marcadas por sua frequência de emprego e por determinado uso social.*” (Alves, 1999:70)

As **unidades do código** são as **lexias** (unidades lexicais) e os **morfemas** (unidades gramaticais).

As lexias, consideradas as unidades lexicais por excelência, “*constituem as unidades de significação estereotipadas (lexicalizadas), que, em um estado de língua delimitado sincronicamente, e em determinado universo sociocultural, permitem nomear uma coisa, uma noção, uma qualidade ou uma ação.*”. (Alves, 1999:70) Os **termos** ou **unidades terminológicas** são as lexias científicas e técnicas que integram as terminologias.

#### 4.2.1.2. PLANO DO DISCURSO (FALA)

Para Coseriu, no plano do discurso, a técnica lingüística é técnica efetivamente realizada e contém uma série de determinações próprias com alto grau de ineditismo. (Coseriu, 1980:119-125) É o “*plano no qual se observam as unidades realizadas contextualmente, em situação de enunciação e de comunicação*”. (Alves, 1999:70)

As **unidades do discurso** são os **lexes** que “*correspondem às lexias do plano do código. O termo lexe designa as unidades do discurso apreendidas em seus respectivos empregos e marcadas pelas características dos contextos lingüísticos e extralingüísticos correspondentes*”. (Alves, 1999:70) São as **ocorrências** registradas e extraídas do *corpus*. O significado da unidade do discurso pode ser determinado pelo

conteúdo referencial (realidade ou conceito) e pelos efeitos de sentido em contextos específicos. Seu semantismo combina os elementos semêmicos e valores conotativos (semas virtuais atualizados), que são igualmente importantes na produção do sentido.

Os lexes caracterizam-se por uma restrição das possibilidades semânticas virtuais existentes na lexia – características secundárias no plano do código – e podem tornar-se, no plano do discurso, características fundamentais do lexe. Têm sua aceção e condições de emprego precisas e circunstanciais, independentemente de sua situação no código lexical. Frequência e estabilidade não pertencem ao plano do discurso cuja principal característica é a possibilidade de variação, considerada como resultado de escolhas do emissor dentro das possibilidades oferecidas pelo sistema e pela norma ou fruto de lexicogênese.

O processo de lexicalização consiste na passagem de uma unidade lexical do plano do discurso para o plano do código, ou seja, na passagem do *status* de lexe para o *status* de lexia.

Há duas categorias de lexes:

a. **vocábulos** que são “*lexias atualizadas no discurso, que assumem diferentes valores significativos de acordo com o contexto*”. (Alves, 1999:70) O vocábulo é uma unidade que possui o mesmo significante da lexia, observada em outro plano. Nenhum dicionário pode registrar todas as aceções de um vocábulo;

b. **lexóides** que “*provêm de uma lexicogênese relativamente espontânea, abrangem os neologismos – aí incluídos os hapax, que apresentam uma única ocorrência – e os estrangeirismos, lexes importados de outros sistemas lingüísticos empregados esporadicamente.*”. (Alves, 1999:70)

#### 4.2.1.3. PLANO DO SISTEMA

Para Coseriu, esse plano contém as oposições funcionais, ou seja, tudo aquilo que na técnica lingüística é distintivo. É, em essência, o plano no qual estão latentes todas as possibilidades de formações para aquele sistema (virtualidade), independentemente de sua eventual realização. Nesse plano, *“estão reunidas, organizadas e associadas, de forma acrônica, unidades abstratas e seus traços virtuais”*. (Alves, 1999:70)

As unidades do sistema são os **lexemas** (unidades lexicais) e os **formantes** (unidades gramaticais). Os primeiros designam toda unidade mínima livre, enquanto os segundos abrangem as unidades lexicais mínimas presas. As unidades do sistema representam os signos lexicais mínimos *“em que são neutralizadas e confundidas todas as referências relacionadas à cronologia e ao uso e todas as avaliações normativas.”*. (Alves, 1999:70)

Neste trabalho, denominamos as unidades do discurso de **ocorrência**. As unidades do código são denominadas **lexias**, para as unidades da língua geral, e **termos**, para as unidades da língua de especialidade. No plano do sistema, as unidades são denominadas **lexemas**. Usamos o termo genérico **unidade lexical** para denominar as unidades do léxico quando não queremos relacioná-las especificamente a nenhum nível de atualização.

#### 4.2.2. A DELIMITAÇÃO DA UNIDADE LEXICAL

A partir do exposto acima, consideramos como nosso objeto de estudo as unidades lexicais no nível do discurso e seu processo de lexicalização, ou seja, a passagem do plano do discurso para o plano do código e optamos pelo termo genérico

**unidade lexical** para indicar **lexe** ou **lexia** indistintamente de seu plano de observação. O trabalho de extração das ocorrências do *corpus* (lexes) e a verificação de sua eventual lexicalização se sustentam somente a partir da possibilidade de delimitação da unidade lexical.

As línguas naturais, códigos (sistema de signos) em estado potencial e atualizados na fala, são formadas por unidades em relação de inclusão que devem manter sua característica de signos, ou seja, associar sempre um conteúdo a uma expressão (um significado a um significante). Se essa relação for rompida, a unidade perde sua característica de signo e a comunicação não será mais possível.

Consideramos, com Lopes (2000:51), que forma e sentido resultam do estabelecimento de uma relação integrativa entre dois níveis. Ao decompor uma unidade lingüística, alcanço a sua forma; ao compor unidades lingüísticas, alcanço o seu sentido. Ao decompor uma frase (unidade de nível frasal) em unidades menores (unidades de nível morfológico) perco, aos poucos, o seu sentido global. As unidades obtidas, no entanto, têm seu próprio sentido em seu respectivo nível (o nível morfológico). Quando há dissociação entre forma e conteúdo não há mais a unidade lingüística. É o caso dos femas ou merismas, que pertencem a um nível inferior ao nível fonológico, mas não são unidades lingüísticas.

Segundo Apothéloz, uma análise, mesmo superficial, mostra que a palavra gráfica, em francês, corresponde a unidades muito diversas. O mesmo ocorre nas línguas italianas e portuguesa. Portanto, a palavra gráfica pode corresponder a:

1. um signo lingüístico mínimo: *flor, rápido, por, fiore, veloce, per*;

2. um conjunto de mais de um morfema: *marchemos, inabilidade, compriamolo, infedele*;

3. nenhuma unidade significativa ou a uma unidade cujo significado é praticamente inacessível à maioria dos falantes. São as palavras que compõem sintagmas fixos cujos componentes não têm significado fora daquele contexto: em francês o autor cita *fi* em *faire fi de*. Em italiano, temos *patrasso*<sup>8</sup>, palavra usada apenas nas expressões *andare* ou *mandare a patrasso*, morrer ou matar. Em português, poderíamos citar o regionalismo brasileiro *beleléu* em *ir* ou *mandar para o beleléu*<sup>9</sup>, palavra empregada apenas nesta locução.

Na língua geral há unidades gráficas aparentes cuja articulação resulta em duas unidades significativas/funcionais como *d'água* em *gota d'água* (de água), ou dois elementos gráficos que, na verdade, formam uma única unidade significativa, como *guarda-chuva*, que não pode ser desmembrada sem perder por completo a significação.

Vários autores, entre os quais destacamos Denis Apothéloz (2002), Jacqueline Picoche (1977) e Maria Tereza Bidermann (1978 e 1999) dedicaram-se ao estudo dos critérios para a delimitação da unidade lexical apresentados a seguir. No âmbito do reconhecimento das unidades neológicas, citamos ainda Jean-François Sablayrolles (2000).

#### 4.2.2.1. CRITÉRIOS FONOLÓGICOS

<sup>8</sup> «s.m. *solo nelle loc. [grifo nosso] mandare, andare a patrasso, uccidere, morire e, per estens. mandare, andare in rovina. Alterazione della loc. biblica ire ad patres 'raggiungere gli antenati', per incrocio con Patrasso, nome di una città della Grecia».* (Garzanti)

<sup>9</sup> “*substantivo masculino Regionalismo: Brasil. Uso: informal. morte; desaparecimento; malogro. ir para o b. Regionalismo: Brasil. Uso: informal. 1. perder a vida; falecer 2. reduzir-se a nada; sumir Ex.: o carro novo foi para o b. 3. Derivação: sentido figurado. não ter êxito; gorar mandar para o b. Regionalismo: Brasil. Uso: informal. 1. tirar a vida a; matar 2. fazer desaparecer 3. Derivação: sentido figurado. não continuar (algo); desistir de (algo) Ex.: mandou a tese para o b.. Empr. apenas nestas loc. [grifo nosso]*”. (Houaiss)

A análise fonológica (potencialidade de pausa, acento da palavra e outras regras fonológicas) é o primeiro critério de reconhecimento das unidades léxicas em potencial no interior do enunciado. Individuadas as unidades, são submetidas às regras morfo-sintáticas e semânticas que atuam no sistema lingüístico em consideração.

Por esse critério, a palavra pode ser considerada como “*uma seqüência fonológica que recorre sempre com o mesmo significado, (...) uma seqüência fônica que constitui uma emissão completa e após a qual a pausa seria possível*”, (Biderman, 1999:83) mesmo que no discurso a pausa não seja efetivamente observada. Além da pausa, esse critério prevê, também, o critério da acentuação, uma vez que há apenas uma sílaba tônica por unidade.

Conforme a autora, quase todos os lingüistas concordam com a fragilidade desse critério. Ullmann (1964:85) afirma que “*No decurso da fala, as palavras individuais raramente aparecem como unidades fonéticas. Duas ou mais palavras podem combinar-se num único grupo fônico, e, dentro desses grupos, as palavras podem perder a força e ser mesmo mutiladas e aglutinadas, podendo, algumas vezes, levar à ambigüidade*”. Mattoso Câmara fala de **vocábulo fonético**, lembrando que essa unidade “*pode abranger mais de um vocábulo significativo.*” (Mattoso Câmara, 1970:85)

Algumas dessas unidades revelam-se passíveis de outra segmentação em unidades menores também constituídas por uma cadeia de significantes dotada de significado. Observamos que o critério fonológico não exclui o critério semântico, uma vez que a unidade entre expressão e conteúdo deve ser mantida. (Lopes, 2000:47)

O critério fonológico, útil para uma primeira segmentação, não consegue individuar as unidades complexas, como atestam os erros de segmentação cometidos

sobre os empréstimos estrangeiros, em que duas unidades da língua de origem serão transformadas em uma única unidade na língua receptora. Podemos citar, como exemplo, as diversas ocorrências encontradas no *corpus* para o *molho all'amatriciana* ou *alla matriciana*, preparação típica de Amatrice, pequena cidade na província de Rieti. Em italiano, são admitidas as duas formas<sup>10</sup>, sendo a segunda considerada uma forma dialetal. A polêmica, no entanto, ocupa diversas listas de discussões entre especialistas e amadores todas na Internet, chegando a ocorrer uma diferença no plano do conteúdo que reflete no plano da expressão<sup>11</sup>. A incerteza decorre da dificuldade de segmentação na unidade fonética [alamatriciana (?): *all'amatriciana* (a); *molho amatriciana* (b), *à matriciana* (c), *matriciana* (d) (sic). Nos exemplos c e d, a vogal inicial de “*amatriciana*” é sentida como a preposição *a* que introduz outras denominações para molhos como *à bolonhesa*, *à romana*, *à puttanesca*.

#### 4.2.2.2. CRITÉRIOS MORFO-SINTÁTICOS

<sup>10</sup> Cf. GEI p.40 «*amatriciana, all'. Modo di cucinare la pasta, il cui nome deriva dalla cittadina di Amatrice, in provincia di Rieti. L'amatriciana, o matriciana come si usa anche chiamarla (...)*»

<sup>11</sup> Lista de discussão sobre culinária em [www.website.lincone.net](http://www.website.lincone.net) (27 novembre 2001): «*C'è chi sostiene che la ricetta sia di Amatrice (da cui Amatriciana), e chi, invece, ritiene che si tratti di un piatto romano. In effetti, se si scava alla radice, si può notare come le differenze tra le due ricette siano notevoli: in bianco e senza cipolla ad Amatrice, con il sugo e la cipolla a Roma. La ricetta in realtà nasce a Roma, e sono gli abitanti di Amatrice a crearne una "copia" riveduta e corretta*».

Em resposta a uma leitora que afirma não existir a forma *matriciana*, («*Si dice Bucatini alla Amatriciana no alla matriciana! Ma chi vi ha messo in cucina a voi!!!?*»), o autor do site apresenta uma série de supostas referências etimológicas da origem da forma *matriciana*: o nome do vaso onde eram conservados os tomates desde o tempo dos Romanos (a discussão sobre a presença dos tomates na Europa, antes da descoberta da América também se prolonga); um ritual “matriarcal” no qual era servido um prato em cujo molho era usado um ingrediente chamado *matricale* «*Mia cara Laura, io la chiamo "matriciana" per una serie di ottimi motivi, che mi stupisce tu non conosca. Eccone alcuni: 1) (e fondamentale) I pomodori usati per il sugo venivano conservati fin dai tempi dei Romani in speciali otri, o vasi, che in latino son detti "matara". D'altronde il "matraccio" e' a tutt'oggi un recipiente in vetro dal collo lungo che trova uso in chimica. Vero Giorgio? 2) L'origine degli spaghetti alla "matriciana" si perde pero' nella notte dei tempi, quando ancora le sorti dell'umanita' erano rette dall'istituto del "matriarcato". Ed erano un piatto usato solo in riti molto particolari che si svolgevano durante il solstizio d'inverno tra i monti dell'alto Lazio; da cui i maschi erano non solo esclusi, ma del tutto all'oscuro. 3) Nel sugo, infine, aveva grande parte la "matricale", una pianta erbacea aromatica delle composite con infiorescenze a capolino, simili a piccole margherite, raccolte in corimbo. Il suo uso purtroppo e' ormai fuorimoda in questa brutta societa' fastfood, ma la sua impronta e' rimasta incisa nel nome. Basta cosi' o devo continuare?»*

As unidades obtidas pelo critério fonológico serão submetidas ao critério gramatical ou morfo-sintático<sup>12</sup> em que serão aplicados simultaneamente os seguintes critérios:

1. classificação gramatical da palavra e sua função exercida na sentença;
2. princípio da coesão interna da palavra:
  - 2.1. estabilidade interna;
  - 2.2. mobilidade de posição;
  - 2.3. impossibilidade de separação dos constituintes;
3. princípio da comutação.

#### **4.2.2.2.1. CLASSIFICAÇÃO GRAMATICAL DA PALAVRA E SUA FUNÇÃO EXERCIDA NA SENTENÇA**

O reconhecimento de uma unidade lexical pode ocorrer a partir de sua função ou de sua classe gramatical dentro da frase. Após a delimitação do vocábulo fonético, verificamos se há unidade sintática e morfológica.

Biderman (1978:109-111) afirma que “*constitui um axioma o fato de que o valor funcional da palavra é básico, no processo de identificação da unidade léxica*”. Para Apothéloz (2002), os lingüistas contemporâneos já consideram a associação de três (e não duas) propriedades – significante, significado e categoria (verbo, nome, preposição etc) –, como propriedades combinatórias peculiares determinantes do signo mínimo (ou morfema). A aplicação de tais critérios na verificação da autonomia da unidade lexical pode revelar-se bastante útil.

<sup>12</sup> Alguns lingüistas consideram que os fatos morfológicos (relativos à estrutura interna das palavras) e os fatos sintáticos (princípios que regem a combinação das palavras na frase) constituem um único domínio: o da morfo-sintaxe. (Apothéloz, 2002:3 e Lopes,2000:150)

#### 4.2.2.2. PRINCÍPIO DA COESÃO INTERNA DA PALAVRA

Os morfemas “*atraem-se mutuamente como os átomos em uma molécula*”, não havendo a possibilidade de dissociá-los sem destruir aquela palavra. Não podemos inverter a ordem de seus componentes sem modificar seu significado. Não podemos incluir, inserir nenhum vocábulo entre seus componentes. (Biderman, 1978: 113)

Para Apothéloz (2002), a coesão interna da palavra pode ser evidenciada por, no mínimo, três critérios: a estabilidade interna; a mobilidade de posição; a impossibilidade de separação dos constituintes. Esses critérios formais são úteis, principalmente, para verificar a unidade nas formações sintagmáticas.

O **princípio da estabilidade interna** estabelece que a ordem dos componentes no interior da unidade lexical não pode ser modificada sem alterar seu conteúdo (significado), uma vez que, apesar de sua grande mobilidade no discurso, internamente, a palavra é uma seqüência coesa e estável, na qual reconhecemos seus morfemas componentes que não são intercambiáveis. Esses morfemas podem ser morfemas presos como em *im-precisa-mente* ou não-presos, como em *guarda-chuva* e *um não-sei-quê*. (Lopes, 2000:168)

O **princípio da mobilidade de posição** (permutação) estabelece que morfemas ou grupos de morfemas podem ser deslocados no interior da frase. Biderman (1978:113) considera o princípio de permutação um indicador formal muito útil no processo de isolar e identificar as unidades léxicas, de modo especial na língua portuguesa, uma vez que o grau de liberdade na colocação das palavras é grande.

**O princípio da não-separabilidade dos constiuintes**

Esse critério estabelece que uma palavra é uma unidade no interior da qual não podemos inserir outra palavra. (Apothéloz,2002:8)

Lopes critica esse critério apresentando exemplos como **eu te amarei**, que, em português, pode ser separado e ter suas unidades deslocadas na forma **amar-te-ei**. Em italiano, observamos uma ocorrência semelhante em *posso darglielo*, que pode ser desmembrado em *glielo posso dare*, e no uso do imperativo (tu, 2ª pess. sing.): *non farlo* ou *non lo fare*. Nos dois casos, os pronomes *glielo* e *lo* podem vir antes ou depois do verbo, o que não acarreta uma mudança no plano do conteúdo.

Se considerarmos, no conjunto das unidades lingüísticas, apenas as unidades do léxico, consideradas como palavras lexicais que configuram imediatamente a realidade extralingüística (distintas das palavras categoremáticas e morfemáticas), (Vilela, 1979:10-11), verificamos que esse critério formal é bastante útil na delimitação das unidades complexas. O “teste da inserção”, como é chamado por Biderman (1999:90), verifica se a inclusão de um elemento em uma formação sintagmática é possível ou se destrói sua unidade.

#### 4.2.2.2.3. PRINCÍPIO DA COMUTAÇÃO

Mounin (1968:55) denomina comutação a operação fundamental de análise em que o lingüista isola unidades, e por meio da substituição mútua dessas unidades, obtém as unidades reais que constroem a mensagem. Lopes distingue comutação de substituição como duas operações baseadas na covariação. Segundo o autor, ocorre comutação quando o resultado da covariação implica uma mudança de significado, como, por exemplo, quando trocamos “o primeiro elemento [d] do plano de expressão de dia pelo elemento [l] (...) constituindo lia (...): alterado o plano fônico da forma

*original, alterou-se, ao mesmo tempo, o seu sentido*". Ocorre substituição quando a covariação não produz nenhuma diferença perceptível de significado, como, por exemplo, quando trocamos, *"na forma dia, o primeiro elemento [d] por um outro elemento como [ʃ], construindo [ʃia]"*: houve uma alteração no plano da expressão que não repercutiu no plano do conteúdo. (Lopes, 2000:56) O interesse dessa técnica de segmentação e comutação é que, como afirma Mounin, *"não se trata de um erudito processo de laboratório ou de um artifício abstracto"* É o mesmo processo *"pelo qual a criança que aprende a falar adquire a delimitação exacta das unidades que tenta manejar, mas por tentativas e erros"* (Mounin, 1968: 56)

Picoche (1977) considera o critério da comutação como o processo de substituição de um elemento por outro, com base no fato de que uma unidade sintagmática lexicalizada integra uma rede de oposições com unidades simples. (Alves, 1999:78) Essa comutação nem sempre é possível, uma vez que não há unidades simples correspondentes a todas as unidades sintagmáticas. O teste poderia consistir na substituição da unidade complexa por uma paráfrase definitória, mas, nesse caso, estaríamos utilizando o critério semântico.

#### **4.2.2.3. CRITÉRIOS SEMÂNTICOS**

É o critério definitivo para a delimitação da unidade lexical. Consiste no princípio da solidariedade entre o plano da expressão (significante) e o plano do conteúdo (significado), ou seja, *"a uma unidade de língua deve (em geral) corresponder uma unidade no plano do conteúdo, diferente das outras unidades da mesma língua; e a uma unidade de conteúdo deve (em princípio) corresponder uma unidade de expressão."* (Coseriu, 1980:60)

Ieda Maria Alves em seu artigo *A delimitação da unidade lexical nas línguas de especialidade* (1999) discute essa problemática que surgiu a partir da observação de uma predominância das formações sintagmáticas nos processo de criação de neologismos e define formação sintagmática como aquela em que dois ou mais elementos constituem uma unidade complexa e correspondem a um único conceito. Essa definição estabelece o critério semântico como critério predominante para a delimitação das unidades lexicais.

Ao retomarmos os demais critérios acima citados, verificamos que sua aplicação dependerá sempre do critério semântico. O critério fonológico possibilita um primeiro isolamento das unidades dentro do texto a partir da verificação das pausas possíveis e da acentuação. As seqüências fonológicas assim obtidas (plano da expressão) devem corresponder obrigatoriamente a um significado (plano do conteúdo). As unidades obtidas pelos critérios morfo-sintáticos também deverão ser confirmadas pelo critério semântico.

Justificando a importância do critério semântico na individuação da unidade lingüística, Biderman (1978:116) cita Ullmann que considera “*a palavra como uma unidade semântica indecomponível. Se existem unidades gramaticais significantes, menores do que a palavra, elas não têm significação autônoma*”.

Os critérios para determinar a unidade lexical não são os mesmos para todas as línguas e devemos escolher os mais adequados ao nosso objeto de estudo. Da mesma forma como há línguas enfaticamente paradigmáticas, como o latim e o alemão, em que, muitas vezes, uma palavra não existe em estado abstrato, como pura designação da coisa que representa, mas apenas em sua forma flexionada, há línguas enfaticamente sintagmáticas, como o inglês, em que “*a forma não pode ser reconhecida e definida a*

*não ser que nos coloquemos no terreno da função*”. (Biderman,1978:112). Greimas (1979), em sua definição de palavra, afirma que “*a palavra, mesmo sendo uma unidade sintagmática, só pode ser apreendida como tal no interior de uma língua ou de um grupo de línguas particulares.*” Essa afirmação é compartilhada por Maria Tereza Biderman, que enfatiza que a identificação das unidades lexicais só pode ser realizada no interior de cada língua, uma vez que o próprio conceito de palavra é relativo e varia de língua para língua.

No caso das formações sintagmáticas neológicas, Sablayrolles (2000:161-162) considera ainda como um critério importante de reconhecimento, o papel dos saberes culturais e lingüísticos de uma comunidade, cujos falantes reconhecem uma formação como pertencente a determinada norma do sistema, e, por conseguinte, a imutabilidade daquela forma de expressão. Esse critério confirma a importância do trabalho conjunto do lexicógrafo e do terminógrafo com especialistas idôneos das diferentes áreas do conhecimento.

Para verificar a validade dos critérios de identificação das unidades lingüísticas acima descritos, foram extraídos, ao acaso, dois textos do *corpus* dos quais destacamos alguns sintagmas em língua italiana e seus correspondentes em língua portuguesa, e atribuímos os critérios de identificação. Foram reportadas as análises de três unidades complexas.

Procedemos a uma primeira segmentação, atribuindo o critério de pausas possíveis, indicadas pelos símbolos: ( | ) para pausas possíveis; ( | ) para pausas breves; ( || ) para pausas acentuadas. O critério de acentuação (uma sílaba tônica por unidade) é irrelevante na identificação de unidades complexas.

### Spaghetti alla puttanesca

In | un | tegame || far | scaldare | (7,5  
 cl) | di | **olio** | **extra** | **vergine** | **d'oliva**, ||  
 soffriggere | fino | a | colore | dorato | (1)  
 | grosso | **spicchio** | **d'aglio** | (o | (2)  
 piccoli) | e | (2) | pezzetti | di |  
**peperoncino** | **piccante**. | Unire | (500g)  
 | (**peso** | **lordo**) | di | **pomodori** | **da** |  
**salsa** | ben | maturi | spellati, |  
 leggermente | strizzati | e | tritati. |  
 Quando | la | temperatura | de | l'olio | si  
 | è | abbassata, | unire | i | filetti | di | (3)  
 | acciughe | dissalate, | scioglierli |  
 schiacciando | con | una | forchetta, | poi  
 | aggiungere | (100 g) | di | **olive** | **di** |  
**Gaeta** | snocciolate, | (1) | cucchiaio | di |  
**concentrato** | **triplo** | **di** | **pomodoro** | e  
 | 1 | pugno | di | capperi | dissalati. |  
 Cuocere | per | (25) | minuti, | poi |  
 condire | gli | spaghetti | cotti | **al** | **dente**  
 | ben | scolati. | (*GEI*)

### Espaguete à puttanesca

Em um caldeirão, aqueça 3 litros de  
 água em fogo alto. Quando começar a  
 ferver, acrescente 1 colher (sopa) de sal  
 e ponha o macarrão para cozinhar por  
 cerca de 10 minutos, até ficar **al dente**.  
 Enquanto isso, em uma panela refogue  
 o alho no **azeite**, em fogo alto, por uns  
 2 minutos, até começar a dourar.  
 Adicione as anchovas e refogue um  
 pouco, amassando com a colher.  
 Acrescente a alcaparra, a **azeitona** e  
 misture bem. Junte o **tomate**, o  
 pimentão e mexa bem. Tempere com o  
 sal e a pimenta. Reduza o fogo pra  
 médio, tampe e cozinhe por 10 minutos  
 mexendo algumas vezes até o molho  
 encorpar. Coloque a salsinha, mexa e  
 tire do fogo. Reserve. Escorra o  
 macarrão, misture o molho e sirva  
 quente. (*O grande livro de receitas de*  
*Clandia*. p. 472)

## 1. SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA.

Pelo critério morfo-sintático, temos um substantivo + sintagma preposicional.

### 1.1. SPAGHETTI

Posso substituir *spaghetti* por outro tipo de massa, ou acrescentar uma especificação (*spaghetti Barilla alla puttanesca*). *Spaghetti* constitui, portanto, uma unidade independente. Em português, *espaguete*.

### 1.2. ALLA PUTTANESCA

Em *Garzanti*, temos: “*puttanesco* [put-ta-né-sco] *agg.* || *pl.m.* – *schi* 1. (volg.) *di, da puttana* 2. *spaghetti alla puttanesca, spaghetti conditi con pomodoro, acciughe tritate, olive nere e capperi (...)*”.

Em *GEI*, não há o registro isolado de *puttanesca* ou *alla puttanesca*<sup>13</sup>; há, apenas, a ocorrência da receita *spaghetti alla puttanesca*.

Em *alla puttanesca*, o significado (o plano do conteúdo) - **com tomates, anchovas, azeitonas pretas e alcaparras** - está relacionado ao significante (plano da expressão) como um todo e não a uma parte dele, constituindo uma **unidade**. *Alla puttanesca* não se refere mais ao significado expresso na acepção 1 (referente a prostitutas) que poderia ter tido em sua origem<sup>14</sup>.

<sup>13</sup> Como por exemplo, para *amatriciana, all'*.

<sup>14</sup> Observamos que a expressão retoma seu significado original (1. referente a prostitutas), em frases ambíguas, jocosas em que a acepção 2 remete à primeira. Piadas em que receitas como *bucatini alla puttanesca* assumem um duplo sentido (disponível em: [www.humortadela.com.br](http://www.humortadela.com.br))

Em tese, os dois constituintes poderiam ser dissociados como em *alla moda puttanesca* em que a inserção do novo elemento não altera o significado<sup>15</sup>. Não foi encontrado nenhum registro de *alla moda puttanesca*; no entanto, observamos as seguintes ocorrências em uma pesquisa em língua italiana<sup>16</sup>, na Internet:

*spaghetti alla puttanesca* (frase exata), 571 ocorrências;

*spaghetti puttanesca* (frase exata), nenhuma ocorrência em páginas originais em língua italiana;

*alla puttanesca* (frase exata), 1061 ocorrências;

*alla puttanesca* (exceto *spaghetti*), 216 ocorrências (exemplos: *penne, linguine, tonno, sugo, bucatini, vermicelli, pesce bianco di lago, bigoli, spaghettoni, sedani* etc);

*puttanesca* (exceto *alla* e *spaghetti*), 98 ocorrências, sendo que, em páginas originais em língua italiana, encontramos somente os seguintes exemplos: *pizza puttanesca, sugo rustico puttanesca, salsa puttanesca* ou, simplesmente, *puttanesca* (substituindo *salsa/sugo alla puttanesca*).

A unidade *puttanesca* pode substituir o sintagma *alla puttanesca* (acepção 2); no entanto, os poucos exemplos encontrados revelam que, em italiano, esse uso é incipiente, enquanto, em língua inglesa, os exemplos são inúmeros.

<sup>15</sup> Na verdade, há uma alteração sutil que remeteria à acepção 1, à *moda das prostitutas*.

<sup>16</sup> Apesar de o idioma ter sido especificado na busca, foram localizadas algumas páginas originais que se apresentam na sua língua de origem e foram, posteriormente, traduzidas para o italiano.

A frequência revela-se um critério muito importante na confirmação da unidade lexical e, de uma língua para outra, o empréstimo pode ser lexicalizado a partir de uma formação secundária (ou até mesmo virtual) na língua de origem.

Em português, à *puttanesca* ou à *putanesca*.

## 2. OLIO ,/ EXTRA ,/ VERGINE ,/ D'OLIVA

Outras ocorrências registradas, *olio extra vergine*, *l'extravergine*, *Círio extra vergine*.

### 1.1. OLIO

Pode ser considerada uma unidade, uma vez que existem outros tipos de óleo, como *olio di semi di soia*, *olio d'oliva*, *olio di oliva vergine* etc.

### 1.2. D'OLIVA

É um sintagma, formado pela preposição *di* + substantivo, que pode ser desmembrado. A possibilidade de desmembramento permite a construção de outras formações: *di semi*, *di arachide* etc.

### 1.3. EXTRAVERGINE

*Extra* é um prefixo, usado também como adjetivo. A *Grande Enciclopedia Illustrata della Gastronomia* (GEI) apresenta o verbete *extra* (= fuori di, em *Garzanti*) como uma denominação muito usada em gastronomia e na terminologia referente aos ingredientes para indicar produtos especiais, com características superiores à média. Genericamente, é apresentado como um “*modo di dire*”, ou seja, uma expressão, como em *polli extra*, *uova extra*, *caffè extra* (frangos, ovos, café de qualidade superior<sup>17</sup>).

---

<sup>17</sup> Exemplos do autor.

O sintagma *extravergine*, porém, forma uma unidade sem significado independente, a qual só será usada no sintagma *olio extravergine d'oliva*. Não podemos inserir nenhum elemento entre os componentes da unidade. Não há a entrada independente de *extravergine* em *Garzanti*. Especificamente, é uma qualificação com vínculo normativo (regulamentado por lei) que indica um processo de produção do óleo que resulta em um produto de qualidade superior pelas suas características organoléticas. Essas características são determinadas por lei também para os óleos *fino vergine* e *vergine*.

*Olio extravergine d'oliva* é uma unidade lexical, um hipônimo de *olio d'oliva*. *Extravergine* começa a exercer uma função substantival substituindo a unidade composta<sup>18</sup>. Comparando as definições nos dicionários de língua italiana e de língua portuguesa, percebemos a diferença cultural subjacente no uso da unidade lexical nos dois idiomas. Em português, temos duas unidades, **óleo (de oliva)** e **azeite**, cuja etimologia revela uma origem comum (oliveira), a primeira do grego e a segunda do árabe. Houaiss enfatiza em **azeite** o uso culinário, enquanto em **óleo** predominam as acepções não-culinárias. Em italiano, predominam as acepções culinárias, destacando a definição de que o “*olio d'oliva, spremuto dalle olive, è il condimento tradizionale della cucina italiana*”, o óleo de oliva, extraído das azeitonas, é o condimento tradicional da cozinha italiana.

Além da frequência, devemos considerar se a unidade lexical é uma unidade terminológica ou uma unidade da língua geral. O pesquisador deverá sempre considerar seu objeto de pesquisa com seus objetivos no momento de aplicá-los, e os dados

---

<sup>18</sup> Cf. Alves, 1990:43: “No vocabulário da publicidade relativa a imóveis e a hotelaria, está se generalizando o emprego de compostos em que não se revelam, de maneira explícita, certos componentes”.

oferecidos pelo *corpus* escolhido. Para a elaboração de um dicionário de língua geral, os hiperônimos usados como entradas serão mais amplos e incluirão hipônimos que, em um dicionário de especialidade, serão os hiperônimos e funcionarão como entradas.

Em um dicionário de língua geral, *olio* é um hiperônimo cujos hipônimos incluirão os óleos comestíveis que serão: *di semi, d'oliva, di ravizzone, di sèsamo*.

Em um dicionário gastronômico, *olio d'oliva*, por sua vez, será hiperônimo de: *olio di oliva vergine, olio d'oliva raffinato, olio d'oliva, olio di sansa d'oliva*

*Olio di oliva vergine* será hiperônimo de *olio extravergine d'oliva, olio d'oliva vergine (fino), olio di oliva vergine corrente, olio d'oliva vergine lampante*.

*Olio di sansa di oliva* será hiperônimo de *olio di sansa d'oliva greggio, olio di sansa d'oliva raffinato, olio di sansa di oliva*.

### 3. AL | DENTE

Se partirmos da língua de origem, encontramos *al dente* como um hipônimo de *dente*. Em *Garzanti*, *al dente* está inserido na primeira acepção de *dente* (estrutura horizontal):

Dente. *S.m.* 1. ciascuno degli organi ossei infissi nelle mascelle dell'uomo e di alcuni animali e convenzionalmente suddivisi in corona (parte visibile), colletto e radice; servono ad afferrare gli alimenti, a masticare, a mordere ecc.: *denti incisivi (...), (fig.) (...)* *al dente*, si dice di cibi, spec. Riso e pasta, cotti al punto di rimanere ancora consistenti, sodi: *spaghetti al dente (...)*.

Em português, *Houaiss* registra *al dente* como uma entrada:

***Al dente***. locução adverbial. Rubrica: culinária. cozido de modo a apresentar certa rjeza à mastigação [Cocção não ultimada do arroz ou da pasta da massa de trigo e, p.ext., de legumes etc., como exigência de realce gustativo.] Etimologia. loc.it. *al dente* (s XVI), corresponderia ao port. *ao dente*, isto é, algo que se faz necessário mastigar para valorizar a excelência da matéria-prima.

Pelo critério morfo-sintático, não podemos separar os dois componentes nem inserir nenhum elemento entre eles. Pelo critério semântico, a unidade *al dente* (plano da expressão) corresponde a um plano de conteúdo específico. O plano do conteúdo de *al dente* apresenta uma intersecção com o plano de conteúdo de *dente*. Em italiano, a área dessa intersecção é maior do que em português, quase inexistente.

Concluimos que os critérios fonológicos e morfo-sintáticos acima descritos colaboram efetivamente para a identificação das unidades lexicais que devem ser consideradas em dois planos: como unidades da língua geral ou como unidades terminológicas. A relação de solidariedade entre o plano da expressão e o plano do conteúdo, no entanto, será o critério definitivo para comprovar a unidade do sintagma. No caso dos estrangeirismos, a unidade lexical da língua de origem contribuirá para a identificação da unidade correspondente na língua receptora, como é o caso de *al dente*, já dicionarizada em português. O estrangeirismo pode ser lexicalizado a partir de uma formação secundária ou apenas virtual na língua de origem como, por exemplo, a redução de *alla puttanesca* para *puttanesca*, não efetiva em italiano, mas freqüente nos documentos de língua inglesa.

Enfim, o critério da freqüência, ou seja, a verificação da aceitação e da constância do sintagma na norma da língua comprova que a unidade lexical está em fase de lexicalização.

### 4.3. ITALIANISMOS

#### 4.3.1. O LÉXICO E SUA CONSTANTE RENOVAÇÃO

*“Le parole figliano parole”*

“As palavras geram palavras”. Com esse verso de Ignazio Buttitta, Francesco Sabatini inicia suas reflexões sobre a importância vital da neologia para a sobrevivência de uma língua. Sempre citando Buttitta, afirma Sabatini que podemos considerar uma língua morta quando, das palavras daquela língua, já não nascem mais outras palavras. (Sabatini, 1984:517).

Com Vilela (1979:10-11), definimos o léxico como o conjunto das palavras lexicais que configuram imediatamente a realidade extralingüística e, a *“competência lexical como um sistema de possibilidades, no locutor/ouvinte ideal, que abrange as palavras reais (...) e as palavras possíveis”*. Para Genouvier e Peytard (1985:279), *“numa época historicamente determinada, toda a sociedade dispõe de uma soma considerável de palavras, de que se pode estabelecer teoricamente o inventário (...) e que constituem o léxico geral ou léxico global; cada léxico individual não é senão uma parte estruturada desse léxico”*. Assim como uma língua histórica, o léxico é constituído de uma série de subconjuntos e, devido à sua complexidade, não pode ser estudado como um todo, mas deve ser considerado no âmbito de uma língua funcional. Concluimos, portanto, com Alves (1990:89), que o léxico é o *“conjunto estruturado de todas as unidades léxicas de uma língua que são utilizadas numa mesma sincronia (...)”*.

Domenico Russo afirma que o léxico constitui a parte da língua mais rica de elementos. É um conjunto aberto, sempre pronto a expandir seus confins e a romper as

limitações que lhe são impostas pelos lingüistas. Ampliando o esquema de Russo (1991:1), que diz ser o léxico de uma língua formado pelas palavras do passado, aquelas vindas de outras línguas e as construídas com os materiais disponíveis naquela língua, podemos dizer que, sob o ponto de vista diacrônico, o léxico de uma língua é constituído:

1. pelas **palavras que herdamos**:
  - 1.1. palavras em desuso;
  - 1.2. palavras em uso;
2. pelos **neologismos**:
  - 2.1. criações lexicais, em sua maioria derivadas das palavras que herdamos;
  - 2.2. estrangeirismos.

Mesmo sob um ponto de vista sincrônico, trata-se de um conjunto em grande movimento, formado pelo seu passado (herança lingüística) e projetado em função de suas necessidades futuras (neologismos). Essas possibilidades são-nos oferecidas pelo sistema da língua. Para Coseriu, uma língua não é apenas aquilo que já está feito por meio de sua técnica, mas é também aquilo que, mediante esta mesma técnica, se pode fazer; não é somente passado e presente, mas possui uma dimensão de futuro.

Alves afirma que “*o conceito de neologia aplica-se a todos os fenômenos novos*” – lexicais e não-lexicais – “*que atingem uma língua.*” (Alves, 1990:11) Distinguímos portanto, de um lado, a neologia como um movimento de evolução, que enriquece a língua dentro de seu sistema fonológico, gramatical e sintático, e, de outro, a neologia lexical que consiste na criação individual de palavras por meio do uso, consciente ou

inconsciente, dos mecanismos de criatividade lexical inerentes às línguas. A neologia não pode ser considerada apenas sob uma perspectiva diacrônica, ou seja, não resulta apenas na substituição de um elemento por outro, mas é também criação, intencional ou espontânea. Nesse âmbito, manifesta-se pelo enriquecimento de uma série lexical (um campo lexical) ou pelo enriquecimento dos usos de uma palavra. A criação lexical pode ser o resultado do acréscimo de um ou mais semas ao significado de uma unidade lexical, sem que os empregos anteriores desapareçam.

Fruto de necessidade comunicativa, o neologismo é criado para preencher uma lacuna que pode ser a denominação de um novo conceito (neologia denominativa), uma necessidade estilística (neologia conotativa) (Guilbert, 1972: 9-25) ou, ainda, corresponder a uma necessidade de simplificação. Nesse caso, o falante sente a norma culta como uma escolha menos natural para uma determinada formação e opta pelo desvio da norma mais adequada, mais frequente no sistema.

Retomando o modelo de Coseriu, podemos afirmar que o sistema de uma língua funcional contém virtualmente todas as formações possíveis para aquele sistema. O neologismo, para ser compreendido pelo receptor, será formado, na maioria das vezes, de acordo com as regras desse sistema. Até mesmo na criação lexical de caráter estilístico, em que o estranhamento por parte do receptor é um resultado intencional procurado pelo emissor, verificamos uma conexão com o sistema. Citamos, como exemplo, o substantivo **semancol**<sup>19</sup> que foi cunhado a partir da construção “se manca” - possível no sistema, mas que não está de acordo com a norma culta – acrescida do

---

<sup>19</sup> “Regionalismo: Brasil. Uso: jocoso. m.q. *semancômetro*, pron. *se + mancar sob. a.f. rad. manc- + -ol*” (Houaiss)

sufixo **-ol**<sup>20</sup>, sentido como terminação usual para medicamentos. A partir dessa base, formou-se **semancômetro**<sup>21</sup>, com o sufixo **-metro**, usual para instrumentos. O modo como foram criadas essas unidades lexicais revela que o emissor escolheu, dentre as possibilidades pertencentes ao sistema, elementos que optou por reunir de maneira surpreendente, fora dos usos observados nas normas, com o objetivo de preencher uma lacuna de caráter estilístico. Essas criações lexicais foram aceitas e amplamente divulgadas entre os falantes da comunidade lingüística de modo a serem incorporadas ao sistema e dicionarizadas.

A criação lexical é sempre individual, ou seja, é um fato de discurso. Individual pode ser considerado aqui como pertencente a um grupo de terminólogos ocupados em criar termos para denominar uma nova tecnologia. O caráter individual apresenta, necessariamente, um caráter coletivo, uma vez que deverá corresponder à aceitação da coletividade lingüística para sua implantação. (Guilbert, 1972:17) A neologia, portanto, refere-se ao período de implantação da palavra, ao seu processo de lexicalização, visto que a palavra criada e observada no nível do discurso pode constituir apenas um *hapax* e desaparecer.

Guilbert (1972:18-24) descreve a seguinte tipologia dos neologismos: neologia fonológica, sintática, semântica, e os empréstimos. O neologismo, por conseguinte, é a denominação do elemento resultante do processo de criação lexical (neologia), que pode ser formado por mecanismos oriundos da própria língua – os processo autóctones – ou

<sup>20</sup> “(...) 2) em química; a) foi depreendida a term. de álcool (oxitono, na maioria das línguas de cultura) para o nome de álcoois em sentido lato: glicerol, glicol, metol, naftol, pseudol; b) de fenol (do grupo anterior) se estendeu a term., já com valor sufixal, para outros der. do grupo fenol: anetol, antranol, antrol, cimenol, cresol, fenetol, florol, guaiacol, pirogalol, veratrol, xilenol; c) em certos casos, -ol é uma redução do lat. *oleum* ‘óleo’: abrastol, avelol, assaprol, furfurool, indol, oxindol, pirrol, terpinol; d) em casos mais recentes ainda, trata-se de -sol (ver); todos os casos aqui considerados são do s.XIX em diante.” (Houaiss)

<sup>21</sup> “*semancômetro*. capacidade de desconfiar quando se está sendo demais ou inconveniente; *desconfiômetro*, *semancol*, pron. se + mancar sob a f. rad. manc- + -o- + -metro.” (Houaiss)

por itens léxicos provenientes de outros sistemas lingüísticos – os estrangeirismos. (Alves, 1990: 5-7)

Para Boulanger (1989:201-7), podemos atribuir à neologia as seguintes atividades:

1. o processo prático de criação de novas unidades lexicais na língua geral ou nas línguas de especialidade;
2. o estudo teórico e aplicado dos processos de inovação lexical e de seu reconhecimento, de sua aceitabilidade e difusão;
3. as atividades institucionais de política lingüística neológica;
4. a identificação das lacunas de denominação nos setores especializados de criação recente;
5. a dicionarização dos neologismos. (Alves, 1996:54)

Os estrangeirismos serão estudados, desse modo, no âmbito da neologia.

#### **4.3.2. EMPRÉSTIMOS E ESTRANGEIRISMOS**

As palavras correspondem ao modo como um determinado grupo vê, sente e concebe o mundo exterior. Esse modo varia de um povo para outro e até mesmo de um indivíduo para outro. Somente a consciência do falante de que determinado evento lingüístico pertence a uma determinada língua histórica permite a concepção de um enunciado no qual alguns elementos que pertencem a outra língua histórica sejam sentidos como tal. (Weinreich, 1974:4 e 11)

O empréstimo, no sentido *lato*, corresponde à aquisição, no âmbito de uma língua funcional, de elementos de sistemas lingüísticos ou de normas pertencentes a

outra língua funcional. O empréstimo pode ocorrer dentro de uma mesma língua histórica. Nesse caso, observamos empréstimos entre normas, como os empréstimos lexicais entre línguas de especialidade, ou entre as línguas de especialidade e a língua geral, ou entre falares de grupos, como as gírias do submundo, que passam a integrar a língua geral. No nível diatópico, há os empréstimos entre dialetos, ou entre dialetos e a língua geral. Na língua portuguesa, observamos, por exemplo, empréstimos entre o português europeu (portuguesismos ou lusismos) e o português do Brasil (brasileirismos). A acepção mais comum refere-se ao empréstimo entre línguas funcionais pertencentes a línguas históricas diversas, como entre a língua italiana falada pelos imigrantes e a língua portuguesa falada pelos habitantes da cidade de São Paulo, no período da segunda fase de imigração.

Nelly Carvalho, em seu livro que trata especificamente dos empréstimos lingüísticos, define **estrangeirismo** como a palavra estrangeira, existente na língua A (língua fonte), usada na língua B (língua receptora). Segundo a autora, o estrangeirismo, quando sofre uma adaptação de qualquer tipo na língua receptora, é chamado de **empréstimo**, e, se não há adaptação, é denominado **xenismo**. “*O empréstimo constitui-se na fase de instalação e adaptação do termo. O termo pode ser adaptado, rejeitado ou substituído.*” (Carvalho, 1989:35 e ss.)

Quemada (1981) localiza os **empréstimos** no plano do código (norma), definindo-os como lexias naturalizadas emprestadas de outros sistemas lingüísticos, que podem ser sistemas pertencentes a línguas regionais (dialetos) ou a línguas estrangeiras. Pertencem a esse grupo, os **xenismos**, considerado um subconjunto de empréstimos, que conservam, no plano do código, conotações relativas à sua origem.

No plano do discurso (fala), localizam-se os **peregrinismos** e as **palavras estrangeiras**. O primeiro é o lexe estrangeiro que aparece pela primeira vez (ou primeiras vezes) em um contexto referente ao país de destino, para falar de realidades estrangeiras; o segundo, é apenas uma espécie de citação referente a uma realidade estrangeira em um contexto estrangeiro. Alves (1999:70) localiza os **estrangeirismos** no plano do discurso, definindo-os como lexes importados de outros sistemas lingüísticos e empregados esporadicamente, enquanto os **empréstimos** são localizados no nível do código definidos como os estrangeirismos lexicalizados, independentemente de sua adaptação gráfica<sup>22</sup>.

Retomando o que foi dito acima, a percepção do estrangeirismo só é possível quando há consciência dos dois códigos e/ou dos dois sistemas que estão em contato. O grau dessa percepção é individual e está sujeito a muitos fatores: se o empréstimo é ainda um neologismo, se houve adaptação ao padrão da língua receptora e, ainda, do grau de consciência individual da existência dos dois sistemas.

A palavra estrangeira é reconhecida no nível do sistema. O falante isola, no plano do discurso, unidades lexicais percebidas como elementos não pertencentes ao sistema de sua língua. Citamos, como exemplo, as seguintes unidades lexicais encontradas, no nível do discurso, na língua portuguesa: *broccoli*, *carpaccio*, *ciao*, *pizza*, *spaghetti*. A dupla consoante **c**, o som “cio”, a dupla consoante **z** e a palavra iniciada pelo **s** mudo são elementos que não pertencem a nenhum dos sistemas da língua

---

<sup>22</sup> “Numa primeira etapa, o elemento estrangeiro empregado em outro sistema lingüístico, é sentido como externo ao vernáculo dessa língua. É então denominado estrangeirismo (corresponde ao francês *xénisme*, citado por Quemada), ou seja, ainda não faz parte do acervo lexical do idioma. (...) Imprime à mensagem a “cor local” do país ou da região estrangeira a que ele faz referência. (...) É facilmente encontrado em vocabulários técnicos (...) como também em outros tipos de linguagens especiais: publicidade e colonismo social. (...) A fase neológica do item léxico estrangeiro ocorre quando está se integrando à língua receptora, integração essa que pode manifestar-se através de *adaptação gráfica, morfológica ou semântica*. (...)” (Alves, 1990:72-80).

portuguesa. A aceitação e a frequência desses elementos resultam em sua lexicalização que pode ou não acarretar adaptação ao sistema da língua portuguesa. Nos exemplos citados, *pizza* e *carpaccio* foram lexicalizados (dicionarizados) com sua expressão original; *brócolis*, *espaguete* e *tchau* foram lexicalizados em sua forma adaptada, perdendo aos poucos a visibilidade como estrangeirismos.

#### 4.3.2.1. TIPOLOGIA DOS EMPRÉSTIMOS

*“O empréstimo tem origem no momento em que objetos, conceitos e situações nomeados em língua estrangeira, transferem-se para outra cultura, (...) devido ao contato interpessoal, à convivência dos falantes ou devido aos contatos à distância, mediatizados por canais artificiais. Estas influências tornam-se exacerbadas com o desenvolvimento da imprensa e dos modernos mass-media (...).”* (Carvalho, 1989:35-36).

Bloomfield classifica os empréstimos em íntimos, culturais e dialetais. Empréstimos íntimos são os provenientes da convivência de duas línguas no mesmo território.

Empréstimos externos ou culturais resultam dos contatos políticos, sociais, comerciais e até militares entre os povos.

Empréstimos dialetais são aqueles entre falares da mesma língua, ou seja, variantes regionais, sociais e jargões especializados. (Bloomfield, 1933:461 *apud* Carvalho, 1989:36 e Mattoso Câmara, 1970:269).

No caso da penetração dos italianismos na terminologia gastronômica, devemos considerar, como foi citado na introdução do trabalho, duas fases distintas. A primeira

corresponde à fase dos italianismos introduzidos pelas duas correntes migratórias de italianos para o Brasil; a segunda, a partir de 1990, corresponde às unidades lexicais que passaram a integrar a terminologia gastronômica com a abertura das importações aos produtos estrangeiros.

#### 4.3.2.1.1. “*LE PAROLE IN VALIGIA*”

A primeira fase refere-se aos italianismos introduzidos por meio das duas grandes correntes migratórias de italianos para o Brasil: a primeira, ao final do século XIX e início do século XX, quando grupos de imigrantes, principalmente de regiões da Itália setentrional, vieram para os Estados do sul e do sudeste do Brasil a fim de trabalharem na lavoura; e a segunda, após a Segunda Guerra Mundial, quando os imigrantes, em sua maioria, provenientes das regiões da Itália meridional, dirigiram-se principalmente para a Grande São Paulo a fim de trabalharem na indústria. Pela classificação de Bloomfield, temos, como resultado da convivência das duas línguas no mesmo território, empréstimos íntimos, em que “*os imigrantes levam seus traços para a língua dominante no país, na região onde se instalam*”. (Carvalho, 1989:39 e cf. Mattoso Câmara, 1970:269-275).

Mattoso Câmara (1970:275) considera esse caso de empréstimo íntimo pouco relevante, e afirma que “*o falante, ao mudar de língua para melhor integrar-se na nova sociedade, pode insinuar termos do léxico abandonado. A sua preocupação é, entretanto, assimilar da melhor maneira possível o idioma do novo meio. E este meio lhe refuga, ao mesmo tempo, com altivez, como claudicações, as reminiscências da língua originária. Os empréstimos vocabulares circunscrevem-se, por isso, então, quase sempre às línguas especiais e à gíria.*”.

Os italianismos provenientes desse contato íntimo entraram para a língua receptora principalmente por intermédio da língua oral (de pais para filhos, entre vizinhos, de empregado para patrão etc.), e, como estão há muito tempo no léxico, adaptaram-se ou desapareceram. Algumas das unidades lexicais, no entanto, ainda são sentidas como italianismos, não obstante a sua total adaptação fonética. É o caso de *espaguete*, *nhoque*, *polenta* etc. As unidades lexicais utilizadas para denominar os apetrechos para a elaboração dos pratos tipicamente italianos não se mantiveram na língua original, como, por exemplo, *matterello* – rolo para abrir massas, pau de macarrão, objeto específico de origem italiana.

#### 4.3.2.1.2. “LE PAROLE IN COMMERCIO”

A segunda fase, em que unidades lexicais de origem italiana passaram a fazer parte da terminologia gastronômica brasileira, e que, segundo a classificação de Bloomfield, podem ser consideradas empréstimos culturais, são as unidades lexicais que vieram a partir de 1990 com a abertura das importações aos produtos estrangeiros. Essas unidades lexicais podem ser comparadas ao que Carvalho denomina termos de origem erudita, que “*vêm pela língua escrita, a grafia original se mantém, dando prioridade à forma gráfica sobre a forma fônica. A pronúncia nestes casos tem pouca importância, embora o falante culto se esforce por seguir os padrões originais, dificilmente conseguindo. No domínio das ciências, a importação de novas idéias e conceitos dá-se sempre pela forma escrita*”. (Carvalho, 1989) São italianismos que, efetivamente, vieram pela língua escrita, nas embalagens de produtos importados, nos livros, nas revistas de receitas originais em italiano, que vão para os cardápios dos restaurantes e que, apesar de ainda não serem usados pela maioria da população, apresentam um alto grau de divulgação. O falante culto, o especialista da área gastronômica, esforça-se por

seguir os padrões originais. O levantamento dos italianismos revelou que a maioria das unidades lexicais faz parte dessa segunda fase, e mesmo aquelas da primeira fase são retomadas na forma original em uma tentativa de torná-las mais eruditas.

Há, ainda, um terceiro grupo de italianismos composto por termos relacionados às artes, à navegação e, principalmente à música, como *adaggio*, *allegro*, *andante*, *piano*, *pianissimo*, *sonata* etc., fruto de contatos culturais e do prestígio da língua italiana neste campo<sup>23</sup>. Carolina Michäelis afirma serem de origem italiana muitos termos relacionados à navegação como *amainar*, *escolta*, *piloto*, *prova*. Ressalta, além disso, a grande influência do italiano nas artes. Na poesia, temos *soneto*, *terceto*; na arquitetura, *mezanino*, *pedestal*, *pilastra*; no teatro, *arlequim*, *colombina*, *favorito*, *vedeta*; nas artes pictóricas, *azul ticiano*, *caricatura* e mais recentemente, a grande influência no campo semântico relativo à culinária: *lasanha*, *macarrão*, *mortadela*, *nhoque*, *ricota*, *risoto*, *talharim*. (Carvalho, 1989:17)

Em nosso trabalho, chamamos de **italianismo** qualquer unidade lexical de origem italiana adaptada ou não (*nhoque*, *brócolos*, *al dente*, *cappuccino*, *polenta*) encontrada no sistema da língua portuguesa. Chamamos de **palavra estrangeira** à palavra da língua italiana considerada no seu sistema de origem. Nosso objetivo é recolher dos documentos do *corpus* os italianismos pertencentes ao campo lexical da alimentação e verificar o caminho que a unidade lexical realiza dos diversos tipos de discursos para o código, ou seja, a sua lexicalização – do *status* de lexe para o de lexia; do estrangeirismo (em vias de lexicalização) para o empréstimo (lexicalizado) –, e seu papel na constituição desse campo lexical.

---

<sup>23</sup> Observamos que, no levantamento dos itens léxicos de origem italiana no dicionário *Estrangeirismos na Língua Portuguesa*, de José Pedro Machado, há uma predominância das palavras ligadas à música. (Baccin, 1997:281-288).

#### 4.3.2.2. ADAPTAÇÃO E INTEGRAÇÃO DOS ESTRANGEIRISMOS

O léxico, considerado como conjunto de todas as palavras de uma língua histórica, se mantém coeso por meio de uma intrincada rede de conexões. (Sabatini, 1984:494)

“*A tendência geral dos empréstimos vocabulares é adotarem a fisionomia mórfica da língua importadora.*” Essa afirmação de Mattoso Câmara (1970:254) não desconsidera a noção de língua como estrutura. Como o empréstimo é um neologismo, sua introdução em uma estrutura acarreta uma adaptação dessa estrutura em grau variável, comportando, igualmente, um uso inteiramente novo da unidade lexical importada.

Weinreich considera **fenômenos de interferência das línguas em contato** os exemplos de **desvios** das normas observadas nos discursos dos bilíngües, e afirma, citando Vogt, que qualquer enriquecimento ou empobrecimento de um sistema comporta, necessariamente, a reorganização de todas as suas oposições distintivas precedentes. (Weinreich, 1974:3-4).

A adaptação de um estrangeirismo à língua receptora pode manifestar-se por meio de adaptação fonética, gráfica, morfológica ou semântica<sup>24</sup>, isoladas ou combinadas. A adaptação pode ser uma indicação do grau de integração do estrangeirismo ao sistema e às normas da língua receptora.

##### 4.3.2.2.1. ADAPTAÇÃO FONÉTICA

A adaptação fonética é a primeira acomodação sofrida pelo estrangeirismo ao ser introduzido em um novo sistema. Em primeiro lugar, porque há uma dificuldade

---

<sup>24</sup> Cf. Alves, 1990:77-82.

intrínseca por parte do falante da língua receptora em reproduzir as articulações necessárias para a realização fônica de um fonema estrangeiro; em segundo lugar, o falante da língua receptora não reconhece os traços típicos (funcionais ou não) pertencentes ao sistema ou a determinadas normas da língua fonte. (Mattoso Câmara, 1970:262)

Quando os traços são de caráter funcional, ou seja, pertencem ao sistema da língua fonte, a unidade lexical assume uma forma totalmente nova, irreconhecível aos próprios falantes da língua fonte. É o caso de *fagottini* /fagottini/ que por um falante brasileiro pode ser pronunciada /fago tʃi ini/. Em português, a pronúncia /ti/ ou /tʃi/ não tem valor funcional, não pertence ao sistema da língua, é um fato de norma. A segunda, /tʃi/, típica dos falares cariocas, tornou-se freqüente, também em São Paulo, devido à sua divulgação pela televisão. A adaptação fonética cria, para o falante italiano, uma nova forma de expressão \**fagocini* à qual ele não consegue atribuir um significado.

Quando os traços não são de caráter funcional, ou seja, pertencem a determinada norma da língua fonte, a adaptação não cria para o falante italiano uma nova forma de expressão a qual é percebida apenas como uma alteração na pronúncia considerada normal. É o caso da supressão da pronúncia das consoantes duplas, como em *tortellini*, ou o acréscimo de uma vogal inicial em palavras como *stracotta*, *spumone*.

A adaptação fonética pode ocorrer na substituição de um fonema da língua fonte por outro fonema da língua receptora, devido à não-correspondência gráfica entre as duas línguas. Exemplificando: para o sistema da língua portuguesa, o grafema *ch* tem a pronúncia /ʃ/ enquanto para o italiano tem a pronúncia /k/; e o grafema *gli* tem a pronúncia /gli/, para o português, e /ʎi/, para o italiano. Foi observado, durante o

nosso trabalho, que é freqüente a adaptação, na língua oral, da pronúncia da unidade lexical *conchiglione* [konkiɫione] para o português /kon ʃiglione/. Esse caso também cria para o falante italiano uma unidade lexical irreconhecível em seu sistema.

Pode ocorrer ainda que um determinado fonema da língua fonte seja adotado pela língua receptora. Nos italianismos observados, o empréstimo é feito apenas no nível do morfema, ou seja, da unidade lexical, e não no nível do fonema. Nesse caso, o novo fonema não passa a integrar o conjunto de fonemas da língua receptora. Citamos, como exemplo, *pizza* que não sofreu nenhuma adaptação fonética; *cappuccino* que mantém a pronúncia italiana /tʃi/ apesar de sofrer a acomodação na pronúncia do *o* final para a semivogal *u*, comum na língua portuguesa.

Não nos aprofundaremos, neste trabalho, nas adaptações fonéticas, podemos concluir, no entanto, que essa acomodação é inevitável.

#### 4.3.2.2.2. ADAPTAÇÃO GRÁFICA

Para Carvalho (1989:13-21), “*todas as palavras que passaram e passam continuamente a fazer parte de nosso acervo lexical, têm que se adaptar a este padrão (da língua portuguesa) para que possam ser consideradas termos vernáculos.*” Alves (1990:77-79), no entanto, considera que “*a incorporação ortográfica da unidade lexical estrangeira ao sistema português não constitui uma regra.*” De fato, palavras como *jeans*, *shorts*, *pizza*, que não sofreram nenhuma adaptação gráfica, são consideradas, pela sua freqüência, pertencentes ao acervo lexical português.

A unidade lexical pode sofrer uma acomodação ortográfica ao adaptar-se à língua receptora. É o caso dos inúmeros italianismos já dicionarizados. Aqui também cabe uma distinção entre a adaptação total ou parcial da grafia.

Em *espaguete*, *lasanha*, *marasquino*, houve a adaptação total da unidade lexical. Em *nhoque*, temos uma adaptação total ao nosso sistema gráfico que originou a criação de uma palavra cuja grafia não é normal na língua portuguesa. Não há registros de palavras da língua comum iniciadas por **nho**<sup>25</sup>. Observamos as seguintes ocorrências entre os produtos registrados pela ANVISA: *nhoque* (223), *nhoqui* (2), *inhoque* (6), *gnocchi* (21), *gnochi* (6).

Em *ravióli*, houve uma adaptação parcial. A vogal *i*, em posição final, não foi adaptada para *e* como em *espaguete* ou *nhoque*. A paroxítona terminada em *i*, formação não-normal na língua portuguesa, recebe o acento tônico.

A substituição das consoantes duplas por consoantes simples, como em *amaretto* / *amareto*, pode revelar também casos de adaptações parciais. Para a unidade lexical *cappuccino* (dicionarizada em Houaiss), observamos a ocorrência da adaptação parcial *capuccino* em PDG (85).

Uma das ocorrências mais emblemáticas refere-se às unidades *cannelloni* e *cappelletti*, já integradas à terminologia gastronômica e até mesmo dicionarizadas. A abundância de consoantes duplas nas unidades originais cria uma hesitação na adaptação, revelada nas inúmeras ocorrências divergentes registradas no *corpus*. Enfatizamos, como exemplo, *cappelletti*, para a qual registramos as seguintes adaptações: *capelete* (GF7(65)), *capeletes* (O), *capelette* (Bot), *capeleti* (A;RF; C&B), *capeletti* (PDG e C&B), *capelletti* (Br), *capelletti* (C&B). O desvio disfórico *capeletti* é mais freqüente do que as adaptações *capelete* (dicionarizada), *capeleti* e *cappelletti* (italianismo não-adaptado graficamente). Há 70 produtos registrados pela ANVISA

<sup>25</sup> As palavras dicionarizadas em Houaiss e Aurélio iniciadas pelo dígrafo **nh** (em Houaiss: **nha** 60; **nhe** 3; **nhi** 2; **nho** 10, incluindo *nhoque* e *nhoqueira*; **nhu** 4) são, em sua maioria, empréstimos, palavras das línguas de especialidades ou regionalismos.

denominados *capeletti*, contra 46 *capelete*, 20 *cappelletti* e 19 *capeleti*. A mesma proporção se mantém na pesquisa realizada em [www.Google.com](http://www.Google.com).

No *Pequeno dicionário de gastronomia (PDG)* e no *Dicionário-almanaque de comes & bebes (C&B)*, que se autodenominam dicionários especializados em gastronomia, as variações de adaptações gráficas encontradas em seu interior são a comprovação definitiva de que a adaptação gráfica não indica um grau de integração maior ou menor da unidade lexical. A hesitação gráfica em relação às duplas consoantes não preocupa os autores, que parecem considerar a presença de pelo menos uma dupla consoante indicação de que a palavra está grafada em italiano. Observamos em várias ocorrências do *corpus* que essa hesitação persiste até mesmo em um mesmo artigo, como em **GF16(73)**, no qual encontramos *capelete* e *cappelletti* no mesmo texto. No dicionário **C&B**, registramos as seguintes adaptações diferentes para a mesma unidade lexical:

“< *Capeletti* ><sup>26</sup>. “*Pode ser considerado como uma variação do ravióli. A mesma massa, os mesmos recheios, os mesmos molhos e o mesmíssimo processo de cozimento. Muda apenas o visual, pois em lugar de parecer um pastelzinho quadrado, lembra uma conchinha enroscada.*” (83)

“*Tortelini. Um tipo de <capeleti> pequenino.*” (323)

“*Massa. (...) no Norte, as com recheio (como o <cappelletti> e o ravióli (...))*” (219)

---

<sup>26</sup> Na entrada não é indicada, como em *canelone*, a variação em italiano (“*Canelone. Canellone. Uma espécie de panqueca que os (...)*” (**C&B (81)**)). Podemos assumir daí que o autor considera *capeletti* a palavra italiana, não-adaptada.

Para os italianismos pertencentes ao segundo grupo, aqueles introduzidos a partir de 1990, há uma tendência de manutenção das consoantes duplas ou de criá-las onde não existem. Na terminologia gastronômica, citamos como exemplo *marsala – marsalla* (sic). Essa tendência é percebida também pelo público e pelos jornalistas especializados em gastronomia, como verificamos na crítica em FoG3:

*“VILLA OLIMPIA (por sinal, mais um que adere à moda cafona de colocar letras duplas para “parecer mais elegante”) (...).*

*Apesar do irritante cacoete, que não acaba, de meter letras duplas nos nomes (para parecer mais chiquemente europeu?), o restaurante não é nada afetado e, ao mesmo tempo, tem uma atmosfera agradável, cativante, até romântica.”*

Cabe ainda citar o caso de *zabaione* (ou *zabaglione*), que recebeu o acréscimo da consoante **m** – *zambaione*, registrado no folheto de divulgação de uma doçaria<sup>27</sup>. Na hipótese de ser um *hapax*, submetemos a unidade adaptada à pesquisa de frequência por meio do motor de busca *google* e obtivemos o registro de 36 unidades, sendo 23 em documentos de língua portuguesa, seis em documentos de língua inglesa e seis em documentos em língua russa.

A adaptação gráfica pode ser um excelente recurso estilístico, como podemos observar na adaptação do nome da cidade japonesa Kyoto, grafada **Chioto** para denominar um restaurante especializado na combinação da culinária italiana com a culinária japonesa.

---

<sup>27</sup> DELÍCIAS DE COCO, CRAVO E CANELA, R. Cardeal Arco Verde, 1942. (documento do *corpus*)

*“Chioto une Itália e Japão. A idéia não é exatamente nova, mas é muito interessante e muito pouco explorada no Brasil: a de combinar as cozinhas japonesa e italiana, como faz o novo restaurante Chioto. A casa cujo nome, pronunciado em italiano, é o da cidade japonesa de Kyoto está muito bem instalada num edifício do hotel Meliá no Itaim. Com um balcão de sushi e um bar de massas na entrada, ela tem no fundo um salão que combina elementos rústicos e modernos, terminando em janelas que dão para um jardim japonês. Dos mesmos proprietários do Vecchio Punto, o Chioto oferece dois cardápios independentes \_um japonês e um italiano. O mais curioso, porém, é uma terceira seção do cardápio, intitulada "Fusioni / Mazeru", que apresenta receitas que misturam ambas as influências. Ai estão entradas como spaghetti maki (espaguete enrolado em alga) e miolo de acelga ao alho frito com cebolinha no shoyu; e pratos como camarões ao molho de peixe com macarrão japonês (feito de arroz), salmão grelhado com misso e salada, ou galeto ao limão, mel e shoyu com polenta. Uma forma curiosa de experimentar a fusão de duas culturas e culinárias tão dispares.”*

**RF6(67).**

A cozinha paulistana é fruto da combinação do paladar dos diversos povos que habitam a cidade, muito antes da criação do termo *fusion cuisine*. Hoje, alguns restaurantes assumem essa vocação como é o caso do CHIOTO, que revela, na operação lingüística, a consciência dessa síntese de culturas gastronômicas.

#### 4.3.2.2.3. ADAPTAÇÃO MORFOSSINTÁTICA

A adaptação morfofossintática consiste na acomodação às regras morfológicas da língua portuguesa. Os casos mais interessantes, observados principalmente no campo semântico das massas alimentícias, é a adaptação quanto ao número.

*Espaguete* vem da forma plural, *spaghetti*, sing. *spaghetto*. Em português, temos a forma no singular *espaguete* / pl. *espaguetes*. Na denominação dos pratos, no entanto, é mantida a forma singular: *espaguete à bolonhesa*, *espaguete ao sugo*. Em italiano, na denominação dos pratos temos sempre a forma plural *spaghetti al sugo*.

*Espaguete* deveria ser modelo para *capelete*, *raviole* etc.; observamos, porém, que a forma em *i ravióli* e *caneloni* predomina, demonstrando uma evidente interferência da língua oral. No plano da norma, em português, a final /e/ é pronunciada /i/. No momento da dicionarização, determinou-se a adaptação da palavra para *e*, *espaguete*, pois não é normal o registro de paroxítonas terminadas em *i*; no entanto, estas palavras estão registradas no *corpus* e são amplamente divulgadas, como *funghi* e *ravióli*. Seguindo o modelo de *espaguete*, teríamos: *capelete*, *canelone*, *espaguete*, *fetucine*, *papardele*, *raviole*, sempre no singular (como nome de pratos), e *capeletes*, *fetucines*, *papardeles*, *ravioles*, no plural (como nome de ingredientes). Observamos que *espaguete* e *nhoque* estão consolidados, mas não criaram paradigma. Registramos, com frequência, *caneloni*, *capeleti*, *fusili*, *fungui*, *ravioli*, criando paroxítonas em final *i*. No plural, registramos<sup>28</sup> *raviólis*, *capeletis* (15/30), *cappeletis* (1/1), *cappelletis* (3/4), *cappellettis* (6/9), *capellettis* (6/7), *capelettis* (22/25). A forma *capelete* é sentida como

<sup>28</sup> Pesquisa de ocorrência e de frequência na Internet com o sistema *Google*. O primeiro número indica o total de documentos e o segundo o total de ocorrências sem que sejam computados documentos similares. Essa discriminação foi feita automaticamente pelo motor de busca. Cf. a explicação sobre essa metodologia no capítulo “Caracterização do *corpus*”.

adaptada para o português, gerando apenas o plural *capeletes* (49/77), sem o registro das formas *cappeletes*, *cappelletes*, *cappelletes*.

Segundo Ieda Maria Alves (1990:72-82), “*morfossintaticamente, a integração à língua portuguesa manifesta-se nos casos em que o estrangeirismo começa a formar derivados e compostos (...)*”.

Citamos, como exemplo, os derivados formados pelos sufixos *-eria*, ou *-aria*: *bruschetaria* (GF16(72)), *bruscheteria* (GF10(66)); *lasanheria* (V); *risotteria*, além do já dicionarizado *pizzaria* (Houaiss).

O sufixo *-eira* criou *capeleteira* (Italvisa), *nhoqueira* (Houaiss), *ravioleira* (Santonelli), *ravioleteira* (Italvisa), *talharineira* (FarinayCerletti).

A unidade lexical *cantina*, adaptada semanticamente para o português, criou o adjetivo *cantineiro*: *ar cantineiro* (Folha4); *cardápio cantineiro* (Es1); *cozinha cantineira* (FoG4); *cozinha quase cantineira* (FoG18); *dicas cantineiras* (Es1); *insinuação cantineira* (Folha4); *padrão cantineiro* (Veja1) *salada cantineira* (www.redeband.com.br); *serviço cantineiro* (FoG4); *tradição cantineira* (Es2).

O sufixo *-ada* criou o dicionarizado *macarronada* (Houaiss) e o neologismo *pizzada* (470 ocorrências em www.google.com). Alguns italianismos foram adaptados parcialmente, mantendo o sufixo *-ata*: *chipolata* (de *cipollata*). Observamos, nesse caso, a adaptação gráfica e fonética da sílaba inicial e a manutenção do sufixo. O mesmo tipo de adaptação pode ser observado em outros italianismos provenientes de outras áreas de especialidade e já integrados à língua portuguesa como *colunata*, *escalinata*, *improvisata*, *jogata*, *mascherata*, *passeata* e *serenata*<sup>29</sup>.

<sup>29</sup> Os exemplos foram extraídos de Houaiss.

#### 4.3.2.2.4. ADAPTAÇÃO SEMÂNTICA

A adaptação semântica consiste na modificação do significado da palavra estrangeira introduzida na língua receptora. A nosso ver, a adaptação semântica, bem como a adaptação fonética, é inevitável, uma vez que “*a um léxico diferente corresponde uma maneira diferente de organizar, e, assim, de conceber a experiência do mundo exterior*”. (Coseriu, 1980:38) Para Pottier, o semema de um signo lingüístico é um conjunto de semas agrupados em subconjuntos de semas genéricos e subconjuntos de semas específicos. O sema genérico é aquele que indica a pertinência do modelo<sup>30</sup> a uma classe mais ou menos geral, enquanto o específico individualiza o modelo no âmbito de uma classe. Além dos semas genéricos e específicos, o signo lexical é constituído de um conjunto de semas virtuais - os semas conotativos-, que são de ordem cultural e não resultam de uma análise do fato extralingüístico, mas da leitura e dos traços atribuídos pelo ser humano. São resultantes de uma visão de mundo.

Ao ser introduzida em um novo sistema, a unidade lexical perde alguns desses traços semânticos e adquire outros que pertencem à visão de mundo da comunidade da língua receptora. Assim como a adaptação fonética, a adaptação semântica normalmente não é percebida pelos falantes, que não conhecem todos os semas do novo elemento e que irão construir o significado do empréstimo principalmente sobre os semas genéricos e específicos, ou seja, os semas de caráter funcional. Além dessa inevitável adaptação semântica, pode ocorrer a atribuição de um novo sema ou semema (conjunto de semas) ao estrangeirismo na língua receptora.

Citamos como exemplo *espaguete*, dicionarizado em Houaiss e em Aurélio como:

---

<sup>30</sup> Cf. 4.4. *Transcodificação entre sistemas lingüísticos.*

*“Substantivo masculino 1 Regionalismo: Brasil. pasta alimentar à base de trigo que, depois de desidratada e endurecida, se apresenta, na sua forma final, em fios delgados 2 Rubrica: eletricidade. Uso: informal. fio de matéria plástica flexível que serve para encapar fios condutores descobertos, isolando-os.”*

(Houaiss)

A segunda acepção, na realidade, é uma nova unidade lexical cuja intersecção com a unidade estrangeira de origem resume-se unicamente a uma semelhança no formato; trata-se, portanto, de homonímia e não de polissemia. À segunda unidade lexical, criada na língua receptora, podemos acrescentar uma terceira, ainda não dicionarizada: espécie de bóia de material sintético poroso, de forma cilíndrica e alongada usada, principalmente, em atividades aquáticas em piscinas.

A adaptação semântica considerada como o acréscimo de um ou mais semas genéricos ou específicos a uma unidade lexical de origem estrangeira é uma comprovação da total integração do estrangeirismo à língua receptora.

A adaptação semântica pode ocorrer também na passagem de um sema secundário, específico da unidade lexical considerada em um nível sintópico, sinfásico, sinstrático ou até sincrônico na língua de origem, a um sema genérico na língua receptora. É o caso de *bucatini/fusilli, braciola, cantina*.<sup>31</sup>

#### 4.3.2.2.5. TRADUÇÃO E DECALQUE

Tradução, *lato sensu*, é a transcodificação entre sistemas semióticos. No âmbito lingüístico, é a transcodificação de signos lingüísticos intersistemas ou internormas.

---

<sup>31</sup> Cf. 4.4. *Transcodificação entre sistemas lingüísticos*.

*Stricto sensu* é a tradução de uma língua histórica para outra<sup>32</sup>. No âmbito da tradução do estrangeirismo, podemos afirmar, com Alves (1990:76), que “*ao empregar um estrangeirismo, o emissor é muitas vezes consciente de que ele poderá não ser interpretado pelos receptores do texto. Por essa razão, em muitos contextos a unidade léxica estrangeira é seguida de tradução ou até mesmo de uma definição do seu significado. (...)*”. O recurso de utilizar uma tradução após o estrangeirismo indica que o significado desse elemento pode não ser compreendido por uma parte dos receptores e, portanto, a unidade lexical ainda não está integrada. A ausência de uma explicação pode criar uma falsa compreensão do significado ou até mesmo a não-compreensão da unidade lexical, como podemos observar nos exemplos abaixo.

“(...) *risoto de zucca, porcini e mandorle*” (GF2(81))

É a denominação de um prato principal de um restaurante. *Zucca* e *mandorle* poderiam ter sido traduzidos para o português *abóbora* e *amêndoas*, *porcini* é um italianismo que denomina um tipo de cogumelo.

“TASCA (...) *Entre as sugestões, ravióli de pato ao molho de vinho do Porto, truta ao molho de uva com purê de abóbora ao vinho branco amêndoas e piadinas.[grifo nosso](...) Prato principal: piadina de fungui secchi.*” (GF2 (83))

*Piadinas*, adaptação morfológica do italiano *piadina*<sup>33</sup>, aparece sem nenhuma explicação, como se fosse uma unidade lexical freqüente na língua portuguesa. A falta

<sup>32</sup> Cf. Jakobson, 1969:64-65 e 4.4. *Transcodificação entre sistemas lingüísticos*.

<sup>33</sup> *Piada* ou *piadina*, também denominada *piè*, é uma espécie de pão azimo cozido sobre uma pedra aquecida. Esse alimento, típico da Emilia-Romanha, é conhecido desde a Idade Média e consumido como acompanhamento para presunto, queijo ou para acompanhar antepastos. (*GEI e Zanichelli*)

de explicação da unidade pode levar o leitor a considerá-la um ingrediente do purê de abóboras.

Revela-se a total integração do empréstimo quando é utilizado na tradução de outros estrangeirismos. Em **GF7(73)** e **GF4(80)**, dois restaurantes árabes descrevem o *chich barak*:

“o *chich barak* (raviólis cozidos no iogurte)” (KIBE KIBE);

“o *chich barak* (raviólis cozidos na coalhada)” (FOLHA DE UVA).

O decalque<sup>34</sup> é um tipo de tradução em que a formação estrangeira recebe uma versão literal na língua receptora. No campo semântico das massas alimentícias, citamos *massa* (*pasta*); *caracolinho* (*chioccirole, lumachine*); *estrelinha* (*stelline*); *gravatinha* (*farfalle*), *parafuso* (*fusilli*), entre outros.

Consideramos **italianismo adaptado** a unidade lexical de origem italiana integrada à língua portuguesa por meio de eventuais adaptações: fonética (*aguinelotte*, provável adaptação de *agnolotti*), gráfica (*fetucini*), morfológica (*raviolis*) ou semântica (*cantina*).

Chamamos de *tradução*, quando o *italianismo* é seguido de tradução ou definição do seu significado (“*saltimbocca à romana* (*vitela, sálvia e presunto cru*)” (**GF1(78)**).

Denominamos *decalque* quando há versão literal do *italianismo* (*fusilli*, (massa tipo) *parafuso*).

<sup>34</sup> “(...) de difícil reconhecimento, pois consiste na versão literal do item léxico estrangeiro para a língua receptora. (alta tecnologia – high technology). A unidade lexical decalcada costuma rivalizar com a expressão que lhe deu origem.” (Alves, 1990: 72-82)

As adaptações podem ocorrer em diversos níveis ao mesmo tempo como em *salsicha*, que sofreu adaptação gráfica - de *salsiccia* ou (pop.) *salciccia* - e adaptação semântica. Em italiano, *salsiccia* designa o tipo de embutido que em português conhecemos por *lingüiça*<sup>35</sup>.

As unidades lexicais em fase de adaptação e até mesmo as já adaptadas podem apresentar variantes. As variantes podem ter origem em documentos distintos (registros de terminologias diversas), como em *trigo duro* e *trigo comum* (var. *trigo mole*, *trigo tenro*, *trigo brando*). As traduções feitas com base apenas em documentos da terminologia gastronômica podem ter originado os decalques *trigo tenro* e *trigo mole* do italiano *grano tenero*. Nos documentos sobre o cultivo do trigo esses termos não constam como equivalentes de *grano tenero*, mas são denominações de tipos de trigo diversos.

A componente diacrônica, inerente na nossa primeira classificação dos italianismos (cf. 4.3.2.1.1.-2. “*Le parole in valigia*” e “*Le parole in commercio*”), colabora para a percepção do grau de integração do estrangeirismo.

Na terminologia gastronômica as unidades lexicais observadas pertencem a dois grupos.

O primeiro grupo contém as unidades lexicais que há muito tempo fazem parte do nosso idioma e não são mais sentidas como estrangeirismos. São unidades lexicais da língua comum, compreendidas (vocabulário passivo) e utilizadas (vocabulário ativo) pela maioria da população. São unidades lexicais encontradas também em outros idiomas. Algumas unidades foram adaptadas grafica e morfologicamente, como

---

<sup>35</sup> O conteúdo referente à unidade lexical, em português, *salsicha*, corresponde ao italiano *würstel* (do alemão).

*brócolis, espaguete, panetone*. Outras não necessitaram de adaptação ou porque a ortografia é idêntica à ortografia portuguesa como *polenta* ou porque não há um correspondente gráfico em português para o fonema, como em *pizza*.

O segundo grupo contém as unidades lexicais recém introduzidas em nosso sistema. Algumas dessas unidades já estão dicionarizadas, são conhecidas por freqüentadores de restaurantes e interessados em culinária, não-especialistas, descendentes ou não de italianos. São unidades adaptadas ou não como *carpaccio, al dente*, já dicionarizadas, que ainda não pertencem à língua comum mas que começam a fazer parte do vocabulário passivo dos falantes pelo seu grau de freqüência.

Outras unidades freqüentes nos documentos do *corpus* não são dicionarizadas. Há unidades já adaptadas como *aceto balsâmico, pesto*; unidades lexicais em fase de adaptação como *funghi* (que apresentam registros concorrentes como *fungui, funguis* etc.) e palavras não-adaptadas, usadas por especialistas em gastronomia como *agnolotti, bottarga, bresaola, chitarrine*.

Mais do que “empréstimos” cuja acepção primária é ceder temporariamente, pressupondo a devolução do objeto emprestado em bom estado, a incorporação de palavras estrangeiras ao sistema de uma língua é uma **aquisição**, ou seja, uma vez adotadas pelo novo sistema, a tendência é que o “novo proprietário” adapte, modifique, assuma apenas uma acepção da unidade lexical. A palavra estrangeira no novo sistema cria uma história própria, paralela à história lingüística da palavra original na língua-fonte, criando novas acepções. Esse fato pode ser observado na sobrevivência de alguns empréstimos nas línguas receptoras, enquanto a unidade lexical, na língua-fonte, torna-se um arcaísmo.

#### 4.4. TRANSCODIFICAÇÃO ENTRE SISTEMAS LINGÜÍSTICOS

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.

De acordo com Jakobson, (1969: 64-65) existem três tipos de tradução: a tradução intersemiótica, a tradução intralingual e a tradução interlingual.

A **tradução intersemiótica** consiste na interpretação dos signos verbais por meio de sistemas de signos não-verbais. Podemos considerá-la, ainda, uma *tradução lato sensu*: uma transcodificação entre sistemas semióticos.

A **tradução intralingual** ocorre no âmbito de uma mesma língua histórica. É uma reformulação que consiste na interpretação dos signos verbais por meio de outros signos da mesma língua, por intermédio da busca de termos equivalentes (sinonímia e variantes) ou da construção de uma paráfrase que pode ou não ser científica. A paráfrase não-científica é típica da língua comum. A paráfrase científica, ambicionada pelos lexicógrafos e dicionaristas, é uma elaboração mental que objetiva “*descrever o funcionamento dos conteúdos lingüísticos, tal como as fórmulas matemáticas ou químicas*” (Lopes, 2000: 233) e deve, portanto, aspirar à univocidade.

A **tradução interlingual** ou tradução *stricto sensu* consiste na interpretação dos signos lingüísticos de uma língua histórica 1 (língua de origem) por meio de outra língua histórica 2 (língua de destino).

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

**UNIDADE LEXICAL DA LÍNGUA 1 → 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. Citamos o *Dicionário de culinária e termos afins. Inglês-português, português inglês* de Roberto de Almeida Moura<sup>36</sup>, como exemplo de dicionário que utiliza esse modelo. Esse dicionário elenca uma série de palavras da terminologia gastronômica em língua inglesa, seguida de seu correspondente em língua portuguesa. O mesmo princípio é utilizado, em parte, por Cláudia Fernandes em seu *Dizionario del Menu per i turisti Portogallo/Basile*<sup>37</sup>.

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

---

<sup>36</sup> Atheneu, 2000.

<sup>37</sup> L' Arione Editrice, 2001.

tomarmos como exemplo um biofato<sup>38</sup> qualquer, observamos que esse biofato 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 sociofatos<sup>39</sup>. 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 manufatos<sup>40</sup>, 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.

Em nosso trabalho, percebemos essa dificuldade no momento da definição das unidades lexicais e de sua denominação na língua 2. Até mesmo equivalências entre unidades lexicais aparentemente simples, como *farina* - *farinha*, ou seu hipônimo *farina di grano tenero* - *farinha de trigo comum*, não resistiram a uma equivalência entre as definições que pudesse ser utilizada além da língua comum.

<sup>38</sup> Na acepção de fato produzido pelo mundo natural, e que existe independentemente das atividades humanas.

<sup>39</sup> Na acepção de fato produzido pelo homem em sociedade.

<sup>40</sup> Na acepção de fato produzido pela mão do homem.

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.

#### **UNIDADE LEXICAL DA LÍNGUA 1 → 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.

#### **4.4.1. EXPRESSÃO E CONTEÚDO E OS SISTEMAS DE SIGNIFICAÇÃO**

A linguagem humana é um sistema articulado de signos lingüísticos que podem decompor-se em unidades menores dotadas de significado. Essas unidades podem ser recombinadas entre si, formando outros signos. Os falantes de cada língua, por meio de convenções imotivadas, associam um conteúdo (significado) a uma expressão

(significante). Para efeito de estudo, podemos decompor as unidades lingüísticas em seus diferentes níveis de articulação.

Partindo do pressuposto de que a característica fundamental da linguagem humana consiste na possibilidade de articulação – decomposição e recomposição – de seus elementos para formar outras unidades, podemos afirmar que, no **plano da expressão**, podemos decompor (articular) as unidades (morfemas) em unidades menores: os fonemas e os femas. No **plano do conteúdo**<sup>41</sup>, podemos decompor o significado em traços significativos menores: os sememas e os semas.

Há um modelo universal, específico da linguagem humana, que consiste na articulação dos signos lingüísticos em unidades menores e na atribuição convencional de conceitos a uma unidade de expressão. Esse modelo universal é comum a todas as línguas naturais que, no âmbito de cada comunidade lingüística, revelam os recortes do mundo extralingüístico: *“as línguas naturais não são um decalque nem uma rotulação da realidade; elas delimitam aspectos de experiências vividas por cada povo, e estas experiências, como as línguas, não coincidem, necessariamente, de uma região para outra”*. (Lopes, 2000:22)<sup>42</sup>

A linguagem humana, realizada nas línguas naturais, é um produto cultural que expressa sentidos diferentes de acordo com experiências específicas: *“a língua natural carrega consigo os valores da sociedade de que um indivíduo é membro; assim, ao aprender a língua do seu grupo, cada indivíduo assimila também a sua ideologia”*. (Lopes:2000, 16–17) Portanto, as línguas históricas diferem na análise (articulação) que

<sup>41</sup> Princípio do isomorfismo entre o plano do conteúdo e o plano da expressão das línguas naturais, proposto por Hjelmslev.

<sup>42</sup> Cf. também. Werner, R. *“Léxico y teoría general del lenguaje”*, in: Haensch (1982:30-39).

fazem da realidade (visão de mundo) e nos sons convencionados para expressar os conceitos.

Segundo Saussure, “*o signo lingüístico une, não uma coisa a um nome, mas um conceito a uma imagem acústica*” e “*a língua é uma forma e não uma substância*”. Logo, é necessário estabelecer a diferença entre os fatos que pertencem ao mundo natural, os fatos que pertencem ao mundo semiótico e os fatos que pertencem ao mundo lingüístico. A partir das reflexões de Saussure, Hjelmslev desenvolve sua teoria lingüística que considera como sistema dos significantes, o plano de expressão, e como sistema dos significados, o plano do conteúdo.

SIGNO	=	<u>conceito</u>	<u>cadeia de significados</u>	<u>plano do conteúdo</u>
LINGÜÍSTICO		imagem acústica	cadeia de significantes	plano da expressão

Cada língua faz corresponder a determinados planos de expressão determinados planos de conteúdo. Para Hjelmslev, tanto o plano da expressão quanto o plano do conteúdo são constituídos por uma **forma** e por uma **substância**, conforme o seguinte esquema:

SIGNO		plano do conteúdo	<b>substância</b> do conteúdo	=	<i>designatum</i>
LINGÜÍSTICO	=		<b>forma</b> do conteúdo	=	significado
(OU SISTEMA DE SIGNIFICAÇÃO <sup>43</sup> )		plano da expressão	<b>forma</b> da expressão	=	significante
		expressão	<b>substância</b> da expressão	=	som

O **som** é uma substância acústica amorfa, um *continuum* fônico, uma possibilidade de realização. O som material (puramente físico) só pode ser definido, dentro de um sistema de significação, pela sua função no interior desse sistema e pelas

<sup>43</sup> O sistema de significação (modelo pancrônico) difere do sistema de signos (concepção sincrônica). “*Todo sistema de significação contém um sistema de signos e é necessariamente mais amplo do que este*”. (Pais, 1976: 11-12)

suas relações para com os outros elementos do mesmo sistema. Cada comunidade lingüística discrimina quais sons e quais combinações fonológicas pertencerão ao seu sistema.

O *designatum* é o evento pré-lingüístico, um *continuum* semântico e, assim como o som, receberá, no âmbito lingüístico, uma estrutura de relações abstratas peculiar de cada língua.

Ao submeter os dois *continua* a uma estruturação relacional, opera-se a transformação da **substância** em **forma**. A **substância** é o elemento (do plano da expressão ou do plano do conteúdo) considerado apenas com base em suas propriedades físicas. A **forma** é o elemento (do plano da expressão ou do plano do conteúdo) considerado no âmbito de suas relações para com os outros elementos do mesmo sistema e no seu caráter funcional.

Embora a **substância do conteúdo** e a **substância da expressão** sejam praticamente as mesmas para todas as línguas naturais, a **forma do conteúdo** e a **forma da expressão** diferem de língua para língua. (Lopes, 2000:94-96)

Consideremos apenas o plano do conteúdo, que se pode representar:

plano do	<u>substância do conteúdo</u>	=	<i>designatum</i>
conteúdo	<b>forma do conteúdo</b>	=	significado

Observamos que Hjelmslev se refere ao universo lingüístico, ou seja, tem como ponto de partida o *designatum* como substância, e não o *denotatum*. Para compreender os dois conceitos, retomamos as reflexões de Pais<sup>44</sup> sobre os universos de significação e os níveis de codificação. O sistema de significação é obtido pelo processo contínuo de

---

<sup>44</sup> Pais, 1976: 21-32.

redução (de **substância a forma**) de fatos (naturais, culturais, semêmicos, semânticos e léxicos) que constituem os universos de codificação: universo natural, universo antropológico, universo semiológico,<sup>45</sup> universo semêmico e universo léxico<sup>45</sup>.

#### 4.4.1.1. DO UNIVERSO NATURAL AO UNIVERSO ANTROPOCULTURAL: DO *DENOTATUM* AO *DESIGNATUM*

A **substância** do universo natural não é acessível ao homem: não conhecemos todos os tipos de árvores, não vemos todas as cores (infravermelho e ultravioleta, por exemplo), não conhecemos todo o universo. Tudo o que no universo natural é confuso e inter-relacionado deve ser separado e sistematizado para ser compreendido. O *denotatum* é o objeto da realidade fenomênica extralingüística e extra-semiótica; não tem, portanto, caráter sígnico nem caráter lingüístico.

Não há duas árvores idênticas na natureza. O que permite que, sem que conheçamos todas as árvores, possamos reconhecer uma árvore entre as frutas, entre os pássaros e entre todos os outros elementos é o **modelo** que fazemos de árvore. Por meio de uma operação de redução, chegamos à **forma** (modelo mental) da **substância** “árvore”. Um índio da Amazônia, por exemplo, talvez nunca tenha visto um pinheiro, mas ao vê-lo, saberá que é uma árvore, pois, mesmo sem conhecer a **substância**, conhece a **forma** desse biofato. Essa capacidade não é exclusiva do ser humano, mas comum também aos animais (semiótica natural).

---

<sup>45</sup> A redução de objetos (**substância**) a modelos (**formas**) é um processo complexo no qual “os elementos (...) definem-se uns por oposição aos outros e essa oposição pode ser de ordem, de posição, de participação num grupo. Estabelecem-se relações de dependência matemática, funções, de elemento a elemento e de classe a classe, ou, mais precisamente, relações de oposição de um elemento a outro elemento da mesma classe, de um elemento a outro elemento de outra classe, de um elemento a outra classe que não a sua e, finalmente, de classe a classe.” (Pais, 1976: 24–25)

Se o significado dependesse do *denotatum* para elaborar um enunciado com a palavra **lua**, por exemplo, o emissor precisaria estar consciente do significado total dessa palavra. Muitos dos aspectos desse fato natural são, até hoje, desconhecidos pelo homem e, por isso, impossíveis de serem elaborados lingüisticamente. Teríamos, também, de denominar cada objeto individualmente (cada árvore, cada folha etc.) e não poderíamos elaborar enunciados falaciosos ou metafóricos. O significado está relacionado não ao objeto do mundo natural (à **coisa**), mas a um modelo desse fato natural estabelecido pelo homem<sup>46</sup>. E a comunicação é possível quando emissor e receptor têm esse modelo mental em comum.

Existe, portanto, uma realidade extralingüística natural, infinita (Universo) da qual o ser humano tem um conhecimento parcial; os diversos povos têm um conhecimento parcial; as coletividades têm um conhecimento parcial; e o indivíduo tem um conhecimento parcial. **Ser humano** é considerado nesse contexto, como termo genérico que designa um ser que engloba todos os conhecimentos individuais e coletivos.

O conhecimento da realidade pode ser definido segundo dois pontos de vista:

1. soma do conhecimento de cada individuo **i** :  $i_1 + i_2 + i_3 + \dots + i_n$

2. soma do conhecimento compartilhado **C** de cada individuo e de cada coletividade:

$$i_1 + i_2 = C_1$$

$$i_1 + i_3 = C_2$$

$$C_1 + C_2 = C_3$$

---

<sup>46</sup> «Cuando el hombre cree que está denominando algo que existe como fragmento de la realidad global, está denominando sólo la idea que él se hace de una parte de la realidad y que él mismo ha entresacado de la realidad global, aislándola. Esto se refleja también, entre otras cosas, en el hecho de que las denominaciones de una lengua a menudo no tienen equivalencia exacta en otras lenguas, o que a una denominación en una lengua le corresponden varias en otra.» (Werner, R. "Léxico y teoría general del lenguaje", in: Haensch, (1982:30).

As **formas** do **universo natural**, classificadas em biofatos, sociofatos, mentefatos<sup>47</sup> e manufatos, formarão a **substância** do **universo antropocultural**: o *designatum*.

#### 4.4.1.2. DO UNIVERSO ANTROPOCULTURAL AO UNIVERSO SEMIOLÓGICO: DO EXTRALINGÜÍSTICO AO LINGÜÍSTICO

O *designatum* é a conceptualização de um *denotatum*, é o evento pré-lingüístico já considerado no âmbito de uma semiótica humana (de um universo antropocultural). A atividade codificadora humana inicia-se por esse processo de **conceptualização**.

A **substância** do universo antropocultural (os biofatos, sociofatos, mentefatos e manufatos reduzidos do universo natural) é comum a todos os seres humanos, independentemente de sua comunidade lingüística. Essa **substância** será reduzida a **formas** (modelos mentais do universo antropocultural) pelas comunidades lingüísticas.

O ato de estabelecer limites entre objetos extralingüísticos, que no universo natural constituem um *continuum*, são convenções culturais estabelecidas pelos grupos lingüísticos, convenções essas que não possuem uma equivalência precisa nas diversas línguas históricas ou funcionais. Nas línguas funcionais, observamos essas diferenças no estabelecimento convencional das **formas** do universo antropocultural entre dialetos de uma mesma língua histórica, entre duas línguas diacronicamente consideradas etc. Essas diferenças refletem na denominação dos fatos recortados. As **formas** do universo antropocultural são *o material para a elaboração de uma “visão do mundo”*. Pais (1976:25)

---

<sup>47</sup> Na acepção de fatos produzidos pela mente humana.

As diferenças de denominação dos fatos extralingüísticos são decorrentes das diferenças de visão de mundo do ser humano considerado como elemento inserido em coletividades: da mais ampla – a humanidade –, à mais restrita – o núcleo familiar, até o indivíduo, como ser único.

A visão de mundo do indivíduo é a soma da visão de mundo compartilhada dos grupos aos quais pertence e de sua própria visão de mundo em uma rede infinita de relações.

Pode haver denominações diferentes da realidade extralingüística para cada coletividade. Por exemplo, há denominações pessoais para alguns objetos. São geralmente denominações de caráter afetivo que podem ser compartilhadas pelos membros de uma família, pelos membros de um grupo social etc. Os dialetos e as gírias são fruto desse processo de compartilhamento de denominações da microcomunidade à macrocomunidade. Na Itália, esse fenômeno está presente nas variações dialetais que podem ser observadas entre dois vilarejos pertencentes a uma mesma província.

As **formas do universo antropocultural**, as classes de elementos<sup>48</sup>, formarão a **substância do universo semiológico** ou universo dos códigos, no qual os fatos recortados culturalmente serão transformados em signos: lingüísticos, gestuais, pictóricos etc.

#### 4.4.1.3. DO UNIVERSO SEMIOLÓGICO AO UNIVERSO LÉXICO

No universo semiológico, escolhemos, entre os códigos disponíveis, o código lingüístico e, a partir das **formas** do universo antropológico (extralingüístico), inicia-se o processo de codificação (semiótica lingüística). A redução da **substância** do universo

---

<sup>48</sup> cujas relações de dependência matemática como descritas em 4.4.1.1. nota 45, são estabelecidas no âmbito de cada grupo lingüístico.

semiológico é feita pelo código lingüístico e consiste na redistribuição das classes e em sua redução a campos semânticos.

A **forma do universo semiológico**, os campos semânticos em toda a sua complexidade de relações, será a **substância do universo semêmico**. A esse universo semêmico pertencem também os mecanismos de codificação, os instrumentos lingüísticos (artigos, preposições, conjunções) que não têm um correspondente fora do código, mas que permitem que se estabeleçam relações entre os elementos do código.

A **substância do universo semêmico** será reduzida a **semas e sememas** que formarão uma **rede semêmica** e serão a **substância do universo léxico**.

Os códigos são transcodificáveis por natureza. A transcodificação entre sistemas lingüísticos deve considerar o signo em sua totalidade e não apenas o plano da expressão. No plano do conteúdo está contida a visão de mundo do sistema lingüístico que estamos tentando compreender.

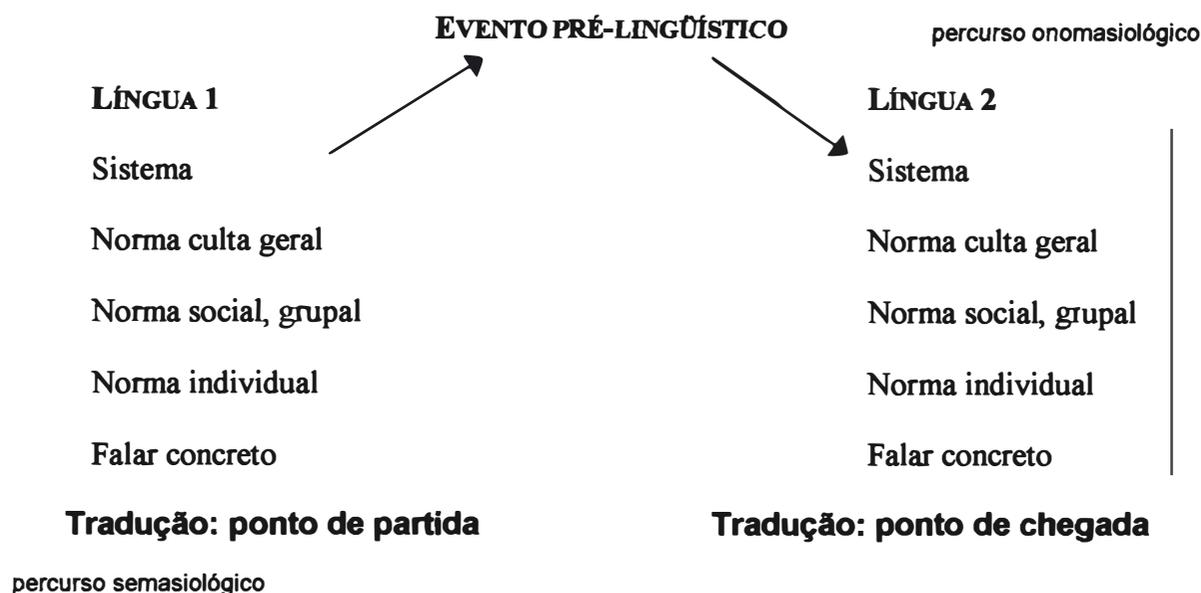
#### 4.4.2. DO ITALIANO AO PORTUGUÊS E DO PORTUGUÊS AO ITALIANO: TRANSCODIFICAÇÃO ENTRE SISTEMAS

**Definir** é um processo semasiológico que parte do signo e explica o fato extralingüístico. **Conceituar** é um processo onomasiológico que parte do evento para a sua enunciação, envolvendo um procedimento de conceptualização (redução de **substância a forma**) e de conceitualização (atribuição de um conceito ao fato)<sup>49</sup>. **Traduzir** é uma combinação entre o processo de definir e o de conceituar; é um percurso semasiológico, que parte de um ato de fala da língua 1, chega ao evento pré-

---

<sup>49</sup> Barbosa, 1992: 258-265 e Barbosa, 2001: 71-94.

lingüístico e o conceitua na língua 2, em um percurso onomasiológico. Esse percurso deve considerar em cada fase os níveis de atualização da língua<sup>50</sup>.



Na elaboração do glossário, seguiremos o percurso acima com base nos dois pontos de vista: do italianismo à palavra estrangeira e da palavra estrangeira ao italianismo. A língua de origem (língua 1) pode ser a língua portuguesa, no caso dos italianismos ou a língua italiana, no caso da palavra estrangeira.

A partir da unidade lexical em língua italiana (a palavra estrangeira), buscamos nos diversos discursos do *corpus* o termo correspondente em língua portuguesa. O nosso, não é um trabalho terminográfico, de criação de termos. Procuramos verificar a existência de unidades lexicais na língua portuguesa correspondentes aos conceitos importados da língua fonte, e como foram adaptadas no processo de tradução.

<sup>50</sup> Cf. 4.1. *O modelo teórico de Coseriu.*

<sup>51</sup> Esse percurso pode chegar aos seguintes resultados <sup>51</sup>:

LÍNGUA FONTE		LÍNGUA RECEPTORA
$R_1 \rightarrow UL_1$	→	$R_x \rightarrow UL_x + UL_1$
$R_2 \rightarrow UL_2$	→	$\emptyset \rightarrow UL_2$

O primeiro caso indica que o referente pertence ao universo cultural da língua receptora e o estrangeirismo é introduzido nesse sistema para preencher uma lacuna de caráter estilístico (*ristorante / restaurante*), ou para renomear o conceito, considerado sob um ponto de vista diverso, enfatizando semas ou sememas até então secundários ou inexistentes no sistema da língua receptora. É o caso de alguns ingredientes, como: *funghi* / cogumelos; *basilico* / manjeriço; *formaggio* / queijo; *pomodoro* / tomate. O italianismo, eventualmente adaptado, concorre com o termo vernáculo.

No segundo caso, o conceito (referente) do universo antropocultural da língua italiana não pertence ao universo antropocultural da língua portuguesa. Assim, o signo todo (significado, significante e fato cultural) é transferido da língua fonte para a língua receptora<sup>52</sup>, sendo acrescentado ao seu universo antropocultural e ao seu universo lingüístico. É o caso da maioria dos italianismos da terminologia gastronômica introduzida no sistema da língua portuguesa para denominar pratos (*risotto*), técnicas de preparo (*al dente, al cartoccio*) e ingredientes (os diversos tipos e formatos de massas alimentícias).

Observamos que a palavra, na língua fonte, corresponde, ou melhor, traduz, no sentido *lato*, um elemento da experiência histórica dessa língua. Especificamente no caso do léxico alimentar, as palavras codificam também sabores, ingredientes, rituais,

<sup>51</sup> R = referente; UL = unidade lexical

<sup>52</sup> Carvalho (1989).

superstições e fragrâncias da realidade extralingüística da língua fonte. Ao entrarem para a língua receptora, serão decodificadas por falantes que possuem outras experiências históricas e outro acervo cultural e que, muitas vezes, não trazem no registro da memória alguns desses odores, sabores e ingredientes. No processo de transferência, traços da realidade extralingüística, codificada pelo signo original, serão perdidos ou substituídos por elementos da língua receptora, criando-se um novo signo lingüístico.

Para o estudo dos estrangeirismos e de suas adaptações, partiremos da individuação dos dois grupos lingüísticos – língua fonte e língua receptora – e de seus elementos de distinção fonéticos, gráficos, morfológicos, em nível de sistema e de norma<sup>53</sup>.

Considerando que “*as línguas naturais não são um decalque nem uma rotulação da realidade*”, e que “*elas delimitam aspectos de experiências vividas por cada povo, e estas experiências, como as línguas, não coincidem, necessariamente, de uma região para outra (...)*”, (Lopes, 2000:22) além de definirmos os padrões fonéticos, gráficos e morfológicos (**plano da expressão**) de cada língua, devemos considerar as variedades em nível de norma: os valores e os aspectos sociais, econômicos, familiares e culturais da gastronomia em cada uma das comunidades analisadas. A gastronomia e a culinária, bem como todas as atividades com elas relacionadas, não têm, para os italianos, o mesmo valor que lhes atribuem os brasileiros e, em particular, os paulistas e paulistanos. As variedades, em nível de norma, constituem um universo que não é acessível em sua totalidade e só poderá ser estudado a partir da consideração de alguns aspectos destacados desse universo. Em nosso estudo, as informações extralingüísticas foram

---

<sup>53</sup> Segundo o modelo de Coseriu, 1979 e 1980.

obtidas principalmente nos documentos do *corpus* e em consultas eventuais a falantes nativos.

A adaptação ocorre no nível da **forma do conteúdo** (significado) e da **forma da expressão** (significante). A **substância do conteúdo** (o *designatum*) é a mensagem, a realidade extralingüística da língua fonte, que será transferida, em forma de código lingüístico, para a língua receptora.

#### 4.4.2.1. QUANDO O ITALIANISMO PERTENCE AO UNIVERSO ANTROPOCULTURAL DA LÍNGUA RECEPTORA (FORMAS CONCORRENTES)

##### 4.4.2.1.1. *FUNGHIE COGUMELOS* : UNIDADE NO UNIVERSO NATURAL, DIVERSIDADE NO UNIVERSO ANTROPOCULTURAL

Como vimos no início do capítulo, o que é único no universo natural não o é no universo antropocultural. O mesmo **cogumelo** em português / *fungo* em italiano, recortado pelas duas comunidades lingüísticas, apresenta traços essenciais diversos.

Para os brasileiros, o cogumelo não é um ingrediente usual; é adquirido, normalmente, em forma de *champignons*<sup>54</sup> em conserva, e as receitas em que são servidos, restringem-se a estrogonofes, molhos para carnes, molhos à parisiense etc. A palavra fungo tem duas acepções em português:

---

<sup>54</sup> “*champignon* cogumelo comestível da fam. das agaricáceas (*Agaricus spp.*), freq. cultivado.” (Houaiss)

*“fungos. são microorganismos. Da mesma forma que as bactérias e os germes, os fungos estão presentes no ar. (...)”*

*“cogumelo. fungo comestível, usado como guarnição em pratos finos.(...)” (PDG(120)).*

*“fungo design. comum aos organismos do reino Fungi, heterotróficos, esp. saprófagos ou parasitas, aclorofilados, uni ou pluricelulares, com parede celular de quitina, estrutura principalmente filamentosa e cuja nutrição se dá por absorção [Os exemplos mais conhecidos são os mofos e cogumelos]” [grifo nosso] (Houaiss)*

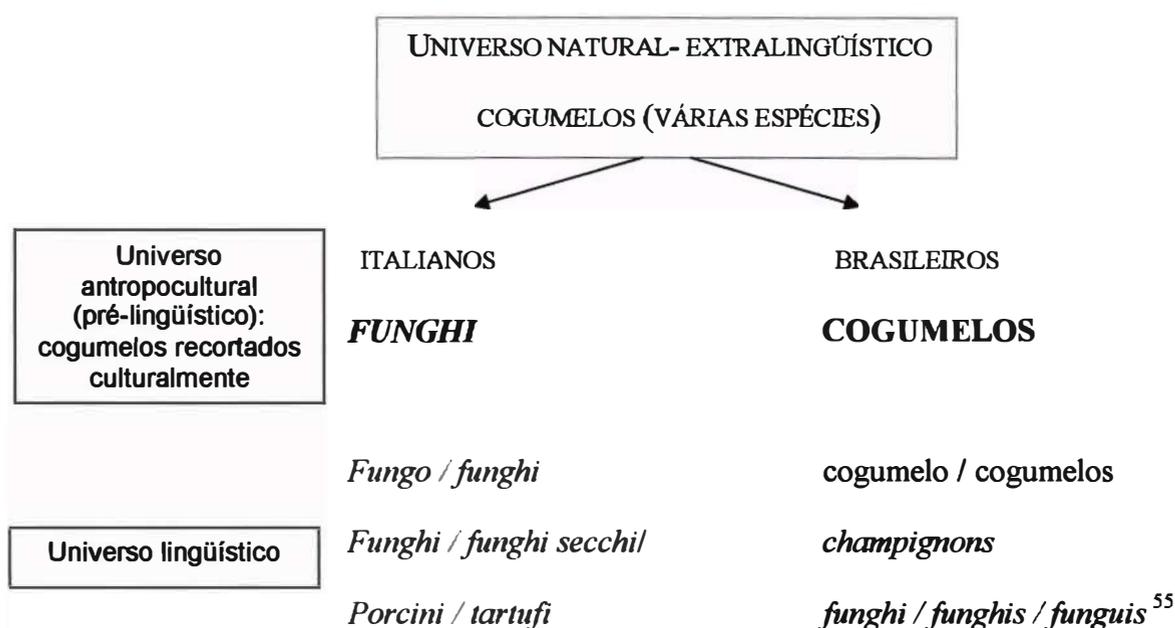
*“cogumelo corpo de frutificação relativamente grande de fungos basidiomicetos, muitos dos quais são comestíveis e alguns, venenosos; basidiocarpo” (Houaiss)*

Para os italianos, os *funghi* são um ingrediente presente em diversas receitas. Conotativamente, podem representar o outono em algumas localidades, época em que as famílias saem em busca de *funghi* nos bosques, como um ritual que marca o início da estação. Muitas pessoas sabem diferenciar cogumelos venenosos dos comestíveis. Serve de ingrediente para diversos pratos (risotos, massas etc.) ou de acompanhamento para pratos de carne (*secondi piatti*). Há, ainda, os *porcini* e os *tartufi*, qualidades de cogumelos muito especiais, raras e caras.

As formas do conteúdo (significados) são diferentes nas duas línguas. Essas diferenças fundamentais na maneira pela qual cada comunidade recorta o mesmo fato natural podem refletir-se na escolha no plano da expressão entre as formas concorrentes,

quando a unidade lexical é transferida para uma língua receptora. Os dois termos (*funghi* e *cogumelos*) não são apenas concorrentes, mas remetem a dois significados diversos, às duas realidades culturais descritas. O plano do conteúdo a que remetem a forma e a expressão do italianismo não será o mesmo plano do conteúdo a que remete a palavra estrangeira, nem o plano do conteúdo a que remete a forma vernácula.

Ilustrando:



Observamos que, no plano da expressão, as adaptações predominantes não são as ortográficas, mas as morfológicas. As adaptações que admitem formas estranhas ao sistema da língua portuguesa são sentidas como estrangeirismos, mesmo que sejam desvios do sistema ou das normas da língua fonte:

<sup>55</sup> Italianismos registrados no *corpus*.

EM ITALIANO: *FUNGO* (sing.) *FUNGHI* (pl.)

EM PORTUGUÊS: Adaptações registradas nos documentos do *corpus*:

1) *funghi* como forma plural (xenismo)

“risoto de <*funghi secchi*>” (GF13(67))

“os <*funghi*>” (FoG(E6))

<*Funghi*> – cozinhando com cogumelos<sup>56</sup> (exemplo de tradução)

2) *funghi* (adaptação morfológica considerada como forma singular)

“<*funghi*> seco” (GF8(56))

*Funghis* (forma plural de *funghi*)

“Medalhão aos três <*funghis*> (...) ferva o *funghi* (...) adicione o *funghi* reservado.” (EsSF1(10))

3) *funghi* (desvio disfórico (erro)) - Adaptação morfológica considerada pelo usuário incorretamente como xenismo. A escolha da preposição em língua italiana, não-adaptada ou traduzida, revela que a forma *funghi* foi considerada pelo usuário como um italianismo não-adaptado.

“al <*funghi*>” (*al* (sing.) e *funghi* (pl.)) (GF4(79))

em italiano, *ai funghi* (pl.).

4) *fungui* (adaptação ortográfica considerada como forma plural)

“aos quatro <*fungui*>” (GF2(83))

5) *fungui* (adaptação ortográfica considerada como forma singular)

<sup>56</sup> Título do livro de Silvia Percussi. São Paulo: Keila & Rosenfeld, 2001.

“<*fungui seco*>” (GF3(80))

*funguis* (forma plural de *fungui*)

“<*funguis*> italianos ((GF6(72))

- 6) *fungui* (desvio disfórico (erro)) - Adaptação ortográfica considerada incorretamente pelo usuário como xenismo. A escolha do adjetivo não-adaptado, em língua italiana, revela que a forma *fungui* foi considerada pelo usuário como um italianismo não-adaptado.

“<*fungui*> *secchi*” (GF2(83)) – em italiano, *funghi secchi*

adaptações ortográficas pertinentes: “*fungui secos*” ou “*funguis secos*”.

- 7) *fungho* (desvio disfórico (erro)) - Adaptação ortográfica considerada pelo usuário incorretamente como xenismo. A escolha de uma forma gráfica desviatória do sistema ortográfico da língua portuguesa revela que a forma *fungho* foi considerada pelo usuário como um italianismo não-adaptado.

“<*Fungho*> *porcino*” (PDG(190))

em italiano, *fungo porcino*.

#### 4.4.2.1.2. FARINA DI FRUMENTO E FARINHA DE TRIGO: DIVERSIDADE NO UNIVERSO EXTRALINGÜÍSTICO, SEMELHANÇA NO UNIVERSO LINGÜÍSTICO

A *farinha de trigo* e seus derivados são produtos mundiais. Não são produtos italianos por excelência e as unidades lexicais que os designam não são italianismos. Na língua comum, as unidades lexicais nos dois sistemas lingüísticos equivalem-se. A frase “no Brasil e na Itália a farinha de trigo é usada para a panificação”, pode ser construída nos dois idiomas, valendo-se dos correspondentes *farinha de trigo* / *farina di grano* ou *farina di frumento*.

*Farinha de trigo* é uma formação sintagmática cuja tendência de tradução busca uma correspondência direta entre seus componentes: *farinha* = *farina*, *trigo* = *frumento* ou *grano*. Essa equivalência baseia-se, prevalentemente, na correspondência entre as unidades no plano da expressão. A semelhança dos termos no nível da forma (**significante**) cria a falsa impressão de uma correspondência direta das duas unidades no campo do conteúdo (**significado**).

Na gastronomia, em geral, e no campo conceitual das massas alimentícias, em particular, a *farinha* assume o papel de matéria-prima determinante formando um campo semântico para o qual, a correspondência *stricto sensu* da maioria dos termos nas duas línguas é impossível, por tratar-se de produtos diversos, com características e especificações técnicas diversas.

Ultrapassados os limites da língua comum, observamos que a correlação entre **termos** não é automática, pois *farinha de trigo* e *farina di grano* ou *farina di frumento* referem-se a dois produtos distintos no universo extralingüístico. Os produtos são fabricados nos dois países segundo critérios próprios, especificados por lei, gerando um problema de equivalência de termos. Para estabelecer a correspondência entre unidades lexicais nos dois sistemas, quantificamos e localizamos lingüisticamente a intersecção semântica e observamos que esse conjunto intersecção dos dois sistemas lingüísticos não corresponde a 100% dos semas.

No Universo, como vimos, só existem diferenças, cada ser é único. Para compreendermos o mundo, reunimos os objetos pelas suas características genéricas agregativas e distinguimo-los pelos seus traços opositivos. As distinções são infinitas; cada língua seleciona as de seu interesse e, por alguma razão, torna-as funcionais, opositivas dentro do sistema.

*“As línguas diferenciam-se, neste sentido, pelos traços distintivos que utilizam, pois o que é traço distintivo numa língua pode não sê-lo em outra e vice-versa.”* (Coseriu, 1980:68)

Chamamos de **traço distintivo** qualquer diferença entre duas unidades lingüísticas, no plano da expressão ou no plano do conteúdo, e de **traços distintivos funcionais**<sup>57</sup> aqueles obtidos pela aplicação do princípio da comutação<sup>58</sup> e que acarretam uma mudança de significado. Muitos traços distintivos são localizados apenas quando comparamos dois sistemas lingüísticos ou duas normas lingüísticas e surpreendemos-nos que, naquele sistema, são considerados traços distintivos funcionais e que denominam formas específicas no plano da expressão. Os traços distintivos funcionais são determinados em função de uma norma lingüística, um campo conceitual, um campo semântico ou, no nosso caso, pelo tipo de glossário (monolíngüe ou bilíngüe, da língua geral ou de uma língua de especialidade).

Pertencem à definição as características essenciais (traços distintivos intrínsecos ou extrínsecos) funcionais e não-funcionais. As características essenciais são aquelas que descrevem a essência do conceito. As características essenciais funcionais determinam uma mudança entre as unidades lexicais nos dois sistemas lingüísticos. Em nosso trabalho, as características essenciais funcionais são determinadas em função do campo conceitual das massas alimentícias em um dicionário bilíngüe. As características essenciais não-funcionais não acarretam uma mudança entre as unidades lexicais nos dois sistemas.

---

<sup>57</sup> Cf. Capítulo 8. *Macro e microestrutura do glossário para distinção entre características essenciais, funcionais, agregativas, opositivas, intrínsecas e extrínsecas.*

<sup>58</sup> Cf. 4.2.2.2.3. *O princípio da comutação.*

As definições abaixo baseiam-se em documentos oficiais e nas definições oferecidas pelos principais dicionários.

trigo
<p><b>definição</b></p> <p>1. cereal da família das <i>gramíneas</i> (<i>gramineae</i>), do gênero <i>triticum</i>, cujas principais espécies cultivadas comercialmente em grande escala são o <i>trigo durum</i> (<i>Triticum turgidum</i> L. var <i>durum</i>) e o <i>trigo comum</i> (<i>Triticum aestivum</i> L.);</p> <p>2. <i>trigo comum</i>, na língua geral;</p> <p>3. os grãos (cariopses) dessas plantas cuja moagem produz diversos tipos de <i>farinha</i>.</p>
<p><b>informações de caráter enciclopédico</b></p> <p>Para a comercialização, o trigo brasileiro é qualificado em cinco classes: <i>trigo brando</i>, <i>trigo pão</i>, <i>trigo melhorador</i>, <i>trigo para outros usos</i> (para os grãos provenientes da espécie <i>Triticum aestivum</i> L.) e <i>trigo duro</i> (para os grãos provenientes da espécie <i>Triticum durum</i>), em função das determinações analíticas de <i>Alveografia</i> (Força de Glúten) e <i>Número de Queda</i> (<i>Falling Number</i>); e em três tipos, expressos por números de um a três e definidos em função do limite mínimo do peso do <i>hectolitro</i> e dos limites máximos dos percentuais de <i>umidade</i>, <i>matérias estranhas</i> e <i>impurezas</i>, e de grãos avariados (com exceção de <i>grãos germinados</i> e <i>grãos esverdeados</i>). (Fonte: IN SARC-MAPA nº07)</p>
<p><b>variantes</b></p> <p><b>português</b></p> <p>(2) trigo comum</p> <p>(3) grãos de trigo</p>
<p><b>variantes</b></p> <p><b>italiano</b></p> <p>frumento (cf.); grano</p>
frumento
<p><b>definição</b></p> <p>1. cereal da família das <i>gramíneas</i> (<i>gramineae</i>), do gênero <i>triticum</i> cujas principais espécies cultivadas comercialmente em grande escala são o <i>trigo durum</i> (<i>Triticum turgidum</i> L. var <i>durum</i>) e o <i>trigo comum</i> (<i>Triticum aestivum</i> L.).</p> <p>2. <i>grano tenero</i> (<i>trigo comum</i>), na língua geral.</p> <p>3. os grãos (cariopses) dessas plantas cuja moagem produz diversos tipos de <i>farinha</i>.</p>
<p><b>informações de caráter enciclopédico</b></p> <p>Na Itália o trigo destinado à fabricação de <i>farinha</i> é classificado em <i>grano duro</i> (<i>triticum durum</i>) e <i>grano tenero</i> (<i>triticum aestivum</i>).</p>
<p><b>variantes</b></p> <p><b>português</b></p> <p>trigo (cf.)</p>
<p><b>italiano</b></p> <p>grano;</p> <p>(2) grano tenero.</p>

A definição do biofato *trigo/frumento* é a mesma para os dois sistemas lingüísticos. O trigo recebe classificações diversas para a comercialização nos dois

países. Essa informação de caráter enciclopédico (não-essencial) não impede que as unidades lexicais nas duas línguas sejam correspondentes.

<b>trigo comum</b>
<p><b>definição</b></p> <p><i>trigo da espécie aestivum, hexaplóide (42 cromossomos), cujos grãos de estrutura farinhosa, ideal para a panificação, produz a farinha de trigo (1) e (2).</i></p>
<p><b>nome científico</b></p> <p><i>Triticum aestivum L.</i> (fonte: Kansas University)</p>
<p><b>informações enciclopédicas</b></p> <p>No Brasil, o trigo é qualificado em quatro classes: <i>trigo brando</i>, <i>trigo pão</i>, <i>trigo melhorador</i> e <i>trigo para outros usos</i>, definidos em função das determinações analíticas de Alveografia (Força de Glúten) e Número de Queda (<i>Falling Number</i>). (IN SARC-MAPA nº 07)</p>
<p><b>variantes</b></p> <p><b>português</b></p> <p>trigo; trigo panificável; trigo tenro*, trigo mole (princ. port. europeu).<sup>59</sup></p>
<p><b>variantes</b></p> <p><b>italiano</b></p> <p>grano tenero (cf.); frumento tenero.</p>
<b>grano tenero</b>
<p><b>definição</b></p> <p><i>trigo da espécie aestivum, hexaplóide (42 cromossomos) cuja moagem dos grãos, de estrutura farinhosa, ideal para a panificação, produz a farina di grano tenero, a farina integrale di grano tenero, a farina di grano tenero tipo 00, a farina di grano tenero tipo 0 e a farina di grano tenero tipo 2.</i></p>
<p><b>definições remissivas</b></p> <p>Cariossidi ricche di amido e glutine morbido, la cui farina è usata per lo più nella panificazione (ma fuorid'Italia anche per la produzione di paste di grano tenero). (Disc)</p> <p>Quello che si impiega per la panificazione. (Garzanti)</p> <p>Spighette mutche o aristate, glume parzialmente carenate, culmo fistoloso, cariossidi a frattura farinosa, che danno farina usata in prevalenza per panificazione. Fonte: A. Grimaldi - Coltivazioni erbacee - Edagricole, 1969. (CERETERM)</p> <p>Grano tenero, destinato alla panificazione (Zan)</p>
<p><b>variantes</b></p> <p><b>português</b></p> <p>trigo comum (cf.); trigo tenro; trigo mole (princ. port. europeu).</p>
<p><b>variantes</b></p> <p><b>italiano</b></p> <p>frumento tenero.</p>

A inclusão do trigo no glossário justifica-se apenas pelos seus produtos, matéria-prima para a fabricação de massas alimentícias. Por conseguinte, as definições

<sup>59</sup> \* = pouco frequente.

acima trazem como característica essencial a função desse tipo de *trigo* - a produção de determinados tipos de farinha.

**trigo comum**

**definição**

*trigo* da espécie *aestivum*, hexaplóide (42 cromossomos),

cuja moagem dos grãos, de estrutura farinhosa, ideal para a panificação,

produz a

[ farinha de trigo (1) e (2). ]

**grano tenero**

**definição**

*trigo* da espécie *aestivum*, hexaplóide (42 cromossomos)

cuja moagem dos grãos, de estrutura farinhosa, ideal para a panificação,

produz a

[ farina di grano tenero, a farina integrale di grano tenero, a farina di grano tenero tipo 00, a farina di grano tenero tipo 0 e a farina di grano tenero tipo 2. ]

Os produtos derivados do *trigo comum* são diferentes dos produtos derivados do *grano tenero*; constituem, portanto, uma característica opositiva entre a unidade lexical em italiano e em português. Essa característica opositiva não é intrínseca, não modifica a essência do objeto (biofato) e não é funcional. Essa unidade no universo natural é confirmada pelo nome científico – *triticum aestivum* – comum aos dois sistemas lingüísticos. A observação *cf.* junto à unidade lexical correspondente nas duas línguas sugere a consulta do verbete, visto que há traços definitórios peculiares para cada comunidade lingüística.

A *farinha* (manufato) fabricada com essa mesma matéria prima (o biofato *trigo*) é diferente nos dois países.

## farinha

### definição

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

### variantes

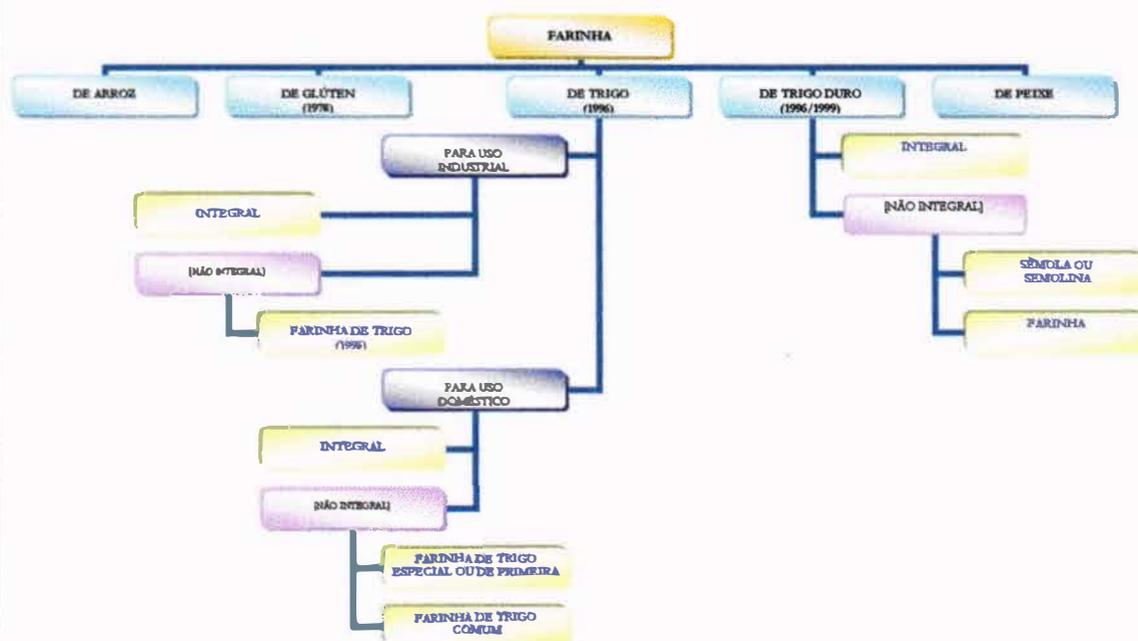
português  
(N/C)

### italiano

farina (cf.); sfarinati\*

### ilustração

Esquema com base nas leis em vigor (Fonte: ANVISA).



## farina

### definição

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

### definições remissivas

Prodotto della macinazione dei cereali, spec. del grano: *farina di grano (...)* *farina bianca*, di grano; *farina gialla*, di granturco; *fiore di farina*, quella di grano più raffinato (...) espress. "*vendere semola per farina*", darla a intendere. (Disc)

1. prodotto della macinazione dei cereali, e spec. del grano: *farina di riso*; *farina bianca*, di grano; *farina gialla*, di granturco; *fiore di farina*, quella di grano più raffinata (...). 2. prodotto ricavato dalla macinazione di legumi e frutti seccati o di varie sostanze naturali o artificiali (...) (Garzanti)

Prodotto della macinazione di un alimento secco, non solo cereali, ma anche legumi, vegetali vari (castagne, banane, radici) o altro (pesce secco ecc.). (...) Nell'uso corrente, la semplice voce "farina" indica quella di frumento; le altre sono accompagnate dalla specificazione "di": farina di mais, farina di ceci ecc. (GEI)

Prodotto della macinazione dei semi di un cereale, spec. del grano Fiore di farina o farina di primo velo, la più fine e pura, che esce dal velo più fitto del buratto Farina gialla, di granturco, per la polenta Farina di patate, fecola Farina lattea, marchio registrato di alimento per bambini piccoli e convalescenti, a base di latte in polvere, farina e zucchero Farina dolce, di castagne Non è farina del tuo sacco, non è cosa o idea tua Vendere semola per farina, (fig., disus.) ingannare, darla a bere, a intendere ↑ Assediato di farina, ridotto alla fame.

2 (est.) Prodotto ottenuto macinando altre sostanze: farina di tabacco Farina fossile, diatomite Farina d'ossa, fertilizzante fosfatico ricavato da ossa gregge o sgrassate, seccate e macinate Ridurre qco. in farina, polverizzarla.

PROV. La farina del diavolo se ne va in crusca. (ZAN)

### variantes

#### português

farinha (1) (2).

#### italiano

sfarinati (1); sfarinati (2)\*; farina di frumento (lingua geral).

### ilustração



(Esquema com base nos documento citados)

## farinha de trigo

### definição

1. farinha obtida pela moagem e peneiramento dos grãos beneficiados do *triticum aestivum* (trigo comum) classificada para a comercialização, de acordo com suas características físico-químicas, em *farinha de trigo industrial* e *farinha para uso doméstico* (cf. ilustração em *farinha*)
2. farinha obtida pela moagem e peneiramento dos grãos beneficiados provenientes de outras espécies do gênero *triticum*, com exceção do *triticum durum* (trigo duro)
3. farinha de trigo não integral para o uso industrial, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado, com teor máx. de cinzas de 1,35% na base seca, devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação e 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm. (ANVISA)
4. no pl., conjunto dos produtos obtidos pela moagem do *trigo comum* ou *duro*.<sup>60</sup>

### informações de caráter enciclopédico

No Brasil, utilizada, prevalentemente, para a panificação, confecção de bolos, biscoitos e massas alimentícias em geral.

### informações de caráter enciclopédico

#### (2) 1. Características sensoriais:

- Aspecto: (N/C)  
 Cor: branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem.  
 Odor: (N/C)

#### 2. Características físico-químicas:

- Granulometria: 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm.  
 Teor máximo de cinzas: 1,35% na base seca devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação.  
 Acidez graxa: (N/C)  
 Proteínas (N x 5,75), g/100g (na base seca): mínimo 7%.  
 Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: regulado pelas boas práticas de fabricação não podendo exceder a 15,0% m/m.

### variantes

#### português

- (1) (2) farinha (2).
- (3) farinha de trigo para o uso industrial.
- (4) farinha de trigo *lato sensu*.

#### italiano

- (1) farina di grano tenero; farina (2); farina di frumento tenero\*; sfarinati di grano tenero\*; sfarinati di frumento tenero\*; semola di grano tenero\*; semola di frumento tenero\*.
- (2) (N/C)
- (3) (N/C)
- (3) sfarinati; sfarinati di grano; farina di grano; farina di frumento; sfarinati di frumento\*.

<sup>60</sup> Neologismo semântico para suprir uma lacuna na denominação de um conceito nesse campo conceitual.

### farina di grano tenero

#### definição

farinha obtida pela moagem e peneiramento dos grãos beneficiados provenientes do *triticum aestivum* (trigo comum), classificada, para a comercialização, de acordo com valor de granulometria crescente, em *farina tipo 00*; *farina tipo 0*; *farina tipo 1*; *farina tipo 2* e *farina integrale*.

#### informações de caráter enciclopédico

Na Itália, utilizada, prevalentemente, para a panificação, confecção de bolos e biscoitos e massas frescas. Seu uso na fabricação de massas alimentícias secas é proibido por lei.

#### definições remissivas

È denominato «farina di grano tenero» il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburramento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. (Legge 580/1967, atualizada pela diretiva 98/34 CE)

#### variantes

##### português

farinha de trigo (1); farinha (2).

##### italiano

farina (2); farina di frumento tenero\*; sfarinati di grano tenero\*; sfarinati di frumento tenero\*; semola di grano tenero\*; semola di frumento tenero\*.

Não há uma correspondência precisa entre os produtos fabricados nos dois países, gerando um problema de equivalência de termos. As informações encontradas nos documentos oficiais para a regulamentação dos produtos não são padronizadas para os dois países. No Brasil, o nível mínimo de cinzas na base seca é normalmente maior do que o permitido na Itália; a porcentagem mínima de proteínas para o produto brasileiro é menor e o teor de umidade máximo é maior. Na Itália, não há divisão entre as farinhas para o uso doméstico e para o uso industrial.

Até 1996, o termo *farinha* designava, genericamente, a *farinha de trigo*. A portaria ANVISA nº 354/1996 determina que a designação do produto deve ser completa, incluir sua classificação e eventuais aditivos. A partir de 1996, é reconhecido o *triticum durum* como espécie de trigo.

Documentos de órgãos oficiais brasileiros confirmam que a produção de trigo e a fabricação de farinha têm passado por um processo de evolução, principalmente nos últimos 20 anos, exigindo adequações lexicográficas já presentes nos documentos legais. Uma das principais causas da modificação na lei foi a introdução no mercado

brasileiro dos derivados do *triticum durum*, ingrediente fundamental na fabricação de massas alimentícias italianas desde suas origens, e que, no Brasil, era substituído pela *farinha de trigo comum*.

O novo ingrediente fixou e ampliou sua presença entre os produtos culinários em nosso país. A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) desenvolve pesquisas para seu cultivo e o Ministério da Agricultura e do Abastecimento tem uma legislação própria para a sua regulamentação, o que denota sua aceitação e demanda no mercado nacional.

A portaria nº 354/1996 determina, também, que os produtos da moagem do *trigo duro* não podem ser denominados simplesmente *farinha de trigo*. São dois produtos diferentes; portanto, duas unidades lexicais diversas.

A *farinha de trigo*, considerada como termo genérico que engloba todas as classes e tipos de produtos obtidos pela moagem do trigo comum (*triticum aestivum*)<sup>61</sup>, corresponde ao italiano *farina di grano tenero*, pois ambas são produzidas a partir da moagem do *triticum aestivum*. As classificações da EMBRAPA para essa espécie de trigo não são citadas pela ANVISA para a fabricação de farinhas. Para a ANVISA, o produto designado pelo termo *farinha de trigo* refere-se apenas à *farinha de trigo* [não integral] *para o uso industrial*<sup>62</sup>. Para o uso doméstico, deve-se acrescentar o complemento: *especial ou de primeira; comum; integral*.

O adjetivo *comum* cria, para esse campo semântico, algumas ambigüidades lexicais.

#### **farinha de trigo comum:**

<sup>61</sup> Definição de *farinha de trigo* em Portaria nº 354/1996 da ANVISA. A mesma portaria determina que o produto seja designado *farinha de trigo* seguida de sua classificação.

<sup>62</sup> Cf. esquema em *farinha*, p. 153-154.

**farinha de trigo (determinado) comum (determinante)**

**farinha (determinado) de trigo comum (determinante)**

O *triticum aestivum* é denominado *trigo comum* em contraposição ao *trigo duro* (*triticum turgidum*). Na unidade lexical *farinha de trigo comum*, o adjetivo refere-se a *farinha* e não a *trigo*. *Farinha de trigo comum* não é a unidade lexical opositiva a *farinha de trigo duro*, termo que designa, segundo a ANVISA, apenas um dos produtos da moagem do *trigo duro*.

O tratamento dos termos no glossário admite duas soluções. A primeira – correspondência *stricto sensu* – só seria possível nos casos em que todos os traços funcionais tivessem equivalência nas duas línguas. Desse modo, nas áreas de exportação e importação, quando não há essa correspondência, o termo na língua de origem seria mantido ou seria acrescentado o adjetivo correspondente ao país de proveniência, como, por exemplo, “*farinha de trigo italiana tipo 00*”; “*farinha de trigo italiana tipo 1*”, “*farinha de trigo comum italiana integral*”. Qualquer correspondência de termos nas duas línguas estaria criando uma falsa equípolência, uma vez que características e especificações técnicas não se equivalem.

A segunda – correspondência *lato sensu* – considera apenas a correspondência entre alguns traços distintivos de cada produto e permite uma tradução das unidades lexicais para os textos em que as especificações técnicas não sejam fundamentais (funcionais), como nos livros de receitas e na língua comum.

A tipologia do dicionário – monolíngüe ou bilíngüe, da língua geral ou de uma língua de especialidade – determina o tipo de definição (microestrutura).

Afirmamos, com Barbosa (1979:81), que “*a definição do descritor consiste numa paráfrase parassinonímica que lhe seja semanticamente equivalente, de tal modo que a relação entre /definição / v / termo definido/ tenda à homossemia.*”. No dicionário monolíngüe, a definição pode trazer todas as características<sup>63</sup>, essenciais, agregativas, opositivas, intrínsecas ou extrínsecas em uma mesma paráfrase definitiva, sendo a estrutura vertical (macroestrutura) utilizada para os homônimos.

A primeira definição que elaboramos para as unidades lexicais *farinha de trigo* e *farina di grano tenero* não permitiam a transcodificação entre os sistemas.

**definição 1**

**farinha de trigo**

1. farinha obtida pela moagem e peneiramento dos grãos beneficiados provenientes do *triticum aestivum* (*trigo comum*) ou de outras espécies do gênero *triticum*, com exceção do *triticum durum* (*trigo duro*), classificada para a comercialização, de acordo com suas características físico-químicas, em *farinha de trigo industrial* e *farinha para uso doméstico* (cf. ilustração em *farinha*).
2. farinha de trigo não integral para o uso industrial, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado, com teor máx. de cinzas de 1,35% na base seca, devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação e 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm. (ANVISA)
3. no pl., conjunto dos produtos obtidos pela moagem do *trigo comum* ou *duro*.<sup>64</sup>

**definição 2**

**farina di grano tenero**

farinha obtida pela moagem e peneiramento dos grãos beneficiados provenientes do *triticum aestivum* (*trigo comum*), classificada, para a comercialização, de acordo com valor de granulometria crescente, em *farina tipo 00*; *farina tipo 0*; *farina tipo 1*; *farina tipo 2* e *farina integrale*.

Em italiano, a *farinha de trigo* é obtida unicamente pela moagem de *Triticum aestivum* (*trigo comum*) ou *Triticum turgidum* (*trigo duro*). A farinha obtida com outros tipos de trigo não tem uma forma de expressão. Em português, a farinha obtida apenas

<sup>63</sup> Para esses conceitos, cf. capítulo 8. *Macro e microestrutura do glossário*.

<sup>64</sup> Neologismo semântico para suprir uma lacuna na denominação de um conceito nesse campo conceitual.

pela moagem do *Triticum aestivum* não tem uma forma de expressão<sup>65</sup>. O conjunto de sememas que forma a definição 1.1 não corresponde ao conjunto de sememas que forma a definição 2. A equivalência dos termos, portanto, não seria possível.

No mundo extralingüístico, o produto da moagem do *triticum aestivum* é uma realidade nas duas comunidades lingüísticas; há, portanto, um conjunto de intersecção semântica que permitiria a transcodificação.

O conceito é o conjunto de unidades mentais distintivas que podem ser comuns a um grupo de indivíduos. Essas unidades mentais nem sempre podem ser lexicalizadas de maneira exata por meio de signos, e, portanto, nem sempre podem ser identificadas pela simples análise do plano da expressão. O signo representa, nos sistemas lingüísticos, apenas uma parte dos *semas* dos quais se compõe o conceito. Cada língua tem o seu conjunto de semas para designar os conceitos, e esse conjunto não abrange a totalidade dos semas. Chega-se aos semas e aos sememas por meio da descrição lingüística.<sup>66</sup>

A transcodificação interlínguas depende da individuação dos semas e sememas considerados para o conceito em cada sistema, e a verificação da co-ocorrência desses traços distintivos nos dois sistemas.

Em nossa pesquisa, observamos que uma mesma unidade lexical adquire nas diversas línguas de especialidade (plano da norma) semas e sememas específicos. O glossário que tem como público-alvo profissionais usuários da terminologia alimentar,

---

<sup>65</sup> Fontes: ANVISA, EMBRAPA, IN SARC-MAPA nº07. Instrução Normativa nº 007 de 15/08/2001 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e da Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo, IAC. Instituto Agronômico de Campinas e Legge 580/197 (atualizada pela diretiva 98/34 CE).

<sup>66</sup> Werner, R. "Léxico y teoría general del lenguaje", in: Haensh (1982:30-39).

considerada como um conjunto composto por subconjuntos (T1, T2 e T3<sup>67</sup>), deverá reunir todas as informações sobre o produto que possam servir a cada tipo de usuário. Os especialistas, usuários de T1 (nutricionistas, engenheiros de alimentos etc.) e de T2 (gastrônomos, chefes de cozinha etc.), de posse dessas informações, determinam a equivalência e a mútua substituição dos produtos referidos, de acordo com suas necessidades.

O dicionário bilíngüe visa a estabelecer uma correlação de unidades lexicais; observamos, portanto, a necessidade de desmembrar a definição. Percebemos que o tratamento ideal para esses termos, no glossário, é a decomposição da unidade lingüística na língua 1 em traços distintivos funcionais para cada nível lingüístico (língua comum, T1 ou T2) e estabelecer unidades lexicais correspondentes na língua 2 para cada um desses níveis<sup>68</sup>.

Unidade lexical <sub>1</sub>		Unidade lexical <sub>2</sub>
Língua 1		Língua 2
semema <sub>1</sub>	=	semema <sub>1</sub>
semema <sub>2</sub>		(N/C)
semema <sub>3</sub>	≈	semema <sub>3</sub>

A partir das reflexões acima, desmembramos a definição da unidade lexical na língua 1 nos sememas 1, 2 e 3 e por meio da verificação da presença desses mesmos

<sup>67</sup> Cf. Capítulo 5. *Terminologia gastronômica*.

<sup>68</sup> (=) indica que o semema na língua 1 corresponde exatamente ao semema na língua 2; (N/C) indica que não há um semema equivalente na língua 2; (≈) indica que há uma equivalência entre alguns dos semas que compõem o semema na língua 2, mas há alguns semas que não pertencem ao semema<sub>1</sub> ou não correspondem exatamente Cf. reflexão completa sobre esse processo no trabalho de elaboração do glossário no capítulo 8, *Macro e microestrutura do glossário*.

traços distintivos na unidade lexical na língua 2, estabelecemos unidades lexicais correspondentes para cada semema.

#### **FARINHA DE TRIGO**

1. Farinha obtida pela moagem e peneiramento dos grãos beneficiados do *triticum aestivum* (*trigo comum*) classificada para a comercialização, de acordo com suas características físico-químicas, em *farinha de trigo industrial* e *farinha para uso doméstico* (cf. ilustração em *farinha*).

**variantes<sup>69</sup> em português:** farinha (2)

**variantes em italiano:** farina di grano tenero; farina (2);  
farina di frumento tenero\*; sfarinati di grano tenero\*;  
sfarinati di frumento tenero\*; semola di grano tenero\*;  
semola di frumento tenero\*. (\* = pouco frequente)

2. Farinha obtida pela moagem e peneiramento dos grãos beneficiados provenientes de outras espécies do gênero *triticum*, com exceção do *triticum durum* (*trigo durum*).

**variantes em português:** farinha (2)

**variantes em italiano:** N/C

3. Farinha de trigo não-integral para o uso industrial, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado, com *teor máx. de cinzas* de 1,35% na base seca, devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação e 98% do

---

<sup>69</sup> Segundo a teoria da variação em terminologia de Faulstich (2001:20-21), variante é a realização variável de um termo nos discursos.

produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm.  
(ANVISA)

**variantes em português:** farinha de trigo para o uso industrial

**variantes em italiano:** N/C

4. No pl., conjunto dos produtos obtidos pela moagem do *trigo comum* ou *duro*.<sup>70</sup>

**variantes em português:** farinha de trigo *lato sensu*

**variantes em italiano:** sfarinati; sfarinati di grano; farina di grano; farina di frumento; sfarinati di frumento.

#### 4.4.2.2. QUANDO O *DESIGNATUM* NÃO PERTENCE AO UNIVERSO ANTROPOCULTURAL DA LÍNGUA RECEPTORA. (ADAPTAÇÃO OU DECALQUE)

O empréstimo lingüístico acompanha o referente no momento de sua inserção na comunidade da língua receptora para evitar uma lacuna de denominação e será eventualmente adaptado<sup>71</sup> no plano da expressão (adaptação gráfica, fonética, morfológica, substituído por um decalque) ou no plano do conteúdo (adaptação semântica).

A adaptação semântica consiste na inclusão, supressão ou modificação de semas ou sememas na passagem da unidade lexical da língua 1 para a língua 2.

Verifica-se adaptação semântica também na passagem de um sema secundário específico de um nível sintópico, sinfásico, sinstrático ou até sincrônico na língua de

<sup>70</sup> Neologismo semântico para suprir uma lacuna na denominação de um conceito nesse campo conceitual.

<sup>71</sup> Cf. 4.3. *Italianismos* para tipos e exemplos de adaptações.

origem a um sema genérico na língua receptora. São exemplos desse tipo de adaptação semântica: *braciola*, *cantina* e *fusilli*.

A unidade lexical *braciola*, em língua italiana, apresenta variedades diatópicas. O nome, que deriva provavelmente de carne na brasa (*brace*), indica, normalmente, uma fatia de carne com osso<sup>72</sup>. Na língua geral e, principalmente nas regiões setentrionais e centrais da Itália, refere-se a um corte de carne que pode ser bovina, suína ou ovina. O uso dessa expressão reduziu-se nessas regiões e vem sendo substituído por *costoletta*. Na Itália meridional, nas regiões da Campânia, Calábria, Basilicata, Sicília e Puglia, a palavra refere-se a um modo de preparo da carne, enrolada e recheada, conhecida nas outras regiões da Itália por *involtino*<sup>73</sup>. No Brasil, a unidade no plano da expressão *braciola* e suas adaptações gráficas (*bracciola* (sic), *brachola*, *brajola*) correspondem à variedade sintópica meridional. O italianismo dicionarizado<sup>74</sup> tem como termo concorrente, em português, a unidade lexical *bife rolê*<sup>75</sup>.

Processo semelhante ocorre com a unidade lexical estrangeira *fusilli* decalcada em português, *parafuso*. O italianismo *fusilli* – tipo de massa longa e furada, conhecida nas demais regiões da Itália como *bucatini* – corresponde, em português, provavelmente, à variedade sintópica siciliana.

<sup>72</sup> «*1 Fetta di carne da cuocere alla griglia o in padella: braciola di maiale, di vitello. (...)»*. (Z) «*(...) Il nome 'braciola', che deriva probabilmente da brace, indica un taglio di carne, e più precisamente una fetta di carne con osso, che in origine si considerava adatto a essere cotto sulla brace. (...)»* (GEI:479) Os dicionários da língua geral não registram as variações dialetais.

<sup>73</sup> «*In molte regioni italiane, preparazioni "a involtino" si chiamano con nomi diversi, che possono anche ingenerare confusione; in particolare a Milano gli involtini si chiamano dialettalmente polpette (mentre le polpette vere e proprie si chiamano mondegghili); in Friuli quelli di verza si chiamano rambasicci; in tutta l'Italia meridionale, Sicilia compresa, si usano, secondo le dimensioni varianti della parola "braciola".»*. (GEI:479)

<sup>74</sup> *braciola*. “substantivo feminino Rubrica: culinária. fatia de carne magra, enrolada e recheada (com cenoura, toucinho, queijo etc.), cozida em molho de tomate ou dourada em frigideira, servida em fatias Obs.: f.aport.: *brachola*”. (Houaiss) *bife rolê* “Rubrica: culinária. Regionalismo: Brasil. *bife cortado fino, enrolado com toucinho, cenoura etc., e cozido em imersão num molho; bife enrolado, rolê*”. (Houaiss)

<sup>75</sup> “*Braciola. Palavra italiana para o nosso bife rolê. Ver bife rolê*”. (PDG:75)

### VAMOS À CANTINA PARA COMER OU PARA BEBER?

A unidade lexical *cantina* é representativa dos italianismos que denominamos de *parole in valigia*<sup>76</sup>. São as palavras trazidas pelos imigrantes, as quais adquiriram, no novo sistema lingüístico, semas que representam, para a comunidade da língua receptora, a cultura da língua de origem. Esses semas são característicos do italianismo, não da palavra estrangeira.

A unidade lexical *cantina* é um italianismo dicionarizado. Em italiano, tem as seguintes acepções, entre outras:

1. adega (G; Z; Disc; GEI);
2. (fig.) local úmido e escuro (G; Disc; Z);
3. *cantina sociale*, cooperativa de vinicultores (G; Disc; Z);
4. *osteria* (Disc; Z);
5. local de distribuição de víveres em quartéis (Disc; Z).

A ordem indica a frequência da unidade lexical, da língua comum à língua de especialidade (militar).

Em português, a unidade lexical importada designa, entre outras acepções:

1. restaurante ou lanchonete em quartéis, hospitais, escolas, estações ferroviárias, empresas etc.; (Houaiss<sup>77</sup>; Michaelis; Aurélio<sup>78</sup>)
2. nas pequenas aldeias, estabelecimento de comercialização de bebida; (Houaiss)

<sup>76</sup> Cf. 4.3.2.1.2.

<sup>77</sup> Houaiss indica essa acepção em segundo lugar, como “*derivação: por extensão de sentido*”.

<sup>78</sup> Michaelis e Aurélio consideram essa acepção em primeiro lugar, Houaiss, em segundo.

3. local que vende comida menos sofisticada a pessoas de baixa condição econômica, restaurante rústico, casa de pasto; (Houaiss; Aurélio)

4. regionalismo, Brasil, restaurante simples (ger. de comida italiana) (Houaiss); regionalismo, São Paulo, restaurante especializado em pratos italianos (Michaelis); brasileiro, restaurante especializado em cozinha italiana e vinhos; (Aurélio)

5. regionalismo, Rio Grande do Sul: estabelecimento que fabrica vinho (Houaiss); estabelecimento vinícola (Michaelis); loja onde se vende vinho. (Aurélio).

No *Dizionario del menu per turisti. Portogallo/Brasile*, a unidade lexical *cantina* não consta na parte italiano-português; na parte português-italiano, temos: *Cantina* = *mensa*, refeitório.

Em italiano, *cantina* é, em primeiro lugar, a adega. *Garzanti* e *GEI* trazem apenas essa acepção para a unidade lexical. Em português, ocorre a passagem de um sema secundário, específico de um nível sinfásico (militar, acepção 5), para sema predominante, e a unidade lexical passa a indicar o local de venda de alimentos em quartéis, escolas, hospitais.

Em português, a unidade lexical indica, ainda, um restaurante simples. Essa acepção, em italiano, é encontrada apenas em *Disc* e *Zanichelli* (*osteria*, local de venda de bebidas e, eventualmente, de refeições simples, acepção 4).

No Brasil, e especialmente em São Paulo, a unidade lexical recebe uma acepção peculiar derivada de um uso específico da unidade lexical na cidade de Nápoles<sup>79</sup>. Nesta cidade, nas *cantinas* (adegas) eram servidas refeições a preços módicos para os trabalhadores. Muitas delas passaram a ser freqüentadas também por famílias que não

<sup>79</sup> Essa informação não é registrada no *corpus* e foi obtida por meio de um depoimento oral gravado.

tinham condições financeiras de frequentar as *trattorie* (restaurante simples, de ambiente familiar). Nesse caso, observamos a passagem de um sema secundário, específico de um nível sintópico (cidade de Nápoles), para sema predominante.

A unidade lexical assume, na língua 2, novos semas e sememas de caráter denotativo e/ou conotativo.

O italianismo *cantina* passa a designar, em língua portuguesa, um local de atmosfera alegre, barulhenta, onde são servidos pratos abundantes e não muito caros.

*POSILLIPO. “Típica <cantina italiana>(…) com pratos fartos, preços camaradas, muito movimento e especialidades como as massas ao sugo e a perna de cabrito assada com batatas” (GF2(82))*

*DON PEPE DI NAPOLI. “Apesar de já ter exibido camisas e outros itens pendurados pela casa, o Don Pepe Di Napoli guarda a tradição das cantinas nos pratos e em outros detalhes. Hoje, a casa ainda se permite anunciar com um grito o número do pedido. É a forma de atender o público definido pelos proprietários como “despojado”.” (Es2)*

A característica semântica adquirida pela unidade lexical *cantina* faz com que o italianismo seja usado para descrever restaurantes de outras etnias.

*WINDSHUK. “Quem vê a movimentação nesta casa em estilo alemão pode até pensar que se trata de uma <cantina italiana>. Uma clientela ruidosa procura por sugestões lugares-comuns (...).” (VCB(8))*

*CANTINA DO MARINHEIRO. “Não, não se trata de um restaurante italiano como o termo <“cantina”> pode sugerir. Mas da mesma forma como a antiga Cantina do Povo (que viveu durante décadas no largo da Batata, em Pinheiros), também a Cantina do Marinheiro é especializada não em massas, mas em peixes e frutos do mar. (...) Mas neste aspecto a Cantina do Marinheiro tem <clima de cantina italiana>: as porções são fartas, sempre nascidas para dividir entre dois ou mais comensais.” (GF5(65))*

O chef Alex Atala<sup>80</sup> atribui o sucesso dos pratos generosos típicos das cantinas a uma tendência da culinária brasileira, em que comer bem significa comer muito. O chef cita a *feijoada*, o *rodízio*, o *x-tudo* e o adaptado *filé à parmegiana*, como exemplos de exageros gastronômicos apreciados pelos brasileiros.

Allan Vila Espejo, proprietário da cantina *DON PEPE DI NAPOLI*, pode ser considerado um especialista em cantinas italianas na cidade de São Paulo. O chef, descendente de espanhóis, escreveu o livro *Cozinha Cantineira Paulistana* (1995)<sup>81</sup> no qual afirma que a característica das cantinas é serem genuinamente paulistanas e que o termo, *cantina*, transformou-se em um conceito: “as cantinas oferecem uma comida excepcional, que vai do camarão ao espaguete ao sugo. Receitas que adquiriram uma tradição paulistana, não são italianas, são das cantinas”. O chef afirma que cerca de 80% dos itens servidos são iguais nas diferentes casas de São Paulo e que, se retirarmos

<sup>80</sup> [www.primapagina.com.br/pp/tempolivre/alexatala](http://www.primapagina.com.br/pp/tempolivre/alexatala)

<sup>81</sup> Es2 [www.estado.estadao.com.br/suplementos/seub-jar/2002/04/26/seub-jar011.html](http://www.estado.estadao.com.br/suplementos/seub-jar/2002/04/26/seub-jar011.html).

a capa do cardápio, o cliente não é capaz de identificar a cantina. O *chef* cita, algumas características comuns às cantinas paulistanas:

- cartazes e camisas nas paredes;
- o gosto do cliente prevalece “*apesar da massa tradicionalmente vir acompanhada de uma quantia limitada de molho, para o cliente da cantina é preciso que se sirva o macarrão nadando, se não ele não quer*”;
- porções fartas;
- preços baixos;
- cozinha aberta ao cliente;
- ambiente quente – tanto na ventilação quanto no ânimo dos clientes.

O conceito de *cantina* à moda paulista e paulistana pode ser observado em outros documentos do *corpus*:

*JARDIM DE NAPOLI. “Exemplo de boa <cantina napolitana à moda paulista>, onde as pizzas tradicionais já valem a visita, mas disputam a preferência do público com os pratos de massa ou com a especialidade da casa o polpettone à parmegiana. (...).” (GF1(76))*

*LELLIS TRATORIA. “Na linha das <cantinas tipicamente paulistanas> (...) servem pratos abundantes de bom preço, principalmente as massas.” (GF7(76))*

*IL SOGNO DI ANARELLO. “Quando entram numa <cantina paulistana> – restaurantes populares que surgiram nos últimos*

*50 anos, com uma cozinha aparentemente inspirada na comida caseira do sul da Itália -, muitas pessoas sentem-se em Nápoles ou Palermo. Alimentam essa fantasia as toalhas xadrezes, os troféus esportivos, os recortes de jornais e as camisetas nas paredes, as garrafas vazias de vinho no teto, a informalidade do serviço e as porções generosas. Mas poucas pessoas sabem que, neste caso, a influência italiana é mais uma devoção do que realidade. O certo seria dizer que os fogões da <cozinha cantineira>, como ela foi batizada, refletem o sincretismo cultural paulistano.” (Es1)*

A confirmação de que uma nova unidade lexical foi criada a partir do italianismo é comprovada pelo texto “A São Paulo l’Italia é nel piatto”, publicado na revista italiana *Food. Il meglio dell’industria e della distribuzione*<sup>82</sup>. O texto apresenta aos leitores – empresários italianos do ramo de alimentação –, a cidade de São Paulo como um importante nicho de mercado.

*«Nel 1900, metà degli operai delle industrie di San Paolo erano stranieri e l’81% di loro era d’origine italiana. Gli oriundi cominciarono ad aprire ristoranti, pizzerie e <cantinas>, locali popolari con cibo abbondante e quasi sempre musica italiana dal vivo.» (grifo nosso)*

e mais adiante

<sup>82</sup> Parma: novembre 2002, n.11, ano XII, p.60.

«(...) a Bixiga, uno dei quartieri d'origine italiana famoso per le sue tante <cantinas> (...)»

Curiosamente, a unidade lexical *cantina* torna-se, no texto, um brasilianismo não-adaptado, revelado pelo uso da forma plural em *-s* (*cantinas*) e pela necessidade de tradução da unidade lexical ao leitor italiano: *locali popolari con cibo abbondante e quasi sempre musica italiana dal vivo*<sup>83</sup>.

A atribuição de semas conotativos pode criar estereótipos. O estereótipo é uma espécie de caricatura. Recortamos de um conjunto uma característica da qual reforçamos os traços, diminuindo ou anulando as demais. Do ponto de vista lingüístico, o estrangeirismo pode adquirir, conforme os semas e sememas predominantes, a mesma carga estereotipada de uma caricatura. Um simples exercício de lógica ilustra esse raciocínio:

1ª. Cantina é um lugar barulhento, quente, sem refinamento, onde os pedidos são feitos aos gritos pelos garçons e a comida, farta e barata, não tem qualidade.

2ª. Cantina é um restaurante italiano.

Logo, os italianos (pelos seus restaurantes) são barulhentos, glutões e sem sofisticação.

A unidade lexical *cantina* pode representar duas realidades paradoxais. De um lado, representa um povo alegre, descontraído, um povo que canta, dança e que superou a fome, motivo da imigração. Por outro lado, essa imagem permanece ainda ligada à imigração, mantém uma conotação negativa relacionada à pobreza, ao comer muito e

<sup>83</sup> Restaurantes populares, com pratos abundantes e, quase sempre, com música italiana ao vivo.

sem sofisticação, ao falar alto. A comunidade atingida pelo estereótipo busca defender-se. Os proprietários de restaurantes exploram esse conceito ou rechaçam-no, e procurarão, lingüisticamente, atribuir conceitos afetuosos ao italianismo, por meio de um reforço positivo ou procurarão substituir a denominação de seus estabelecimentos por outro italianismo, *ristorante*. A escolha lexical remete à Itália atual, não à Itália da imigração. Como vimos na introdução deste trabalho, essa realidade italiana está relacionada à Ferrari, aos grandes nomes da moda e do *design*, à sofisticação, ao luxo.

Essa tentativa de distinguir restaurantes italianos das cantinas pode ser observada em numerosos documentos do *corpus*:

*“Há cantinas que conservam raízes italianas e buscam preparar com bastante apuro os pratos tradicionais, que acompanharam os imigrantes por muitos anos ou que se popularizaram mais tarde. Mas também existe a <“cozinha cantineira” > – definida por preços convidativos e porções fartas, pelo cozimento às vezes exagerado das massas e por molhos densos, preparados com antecedência. A <cozinha cantineira> não se limita à vertente italiana, faz variações e envereda por outros caminhos. Serve estrogonofe, paellas e pratos internacionais. Mas faz sucesso inegável. As filas nos fins de semana dão testemunho eloqüente.” (Veja1)*

*MASSIMO. “Pela gostosa informalidade da atmosfera (a começar pelos donos, os irmãos Massimo e Venanzio Ferrari), este restaurante poderia ser uma <cantina familiar>. Não é: a*

*prova está na alta cozinha italiana servida com maestria e nas figuras poderosas que passam por ali.” (GF1(76))*

*ELIO. “Veterano restaurante italiano da cidade com 37 anos de vida escapou da influência das <cantinas> para trilhar, no ambiente e no cardápio um caminho mais para o norte da Itália.” (GF2(78))*

*IL CACCIATORE. “Localizado no coração do Bexiga, destoa totalmente do tom napolitano das <cantinas> da região. O cardápio tem opções da culinária do centro e do norte da Itália, como assados de vitela, coelho, pratos com polenta e o leve nhoque romano (feito com semolina no lugar da batata).” (GF2(79))*

*CA’ D’ORO. “Uma instituição da cidade, pioneiro da alta cozinha do norte da Itália (numa cidade fascinada pelas <cantinas napolitanas>, do sul do país) (...)”.(Folha4)*

*EMPÓRIO RAVIOLI. “Com seus ares de <cantina> (...) pode enganar à primeira vista. Talvez o gourmet domingueiro entre ali esperando encontrar a pizza de sempre ou generoso prato de macarrão com molho de tomate.(...) O Empório tem mesmo um <ar cantineiro>, mas sua cozinha está mais para os refinamentos do norte do que para a rusticidade do sul da Itália.” (Folha4)*

GERO. “(...) é uma <insinuação cantineira> em pele de alta cozinha. É mais ruidoso e informal que o irmão mais velho, tem muitos pratos assinados pelo mesmo chef do Fasano.” (Folha4)

EMPÓRIO RAVIOLI. “A ruidosa <atmosfera de cantina> pode enganar quem visita a casa, onde é servida uma cozinha italiana cuidadosamente elaborada.” (GF1(75))

PICCOLA ROMA. “(...) <ambiente – menos cantineiro> e mais intimista (...) – e cozinha mais voltada para o Mediterrâneo.” (GF20(74))

GAMBINO. “Em fevereiro, o Gambino fechou as portas. Passou por uma profunda reforma. No lugar da <pequena cantina> com cara de bairro, nasceu um restaurante [grifo nosso] com cara nova-iorquina. (...). A mudança na cara, acompanharam também modificações no cardápio. Ele não deixou de ser bem italiano [grifo nosso], mas tornou-se mais enxuto e um pouco <menos cantineiro>. A leveza do ambiente não corresponde, porém, necessariamente, à leveza dos pratos. (...). As massas e carnes já ficam num nível de rotina, nada que repercuta a nova elegância do lugar.”.(FoG15)

BIONDA BAR E BISTROT. “Ele é Alessandro Altobelli e já tem uma longa carreira no Brasil. Nascido em Roma, trabalha com gastronomia desde 1975, aos 30 anos. Já teve uma pizzeria em seu país e aqui foi dono da Taberna del Papa Rè, nos Jardins,

*entre 1983 e 1993, um restaurante que marcou época servindo uma <cozinha quase cantineira>, mas com acabamentos mais sofisticados e apresentação mais trabalhada dos pratos. (...)*”.

**(FoG18)**

O exemplo mais significativo dessa busca pela sofisticação, sem renunciar ao público atraído pelo “ar cantineiro”, é a inauguração do Restaurante Walter Mancini, localizado em frente da tradicional cantina *Famiglia Mancini*<sup>84</sup>. A escolha lexical do proprietário distingue os dois estabelecimentos. De um lado da rua, a *CANTINA FAMIGLIA MANCINI*; do outro lado o *WALTER MANCINI RISTORANTE*. Cabe ao cliente decidir.

<sup>84</sup> Cf. à página 176 as descrições fornecidas pelos *sites* dos dois restaurantes.

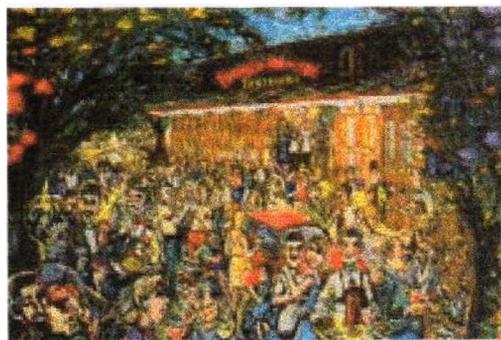
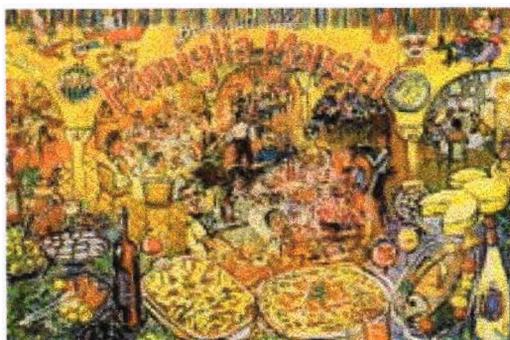
## 1. Walter Mancini Ristorante

### WALTER MANCINI INAUGURA SEU TEMPLO DE GASTRONOMIA: WALTER MANCINI RISTORANTE

O Walter Mancini Ristorante é um empreendimento sofisticado que potencializa o charme da rua Avanhandava (no "Quartier Cultura Artística") e se enquadra no projeto de revitalização do Centro de São Paulo. A casa fica no pavimento térreo de um edifício projetado por Oswaldo Bratke, considerado o mais bonito de toda a região. A fachada é em aço carbono preto com cristal temperado, assim como parte do ambiente interno. As colunas em mármore italiano contrastam com os tijolos aparentes num ambiente que pode lembrar aos freqüentadores os restaurantes italianos em voga de Manhattan, EUA. O fascínio da arquitetura (assinada por Samuel Szpigel) prossegue em detalhes como as cadeiras art-nouveau em palha toné tradicional e o forro de teto colmeia. Uma coleção de fotos dos anos 30, 40, 50 e 60 homenageia São Paulo nas paredes das duas extremidades.



## 2. Cantina Famiglia Mancini



### Decoração enaltece os bons momentos

Criado em maio de **1980**, por **Walter Mancini**, o restaurante revela clima alegre e acolhedor, também assegurado por relíquias de família. São máscaras **venezianas**, **espelhos**, **retratos**, **instrumentos musicais** e inúmeros objetos trazidos pelos ancestrais. (...)

### A arte do bem-comer

Quando os **imigrantes italianos** abriam em **São Paulo** seus primeiros restaurantes, comer fora de casa era hábito de viajantes. Porém, com sua aura de liberdade e alegria, eles mudaram esse conceito. Atrairam **boêmios**, **músicos**, **artistas** e transformaram a cidade no caldeirão cultural do País.

Poucos restaurantes ainda preservam a arte do bem-viver e bem-comer daquela época. A receita baseava-se em ingredientes de qualidade, **tempero elaborado**, **fartura**, **preço justo e alegria**, num ambiente agradável. Essa ainda é a filosofia da **Famiglia Mancini**.

## 5. TERMINOLOGIA GASTRONÔMICA

### 5.1. TERMINOLOGIA ALIMENTAR: ÁREAS E SUBÁREAS

A **terminologia alimentar** é o conjunto de termos que fazem referência à realidade extralingüística da alimentação. É concebida como um **conjunto terminológico**, dividido em **três subconjuntos**: terminologia nutricional (T1), terminologia gastronômica (T2) e terminologia da cozinha (T3).

Se considerarmos o empréstimo no sentido *lato*<sup>1</sup>, podemos compreender os fatores que determinam a maior ou menor presença de certas terminologias no dia a dia. A *Biogenética* e o *Projeto Genoma* alcançaram grande destaque nos jornais nos últimos anos, por meio dos quais tivemos acesso a uma terminologia que seria normalmente conhecida apenas em um âmbito muito restrito. Sem os documentos de divulgação, certas terminologias seriam acessíveis apenas aos especialistas e herméticas para a maioria da população<sup>2</sup>. As palavras *chave-inglesa*, *chave-Phillips*, *chave de fenda* também são termos de uma especialidade muito restrita: a mecânica. No entanto, fazem parte da língua geral, porque são instrumentos usados não apenas pelos especialistas. *Hepatite*, *abdome*, são palavras da especialidade médica, também de grande frequência<sup>3</sup>.

A **terminologia alimentar** tem um alto grau de penetração na língua geral. Como a terminologia da medicina, refere-se à sobrevivência, ao desenvolvimento e ao cuidado com o corpo humano e, portanto, ao cuidado do indivíduo consigo mesmo. O grau de penetração

<sup>1</sup> Mattoso Câmara, 1970.

<sup>2</sup> “Pero más allá del interés profesional, también los individuos de a pie, habitantes de un mundo que se caracteriza por la difusión de la información, la extensión del conocimiento y la vulgarización del saber especializado, necesitan imperiosamente la terminología para moverse en sociedad, para participar del proceso de progreso y, en suma, para sentir e habitantes del mundo avanzado.” (Cabrè, 1999:34)

<sup>3</sup> Processo de *vocabularização* citado por Maria Aparecida Barbosa. (Barbosa, SBPL-7:29)

de determinada terminologia na língua geral e sua divulgação é proporcional à sua importância na vida diária dos indivíduos, ao grau e à frequência de contato entre o falante comum e o especialista (pacientes e médicos), ao interesse da especialidade em determinado momento e à sua divulgação pelos meios de comunicação (*Projeto Genoma*). Os interesses modificam-se e, por conseguinte, o grau de frequência de determinada terminologia é variável.

Mattoso Câmara (1970:282) lembra que, nas nomenclaturas profissionais, pode concorrer uma *“preocupação esotérica de se firmar entre os iniciados de uma profissão um meio de comunicação oral fechado e mais ou menos impenetrável aos profanos. Cria-se então, a bem dizer, uma língua secundária à margem da língua comum, em vez de um mero vocabulário técnico.”*

Esse aspecto está presente na terminologia alimentar inclusive em prefácios de livros de receitas:

*“Você já escutou sua mãe, suas tias ou suas avós conversando sobre cozinha? Não parece reunião de feitiçeras falando uma língua que só elas entendem? (...) Esse palavreado estranho tem sua razão de ser porque cozinhar é uma arte. (...) Uma arte é uma técnica e toda técnica possui três características principais: pode ser ensinada, possui instrumentos próprios para ser realizada; possui uma linguagem própria.”<sup>4</sup>*

<sup>4</sup> CHAUI, L. e CHAUI, M. *Professoras na cozinha*. Pra você que não tem tempo nem muita experiência. 4ª edição, São Paulo: Editora SENAC, 2001.

Segundo Cabré, (1999:24-25) as unidades compostas por formantes cultos, inclusive de origem greco-latina, e as construções sintagmáticas fixas tendem a ter, em terminologia, um rendimento muito mais elevado do que na lexicologia geral<sup>5</sup>. A terminologia da alimentação tem um caráter mais criativo do que científico, a escolha lexical procura despertar a fantasia, despertar os cinco sentidos. O criador do prato vê o resultado como uma obra de arte e confere-lhe um nome também artístico<sup>6</sup>.

A **terminologia alimentar**, considerada como comunicação especializada, não é uniforme, mas variada, porque variadas são as condições pragmáticas na qual é produzida. (Cabré, 1999:14)<sup>7</sup>. A alimentação faz parte do quotidiano e não é apenas satisfação de uma necessidade básica (nutrição e dieta), mas pode ser considerada também:

1) momento de prazer, tanto no preparo, quanto no consumo dos alimentos;

2) momento de socialização, de encontro entre *experts* ou leigos; em família ou entre amigos;

3) matéria de estudos e pesquisas em cursos técnicos, superiores e livres de nutrição, cursos de engenharia do alimento, de gastronomia, de culinária, de degustação;

4) *hobby*;

---

<sup>5</sup> «(...) las unidades compuestas por formantes cultos y las construcciones sintagmáticas fijas suelen tener un rendimiento mucho más elevado que en lexicología general. (...) ¡La presencia de determinados formantes de origen grecolatino (...) introducen un factor de diferenciación.» (Cabré, 1999: 25)

<sup>6</sup> O conceito de arte está subentendido na elaboração e na designação do prato.

<sup>7</sup> «(...) la comunicación especializada no es uniforme sino variada porque variadas son las condiciones pragmáticas en que se produce; fruto de esta variación, la terminología pasa a ser dinámica y diversa tanto formalmente (la denominación) como conceptualmente (el concepto).» (Cabré, 1999:14)

5) meio de manter ou recuperar a história individual, por meio de registro em cadernos de receitas<sup>8</sup> e da tradição oral;

6) afrodisíaca e estimuladora de todos os sentidos, não apenas do olfato e do paladar, mas também da visão, do tato e da audição;

7) símbolo de afeto e de cuidado, como o da mãe que alimenta o filho no útero, que o amamenta, que o nutre;

8) recompensa, presente, instrumento de conquista. Bombons, jantares especiais, doces, balas, preparar o prato preferido para alguém que amamos são alguns exemplos clássicos dessa significação;

9) ritual religioso, como o momento da consagração da hóstia para os católicos, em que pão é (não representa) o corpo de Cristo<sup>9</sup>;

10) cerimonial<sup>10</sup>;

11) ritual de bruxaria, por meio do qual podemos obter resultados mágicos. O sucesso de venda do livro *A cozinha da bruxa*<sup>11</sup> confirma essa característica da gastronomia.

A terminologia alimentar faz parte do sistema lingüístico geral e, ao mesmo tempo, apresenta características que a tomam específica. É a língua de especialidade de uma área

---

<sup>8</sup> Profissionais de várias áreas, não apenas das ligadas à culinária e à gastronomia, escrevem livros de receitas, como um diário, registro da memória (cf. referência citada acima do livro da filósofa Marilena Chauí).

<sup>9</sup> “Desde a época suméria (terceiro milênio), o ofício em homenagem aos deuses comporta uma oferenda alimentar.” (Flandrin e Montanari, 1996:64)

<sup>10</sup> “Em que e a partir de quando o homem se distingue do animal em sua alimentação? Pelo tipo de alimento que consome ou por sua variedade? Pelo modo como os prepara antes de comê-los? Pelo cerimonial que envolve seu consumo, a comensalidade e a função social que caracterizam as refeições?” (Flandrin e Montanari, 1996:26)

<sup>11</sup> FRAZÃO, Márcia. *A cozinha da bruxa*. Rio de Janeiro: Editora Bertrand Brasil S.A., 1993.

composta por três subáreas cuja diversidade de ação exige que sejam consideradas em suas particularidades. Cada subárea, portanto, tem uma terminologia própria. Mais uma vez lembramos que tudo aquilo que no universo é confuso e inter-relacionado deve ser separado, classificado e sistematizado para ser estudado. Como um médico, após longo estudo, não conhece o ser humano em sua totalidade, o estudioso da língua escolhe um aspecto do universo lingüístico para ser aprofundado. O estudo também deve considerar o todo, mover-se do todo para o específico e deste voltar ao todo.

A terminologia alimentar, para efeito de estudo, pode subdividir-se<sup>12</sup> em terminologia da nutrição e da dietologia (T1); terminologia da gastronomia e da arte culinária (T2); terminologia da cozinha e do dia-a-dia (T3).

<sup>12</sup> “(...) examinando-se o universo terminológico de uma mesma ciência e/ou tecnologia, verifica-se que é constituído de subconjuntos terminológicos de natureza e funções bastante diversas. Alguns desses subconjuntos, por exemplo, contêm unidades terminológicas criadas especificamente para determinada área, exclusivas e caracterizadoras dessa área.” (Barbosa, SBPL-7:29)

área	TERMINOLOGIA ALIMENTAR		
	subáreas	NUTRIÇÃO E DIETOLOGIA (T1)	GASTRONOMIA E ARTE CULINÁRIA (T2)
<b>Definições<sup>13</sup></b>	<p>Nutrição: “1. Ato ou efeito de nutrir(-se); nutrimento. 2. Sustento; alimento, nutrimento. 3. Biol. Conjunto de processos que vão desde a ingestão do alimento até a sua assimilação pelas células.”</p> <p>Dietética: “Ramo da medicina que se ocupa do estudo de dieta.”</p>	<p>Gastronomia : “1. Conhecimento teórico e/ou prático acerca de tudo que diz respeito à arte culinária, às refeições apuradas, aos prazeres da mesa. 2. Arte de regalar-se com finos acepipes.”</p> <p>Arte culinária: “<b>arte de preparar os alimentos segundo normas dietéticas e gastronômicas.</b>”</p>	<p>Cozinha: “2. A arte de preparar os alimentos: (...). 3. O conjunto dos pratos característicos de um país ou de uma região; comida (...). 4. O preparo dos alimentos.”</p>
<b>Conceito subjacente</b>	Sustento e saúde.	Arte e prazer	Sustento, arte e prazer.
<b>Onde é encontrada e utilizada?</b>	Faculdades de nutrição e de engenharia de alimentos; química; biologia dos alimentos.	Cursos profissionalizantes de gastronomia e hotelaria.	Cursos de culinária para amadores; no ambiente doméstico; no dia-a-dia.
<b>Público usuário</b>	Profissionais de nutrição e alimentos; médicos.	<i>Chefs</i> , gourmets, gourmands.	Todos os falantes em <b>situações específicas.</b>
<b>Documentos</b>	Livros científicos; teses; artigos e revistas especializadas em alimentação; dietética e nutrição.	Livros de receitas, revistas, jornais.	Livros de receitas; cadernos pessoais de receitas; tradição oral; revistas; jornais.
<b>Exemplos de verbos</b>	Alimentar; nutrir.	Degustar.	Comer.
<b>Exemplos de substantivos</b>	Alimento, dieta, regime alimentar.	Iguarias, acepipes, pratos, alimento.	Comida, pratos.

<sup>13</sup> Definições citadas do dicionário *Aurélio século XXI*, versão eletrônica.

A **terminologia alimentar**, considerada um subconjunto do léxico da língua, reúne unidades lexicais do universo culinário: dietético-nutricional, gastronômico e do dia-a-dia. **T1**, **T2** e **T3** são campos lexicais ou terminológicos, subconjuntos da **terminologia alimentar**.<sup>14</sup>

Os termos podem pertencer a um, a dois ou aos três campos lexicais (**T1**, **T2** ou **T3**) e podem migrar de um para outro. A migração ocorre pela divulgação dos termos de um setor entre os falantes dos outros setores (divulgação oral ou escrita). O termo *ravioli*, por exemplo, pertence em origem ao campo lexical da gastronomia (**T2**), mas é usado também no ambiente **T3**. Conhecido pelos falantes da língua geral, pode ser encontrado também nos documentos dessa subárea. Concluímos que o termo *ravioli* migrou do campo lexical 2 para o campo lexical 3 (de **T2** para **T3**) e passou a pertencer a ambos.<sup>15</sup> A migração de termos é considerada um empréstimo lingüístico no sentido *lato*; portanto, as observações sobre adaptações no plano do conteúdo, feitas para os empréstimos entre duas línguas históricas, valem também para esse caso<sup>16</sup>.

Pode ocorrer uma intersecção dos termos dos três setores no plano da expressão (significante). No plano do conteúdo (significado), no entanto, essa intersecção não corresponderá à totalidade dos semas<sup>17</sup>. “**Comer bem**”, expressão pertencente aos três setores, subentende comer alimentos saudáveis no setor 1 (**T1**) (conceito de saúde), comer

<sup>14</sup> Definimos campo lexical como “o conjunto das palavras que a língua agrupa ou inventa para designar os diferentes aspectos (ou diferentes traços semânticos) de uma técnica, de um objeto, de uma noção: campo lexical do “automóvel”, da “aviação”, da “álgebra”, da “moda”, da “idéia de Deus” etc. (...)” (Genouvrier e Peytard (1985:318-9)

<sup>15</sup> “A transformação do **termo** em **vocabulo** é denominado **vocabularização**. (Muller) (...) Conforme a concepção teórica, esse processo pode ser chamado de banalização, vulgarização e popularização.” (Barbosa, SBPL-7:32)

<sup>16</sup> Cf. 4.4. *Transcodificação entre sistemas lingüísticos*.

<sup>17</sup> “as unidades recebem, quando de sua transposição, acepções próprias da área que passou a integrá-las (...) diferentes das que possuíam na área de origem.” (Barbosa, SBPL-7:29)

com prazer no setor 2 (T2) e comer muito e com prazer, no setor 3 (T3) (conceito de prazer e sustento).

As unidades lexicais **degustar** e **iguaria**, citadas como exemplo, não pertencem aos setores 1 (T1) ou 3 (T3). Por exemplo, se uma enfermeira serve a dieta para o paciente e lhe diz para “**degustar a iguaria servida**”, o estranhamento é tão grande que seria considerado ironia e causaria reação cômica.

Em seu livro sobre a história da alimentação, Flandrin e Montanari (1996:52) afirmam que “*se existem evidências de preparações culinárias muito complexas há bastante tempo nos grandes impérios do Oriente Médio, elas são possivelmente ligadas à emergência dessas sociedades em que já havia Estado e à existência de uma nova categoria de **especialistas, os cozinheiros!***”. Essa afirmação revela a passagem do ato de alimentar-se, como simples ato de sobrevivência (conceito pertencente a T1 e a T3), para um ato consciente de prazer proporcionado pela degustação (conceito pertencente a T2).

Nasce, então, a gastronomia como **especialidade**. Assumido esse *status*, o ato de alimentar-se passa a depender de profissionais, técnicas, utensílios, documentos, pesquisas e, para designar esse conjunto, servir-se-á de uma terminologia própria. Mais adiante os autores continuam “*(...) observa-se (...), em muitas dessas sociedades, que já existe uma **arte de combinar diferentes substâncias na farmacopéia e vários aspectos básicos da verdadeira cozinha: preparados complexos, utilização combinada de ingredientes cujo papel principal não é nutricional***”. Essa especialidade distingue-se do simples ato de alimentar-se, pelo conceito de arte que lhe é subjacente. Em T2, arte e prazer são os conceitos subjacentes fundamentais.

Analisando as definições de cada subárea, percebemos a proximidade entre T2 e T3, visto que subentendem, em graus diversos, o aspecto **prazer e arte**.

Em T3, prevalece o conceito de **sustento** que nem sempre está relacionado ao prazer e à arte como observamos em expressões como “*o pão nosso de cada dia*”; “*ganhar o pão com o suor do próprio rosto*”, “*passar a pão e água*”.

T1 subentende apenas o conceito de saúde. Arte e prazer são conceitos que não pertencem a essa subárea. Os conceitos de **ausência de prazer e ausência de arte** estão embutidos em expressões como “*comida de hospital*”, “*comida de regime*”.

Concluimos pertinente a divisão do campo terminológico nos três subconjuntos, comprovada pelas diferenças de conceitos, de ambiente de utilização, de documentos e de palavras-chave. O sentimento da especificidade de cada setor pode ser percebido nas obras que tratam da alimentação, como por exemplo no texto de Flandrin e Montanari (1996:23): “*Na maioria dos períodos, encontraremos estudos sobre os aspectos econômico e demográfico (...), sobre a arte culinária [T2], a dietética [T1], as refeições [T3] e os costumes à mesa, os aspectos simbólicos da alimentação etc.*”

#### **A TERMINOLOGIA GASTRONÔMICA E O CONCEITO DE ARTE**

A gastronomia é capaz de proporcionar não apenas prazer sensorial, mas também prazer estético e sensual. Esse atributo da gastronomia serviu também como inspiração artística para filmes como *O jantar*, de Ettore Scola; *A festa de Babette*, de Gabriel Axel; *A grande noite*, de Stanley Tucci e Campbell Scott; *Tomates Verdes Fritos* de Jon Avnet; *Como água para chocolate*, de Alfonso Arau, entre outros.

O dicionário Aurélio<sup>18</sup> traz a seguinte definição de arte:

*“Arte é a capacidade que tem o homem de pôr em prática uma idéia valendo-se da faculdade de dominar a matéria; a utilização de tal capacidade com vista a um resultado que pode ser obtido por meios diferentes (a arte de cozinhar, a arte militar, a medicina é uma arte); atividade que supõe a criação de sensações ou de estados de espírito, em geral de caráter estético, mas carregados de vivência íntima e profunda podendo suscitar em outrem o desejo de prolongar ou renovar; a capacidade do artista de expressar ou transmitir tais sensações ou sentimentos; dom, habilidade; ofício; profissão (nas artes manuais, especialmente).”*

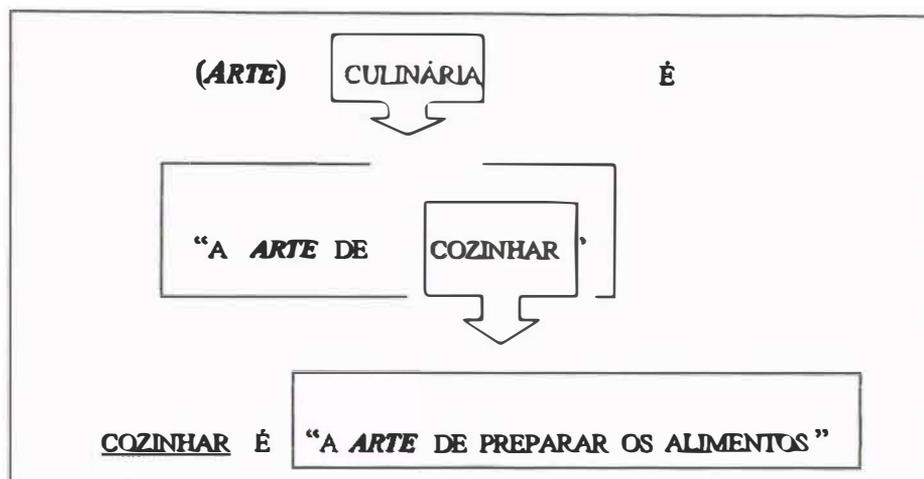
Nas definições de *arte culinária*, *cozinhar* e *gastronomia* apresentadas pelos dicionários,<sup>19</sup> aparece explicitamente a palavra **arte**. As palavras estão em contextos diferentes e não há a indicação de sinonímia nos dicionários.

---

<sup>18</sup> FERREIRA, 1999. Versão eletrônica.

<sup>19</sup> FERREIRA, 1975; FERREIRA, 1999 Versão eletrônica e DICMAXI *Michaelis*.

A palavra-chave, como podemos perceber pelo esquema abaixo, é **arte**:



Em *A História da alimentação*, vemos reafirmado diversas vezes o conceito de arte ligado à gastronomia: “(...) *sobre como se pôde inventar uma arte de tal importância e sobre as razões de fazê-lo*”. (Flandrin e Montanari, 1996:30)

Júlio Camba anunciava que, no decorrer de poucas gerações (seu livro é de 1945), a **arte de comer** teria sido completamente substituída pela **ciência de nutrir-se**<sup>20</sup>. Se analisarmos a terminologia alimentar, constatamos que a profecia não se realizou; o desejo de surpreender e de despertar um sentimento de admiração por meio de inovações culinárias e de sua denominação continua guiando os *chefs* em suas elaborações gastronômicas.

<sup>20</sup> «Proveo que en el transcurso de muy pocas generaciones el arte de comer habrá sido enteramente substituido por la ciencia de nutrirse.» (CAMBA, Julio. *A casa de Lúculo ou El arte de comer*. Tercera edición, colección Austral. Esparsa-Calpe Argentina S.A. Buenos Aires: 1945)

## 5.2. PÚBLICO USUÁRIO

Chamamos de **usuário** o falante que utiliza a terminologia, para individualizá-lo do falante da língua geral. O usuário pode ser um especialista (T1 e T2) ou não (T2 e T3).

O público usuário de T2 é formado por *chefs*, cozinheiros profissionais, críticos gastronômicos etc., especialistas em gastronomia e **especialistas em T2**. Esse público é formado também por **usuários não-especialistas em T2**. São os falantes da língua geral que se dedicam à gastronomia como *hobby*.

O conjunto de usuários de T1 é formado por nutricionistas, médicos, profissionais de alimentação e de alimentos que são os **especialistas em T1**. O público usuário de T1 é formado unicamente por especialistas.

Parte desse público pode ser também um **usuário não-especialista em T2**. São os nutricionistas, médicos, profissionais de alimentação e alimentos que frequentam restaurantes (*gourmets*) ou que se dedicam à gastronomia como *hobby*.

Um profissional de T1 ou de T2, fora de seu ambiente de trabalho, utilizará T3, para falar de alimentação.

Pelo que foi dito acima, podemos verificar o grau de especialidade de cada setor e o grau de frequência da terminologia. A subárea 1 é a mais específica e tem um público de usuários numericamente menor; é o mais especializado, pois os usuários são todos especialistas. A subárea 2 tem usuários especialistas (profissionais da área) e os usuários não-especialistas (amadores e curiosos). A subárea 3 não possui especialistas entre os

usuários. Seu público é constituído pela totalidade da população de falantes, já que todos se servem de T3 em determinadas circunstâncias; não há, portanto, especialistas em T3.

A vocabularização é um processo de empréstimo lingüístico entre línguas de especialidade e a língua comum. Passaram por esse processo palavras como *ravioli* e *funghi*, ou termos como *chave-de-fenda*, *trem-de-ferro* ou *hepatite*, que também circulam na língua geral, mas referem-se a um setor especializado. A esse respeito, afirmamos, com Barbosa, que

*“uma unidade lexical não é termo ou vocábulo, em si mesma, mas, ao contrário, está em função ‘termo’ ou em função ‘vocábulo’, ou seja, o universo de discurso em que se insere determina o seu estatuto, em cada caso. (...) Assim não é possível estabelecer uma taxionomia paradigmática dos conjuntos termos e dos conjuntos vocábulos, pois toda a classificação resulta dos entornos discursivos e dos condicionamentos das normas discursivas, dependente, portanto, dos universos de discurso e das situações de discurso. (...) Por outro lado, (...) podem-se distribuir co-hipônimos e, mais precisamente, parassinônimos – formas equivalentes – de um mesmo campo lexical no continuum, em seus diferentes graus de cientificidade/banalização (...) [em que] podemos detectar termos/vocábulos que se situam na interface entre o discurso*

*científico e o discurso banal, como, por exemplo, o termo/vocábulo câncer.”* (Barbosa, SBPL-7: 40-43)

Nosso trabalho ocupa-se apenas de T2 e T3, setores nos quais os italianismos estão concentrados. O estudo do segundo setor (T2), no qual o conceito de arte está mais presente, interessa para analisarmos como os estrangeirismos ainda são mantidos por uma questão de *marketing*, de *status*. O estudo do conjunto vocabulário interessa para verificarmos o grau de penetração dos italianismos na língua comum.

## 6. DESVIOS DISFÓRICOS

No estudo dos italianismos, observamos que alguns termos apresentavam uma grande variedade de adaptações nem sempre coincidentes com o padrão da língua portuguesa.

Para entender o motivo de adaptações fora dos padrões tanto da língua fonte como da língua receptora, consideramos que a maioria dos italianismos está em processo de lexicalização. Em sua condição de neologismo não pertencem ao sistema da língua, não são lexias. Pertencem ao nível do discurso, são lexes. A terminologia alimentar pertence à língua oral e/ou escrita e está inserida no vocabulário ativo ou passivo dos falantes, usuários da terminologia nas três subáreas, em **graus diversos**. Buscamos neste capítulo compreender os mecanismos de adaptação e de divulgação dos italianismos na terminologia alimentar.

A língua é um código “*do qual nos devemos servir obrigatoriamente se desejamos que as mensagens que emitimos sejam compreendidas*”. (...) “*Por ser um bem social (...) a língua preexiste e subsiste a cada um de seus falantes individualmente (...)*.” “*Saussure compara a língua a um dicionário, cujos exemplares tivessem sido distribuídos entre todos os membros de uma sociedade*”, do qual “*cada indivíduo escolhe aquilo que serve aos seus propósitos imediatos de comunicação*.” (Lopes, 2000:76-77).

Genouvrier e Peytard (1985:153-155) consideram essa imagem enganadora, uma vez que, segundo os autores, “*a língua definida em sua independência, é um modelo abstracto que ninguém domina totalmente*”. Na definição de léxico e de vocabulário feita pelos autores, esse conceito fica claro.

Léxico é “o conjunto de todas as palavras que, num momento dado, estão à disposição do locutor. São as palavras que ele pode, oportunamente, empregar e compreender; constituem seu léxico individual.” (Genouvrier e Peytard, 1985:279)

Definem vocabulário como “o conjunto das palavras efetivamente empregadas pelo locutor num ato de fala preciso. O vocabulário é a atualização de certo número de palavras pertencentes ao léxico individual do locutor. (...) Vocabulário e léxico acham-se em relação de inclusão: o vocabulário é sempre uma parte, de dimensões variáveis conforme as solicitações de momento, do léxico individual, que, por sua vez, faz parte do léxico global”. (Genouvrier e Peytard, 1985: 279-280)

Os autores também consideram que existem níveis de língua e citam Bally: “O sujeito falante tem a impressão de que há na língua materna palavras freqüentes e palavras raras, expressões usuais e expressões não usuais; isso prova, indiretamente, a existência de uma língua comum, que reflete, num grupo lingüístico dado, as formas constantes da vida humana e da vida social”. (Genouvrier e Peytard, 1985: 286-287) Os autores concluem que os outros níveis constituem desvios em relação a esse nível médio.

Para Nelly Carvalho (1989:30), “existem tipos diferentes de léxico de acordo com a situação social, idade instrução de cada falante. Assim o léxico é um processo contínuo de aquisição através do vocabulário ativo de uso e passivo (de compreensão).”

Retomando os níveis de atualização da língua de Coseriu, observamos que o léxico pertence ao plano do sistema de uma língua funcional e o vocabulário pertence ao plano do discurso. Ao plano da norma lingüística pertencem as diferenças diatópicas,

diafásicas, diastráticas e diacrônicas que determinam a adequação do discurso a um grupo de falantes.

No plano discurso, são atualizadas as escolhas por parte do falante no sistema de possibilidades oferecido pela língua e as escolhas realizadas entre as possibilidades oferecidas pela norma.

Os desvios eufóricos são resultado de uma opção consciente de não utilizar, no plano do discurso, as possibilidades oferecidas pelo sistema ou pelas normas de uma língua funcional. Os desvios eufóricos constituem um recurso estilístico. São utilizados por escritores, poetas, jornalistas, redatores de textos publicitários, mas também pelo falante comum.

Os desvios disfóricos são resultado do desconhecimento, por parte do falante, das regras do sistema ou das normas de uma língua. Não são intencionais e podem gerar incompreensão do discurso.

No plano do discurso, consideramos que há diferentes níveis de realização da língua. O vocabulário, considerado como o total das palavras de um indivíduo (o seu léxico individual), é formado por vários subconjuntos. O falante faz parte de vários grupos sociais e profissionais e, por meio deles, tem acesso, durante as diversas fases de sua vida, a diversas terminologias que, juntamente com as palavras da língua geral, formarão o seu vocabulário.

O **vocabulário passivo** é o conjunto constituído pelo vocabulário de decodificação automática. O falante é sujeito de decodificação, mas não de codificação; o falante compreende, mas não usa as unidades lexicais. O **vocabulário ativo** é o conjunto constituído pelo vocabulário de decodificação e codificação automática; o

falante conhece e utiliza as unidades lexicais. O vocabulário virtual é o conjunto dos itens léxicos que ainda não são conhecidos pelo falante.

No que se refere às terminologias, os itens léxicos adquiridos ocuparão um lugar de maior ou de menor destaque em determinados períodos da vida, em graus de **freqüência** diversos. A **compreensão** do significado dos termos também não tem valor absoluto, é realizada em graus diversos.

Admitindo que o indivíduo possua um acervo ativo e outro passivo em seu vocabulário, observamos que o grau de compreensão e de utilização desses itens lexicais não é uniforme. O vocabulário ativo do indivíduo compreende dois níveis, o mesmo ocorrendo no vocabulário passivo.

Dentro do vocabulário ativo (**A**), aquele que o falante conhece (ou acha que conhece) e do qual emprega as unidades lexicais, há palavras que estão no nível 1 e outras que estão no nível 2.

No nível 1 de compreensão (**A1**), estão as palavras cujo significado é conhecido exatamente pelo falante que tem o domínio do significado das unidades lexicais em detalhes, inclusive das nuances de significado. Conhece a sinonímia e os diversos contextos possíveis. São os termos referentes à profissão do falante ou a seus setores de interesse, a seu *hobby*. Para um médico, por exemplo, a palavra *hepatite* está no nível 1 de compreensão de seu vocabulário ativo. Para um amante de futebol, o termo *meia-direita* está também nesse mesmo nível.

No nível 2 (**A2**), estão as palavras cujo significado é conhecido apenas em parte, de modo que a compreensão é superficial. O domínio do significado é parcial, não há conhecimento de detalhes de significação e confundem-se, por vezes, os contextos

possíveis. São terminologias próprias de atividades presentes na vida do falante, das quais ele tem um conhecimento parcial. Por exemplo, a terminologia do computador. Os termos *CDROM* e *Megabyte* são de uso freqüente, mas muitos não sabem exatamente do que se trata. Para esses indivíduos, *CDROM* e *Megabyte* estão no nível **A2**, fazem parte do vocabulário ativo, são usados no dia-a-dia, mas podemos considerá-los de nível **2**, pois seu significado é conhecido apenas parcialmente. Outros exemplos: *injeção eletrônica*, *direção hidráulica*, *hepatite*, termos muito freqüentes, cuja definição não é dominada pelos não-especialistas.

Para o vocabulário passivo (**P**), aquele cujas palavras são compreendidas pelo falante, mas são utilizadas raramente, observamos os mesmos dois níveis de compreensão.

No nível 1 (**P1**), estão as palavras cuja compreensão é total, ou seja, as palavras cujo significado é conhecido exatamente; há o domínio do significado em detalhes, nuances de significado, conhecimento da sinonímia e dos contextos possíveis. Por exemplo, *chave Philips*. A maioria dos falantes conhece o termo, o significado e a utilização dessa ferramenta, mas o termo não é utilizado com freqüência.

No nível 2 (**P2**), estão as palavras compreendidas superficialmente, o domínio do significado é parcial, não há conhecimento de detalhes de significação. Por exemplo, palavras que lemos no jornal nos cadernos de economia ou ciências e cujo significado não compreendemos plenamente, não reproduzimos nem divulgamos.

A migração dos termos entre os diversos níveis ocorre consciente ou inconscientemente. No primeiro caso, o indivíduo, voluntariamente, ou entra em contato com os textos em que se encontra a terminologia, ou, por algum motivo, procura o

significado do termo em um dicionário de língua geral ou especializado. No segundo caso, o falante entra em contato com a significação de uma unidade lexical, involuntariamente, pela divulgação da terminologia por meio dos textos orais e escritos.

A aquisição e a migração de um termo de nível 2 para o nível 1 ocorrem gradualmente e o período de transição é variável, de acordo com a motivação e a repetição do termo a que o indivíduo é exposto. Um termo da economia, que hoje está no nível 2 de nosso vocabulário passivo (**P2**), pode, com o tempo, migrar para o nível 1 do vocabulário passivo (**P1**), quando passamos a conhecer perfeitamente significado e significante do termo, mas não o utilizamos; ou para o nível 2 (**A2**) do vocabulário ativo, quando passamos a usar o termo em conversas informais entre amigos, mesmo não conhecendo perfeitamente o seu significado. Exemplificando:

*Luis, médico, 50 anos, casado com uma dona de casa, tem como hobby o futebol; o pai é mecânico, a mãe, falecida, era taróloga. Tem dois filhos, um rapaz de 15 anos e uma filha de 18 anos. Luis possui em seu vocabulário ativo e passivo vários subconjuntos que contêm a terminologia das línguas de especialidades com as quais ele tem ou teve contato durante a sua vida (medicina, futebol, casa, computador, mecânica, tarô). O vocabulário ativo de Luis compreende, em primeiro lugar, a terminologia da medicina, e, em segundo lugar, a do futebol. Tem parcial conhecimento da terminologia da mecânica, pois passava horas com o pai na oficina, lembra-se vagamente dos arcanos do tarô, e, depois que seus filhos começaram a usar a*

*Internet, Luís começou a familiarizar-se em contato com a terminologia da informática.*

Para Luís, *escanteio* e *hepatite* são termos de **A1**, vocabulário ativo de nível 1. *Carburador* poder estar em **P1**, vocabulário passivo nível 1. Nesse momento da vida, Luís conhece o significado do termo, mas não o utiliza no dia-a-dia, sendo que, na infância ou adolescência, esse termo estava em **A1**, nível 1 do vocabulário ativo, pois passava o dia na oficina do pai, tentando aprender o ofício. A terminologia do tarô pode estar em **P2**, nível 2 do vocabulário passivo, bem como a palavra *escumadeira*, que tem para Luís o sentido vago de apetrecho de cozinha.

No nível 2 do vocabulário ativo ou passivo, as palavras podem sofrer modificações por aproximação com outros termos, hipercorreção etc. Ex: *anestesia peledural*, *assustar um cheque*, *recadastrar o CPMF* etc. Vemos que o conceito de **domínio** implica domínio da **expressão** e do **conteúdo** (significante e significado).

Denominando o público usuário da terminologia alimentar público **N**, **G** e **Z**, sendo **N** (profissionais de nutrição), **G** (gastrônomos) e **Z** (público em geral), observamos que o grupo de usuários da terminologia gastronômica (**T2**) é formado por **G<sub>1</sub>** (profissionais de gastronomia, os especialistas) e por **G<sub>2</sub>**, falantes que entraram em contato com **T2** voluntariamente (não-especialistas).

O público **N** e **Z** pode entrar em contato com **T2**, involuntariamente, por meio da leitura de revistas, jornais, por conversas etc.; no entanto, não pertencem a **G**. Para o grupo **G**, a terminologia gastronômica está em nível **A1** ou **A2** (vocabulário ativo de nível 1 ou 2), para os demais usuários está em **P1** ou **P2**. Os **desvios** ocorrem quando os termos pertencem a **A2** ou **P2**, isto é, quando não há o **domínio** de significado ou de

significante. Um exemplo cômico está registrado na revista *Programa*<sup>1</sup>, especial sobre restaurantes de massas e pizzas:

“(...) a grande diferença da massa italiana para as outras está no grão. ‘A farinha de trigo da Itália é rica em **glúteo** e, por isso, fica mais **al dente**.’” [grifo nosso]

Certamente, o entrevistado queria dizer **glúten** ou **glute** “[do lat. *gluten*] s.m. substância azotada dos cereais, que fica quando das respectivas farinhas se separa o amido” (Aurélio, 1975), e não **glúteo** [do gr. *gloutos*, nádega]. (Aurélio, 1975 e Houaiss)

O exemplo comprova que o grau de compreensão de uma unidade lexical não determina a sua utilização pelo falante em um discurso (sua divulgação).

O trabalho de elaboração do glossário exige uma escolha entre os diversos registros encontrados no *corpus*.

Chamamos de **italianismo adaptado** a unidade lexical de origem italiana integrada à língua portuguesa por meio de eventual adaptação fonética, gráfica, morfológica ou semântica. Chamamos de **desvios**, de expressão ou de conteúdo, as mudanças fonéticas, gráficas, morfológicas ou semânticas ocorridas nas adaptações que não seguem o padrão da língua portuguesa, ou são fruto de hipercorreção, como por exemplo, o equivocado uso de consoantes duplas. Não há aqui intenção de normatização, mas sim de classificação, ou seja, consideramos que a forma desviatória

<sup>1</sup> Publicação do *Jornal do Brasil*, ano 15, nº 17, de 23 de julho de 1999. A publicação não faz parte do *corpus*, uma vez que se trata de uma publicação do Rio de Janeiro.

pode ser aceita pela comunidade<sup>2</sup> dos falantes e, inclusive, dicionarizada, mas será classificada como um **desvio** das normas ou do sistema da língua portuguesa.

Os desvios ocorrem sempre nos níveis 2 dos vocabulários ativos ou passivos do falante (em **A2** ou **P2**). Em **A1** e **P1**, não ocorre o desvio, porque há o domínio do significado, do significante e dos contextos possíveis.

O falante pode ou não ter consciência do nível em que se encontra o termo. Há termos dos quais achamos que conhecemos perfeitamente o conteúdo e a expressão pois foram **reforçados** por meio da repetição que pode ter vindo de fontes “não-confiáveis” que **divulgaram** o desvio, como observamos no exemplo acima. A publicação do termo *glúteo* no lugar de *glúten* em um jornal de grande divulgação será um meio de divulgação do desvio.

Há termos que mantemos, conscientemente, em nível **P2**, pois temos consciência de não dominar totalmente sua expressão e/ou conteúdo.

Na língua oral, os desvios podem ocorrer por analogia ou aproximação auditiva com outros termos. Ex.: “*impulso* telefônico”, “ela está *estersada*”, “*distrair* um dente”, “ele *soou* muito durante o treino”, “*delatar* as pupilas”, “operar o *ministro*”.

---

<sup>2</sup> A evolução da língua, segundo Mattoso Câmara. (1989:36) é “um processo dinâmico gradual e coerente, embora com a possibilidade de ‘saltos secundários’. (...) A língua não tem finalidade em si mesma, sendo sua função expressar a cultura para permitir a comunicação social (...) é arbitrária em relação ao mundo físico” (...) é, portanto, “uma instituição eminentemente mutável no tempo. (...) Seu emprego generalizado e constante, feito pelos homens com a atenção fixada muito mais no assunto da comunicação do que na forma lingüística, a expõe a múltiplos acidentes quando ela é utilizada (...) no discurso (...). Qualquer modificação é teoricamente aceitável, dado o caráter arbitrário daquilo que vigora. (...) Há também forças de estabilidade que estão no peso da tradição coletiva e nas ligações dos próprios elementos lingüísticos, que formam entre si uma estrutura coesa. Daí, em primeiro lugar, o sentimento da correção que leva o grupo social a refugar muitas mudanças que se apresentam no discurso, classificando-as como erros.”.

Se estão no vocabulário ativo (**A2**), os desvios são **divulgados** pela repetição e recebidos pelos receptores que podem **registrar-los** (memorizá-los), **reforçá-los** ou **descartá-los**.

Os receptores podem ser de cinco tipos:

**R1** – não conhece o termo;

**R2** – tem o termo registrado em **A2**;

**R3** – tem o termo registrado em **P2**;

**R4** – tem o termo registrado em **A1**;

**R5** – tem o termo registrado em **P1**.

**R4** e **R5** ouvem o termo, confrontam-no com o termo correto registrado em nível **A1** ou **P1**, verificam que é um desvio e o descartam.

**R1** ouve o termo e pode registá-lo em **P2** e, eventualmente, transferi-lo para **A2**.

**R2** e **R3** ouvem o termo e podem reforçar o desvio ou memorizá-lo.

**R2** é um potencial divulgador do desvio reforçado.

Se desvios podem ocorrer na língua materna, como foi exemplificado acima, há uma potencialização da possibilidade de ocorrerem com os estrangeirismos. O contato com o novo termo estrangeiro pode ocorrer por meio da língua oral ou da língua escrita. Os desvios sempre ocorrerão com termos em nível 2 (**A2** ou **P2**).

O termo *pizza* pertence ao **A1** da maioria dos falantes; migrou da subárea 2, mais especializada (**T2**), para a subárea 3, menos especializada (**T3**).

*Agnolotti* é um termo conhecido por uma pequena parcela de falantes, em sua maioria, público usuário da terminologia gastronômica (T2) que pode tê-lo registrado em P2, A2, e eventualmente, em A1<sup>3</sup>.

Os desvios podem ocorrer também na passagem da língua oral para a escrita ou da escrita para a oral. Pode ainda ocorrer na passagem da língua escrita para a língua oral e desta para a língua escrita.

Por exemplo, o leitor entra em contato com o termo *agnollotti<sup>4</sup> alla romana<sup>5</sup>* em um texto de divulgação de um jornal de grande circulação. As adaptações aceitáveis segundo o padrão da língua portuguesa, são *anholote/anholotes* (padrão *espagete/espaguetes*) ou *anholoti/anholotis* (padrão *ravióli/raviólis*), adaptações não encontradas no *corpus*.

Observamos que houve um desvio do termo original *agnolotto*, com *l* simples, para *agnollotto* com *l duplo*. O desvio, provavelmente, deve-se a uma hipercorreção por parte de quem divulgou o termo.

O leitor, eventualmente, registra o termo em P2. Na passagem de P2 para A2, quando o indivíduo decide usar a palavra, registra-se o desvio fonético de /aɲolotti/ para /aɲinelote/. Esse desvio explica-se pela diferença gráfica do fonema /ɲ / nas duas línguas, *gno*, em italiano, e *nho* em português. Como o contato com o novo termo ocorreu somente por meio do texto escrito, o usuário que não conhece a fonética da língua italiana reproduz o termo de acordo com os parâmetros de sua língua materna.

<sup>3</sup> Foi escolhido como exemplo *agnolotto/i* por ser um termo que, provavelmente, poucos falantes italianos e brasileiros tenham em A1, uma vez que conhecer seu significado implica conhecer profundamente as variedades da cozinha regional italiana. Ver no quadro de definições de massas (anexo) todas as variações possíveis de formato e recheio, além das variações de denominação na própria língua italiana. Sendo assim, os desvios de significado e de forma deste termo são potencializados.

<sup>4</sup> *Agnolotto/i* é a forma dicionarizada do termo em italiano. Admitem-se as formas *agnelotto* (G) e *agnello* (G, D e Z).

<sup>5</sup> GF18 (73)

Se o indivíduo reproduz o termo com o desvio fonético, o termo poder ser registrado por um receptor que poderá reproduzir o termo por escrito, grafando: *aguinelote*<sup>6</sup>.

Observamos, no exemplo acima, um desvio fonético gerado

- 1) pelo contato do indivíduo A com o novo termo por intermédio do texto escrito A;
- 2) pela reprodução oral do novo termo pelo indivíduo A;
- 3) pela recepção oral e registro do termo na língua escrita pelo indivíduo B;
- 4) pela divulgação do desvio pelo texto escrito B.

Exemplificamos, como desvios a adaptação ortográfica considerada incorretamente pelo usuário como xenismo:

1. desvios da forma lexicalizada em italiano – *capuccino* (**PDG(85)**); *dois formadio* (**PizzPe**); *fuzili* (**Buc**); *gnochi* (6 ocorrências ANVISA); *radichio* (**GF2(80)**); *tiramissu* (**GF8(61)**); *zambaione* (**ccc**); **FoE1(7)**);

2. grafia híbrida – *anolotti* (**TribP**); *bolognesa* (**PP**); *capelette* (**Bot**); *conchilione* (**Br**); *Escuela di Cucina* (**Folha2**); *escaloppine* (**GF18(78)**); *espaguetti* (**VP**); *farfalhe* (**TribP**); *mozzarella* (**FoG6; Co**); *muzzarella* (**PP**); *radicchio* (**Bot**); *tagliateli* (**GF12(73)**; **GF17(75)**);

3. hipercorreção – *bracciola* (**O**; **GF7(71)**); *fettuccinni* (**GF11(78)**); *laghanelle* (**I**; **GF10(74)**); *marsalla* (**GF4(77)**); *parmeggiana* (**Fre**); *parmiggiana* (**DB**); *riccota* (**Buca**);

---

<sup>6</sup> Registro verificado em **GF7(76)**

4. desvios da forma lexicalizada em português como *espagueti* (A); *lasanha* (GF10(67); GF12(71); AP); *inhoque* (6 ocorrências ANVISA); *mussarela* (A; DB; GF1(68); GF3(76); GF7(73); GF9(57); CL(1,230); Fr; Bot; AP; Br; Pastel); *talharine* (GF1(73)).

Incluimos nas informações enciclopédicas do glossário os casos mais significativos de desvios.

#### NORMALIZAÇÃO

Em seu artigo “Neologia e terminologia”, Alves afirma que, “*com o desenvolvimento dos trabalhos terminológicos (...) as relações entre neologia e terminologia (...) passaram a adquirir uma nova dimensão. (...) O conceito de neologia (...) começou a tornar-se polissêmico e a vincular-se (...) a algumas atividades relacionadas com a planificação e a intervenção lingüísticas. O conceito de neologia passou, assim, a designar também atividades relativas à normalização de neologismos terminológicos: critérios de reconhecimento, aceitabilidade e difusão de neologismos; implantação de inovações lexicais, no âmbito concreto de uma política de língua; identificação de áreas novas ou recentes, ou com lacunas, que necessitam de intervenção.*” (Alves, 1998:49-50).

O que verificamos no levantamento dos italianismos confirma a afirmação de Aubert (1996,14-15), em seu artigo “Língua com estrutura e como fato histórico-social: conseqüências para a terminologia”: “*A padronização e a neologia são sempre possíveis, mas a neologia aparecerá freqüentemente como um derivativo não planejado, ou seja, como algo nascido de uma ‘geração espontânea’, como algo não previsto no quadro de um esforço padronizador, configurando-se, antes, em desvio ou oposição a*

*tal esforço. (...) Do mesmo modo, situações sociolingüísticas diversas exigem estratégias discursivas variadas, e tal variação, novamente manifestar-se-á nos diversos componentes e constituintes, inclusive o terminológico. (...) Abre-se, assim, espaço para que, ao lado de uma terminologia padronizadora, se desenvolva uma vertente de estudos mais propriamente descritivos, não-intervencionistas, que poderíamos rotular de socioterminologia.”*

Nesse sentido, há uma grande diferença entre a terminologia da nutrição e da dietologia (T1) e a terminologia gastronômica (T2). A primeira, vinculada à ciência e à medicina, requer uma precisão terminológica maior.

A terminologia gastronômica tem um caráter híbrido. Gastronomia é química (precisão) nas medidas e nos ingredientes e, ao mesmo tempo, arte e criatividade. Exige, portanto, um certo grau de precisão; confundir **manjericão** com **manjerona** em um molho *al pesto* ou **feijão mulatinho** com **feijão preto** em uma feijoada descaracteriza o prato. A não-exigência de precisão está nas conseqüências, que nunca são fatais.

Procuramos verificar a importância dessa precisão terminológica para o comércio e a importação-exportação de produtos<sup>7</sup> e registrar, no glossário, as diversas acepções dos termos, para cada subárea.

---

Análise do tratamento dado aos italianismos nos catálogos de produtos italianos importados comercializados no Brasil.

## 7. CARACTERIZAÇÃO DO *CORPUS*

O *corpus* é formado pelos seguintes textos<sup>1</sup>: Definimos com Alves (1999:79), “*corpus de divulgação um conjunto de textos produzidos por especialistas de uma área de especialidade e dirigido a um público não especializado nessa área e a usuários em geral.*” Consideramos especialistas para a subárea da gastronomia os proprietários de restaurantes, *chefs*, jornalistas especializados etc.<sup>2</sup> O *corpus* reúne também livros de receitas escritos por não-especialistas.

### 7.1. TEXTOS DE DIVULGAÇÃO DE RESTAURANTES EM JORNAIS E REVISTAS DE GRANDE CIRCULAÇÃO

Nos cardápios de restaurantes especializados na cozinha de determinado país, é natural encontrarmos designações de pratos na língua daquele país. Em restaurantes tailandeses, encontraremos nomes de pratos e ingredientes de origem tailandesa, e, assim, apenas os clientes do restaurante, já cientes de que encontrarão pratos tailandeses, entrarão em contato com a língua. Os textos de divulgação atingem um público mais amplo e diversificado, de clientes em potencial ao simples leitor curioso. Consultando-os, entramos em contato com um número maior de restaurantes, o que se tornaria uma tarefa difícil se tivéssemos de visitá-los um a um. No nosso caso, por exemplo, consultando 41 documentos na primeira fase da pesquisa, tivemos acesso a 550 restaurantes, de onde foram extraídos 608 termos (1109 ocorrências) e 664 nomes de pratos.

Apresentamos, a seguir, informações extraídas de textos de divulgação.

---

<sup>1</sup> Ver relação bibliográfica completa em referências bibliográficas do *corpus* (em Anexos).

<sup>2</sup> Cf. 5.2. Público usuário.

1) O termo é visto como estrangeirismo e precisa de uma tradução ou explicação<sup>3</sup>, como no texto de divulgação do restaurante *CA'D'ORO*: “*Cozinha clássica do norte da Itália, incluindo pratos como o bollito misto*<sup>4</sup> (cozido de carnes com diferentes molhos), servido diretamente do carrinho de prata (...)”<sup>5</sup>”.

2) O termo é percebido como uma palavra já pertencente ao vocabulário ativo ou passivo do leitor como em “*camarão ao pesto leve e algas*”<sup>6</sup>. O prato está descrito em português, *pesto* não está em itálico nem entre aspas, pressupondo-se que o leitor saiba tratar-se de um molho típico da região de Gênova, à base de manjericão, queijo de cabra, óleo de oliva e *pinoli*.

3) O estrangeirismo é usado para explicar um prato em outra língua, como em **GF7(73)** e **GF4(80)**. Dois restaurantes árabes descrevem o *chich barak*:

“*o chich barak (raviólis cozidos no iogurte)*” (KIBE KIBE)

“*o chich barak (raviólis cozidos na coalhada)*” (FOLHA DE UVA)

## 7.2. CARDÁPIOS DE RESTAURANTES ITALIANOS OU NÃO

Chamaremos de “restaurantes italianos” os restaurantes paulistanos especializados em cozinha italiana. Foram analisados cardápios distribuídos gratuitamente para divulgação, como serviços de entregas (Itaim Delivery, Pátio Higienópolis Delivery), e folhetos de divulgação.

Esses cardápios, assim como os textos de divulgação em jornais e revistas, são lidos por um número muito grande de pessoas, de clientes em potencial ao simples leitor

<sup>3</sup> “Ao empregar um estrangeirismo, o emissor é muitas vezes consciente de que ele poderá não ser interpretado pelos receptores do texto. Por essa razão, em muitos contextos a unidade léxica estrangeira é seguida de tradução ou até mesmo de uma definição do seu significado.” (Alves, 1990:76)

<sup>4</sup> *Bollito misto* é um termo não adaptado e não marcado com a explicação entre parênteses.

<sup>5</sup> Em **GF1(73)**.

<sup>6</sup> **GF1(74)**.

curioso. Esses textos apresentam muitos exemplos de desvios, devido a erros de impressão que devem ser considerados. Por serem distribuídos gratuita e indiscriminadamente, têm uma penetração ainda maior do que os textos publicados em jornais e revistas e tornam-se um meio de divulgação dos desvios.

### 7.3. LIVROS DE RECEITAS

Uma pesquisa feita em algumas livrarias constatou-se que a venda de livros de receitas é hoje relevante. Em uma das filiais da Mega Store Siciliano (ABC Plaza - Santo André, SP), entre os 185 livros vendidos de 3 a 8 de junho de 1999, 51 eram livros de receitas. Esses dados são confirmados por uma pesquisa mais recente feita pelo jornal *Folha de S. Paulo*, de 5 de maio de 2002: “*Na Bienal do Livro, a detentora do maior catálogo de culinária do Brasil, a editora Melhoramentos, está lançando 16 novos títulos. A editora registrou um crescimento de 18% na vendas entre 2000 e 2001 e espera chegar a 30% em 2002*”.

Os livros de receitas são dirigidos ao grande público e a especialistas (*chefs* e *gourmets*). Escritos por especialistas ou não, refletem uma grande diversidade lexical. Escrever livros de receitas é uma forma de registrar a memória familiar e individual. A cada semana acompanhamos o lançamento de um novo título cujos autores não são apenas os grandes *chefs* de restaurantes famosos, como Luciano Boseggia ou José Hugo Celidônio, mas também outros profissionais que desejam divulgar os conhecimentos adquiridos em família, na vida cotidiana, como Marilena e Laura de Souza Chauí que dedicam seu livro *Professoras na cozinha*<sup>7</sup> “às pessoas que não têm muito tempo ou que

---

<sup>7</sup> CHAUI, L. e CHAUI, M. *Professoras na cozinha*. Pra você que não tem tempo nem muita experiência. São Paulo, Editora SENAC, 2001.

*não têm muita experiência na cozinha” para (...) “facilitar o cotidiano (...) torná-lo agradável, elegante e prazeroso.”*

Foram consultados, também, livros que têm como tema a gastronomia e a culinária como *A mesa voadora*, de Luís Fernando Veríssimo, e *Stecchini da denti*, de Aldo Buzzi, além de livros publicados pelas indústrias de produtos alimentícios, como Knorr e Ajinomoto. Foram incluídos livros traduzidos e originais em língua portuguesa publicados a partir da década de cinquenta.

#### **7.4. MATERIAIS DIVULGADOS PELA INTERNET**

Após o levantamento dos italianismos no *corpus* (10.1 e 10.2), submetemos os dados às informações fornecidas pela *Internet*.

Fonte de divulgação que atinge um grande número de falantes, a *Internet* dá-nos acesso aos *sites* de restaurantes e seus cardápios e podemos confrontá-los com os cardápios publicados em jornais e revistas (10.1) e com os cardápios de divulgação (10.2). Verificamos mudanças entre os registros em 10.1 e 10.2 e os cardápios eletrônicos e observamos os possíveis erros de impressão.

A pesquisa *on line* é veloz e permite coletar dados de forma que sejam evitados erros de digitação, prováveis na compilação manual. Há inúmeros *sites* dedicados à gastronomia e à culinária, e as ferramentas de pesquisa permitem o acesso a várias informações lexicais.

Alguns *sites* italianos permitem que sejam feitas consultas *on line*, o que possibilita confrontar as informações com falantes nativos.

Foram consultados também *sites* das grandes indústrias italianas de produtos alimentares que exportam para o Brasil e catálogos de indústrias fabricantes de maquinários para a indústria de massas alimentícias.

Verificamos, também, a importância do motor de busca [www.google.br](http://www.google.br) na pesquisa das ocorrências e da frequência de determinadas unidades lexicais. Exporemos, a seguir, a metodologia adotada em nossa pesquisa.

Na opção **pesquisa avançada**, digitamos a unidade lexical que desejávamos consultar, determinamos a língua dos documentos – portuguesa ou italiana – e recebíamos o resultado de todos os documentos em que constava a ocorrência. Essa pesquisa foi utilizada apenas como complemento ao levantamento manual, uma vez que o resultado não é preciso, mas apenas indicativo, ou seja, há unidades que têm um número de ocorrências tão grande que se torna impossível verificar todos os documentos e eliminar aqueles que não interessam ao levantamento.

Citamos, ainda, a consulta aos *sites* oficiais dos governos brasileiro e italiano para o acesso à documentação vigente sobre exportação e importação, principalmente em relação ao campo semântico da farinha de trigo.

#### **7.5. EMBALAGENS DE PRODUTOS NACIONAIS OU IMPORTADOS COMERCIALIZADOS PELAS GRANDES REDES DE SUPERMERCADOS E SUPERMERCADOS VIRTUAIS**

A abertura para importação de produtos estrangeiros trouxe uma grande quantidade de unidades lexicais mantidas na língua original, adaptadas ou traduzidas. A pesquisa de campo (visita a supermercados) planejada no início da pesquisa foi substituída pela consulta eletrônica a esses estabelecimentos que mantêm *sites* na *Internet*. Eventualmente poderá ser citado algum termo de particular interesse para a

pesquisa observado fora da *Internet*. Para verificar o tratamento dado aos italianismos nos produtos importados foram analisados catálogos e informações fornecidos via *e-mail* pelos importadores-exportadores.

#### **7.6. DICIONÁRIOS DA LÍNGUA GERAL E DICIONÁRIOS GASTRONÔMICOS**

Foram escolhidos os principais dicionários da língua geral que, segundo Ieda Maria Alves, “*apesar das arbitrariedades manifestadas (...) simbolizam o parâmetro, o meio pelo qual decidimos se um item léxico pertence ou não ao acervo lexical de uma língua*”. (Alves, 1990:85) Além dos dicionários da língua geral<sup>8</sup>, foram escolhidos também os dois dicionários gastronômicos publicados em língua portuguesa. Como referência especializada para a terminologia gastronômica em língua italiana foi escolhida a enciclopédia gastronômica *La Gastronomia: Grande Enciclopedia Illustrata* de M.G. Gotti, indicada por vários especialistas italianos como a principal obra de referência gastronômica. Foram consultados, também, os principais dicionários da língua geral publicados em língua italiana.

---

<sup>8</sup> Cf. relação bibliográfica em anexo.

## 8. MACRO- E MICROESTRUTURA DO GLOSSÁRIO

### 8.1. MACROESTRUTURA: CAMPO CONCEITUAL E CAMPOS SEMÂNTICOS

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

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:

#### 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

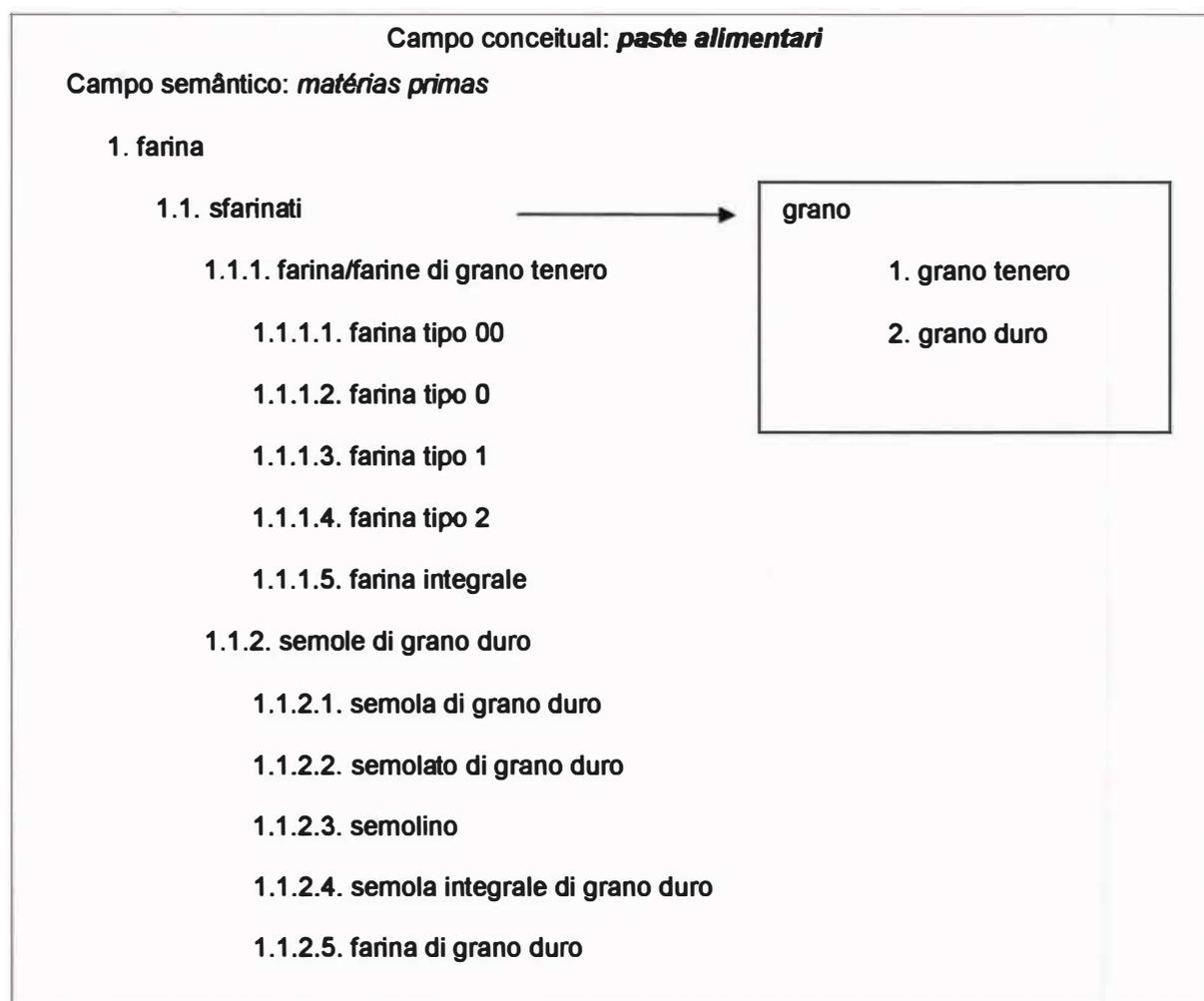
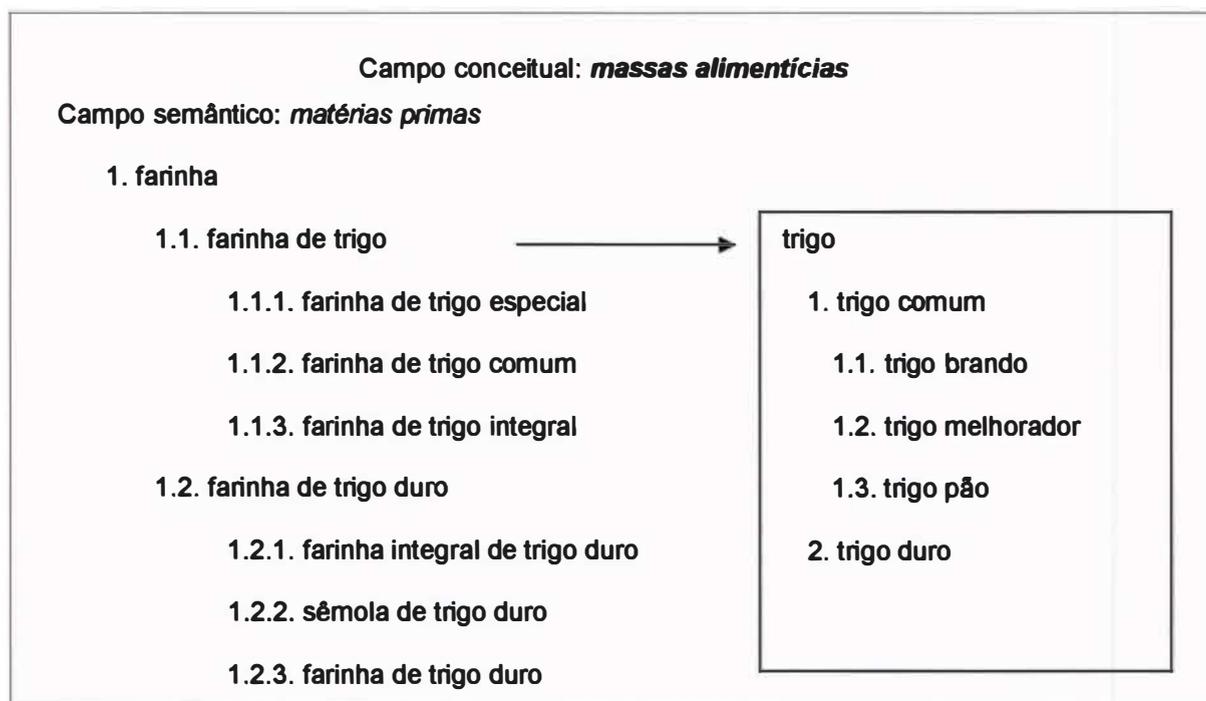
A farinha e a água são os ingredientes básicos para a fabricação de massas alimentícias. Documentos de órgãos oficiais brasileiros confirmam que a produção de

trigo e a fabricação de farinha têm passado por um processo de evolução, principalmente nos últimos 20 anos, exigindo adequações lexicográficas, já presentes nos documentos legais. Uma das principais causas da modificação na lei foi a introdução no mercado brasileiro dos derivados do *triticum durum*, ingrediente fundamental na fabricação de massas alimentícias italianas desde suas origens, e que, no Brasil, era substituído pela farinha de trigo comum.

O campo conceitual das **massas alimentícias** é constituído pelos campos semânticos das matérias-primas, dos processos de produção e dos produtos finais.

A estruturação dos campos semânticos foi elaborada a partir das definições encontradas nesses documentos oficiais e nos dicionários da língua geral indicados no *corpus*.

A distribuição das unidades lexicais em campos semânticos revela que, no campo semântico das matérias-primas, não há uma correspondência precisa entre as duas línguas. A principal diferença é o registro, em italiano, do hiperônimo *sfarinati* que inclui todos os produtos obtidos pela moagem do *trigo*, compreendido como hiperônimo de *trigo duro* e *trigo comum*.

**CAMPO SEMÂNTICO: MATÉRIAS PRIMAS**

## 8.2. MICROESTRUTURA: A DEFINIÇÃO

### 8.2.1. NÍVEIS DE SELEÇÃO DOS SEMAS: TRAÇOS OPOSITIVOS FUNCIONAIS

Em português, **árvore** e **arbusto** são consideradas duas unidades porque, apesar de traços comuns, apresentam traços distintivos – “*valores que justificam acepções diversas*” (Coseriu, 1980:16).

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.

A **macieira** e **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 – oculta, é 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.

Situação<sub>1</sub>: 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.

Situação<sub>2</sub>: 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 branco<sub>1</sub> e o branco<sub>2</sub>. 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 que estabelecem um novo nível

de seleção, ou seja, aqueles que, ao terem aplicados o 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 a partir da 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 **sabconjuntos** 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 por meio do 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, mineirais 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, 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 possuem em seu acervo lexical as mesmas informações.

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* 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 linguística 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, o trigo pode ser obtido de outros trigos.

2. Utilização:

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

características distintivas: no Brasil, o trigo pode ser utilizado 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  $\approx$  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 <sub>1</sub> )		idem (esquema <sub>2</sub> )
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 DE 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.<sup>1</sup>

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)

<sup>1</sup> Cf. esquema em 4.4.2.1.2. *Farina di frumento e farinha de trigo diversidade no universo extralinguístico, semelhança no universo linguístico*, p. 153.

hipônimo de *farina*

hiperônimo de *farina tipo 00, farinha tipo 0* etc.<sup>2</sup>

cô-hipônimo de *semole 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 (1)</i>	≈	<i>farina di grano tenero</i>
	<i>farinha de trigo (2)</i>		(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 (cf. esquemas)		<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)

<sup>2</sup> Cf. esquema em 4.4.2.1.2. *Farina di frumento e farinha de trigo diversidade no universo extralinguístico, semelhança no universo linguístico*, p. 154.

CARACTERÍSTICAS	PORTUGUÊS		ITALIANO
	<i>farinha de trigo</i> (3)	=	<i>sfarinati</i>
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)

Como verificamos em 4.4. *Transcodificação entre sistemas lingüísticos*, 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.

Para este trabalho, optamos pela divisão dos sememas e a verificação da correspondência entre os dois sistemas, indicando as unidades equivalentes de acordo com cada semema.<sup>3</sup> A equivalência depende também do campo semântico no qual está inserida a unidade lexical.

No caso dos formatos de massas alimentícias, optamos por separar o traço semântico característico que indica o formato da massa dos demais traços semânticos, o

<sup>3</sup> Cf. os exemplos em 4.4. *Transcodificação entre sistemas lingüísticos*.

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.

### 8.2.2. DESCRITORES

Descrever alimentos 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 se revela 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 é o ponto adequado para o cozimento da massa segundo a tradição italiana e segundo os fabricantes de massas alimentícias italianas.

A definição deve conduzir o leitor ao conceito extralingüístico e não deve 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.

### 8.3. TRIGO E FARINHAS. OBSERVAÇÕES LEXICOLÓGICAS

#### 8.3.1 TRIGO

As unidades lexicais *grano* e *frumento* são sinônimos tanto isoladamente quanto nos sintagmas *grano duro* ou *frumento duro*, *grano tenero* ou *frumento tenero*. O levantamento de frequência<sup>4</sup> revela que *grano* é a unidade lexical predominante e a única usada na legislação italiana. A CERETERM também opta pela forma *grano*.

<sup>4</sup> Procedimento adotado para o levantamento da frequência: por meio do motor de busca [www.google.it](http://www.google.it), determinamos a busca da unidade lexical em documentos em língua italiana. Foram computados os números indicados no resultado da busca e eliminados os documentos similares.

UNIDADE LEXICAL	OCORRÊNCIAS
GRANO DURO	13.900
FRUMENTO DURO	4.570
GRANO TENERO	5.450
FRUMENTO TENERO	5.330
SEMOLA DI GRANO DURO	4.030
SEMOLA DI FRUMENTO DURO	42
FARINA DI GRANO TENERO	2.030
FARINA DI FRUMENTO TENERO	210
FARINA DI GRANO DURO	1.310
FARINA DI FRUMENTO DURO	25
SFARINATI DI GRANO	164
SFARINATI DI FRUMENTO	65
SFARINATI DI GRANO TENERO	58
SFARINATI DI FRUMENTO TENERO	16
SFARINATI DI GRANO DURO	63
SFARINATI DI FRUMENTO DURO	19
SEMOLA DI GRANO (EXCETO DURO/TENERO)	87
SEMOLA DI FRUMENTO (EXCETO DURO/TENERO)	10
SEMOLA DI GRANO TENERO	11
SEMOLA DI FRUMENTO TENERO	4

Na língua geral, a unidade lexical *trigo* refere-se ao *trigo comum*. No Brasil, é recente o emprego da unidade lexical *trigo durum* na língua comum. As variantes *trigo tenro* e *trigo mole*, prováveis adaptações do italiano *grano tenero* (via documentos gastronômicos e culinários) ou do inglês *soft wheat* (via documentos sobre o cultivo do trigo), passaram a identificar, em alguns textos, o *trigo comum*, em contraposição ao *trigo duro*. O levantamento da frequência revelou que, em documentos portugueses, *trigo mole* (97 ocorrências) predomina sobre *trigo comum*, em contraposição a *trigo duro* ou *trigo rijo*. *Trigo mole* é usado, inclusive, em documentos oficiais. Nos

documentos brasileiros, este termo refere-se, principalmente, à fabricação de massas, em contraposição ao *trigo duro*. *Trigo tenro* é encontrado em apenas três documentos: um, português, e dois, brasileiros, um dos quais sobre a fabricação de massas alimentícias. A classificação do Ministério da Agricultura reconhece apenas o termo *trigo brando*, que designa uma classe do trigo comum.

A unidade lexical *trigo duro* apresenta a variante *trigo rijo*, encontrada em documentos portugueses. Em Houaiss, encontramos o registro dessa variante e de diversas variedades de *trigo duro*, designações de espécies de trigo que não são usadas para a fabricação de massas alimentícias.<sup>5</sup>

O termo predominante é *trigo duro* (282 ocorrências), *trigo durum* (51 ocorrências) é o termo usado pelo Ministério da Agricultura. Fomos informados, por um especialista da Embrapa, que *trigo mole* (também chamado *brando* ou “soft”) é usado preferencialmente para bolos e biscoitos, *trigo duro* é usado para panificação, e *trigo "durum"* é usado para massas alimentícias secas. Nos documentos não foram observadas essas distinções.

---

<sup>5</sup> “**Candial**. adjetivo de dois gêneros. Rubrica: agricultura. Diz-se de variedade de *trigo rijo*, do grupo *Durum*, com espiga barbada e grãos claros, de que se produz farinha muito alva; candil [cerveja, gosto de vinho].” “**Frumento**. substantivo masculino. 1. espécie de trigo selecionado; trigo candial. 2. qualquer outro cereal.” “**Candial de grão escuro**. substantivo masculino. Rubrica: agricultura. variedade de *trigo rijo* (*Triticum durum*), cujos grãos apresentam coloração escura; branco-parreira.” “**Maçaroco**. Substantivo masculino. 4. Rubrica: agricultura. variedade cultivada de *trigo duro* (*Triticum durum* var. *africanum*), de porte quase ereto, folhas verde-glaucas e espiga barbada, que produz farinha abundante, de qualidade inferior; maçarquinho.” “**Maçarquinho**. substantivo masculino. Rubrica: agricultura. m.q. **maçaroco** (*Triticum durum* var. *africanum*).” “**Mongia**. 2. Rubrica: agricultura. forma cultivada de *trigo duro* (*Triticum durum* var. *erythromelan*), de espiga barbada e grão claro.” “**Mongia-de-grão-escuro**. substantivo feminino Rubrica: agricultura. m.q. **mourisco-fino**.” “**Mourisco-fino**. substantivo masculino. Rubrica: agricultura. forma cultivada de *trigo duro* (*Triticum durum* var. *alexandrinum*), de grãos escuros; mongia-de-grão-escuro.” “**Mourisco-preto**. substantivo masculino 1. Rubrica: agricultura. forma cultivada de *trigo duro* (*Triticum durum* var. *provinciale*), de espiga barbada e grão claro.” “**Mourisco-preto-de-grão-escuro**. substantivo masculino. Rubrica: agricultura. forma cultivada de *trigo duro* (*Triticum durum* var. *obscurum*).” “**Mourisco-ruivo**. substantivo masculino. Rubrica: agricultura. Regionalismo: Algarve. forma cultivada de *trigo duro* (*Triticum durum*), de espiga barbada e grão escuro.” (Houaiss)

Nas definições para as classes do trigo comum, *trigo brando*, *trigo pão*, *trigo melhorador*, *trigo para outros usos* procuramos manter o texto mais próximo daquele encontrado na legislação vigente (INSTRUÇÃO NORMATIVA SARC Nº 7 , DE 15 DE AGOSTO DE 2001 e comunicado Embrapa on-line nº 18). Não há correspondentes em língua italiana para esses termos.

### 8.3.2. FARINHA<sup>6</sup>

A unidade lexical *sfarinato*, normalmente no plural, *sfarinati*, é a variante para *farina* na linguagem técnica e indica o conjunto de produtos obtidos principalmente pela moagem de trigo (*Garzanti*). O levantamento de frequência revelou que é o termo predominante para indicar o conjunto de produtos obtidos pela moagem do trigo, mas pode indicar, também, a farinha de outras proveniências, como o milho (*sfarinati di mais*, seis ocorrências) ou o peixe (*sfarinati di pesce*, duas ocorrências).

*Farinha* designa o **produto obtido pela moagem de** substâncias secas como cereais, legumes, raízes, frutas, peixe, ossos etc. É o hiperônimo e o descritor para os produtos do primeiro nível descrito no esquema: *farinha de arroz*, *farinha de glúten*, *farinha de trigo*, *farinha de trigo duro*, *farinha de peixe* etc. É o termo genérico para o conjunto desses produtos.

No Brasil, até 1996, *farinha* era o nome genérico para a *farinha de trigo*. A partir dessa data, o produto para a comercialização deve ser designado seguido de sua classificação. A unidade lexical *farinha* continua designando, na língua comum, os produtos derivados da moagem do trigo comum. Em italiano, *farina* é o nome genérico para a *farinha de trigo*.

---

<sup>6</sup> Cf. esquema de classificação com base na legislação vigente, p. 153-154.

Em italiano, *farina di grano* ou *farina di frumento* indicam “produtos obtidos pela moagem de trigo”. Não há, em português, uma unidade lexical que reúna os produtos da moagem de *trigo comum* e de *trigo duro*. Em italiano, *farina* indica, normalmente, os produtos da moagem do *trigo comum* (*triticum aestivum*) enquanto *semola* indica os produtos da moagem do *trigo duro* (*triticum durum*). Propomos o neologismo **farinha de trigo lato sensu** para designar o conceito nesse campo conceitual e como hiperônimo e descritor para os produtos do nível 2 do esquema proposto<sup>7</sup>: *farinha de trigo para uso industrial* e *farinha de trigo para uso doméstico*, ou seja, o **termo genérico** para o conjunto desses produtos.

Os produtos finais<sup>8</sup> obtidos pela moagem do *triticum aestivum* são denominados:

- *farinha de trigo integral (para uso industrial)*;
- *farinha de trigo (para uso industrial)*;
- *farinha de trigo integral*;
- *farinha de trigo especial ou de primeira*. Escolhemos como entrada para o glossário o termo *farinha de trigo especial* e indicamos como variante *farinha de trigo de primeira*;
- *farinha de trigo comum*.

O termo *farinha de trigo* é o hiperônimo e descritor e, ao mesmo tempo, é um dos produtos finais, a *farinha de trigo (não integral, para uso industrial)*.

<sup>7</sup> Cf. p. 153-154.

<sup>8</sup> Procuramos manter, nas definições para os produtos finais, o texto mais próximo daquele encontrado na legislação vigente (Portaria ANVISA nº 354 de 1996).

O correspondente em língua italiana para a unidade lexical *farinha de trigo* é *farina di grano tenero*<sup>9</sup>. Não há uma correspondência precisa entre a classificação nos dois países, após uma comparação entre as características de cada um indicamos produtos similares ( $\approx$ ), correspondência *lato sensu*.

O termo *farinha de trigo duro* é o hiperônimo para o conjunto dos produtos obtidos pela moagem do *triticum durum* e, ao mesmo tempo, um dos produtos finais, ao lado da *sêmola* ou *semolina de trigo duro*.

*Farinha de trigo durum* é co-hipônimo de *farinha de trigo*.

*Sfarinati di grano duro* indicam os produtos “obtidos pela moagem do *trigo durum (triticum durum)*”, sendo classificados em *semola*, *semolato*, *semola integrale di grano duro* e *farina di grano duro*. *Farina di grano duro* indica também um tipo de *sfarinato di grano duro*, ao lado da *semola*, do *semolato* e da *semola integrale di grano duro*.

A diferença *lato sensu* entre a *semola* e a *farinha* está em seu aspecto e sua granulometria. Enquanto a primeira tem cor amarelo-âmbar, aspecto granulado, a segunda tem o aspecto de pó branco. A primeira é usada para a fabricação de massas alimentícias secas e a segunda para a fabricação de massas alimentícias frescas.

Por meio de uma pesquisa *google* para verificar a frequência dos termos mencionados, verificamos a seguinte classificação:

---

<sup>9</sup> Procuramos manter, nas definições para os produtos finais, o texto mais próximo daquele encontrado na legislação vigente (Legge 580/1967 (atualizada pela direttiva 98/34 CE).

<b>TERMO</b>	<b>OCORRÊNCIAS</b>
<b>SEMOLA</b>	<b>13.700</b>
<b>SEMOLA DI GRANO DURO</b>	<b>4.030</b>
<b>SFARINATI</b>	<b>3.030</b>
<b>FARINA DI GRANO TENERO</b>	<b>2.030</b>
<b>FARINA DI GRANO DURO</b>	<b>1.310</b>
<b>SFARINATI DI FRUMENTO</b>	<b>65</b>
<b>SFARINATI DI GRANO DURO</b>	<b>63</b>
<b>SFARINATI DI GRANO TENERO</b>	<b>58</b>
<b>SFARINATI DI FRUMENTO DURO</b>	<b>19</b>
<b>SFARINATI DI FRUMENTO TENERO</b>	<b>16</b>
<b>SEMOLA DI FRUMENTO DURO</b>	<b>42</b>
<b>SEMOLA DI FRUMENTO</b>	<b>10</b>
<b>SEMOLA DI GRANO TENERO</b>	<b>11</b>
<b>SFARINATI DI MAIS</b>	<b>6</b>
<b>SFARINATI DI PESCE</b>	<b>2</b>
<b>SEMOLA DI FRUMENTO TENERO</b>	<b>2</b>

#### **8.4. PROCESSOS DE PRODUÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS. OBSERVAÇÕES LEXICOLÓGICAS**

*Impastare*, verbo fundamental na produção de massas alimentícias, consiste em realizar todo o processo de elaboração da massa, desde a mistura dos ingredientes até a sua completa homogeneização. Designa o todo e as partes do processo. Não há correspondência precisa para o português:

1. *amassar* é o processo inicial de misturar os ingredientes formando a massa;
2. *trabalhar a massa* é o processo de abrir e pressionar a massa até sua homogeneização. Pode ser um processo mais intenso ou mais delicado, de acordo com a consistência do produto;
3. *sovar a massa* é “*amassar bem (alguma coisa macia) para desfazer torrões ou grumos e torná-la homogênea e lisa*”. (Houaiss) Quando é realizado por processo mecânico, corresponde ao italiano *gramolare*.

Para *empastar*, encontramos a seguinte definição em Houaiss: “*converter em pasta*”; para *empastado*, “*que constitui pasta*”; para *empastamento* ou *empaste*, temos “*ato ou efeito de empastar*”.

Em italiano, *impasto* tem duas acepções no campo conceitual das massas alimentícias:

1. produto obtido pelo processo *empastamento*, mq *pasta*;
2. processo de produção de massas, mq *impastamento*.

*Empaste* não corresponde ao substantivo *impasto* (2), em italiano. Sua utilização no campo conceitual das massas alimentícias constitui um decalque do italiano. É um neologismo semântico, que assumiu uma nova acepção dentro da produção de massas alimentícias:

“*Sistema exclusivo de empaste intensivo (patenteado pela SANCASSIANO em 1988 ), capaz de diminuir os tempos de <empaste> [segunda acepção, mq. empastamento] em 50% com relação às de espirais tradicionais. O <empaste> [primeira acepção, mq pasta] resulta trabalhado pela*

*interação dum grupo de duas ferramentas a espiral e duma coluna fora do eixo, giratória em conjunto com as ferramentas. Esta ultima “acompanhando de maneira suave” o produto no interno do grupo de empaste, contribui para a qualidade e homogeneidade do produto acabado.”*  
(www.sancassiano.com)

A influência do italiano é comprovada pelo erro de digitação encontrado no mesmo catálogo eletrônico de onde foi extraído o exemplo acima:

*“Estas velocidades são independentes em modo de poder regular o grau de <impaste> e a produção horária em tempo real.”* (www.sancassiano.com)

***Gramolare***, *sovar* por meio mecânico, outro verbo fundamental na fabricação de massas alimentícias, também não possui um correspondente em português. O processo de trabalhar a massa até a sua completa homogeneização (***gramolatura***) é realizado, em escala industrial, por meio do *extrusor*. Portanto, uma das variantes possíveis para o termo ***gramolatura*** é *extrusão (estrusione)*, que compreende o processo de ***gramolatura, compressione e trafilazione***.

***Gramolatura*** é o processo de trabalhar a massa até sua perfeita homogeneização por meio de um instrumento específico denominado ***gramola*** ou por meio do *caracol helicoidal* do *extrusor (estrusore)*.

***Compressione*** é o processo no qual a massa é transportada e comprimida, por meio do *caracol helicoidal*, em uma *matriz, grelha, molde, estampo, boquilha (trafila, stampo)* para a obtenção dos diversos formatos de massas.

*Trafilazione*, unidade lexical não-dicionarizada em *Garzanti* ou *Disc*, apesar de sua alta frequência nos documentos que se referem à produção de massas alimentícias, é o termo adotado pela legislação vigente (Legge 580/1967 e suas reedições) e indica a operação de passar a massa em uma matriz dotada de furos para a sua conformação (*trafilatura*).

A comparação das definições para o verbo *trafilare* revela traços semânticos em comum: passar uma porção de material dúctil através de um orifício, convertendo-o em fios. O modo como é realizado o processo é descrito no verbete *extrusão*:

“*extrusão. passada forçada, através de um orifício, de uma porção de metal ou de plástico, para que adquira forma alongada ou filamentosa.*” (Houaiss)

O italianismo não-adaptado *trafila* é registrado, em português, na forma plural *trafilas*, como sinônimo de *matriz, grelha, molde, estampo, boquilha*. (Italvisa)

## 8.5. MAQUINÁRIOS. OBSERVAÇÕES LEXICOLÓGICAS

Os maquinários para a fabricação de massas alimentícias são inúmeros e variados. Dependem do tamanho das instalações e da produção diária do pastificio, do tipo de massa produzida e das soluções técnicas de cada indústria mecânica fabricante. Dependem assim, de:

### 1.1. Tamanho do pastificio.

1.1.1. Produção industrial. Grandes indústrias.

1.1.2. Produção artesanal. Pequenos pastifícios que produzem, principalmente, massas frescas e massas recheadas.

1.1.3. Produção caseira. Massa fresca feita em casa.

1.2. Tipo de massa produzida.

1.2.1. Massa seca. Exige um tipo de maquinário maior e de custo mais elevado.

1.2.1.1. Massa seca longa.

1.2.1.2. Massa seca curta.

1.2.1.3. Massa seca especial (ninhos).

1.2.2. Massa fresca.

1.2.3. Massa recheada.

1.3. Soluções técnicas de cada fabricante.

Na Itália, antigamente, a fabricação de massas secas dependia apenas de um instrumento para sovar a massa (*gramola*) e de uma prensa (*torchio*). O processo de secagem era feito aproveitando-se o sol e a brisa das regiões litorâneas (Nápoles, Ligúria, Sicília). Hoje, analisando os catálogos dos fabricantes, percebemos uma infinidade de maquinários patenteados, cada qual com suas especificações técnicas.

Para a elaboração do Glossário, comparamos catálogos eletrônicos em italiano e em português. Os termos encontrados nos catálogos informatizados apresentam muitas variantes. A concorrência dos termos pode ser atribuída a diversos fatores.

Os exemplos encontrados no *corpus* não permitem estabelecer se a variante tem influência direta do italiano ou de uma língua intermediária, como do italiano via espanhol. Ou se a variante é fruto de uma escolha do tradutor, sem influência da outra língua.

*“Poderão ser confeccionados <estampos> especiais para outros tipos de massa. É indicada para trabalhar com recheios mais pastosos de carne, ricota, creme, peixe, etc.”*

*“O <estampo> de ravióli é intercambiável”.*

*“Caixas superior e inferior em aço inoxidável que atendem as normas de <sanidade>”. (Farinayerletti)*

### **IMPASTATRICE**

Apesar do registro da forma *amassadeira*, dicionarizada em Houaiss, não há uma forma predominante nos documentos do *corpus*. Cada fabricante denomina seus produtos de maneira distinta.

O termo *amassadeira* e sua variante, *amassador*<sup>10</sup>, são dicionarizados em Houaiss. O termo *amassador* corresponde ao italiano *impastatrice* na indústria cerâmica. Há uma intersecção lexical entre os dois campos, o da fabricação de cerâmicas e o das massas alimentícias, uma vez que os processos são semelhantes e utilizam equipamentos análogos:

*“(...) 2. Máquina de amassar e/ou misturar; amassador. 3. Derivação: por metonímia. recipiente ou prancha em que se amassam diversas coisas, especialmente a farinha para fazer pão. 4. Derivação: por analogia. recipiente no qual se amassa o barro das olarias”.* (Houaiss)

<sup>10</sup> *Amassador* é um termo genérico usado para vários equipamentos, *amassador de latas, de alho, de batatas, de grama, de frutas, de bife, de uvas*.

No catálogo eletrônico da indústria Alessio, o termo *amassadeira* é usado para traduzir *macchina per pasta* (para a produção de massas caseiras)<sup>11</sup>.

*“Impastatrice. A <amassadeira> prática, de utilização simples, para preparar a boa massa feita em casa em poucos minutos. A manivela está incluída no conjunto.”* (www.Aleisso.com)

O termo *masseira* é usado na indústria de panificação, de fabricação de massas e pizzas e de embutidos; na indústria da construção; na fabricação de baterias. Não é dicionarizado em Houaiss com a acepção de máquina para preparar massas:

*“(...) permite amassar, misturar e sovar os diferentes ingredientes necessários à preparação de pães, cucas, biscoitos, massas, pães de queijo, massas para pizza e embutidos. (...) masseira espiral; <masseira> basculante; <masseira> rápida; <masseira> universal”* (www.lieme.com.br)

[o masseiro] *“abastece a <masseira>, munindo-a com farinha, gordura, fermento e outros ingredientes necessários, por meio de processo mecânico, a fim de aprontá-la para bater a mistura.”*

(SENAI)

*Masseira* é, também, o maquinário especificado no modelo fictício para instalação de uma casa de massas caseiras elaborado pelo SEBRAE.

O termo *empastadora* não é dicionarizado e aparece apenas em catálogos de máquinas para a produção de pães e massas. É, provavelmente, um italianismo adaptado.

<sup>11</sup> *Amassadeira* é o termo escolhido pela San Cassiano para a tradução de catálogo do italiano para o português europeu.

“<empastadora> ou mescladora m/60 kg do tipo bacia inclinada”. ([www.farinaycerletti.com](http://www.farinaycerletti.com))

O termo *empastadeira* não é dicionarizado em Houaiss e aparece na acepção de “equipamento para fabricação de massas alimentícias” apenas nos catálogos da indústria Máquinas Indiana. Os outros registros são sinônimos de *masseira* na fabricação de baterias para a indústria automotiva:

“<EMPASTADEIRA> "MF" (...) com capacidade para 30 ou 50 Kg de farinha, com sistema de rotor de mistura rápida, para operação a cada 3 a 5 minutos, fabricado em aço inoxidável, com dispositivo inferior para a retirada da massa, com moto redutor. OPCIONAL: carrinho e dosador de água”.

([www.maquindiana.com.br](http://www.maquindiana.com.br))

Encontramos ainda o italianismo não-adaptado *impastatrice*, como substantivo próprio “amassadeira *Impastatrice*” (ver acima (Alessio)), e como substantivo comum:

“Conjunto que compreende a <impastatrice> mais o motor elétrico *PastaFacile*, uma posição de trabalho automática para uma massa ainda mais rápida.”

([www.monoimpexp.hypermart.net/produtos1.htm](http://www.monoimpexp.hypermart.net/produtos1.htm))

O termo *misturador alimentar*, usado pela Câmara de Comércio, representa a descrição de um maquinário completo para a fabricação de massas. A descrição revela que se trata de fabricação de massas longas, do tipo talharim:

*“Unidade integrada para fabricação de massas instantâneas e secas composta de misturadores alimentares, laminador duplo, laminadores contínuos sincronizados, máquina de dobra e divisão de massas, trocador de calor, empacotadeira e túneis de esteira, inspeção e resfriamento”.* (Câmara de Comércio)

Os termos *máquina para massas frescas*, *máquina para fabricação de massas* ou *esfolhadeira* e *formadora de folha de massa* correspondem ao italiano *macchina per pasta* ou *tirasfoglia*, equipamento usado na fabricação de massas caseiras.

Registramos ainda *estrusore*, para o qual encontramos as seguintes definições:

*“macchina usata nei procedimenti di estrusione (azione di spingere fuori).”* (Disc)

*«apparecchio per produrre fibre sintetiche e artificiali mediante estrusione.»* (Garzanti)

*«estrusore s. m. (tecnol.) Apparecchio che realizza l'estrusione.»*

(ZAN)

Não há uniformidade terminológica nos catálogos das indústrias que fabricam os maquinários para a produção de *massas alimentícias*. Para o equivalente, de *estrusore*, optamos pela forma *extrusor*, que contém um maior número de traços semânticos em comum com o processo *estrusione*.

*“extrusora (mec) máquina em que se processa a extrusão (saída forçada; expulsão).”* (Houaiss)

“*extrusor diz-se de ou máquina que, na indústria de plástico, impulsiona a massa plástica contra um molde vazado, para colocá-la na configuração planejada.*” (Houaiss)

«*estrusione [da estruso; 1632] s. f. 1 (lett.) L'estrudere. (...)3 (tecnol.) Processo di lavorazione di metalli e materie plastiche, consistente nel comprimerli in un cilindro riscaldato alla cui estremità si trova un orifizio di forma opportuna dal quale il materiale esce modellato secondo la forma voluta; usato per preparare lastre, tubi, barre, profilati e sim.*» (ZAN)

Os componentes dos maquinários também não apresentam uniformidade terminológica nos catálogos consultados.

#### **VASCA IMPASTATRICE**

Em português, não há uma forma predominante para esse termo italiano, sendo que cada fabricante denomina seus produtos de maneira distinta.

Os termos *bacia*, *cuba* ou *recipiente* são os correspondentes para o italiano *vasca*, registrado como italianismo não-adaptado em *www.sfoglia* catálogo multilingüe, versão português europeu.

O sistema indicado em italiano pelos adjetivos *rovesciabile* ou *ribaltabile* (*vasca rovesciabile* (Barilla, 2001:60), *vasca con rovesciamento e raddrizzamento automatici* (Barilla, 2001:61), *vasca autoribaltabile* (San Cassiano)) é traduzido pelos adjetivos *basculante*, *giratório* ou *inclinado*. O correspondente adequado é *basculante*, na acepção de “*dispositivo mecânico que permite, por movimento de báculo virar um*

*recipiente com a boca para baixo, fazendo-o girar em torno de um eixo horizontal.”*

(Houaiss)

*“Cuba basculante”*. (Maquinindiana)

*“Cuba com sistema rebaltável”; “sistema rebaltável de cubas”;*

*“cuba rebaltável”* (Italvisa)

#### **ALBERO ROTANTE AD ASPI LANCEOLATE**

Os termos italianos, *aspi* (*haste*) ou *palette* (diminutivo de *pá*, *pazinhas*) podem ser traduzidos por *pás*. O termo *paleta*, registrado em Farinaycerletti e Maquinindiana, é um decalque do italiano; o substantivo *paleta*, em português, não é o diminutivo de *pá*:

*“Eixo central com 8 paletas em aço inoxidável montado sobre rolamentos.”* (Farinaycerletti)

#### **GRAMOLA**

No campo semântico da indústria têxtil, os termos *gramola* e *gramadeira* são equivalentes. No campo da alimentação, não há correspondência, uma vez que o termo em português não tem acepção relativa a esse campo.

*«Gramola. 1. macchina per separare le fibre tessili della canapa e del lino dalle fibre legnose. 2. arnese con cui i pastai battono la pasta per renderla soda. Etimo incerto; forse voce di origine imitativa. Sin. Gramolatrice.»* (Garzanti)

*«Gramola (...) 2. nell'industria delle paste alimentari, apparecchio che si usa per amalgamare l'impasto proveniente dall'impastatrice e renderlo più sodo.»* (Disc)

*«Gramola. É, o meglio, era, lo strumento usato per impastare il pane in alcune zone rurali dell'Italia settentrionale, in particolare l'Emilia. Normalmente il pane si impastava nella madia, un mobile rustico, ma, per ridurre la fatica, si ricorreva a un attrezzo particolare, chiamato appunto gramola, nome di derivazione iberico-ligure che significa amagalmatore, impastatore. Efficace e semplice, questo utensile funzionava in base al principio della leva, anzi di più leve incernierate tra loro, che permettevano di esercitare una notevole pressione sull'impasto con uno sforzo relativamente modesto. Per lavorare con la gramola erano però necessarie due persone, una che azionava la leva lazandola e abbassandola, una seconda che sistemava la pasta da impastare sotto la leva premente, che si trovava su una linea parallela al piano di lavoro.» (GEI)*

*“Gremadeira. 1. instrumento de madeira com que se grama (sova) o linho antes de ser estomentado (bater com uma espadela, para retirar-lhe os tomentos; espadar, espadelar, tascar, tasquinhar). 2. (1789) gancho que serve para puxar a palha para as manjedouras, nas estrebarias.” (Houaiss)*

A definição de Garzanti *«arnese con cui i pastai battono la pasta per renderla soda. Etimo incerto; forse voce di origine imitativa»* indica um instrumento manual. A definição em Disc *«nell'industria delle paste alimentari, apparecchio che si usa per amalgamare l'impasto proveniente dall'impastatrice e renderlo più sodo»*, informa que a *gramola* e a *impastatrice* são dois equipamentos diversos utilizados no processo

industrial. A definição registrada em GEI, descreve um processo arcaico na fabricação do pão com a utilização de um instrumento manual para sovar a massa. Barilla descreve o processo de *gramolatura* como a completa homogeneização da massa realizada pelo *caracol helicoidal (vite)* dentro do extrusor (*estrusore*).

Os dois traços semânticos comuns a todas as definições dicionarizadas, cujas palavras-chaves são **instrumento** e **sovar**, possibilitam a elaboração da seguinte definição:

Gramola. Instrumento (simples ou complexo) cujo objetivo é sovar a massa para torná-la mais compacta. Esse instrumento específico foi substituído nos modernos sistemas de produção industrial pela *extrusora*, que executa o trabalho de sovar, compactar e homogeneizar a massa e, ao mesmo tempo, transportá-la até a *trefila*.

As definições das unidades lexicais desses campos semânticos (*tecnologia e especificações técnicas e maquinários*) são constituídas pela enumeração ordenada das seguintes características, introduzidas pelos seguintes descritores:

1. o que é: *APARELHO, CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA, CARACTERÍSTICA REOLÓGICA, EQUIPAMENTO, MÁQUINA, MECANISMO, OPERAÇÃO, PEÇA, PROCESSO, PRODUTO, SETOR, TESTE* (a descrição lingüística pode ser complementada pela descrição icônica);
2. no caso dos maquinários, podem ser acrescentadas informações sobre material e peças componentes: *CONSTITUÍDO POR, PROVIDO DE*;

3. função: *UTILIZADO PARA. / DESTINADO A.*
4. proveniência/origem: *NOS SISTEMAS DE PRODUÇÃO INDUSTRIAL;  
NOS SISTEMAS DE PRODUÇÃO ARTESANAL; NA FABRICAÇÃO DE MASSAS  
CASEIRAS;*
5. outras.

## **8.6. MASSAS ALIMENTÍCIAS – TIPOS. OBSERVAÇÕES LEXICOLÓGICAS**

### **8.6.1 RESOLUÇÕES ANVISA 1978 E 2000<sup>12</sup>. COMENTÁRIOS**

Na Itália, a fabricação de massas alimentícias é regulamentada pela Legge 580/1967 e suas atualizações<sup>13</sup>. A lei não define o hiperônimo *pasta alimentare*, mas os tipos de massas de acordo com o tipo de farinha de trigo e demais ingredientes utilizados: *pasta di semola di grano duro; pasta di semolato di grano duro; pasta di semola integrale di grano duro; paste speciali; pasta all'uovo; paste alimentari fresche e paste alimentari stabilizzate.*

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde – ANVISA é o órgão responsável pelo estabelecimento de normativas para a fabricação e comercialização de alimentos no Brasil. As regulamentações partem da definição dos produtos e dispõem sobre suas características, normas de higiene, embalagem e rotulagem. As massas alimentícias tiveram sua normativa original de 1978, atualizada em 31 de outubro de 2000. A análise comparativa entre as duas resoluções revela a evolução do produto em nosso país nesses 20 anos. A primeira, a Resolução CNNPA nº 12, de 1978, foi revogada pela Resolução - RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000.

<sup>12</sup> Cf. íntegra das resoluções em anexos. Mantivemos as iniciais maiúsculas para os tipos de massas alimentícias conforme foram usadas nos textos originais.

<sup>13</sup> Cf. íntegra da lei e suas atualizações em anexos.

A resolução vigente especifica, em sua introdução, que seu objetivo é o de “*fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer a Massa Alimentícia*” e “*aplica-se à Massa Alimentícia, conforme definido no item 2.1. [definição<sub>2</sub>]. Excluem-se deste Regulamento as massas fermentadas e as massas para produtos de confeitaria.*” (2000) A introdução informa, *a priori*, quais são as características do produto: a *Massa Alimentícia* não é fermentada e não é destinada a produtos de confeitaria.

Definição<sub>1</sub>: “*Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo [dois produtos diversos] com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.*” (1978) [grifos nossos]

Definição<sub>2</sub>: “*2.1.1. Massa Alimentícia: é o produto não fermentado, apresentado sob várias formas, recheado ou não, obtido pelo empasto, amassamento mecânico de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo [o mesmo produto] e ou farinha de trigo integral e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum e ou farinha integral de trigo durum e ou derivados de cereais, leguminosas, raízes ou tubérculos, adicionado ou não de outros ingredientes e acompanhado ou não de temperos e ou complementos, isoladamente ou adicionados diretamente à massa.*” (2000) [grifos nossos].

Definição<sub>3</sub>: “*Massa Alimentícia ou Macarrão: é o produto obtido, exclusivamente, a partir de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum.*” (2000) [grifos nossos]

Esta definição consta no item que classifica os tipos de massas alimentícias quanto à composição.

A definição<sup>2</sup> de 2000 omite o outro ingrediente fundamental da massa: água ou ovos. O produto final chamado no texto de “*empasto*”<sup>14</sup> (unidade lexical não dicionarizada em *Houaiss e Aurélio*), pressupõe a presença de um produto líquido. A definição de 1978, mais sucinta, abrange os dois componentes fundamentais de uma massa alimentícia: a farinha e um elemento líquido e opta pela unidade “*amassamento*”, considerada por Houaiss um diacronismo antigo. A resolução de 2000 especifica que a massa alimentícia é “*obtida pelo empasto, amassamento mecânico*”; a explicitação do adjetivo **mecânico** exclui as massas alimentícias caseiras artesanais que não sejam confeccionadas à máquina.

A denominação do produto varia nas duas resoluções. Em 1978, a resolução denomina o produto “*massas alimentícias ou macarrão*”, massas alimentícias, no plural e, seu sinônimo, no singular. A resolução de 2000 denomina o produto “*Massa Alimentícia*” apenas no singular, com letras maiúsculas. A unidade lexical “*macarrão*” aparece como sinônimo de massa alimentícia no corpo do texto. O documento de 1978 usa a forma plural, indicando a intenção de abranger os diversos *tipos* e *formatos* de massas alimentícias, considerados como unidades dentro de um conjunto que não tem uma denominação própria. Seu sinônimo “*macarrão*”, na forma singular, revela a tendência de designarmos um nome ao conjunto de ingredientes<sup>15</sup>. O texto de 2000 opta pela forma singular, massa alimentícia, para designar o conjunto dos diversos tipos de massas alimentícias.

<sup>14</sup> Cf. *empasto* no glossário. A única referência bibliográfica internacional da ANVISA é argentina, não havendo referências italianas.

<sup>15</sup> Por exemplo, em “*ferver o espaguete*”, *espaguete* é o conjunto cujas unidades também são denominadas *espaguete*. A unidade lexical *espaguete* designa o conjunto e o ingrediente. Na frase “gosto de arroz e feijão”, o *arroz* é o conjunto formado pelos grãos de arroz, também denominado *arroz*. Em Houaiss, temos: “*arroz*. 1. erva ereta (...) 2. o grão dessa planta. Pl. *arrozes*.” Falta a acepção de “arroz” como prato preparado com esse ingrediente. Nas locuções encontramos o exemplo de arroz à crioula, “*arroz branco cozido apenas com água e sal, sem adição de qualquer tempero*”.

O único elemento em comum às duas definições é a “não-fermentação da massa”, para distingui-la das outras massas de panificação e confeitaria. A não-fermentação da massa é um traço definidor fundamental. Em italiano, *pasta* define tanto a massa fermentada quanto a massa não-fermentada que é denominada, especificamente, *pasta alimentare*. A unidade lexical *massa alimentícia* é um provável decalque do italiano *pasta alimentare*.

A definição<sub>2</sub> tem o objetivo de especificar os diversos tipos de farinha que podem ser usados na composição das massas alimentícias, acrescentando os produtos derivados de *trigo durum* (cf. regulamentação ANVISA para os produtos farináceos). Esses dados revelam que o *trigo durum* já é parte de nosso universo gastronômico no final dos anos 90. Sua introdução no mercado nacional deve-se à entrada dos produtos italianos no início da década de 90 e às mudanças na indústria nacional de fabricação de massas, que determinou a necessidade de renovar nossa legislação.

A resolução de 1978 classificava as massas alimentícias segundo seu teor de umidade (*massa fresca* e *massa seca*); segundo seu formato (*massa comprida* ou *longa*, *massa curta* e *massinha*) e segundo sua composição (*massa mista*; *massa recheada*, *massa glutinada* e *super- ou hiperglutinada*). A resolução de 2000 ampliou a classificação do produto: quanto ao teor de umidade (*Massa Alimentícia Seca*, *Massa Alimentícia Úmida ou Fresca*, *Massa Alimentícia Instantânea ou Pré-cozida - desidratada por fritura*, *Massa Alimentícia Instantânea ou Pré-cozida - desidratada por ar quente ou outros meios*); quanto à composição (*Massa Alimentícia* ou *Macarrão*; *Massa Alimentícia Integral* ou *Macarrão Integral*; *Massa Alimentícia Mista* ou *Macarrão Misto*; *Massa Alimentícia Recheada* ou com *Molho*; *Massa Alimentícia de*

*Vegetais*); não há classificação quanto ao formato, sendo essa informação considerada uma expressão consagrada pelo uso.<sup>16</sup>

As mudanças observadas no campo lexical das massas alimentícias nos últimos anos refletem as grandes mudanças sofridas pelo produto no que se refere ao padrão de qualidade, aos tipos e formatos e à composição.

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.

Nos livros de receitas e nos dicionários gastronômicos brasileiros, não há uniformidade no uso do hiperônimo para designar *massas alimentícias*. *Pasta*, *massa* e *macarrão* são unidades lexicais concorrentes.

Para a elaboração desse campo semântico, optamos por partir das unidades lexicais em língua italiana e verificar os correspondentes em língua portuguesa para os mesmos tipos de massas.

No *Pequeno dicionário de gastronomia (PDG)*, as unidades lexicais *massa* e *massas alimentícias* não constam. A autora inclui o verbete “*massas salgadas*”, que remete para *pasta*. **Pasta** é registrada como um italianismo e é grafada sempre em itálico. *Macarrão* é definido “*nome genérico em português, para os diversos tipos de*

<sup>16</sup> “Quando for utilizada, na designação, expressão consagrada pelo uso, relativa ao formato, seguida ou não de outras expressões previstas no item 2.3.2., é opcional o uso da designação “*Massa Alimentícia*”. Não são consideradas expressões consagradas pelo uso, relativas ao formato, as expressões que caracterizem *Massa Alimentícia pronta para o consumo*.” (ANVISA)

*pasta italiana*. (...)” (PDG, 1999:246) Nas definições dos *tipos* de massa, não há um padrão:

### 1. *Pasta*:

“*Cannaroni*. Tipo de <*pasta italiana*>, com o formato de largos tubos, também conhecida por *zitoni*”; (92)

“*Conchiglie*. Palavra italiana que significa “concha”, é um formato de <*pasta*>.” *Pasta* traz a seguinte nota de rodapé:

“*Massa em italiano*. Veja também *Pasta*”; (122)

“<*Pasta in brodo*>. Pequenas <*massas italianas*>, usadas em caldos e sopas (...)”; (302)

“*Pastina*. Nome genérico dado às pequenas <*pastas italianas*>, de diversos formatos, geralmente usadas em sopas”. (303)

### 2. *Massa*:

“*Farfalle*. <*massa italiana seca*>, com formato de borboleta ou gravatinha. Em tamanho bem pequeno toma o nome de *farfallini*; em tamanho grande, *farfallone*.”; (172)

“*Fettuccine*. <*Massa italiana*>, à base de farinha de trigo e ovos, com a forma de tiras longas, largas (1 cm) (...)”. (176)

### 3. *Macarrão*:

“*Ziti*. <*Macarrão italiano*> de tiras retas e chatas.”. (425)

Paulo Vizioli, em *Italianos à mesa* (2001:53), justifica a preferência da unidade lexical *massa* à *pasta* para evitar “*associações desagradáveis com pasta de dentes e outras pastas*”.

No *Dicionário-almanaque de comes&bebes* (CB:2001), de Cláudio Fornari, também não há um padrão na escolha da unidade lexical. *Massa alimentícia* não é registrada como entrada.

1. *Pasta*:

“(...) *na verdade, serve para qualquer <pasta>*”. (85)

2. *Massa*:

“*Conchiglione. <Massa italiana> com o formato de uma concha (...)*”. (111)

3. *Macarrão*:

“*Rotini. Uma espécie de <macarrão> (...)*”. (289)

O título do livro de Silvio Lancellotti, *100 receitas de macarrão*, confirma que o autor considera *macarrão* como sinônimo de *massa alimentícia*, incluindo as massas frescas, secas e recheadas.

Nos jornais e revistas também não há uniformidade na escolha lexical.

#### 8.7. MASSAS ALIMENTÍCIAS – FORMATOS. OBSERVAÇÕES LEXICOLÓGICAS

Na Itália, há mais de 800 formatos de massas alimentícias. Os fabricantes procuram, a cada dia, criar novos produtos e novas coleções. A Barilla, por exemplo, classifica seus produtos em *classici*, *specialità*, *sfiziosi* e especializa seus produtos de acordo com as regiões italianas, *Gamma Sud (confezione Sud)* e *Gamma Nord*

(*confezione Nord*). Os formatos são elaborados não apenas para agradar aos olhos, mas conforme uma “*architettura per la bocca*”<sup>17</sup>. (Barilla, 2001:43)

Indústrias menores procuram destacar seus produtos pela alta qualidade da matéria prima, e pela valorização dos meios de produção artesanal. A indústria Spinosi, “*l’artigiano della pasta fatta in casa dal 1933*”, utiliza como estratégia de marketing a presença da organização familiar, na figura de seu proprietário, Vincenzo Spinosi. A produção é pequena, elaborada pelos proprietários, responsáveis por todo o processo, desde o cultivo da matéria prima e a produção de ovos, até a formação do produto final. O preço elevado do produto final também faz parte da estratégia de marketing e é justificado pela pequena produção. Segundo o proprietário, assim como um bom vinho DOCG, a massa de qualidade também pode ser reconhecida pelo seu nome, pela sua marca. O cliente, no restaurante, deve exigir a *grife* da massa que deseja consumir, garantidos, assim, qualidade e sabor<sup>18</sup>.

A maior dificuldade na elaboração do glossário ocorreu no momento de verificar os traços distintivos entre os diversos formatos de massas frescas. Como iniciamos nossa pesquisa analisando documentos em língua portuguesa, pensávamos que a confusão ocorria no momento da introdução do produto em outra cultura. A partir da análise dos documentos em língua italiana, verificamos que as regiões italianas disputam a primazia na invenção e confecção de determinados formatos de massas frescas e recheadas, como por exemplo *ravioli*, *cappelletti*, *tortellini*, *agnolotti* etc.

---

<sup>17</sup> «*La bocca è ancora un organo più idoneo dell’occhio per l’analisi degli spazi. (...) Sin da bambini abbiamo fatto la conoscenza delle cose del mondo toccandole con la bocca e con la lingua. (...) Soltanto in bocca [i tipi di pasta] sviluppano le loro diverse caratteristiche che alla vista risultano spesso simili.*» (Barilla, 2001:43)

<sup>18</sup> Depoimento de Vincenzo Spinosi durante a Cibus-Brasil 2002.

Por meio de uma análise lingüística, de comparação de definições em vários documentos, não foi possível chegar a uma conclusão. A análise lingüística levou-nos a reunir, na definição, os traços semânticos encontrados e incluir a origem dos diversos formatos de massas, sendo, muitas vezes, esse o traço distintivo fundamental. Perguntamos a *chefs* amadores e a pesquisadores italianos de gastronomia no *forum* de debates aberto pelo site *Cucina Italiana*, a diferença entre as massas recheadas citadas acima, informando que, pelas descrições lingüísticas, não conseguimos chegar aos traços distintivos. Obtivemos sempre a mesma resposta: há muitas diferenças, como o modo de preparo, origem, ingredientes do recheio etc. No entanto, nenhum deles conseguiu enumerar essas diferenças.

As massas frescas, em sua origem, apresentavam traços distintivos, principalmente de recheios e de modos de servir que desapareceram ao longo do tempo. Os recheios dependiam dos produtos típicos de cada região: queijos, carnes bovinas ou suínas, peixes e frutos do mar. A facilidade de encontrar produtos regionais em todos os centros comerciais propiciou a confecção das massas frescas e recheadas de acordo com a fantasia do *chef*.<sup>19</sup>

Muitos formatos de massas têm nomes específicos diversos dentro de uma mesma região, e até mesmo de uma mesma província. Por exemplo, **bigoli**, espécie de grossos espaguetes feitos à mão, típicos da cidade de Gubbio (região da Úmbria), recebem as seguintes denominações nas diversas regiões da península: **pici** na Toscana;

---

<sup>19</sup> «La tradizione gastronomica italiana è caratterizzata nelle varie regioni esaltando i prodotti tipici del luogo: nelle zone di mare prevalgono il pesce e le verdure, nell'entroterra i formaggi e la carne. Ai giorni nostri, data la facilità con cui si può reperire ogni tipo di prodotto, è possibile preparare i piatti di ogni regione, o addirittura trovare soluzioni fantasiose nella combinazione degli ingredienti o nelle tecniche di confezionamento. Per esempio, possiamo preparare gli agnolotti, tipico piatto piemontese, con un ripieno di scampi oppure abbinare condimenti originali a paste ripiene tradizionali.» (Scolari, 2000: 4).

*pincirelli* nas Marche; *tonnarelli* no Lácio. Na própria região da Úmbria, são denominados *bringoli* na cidade de Lisciano Niccone, onde são preparados com pão; *cirirole* (também nome dialetal para as *anguillette*) na cidade de Terni; *umbricelli* em Perugia, Orvieto e Tavernelle; *strozzapreti* em Todi; *manfrincoli* em Baschi e Otricoli, onde são feitos com massa de pão. Além disso, a unidade lexical denomina também grossos espaguetes feitos em uma prensa manual especial, denominada *bigolaro*, típicos da região do Vêneto.

Essa variedade dialetal, comum a todos os objetos do cotidiano é amplificada no campo lexical da alimentação. Tradições gastronômicas que tiveram origem nos primeiros povos que habitaram a península e que, por muito tempo, mantiveram-se isoladas nas tradições dos *comuni*, deram a preparações similares, nomes diferentes. Enumerar e recuperar todas as variedades regionais é um trabalho que ultrapassa o objetivo desta pesquisa. Os documentos do *corpus*, como a *Grande Enciclopedia Illustrata della Gastronomia* (GEI) e os dicionários da língua geral, não conseguem expressar lingüisticamente diferenças regionais entre preparações similares ou estabelecer uma rede de remissões que permita recuperar todas as variantes diatópicas.

Para as massas secas, ocorre o mesmo. No entanto, parece haver um consenso em aceitar diferenças regionais de nomenclatura para um mesmo formato de massa, independentemente de seu modo de preparo. As massas secas, por serem industrializadas, possuem uma nomenclatura mais precisa, que pode ser comprovada na comparação entre catálogos dos fabricantes. Nesse caso, pudemos explicitar, no glossário, que se trata da mesma massa, com diferenças diatópicas de nomenclatura. Para as massas frescas e recheadas essa informação não pôde ser confirmada. Nesse caso, registramos todas as informações obtidas nos documentos e indicamos a região de

origem desse preparo. Indicamos sempre com a abreviação (*cf.*) quando há traços distintivos entre as unidades lexicais indicadas como variantes.

Não podemos estabelecer uma correspondência direta entre as unidades lexicais nos dois idiomas. Nesse campo semântico a correspondência entre traços semânticos restringe-se ao formato, portanto, desmembramos a definição em dois sememas. O primeiro reúne os semas que descrevem o formato, por exemplo *massa alimentícia longa, curta, achatada, com furo* etc. e estabelecemos o correspondente em língua portuguesa para essas características. O segundo semema reúne outros traços distintivos específicos da unidade lexical em língua italiana como, origem, ingredientes especificados por lei para sua confecção, modos de preparo tradicionais etc. Para esse segundo semema não há um correspondente em língua portuguesa.

As definições das unidades lexicais desse campo semântico (*formatos*) são constituídas pela enumeração ordenada das seguintes características, introduzidas pelos seguintes descritores:

1. o que é: *MASSA ALIMENTÍCIA + TIPOLOGIA (FRESCA, SECA, LONGA, CURTA, RECHEADA ETC.)*;
2. proveniência/origem: *DE ORIGEM / ORIGINÁRIA DA; (REGIÃO, CIDADE); TÍPICA DE (REGIÃO, CIDADE)*<sup>20</sup>;
3. no caso das massas caseiras: *PREPARADA COM (INGREDIENTES)*;
4. *formatos: EM FORMATO DE*;

<sup>20</sup> Mantivemos a informação fornecida pelos documentos do *corpus*, considerando que *originário de* e *típico de* expressam dois conceitos distintos. O primeiro indica a região ou cidade em que a massa foi criada; o segundo, a região ou cidade em que esse prato é servido tradicionalmente, não importando sua proveniência.

5. no caso das massas recheadas: COM RECHEIO DE;
6. tamanho: *DE ... MM (DE LARGURA, COMPRIMENTO, DIÂMETRO)*;
7. modos de preparo, modo de servir e molhos clássicos mais indicados: *INDICADA PARA ...; SERVIDA COM MOLHOS...*;
8. outras.