

# La terminologia nella gastronomia italiana. Un esempio

---

**Milardović, Antonija**

**Master's thesis / Diplomski rad**

**2024**

*Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj:* **University of Zadar / Sveučilište u Zadru**

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:162:441033>

*Rights / Prava:* [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

*Download date / Datum preuzimanja:* **2024-12-22**



**Sveučilište u Zadru**  
Universitas Studiorum  
Jadertina | 1396 | 2002 |

*Repository / Repozitorij:*

[University of Zadar Institutional Repository](#)



zir.nsk.hr



DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJ

Sveučilište u Zadru

Odjel za talijanistiku

Sveučilišni diplomski studij

Prevoditeljski studij talijanistike

**Antonija Milardović**

**La terminologia nella gastronomia italiana. Un  
esempio.**

**Diplomski rad**

Zadar, 2024.

Sveučilište u Zadru  
Odjel za talijanistiku  
Sveučilišni diplomski studij  
Prevoditeljski studij talijanistike

La terminologia nella gastronomia italiana. Un esempio.

Diplomski rad

Student/ica:  
Antonija Milardović

Mentor/ica:  
prof. dr. sc. Iva Grgić Maroević

Zadar, 2024.



## Izjava o akademskoj čestitosti

Ja, **Antonija Milardović**, ovime izjavljujem da je moj **diplomski** rad pod naslovom **La terminologia nella gastronomia italiana** rezultat mojega vlastitog rada, da se temelji na mojim istraživanjima te da se oslanja na izvore i radove navedene u bilješkama i popisu literature. Ni jedan dio mojega rada nije napisan na nedopušten način, odnosno nije prepisan iz necitiranih radova i ne krši bilo čija autorska prava.

Izjavljujem da ni jedan dio ovoga rada nije iskorišten u kojem drugom radu pri bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj, obrazovnoj ili inoj ustanovi.

Sadržaj mojega rada u potpunosti odgovara sadržaju obranjenoga i nakon obrane uređenoga rada.

Zadar, 26. lipnja 2024.

## INDICE

1. INTRODUZIONE.....	1
2. TERMINOLOGIA E RELATIVE NOZIONI RILEVANTI .....	2
2.1 Che cos'è la terminologia?.....	2
2.2. La distinzione tra “termine” e “parola” .....	2
2.3. L’obiettivo della terminologia .....	3
2.4. Lo sviluppo storico della terminologia.....	3
2.5. Lingua speciale .....	5
2.6. La scheda terminologica.....	6
3. TERMINOLOGIA E TRADUZIONE .....	6
4. IL LESSICO SPECIALISTICO NELLA GASTRONOMIA ITALIANA.....	7
5. L’ ITALIANO GASTRONOMICO ALL’ESTERO .....	7
6. TRADUZIONE.....	9
7. SCHEDE TERMINOLOGICHE .....	23
8. CONCLUSIONE .....	51
9. RIASSUNTO .....	52
10. SAŽETAK .....	53
11. ABSTRACT.....	54
12. ALLEGATO .....	55
13. BIBLIOGRAFIA .....	66
14. SITOGRAFIA.....	67

## 1. INTRODUZIONE

Attraverso il tempo, la gastronomia italiana ha avuto una risonanza non solo europea ma anche quella mondiale, e si può dire senza dubbi che è diventata il marchio dell'Italia. Questo è dovuto alla lunga tradizione, e la vastità dei ricettari pubblicati che ne derivano. Il presente lavoro è incentrato sulla terminologia nella gastronomia italiana ovvero sulla estrazione dei termini da un tale ricettario. Per restringere il campo della gastronomia e per concretizzarlo un po', si è deciso di scegliere la pasticceria italiana come l'argomento rilevante, cioè il ricettario *I dolci della cucina regionale italiana* di Samuele Bovini come il punto di partenza per la stesura di questa tesi. Si tratta di un ricettario che raccoglie le 400 ricette dei dolci italiani da tutte le regioni, quindi, sfogliandolo, si possono scoprire 20 ricette per ogni regione italiana. Ovviamente, si pensa subito alle ricette dolci più famose, come *il tiramisù*, *il panettone*, ecc., ma quello che spicca come il particolare sono proprio le ricette meno conosciute ovvero quei dolci italiani di cui la preparazione risale a lungo nella storia.

La traduzione di piatti autoctoni penetra nelle tradizioni e nei costumi gastronomici di una cultura, che solo attraverso una traduzione di alta qualità è possibile avvicinare all'utente. Pertanto, i traduttori dovrebbero avere una buona conoscenza della cultura e dei costumi (non solo in senso gastronomico) della cultura straniera per poter tradurre bene il necessario (cfr. Mardešić e Maržić-Sabalić 2019: 78).

La geosinonimia è un altro aspetto a cui si deve prestare l'attenzione in quanto la traduzione dei termini gastronomici italiani, ed è strettamente collegato con i quei citati in precedenza. In sostanza, essa si riferisce alla presenza di sinonimi diversificati a seconda dell'area geografica di diffusione. Un esempio significativo è rappresentato dalla grande varietà di tipi di pane prodotti in Italia, con oltre 200 varianti riconosciute e oltre 1500 denominazioni diverse riportate nell'Atlante dei prodotti tipici dedicato a questo alimento. Questa diversità linguistica rispecchia la ricchezza culturale e culinaria delle diverse regioni italiane ed è dovuta a diversi fattori, tra cui l'evoluzione storica e politica dell'Italia e la diffusione capillare della lingua culinaria nel quotidiano (cfr. Sergio 2017: 194).

Il motivo che sta dietro questa scelta è infatti un interesse particolare mostrato quotidianamente per la preparazione dei dolci per occasioni varie. Inoltre, trattando

tecniche e termini vari durante il processo della preparazione dei dolci, con questo tipo di testo chiuso si cercherà di ampliare il vocabolario con la terminologia necessaria e per avvicinare al pubblico la nozione di pasticceria non solo come l'artigianato ma anche come una specie d'arte.

## 2. TERMINOLOGIA E RELATIVE NOZIONI RILEVANTI

### 2.1 Che cos'è la terminologia?

Per definire la nozione della terminologia nella maniera più esauriente, sarebbe utile ricorrere alla definizione di Juan C. Sager. In essa, la terminologia assume significati molteplici e viene definita come:

- “- l'insieme delle prassi e dei metodi utilizzati per la raccolta, la descrizione e la presentazione dei termini,
- una teoria per spiegare le relazioni tra concetti e termini che sono fondamentali per svolgere in modo coerente l'attività descritta nel primo punto;
- l'insieme dei termini di una disciplina specialistica” (Sager 1990: 3).

In breve, la definizione di Sager sottolinea che la terminologia non si limita alla semplice raccolta di termini, ma comprende anche la loro analisi, comprensione e gestione all'interno di un contesto specifico. Si può anche notare che, parlando linguisticamente, un significante (*la terminologia*) ha più significati.<sup>1</sup>

### 2.2. La distinzione tra “termine” e “parola”

Essendo spesso interscambiabili nella comunicazione quotidiana, appare il bisogno di fare la distinzione tra il *termine* e la *parola*. Un termine è un elemento linguistico che può essere rappresentato attraverso il suono o la scrittura, che comprende sia singole parole che gruppi di parole, come anche forme abbreviate o simboli. Questi elementi linguistici sono utilizzati per esprimere concetti specifici relativi a oggetti sia concreti che astratti e sono definiti in modo preciso e univoco all'interno di una disciplina specifica (cfr. Riediger 2012: 9).

In avanti, il termine dovrebbe identificare un concetto sia materiale che immateriale in modo chiaro e inequivocabile, senza alcuna sfumatura di significato legata né alla variazione

---

<sup>1</sup> Ferdinand De Saussure, considerato il padre fondatore della linguistica generale e di strutturalismo, ha introdotto questi due concetti del segno linguistico: ogni segno linguistico ha il suo significante (espressione, forma) e significato (contenuto).

geografica (dialettale), né alla classe sociale, né al registro linguistico (formale o informale), né al cambiamento nel tempo. In altre parole, i fattori diatopici, diastratici, diafasici e diacronici non si prendono nella considerazione (Magris et al. 2002: 49-50). Come l'ultimo, e forse il più importante tratto distintivo di un termine è la sua univocità semantica ovvero l'esclusione dell'uso di termini che sono identici o simili in forma o significato (Magris et al. 2002: 30).

Passando al concetto della parola, il dizionario *Treccani* offre la definizione come l'unità più piccola identificabile all'interno di una frase o di un discorso, che ha un significato e una funzione indipendenti e può essere composta da uno o più fonemi. Una parola ha un significato di base, che rappresenta la sfera semantica in cui esiste nella consapevolezza linguistica dei parlanti quando è considerata isolatamente, e ha anche un significato contestuale, che indica il particolare valore che assume all'interno di un dato contesto (cfr. *Treccani*, n.d.).

### 2.3. L'obiettivo della terminologia

La terminologia mira innanzitutto a identificare e definire le unità concettuali che compongono il sistema strutturato di conoscenze in un determinato settore specializzato e, successivamente, a denominare tali unità attraverso l'uso di termini specifici. In altre parole, l'obiettivo della terminologia è quello di esaminare e descrivere la struttura e l'organizzazione delle unità di conoscenza sviluppate nei vari ambiti del sapere specializzato: dalle scienze, che hanno raggiunto un alto grado di codifica e sviluppo, fino alle tecnologie, alle arti, alle tecniche e alle varie professioni e attività pratiche (cfr. Guarasci 2008: 230).

### 2.4. Lo sviluppo storico della terminologia

Questo capitolo fornirà una breve revisione dello sviluppo storico della terminologia come la scienza.

La pratica sistematica della terminologia ha avuto origine nel XVIII secolo, grazie al contributo di studiosi come Lavoisier, de Morveau, Berthollet e Fourcroy nel campo della chimica, e Linneo in botanica e zoologia. Questi scienziati hanno riconosciuto l'importanza di stabilire nomi definiti per facilitare una comunicazione scientifica più efficace e accurata. Per soddisfare questa necessità, Linneo ha sviluppato un sistema di denominazioni ed etichette basato sul latino, che ha ottenuto un ampio consenso nella comunità scientifica. In seguito, durante la seconda metà del XVIII secolo, Diderot si è concentrato



sull'organizzazione dell'Encyclopédie, approfondendo le relazioni tra parole e concetti (cfr. Rey 1995: 12). Durante il XIX e XX secolo, l'avanzamento scientifico e l'incremento della globalizzazione della scienza, seguiti da un periodo di significativo sviluppo tecnologico, hanno generato una crescente richiesta di un sistema di denominazioni accurato e chiaro, necessario per una comunicazione efficiente. In questo ambito un ruolo significativo assume l'ingegnere austriaco Eugen Wüster, che, nel suo studio, presentava per la prima volta una teoria della terminologia che non solo si concentrava sulla descrizione e standardizzazione delle terminologie esistenti, ma anche sulla generazione di nuove (cfr. Soglia 2002: 52). Elaborata nella sua interezza nel 1979, la teoria di Wüster è considerata l'approccio tradizionale alla terminologia, che egli definisce come disciplina intermedia tra linguistica, logica, informatica e scienze delle cose. Obiettivo di Wüster era in primo luogo l'eliminazione dell'ambiguità dai linguaggi tecnici tramite la standardizzazione della terminologia, al fine di renderli risorse più efficienti per la comunicazione (cfr. Cabré, 2003). Dall'inizio, la teoria di Wüster ha ottenuto un notevole successo tra gli studiosi del campo, generando un interesse particolare in tre nazioni europee. Questo interesse ha portato alla fondazione delle tre principali scuole di terminologia, che hanno contribuito allo sviluppo delle basi teoriche della disciplina (cfr. Soglia, 2002). La più antica scuola di terminologia, situata a Vienna, si fonda sui principi della teoria di Wüster e li adotta integralmente. Secondo la scuola di Vienna, il lavoro terminologico è orientato verso la standardizzazione dei concetti e dei termini al fine di garantire una comunicazione specialistica efficiente e accurata. Alcuni esponenti sono H. Bühler, I. Dahlberg, G. Wersig (cfr. Cabré, 1999 e Soglia, 2002). In linea con i principi della scuola di Vienna e quindi della teoria di Wüster, già dagli anni '30 del XX secolo si è sviluppata in Unione Sovietica la scuola di Mosca, fondata dagli ingegneri Caplygin e Lotte. Anch'essa improntata a un forte approccio normativo, questa istituzione si è concentrata sulla standardizzazione della terminologia, sulla selezione dei termini e, con un'attenzione filosofica, sulla classificazione logica dei sistemi concettuali e sull'organizzazione della conoscenza (cfr. Soglia, 2002). La terza principale istituzione di terminologia in Europa è la scuola di Praga, con gli esponenti come, ad esempio, L. Drozd, M. Dokulil, V. Brand. Questa scuola, con un focus sulla linguistica, vede la terminologia come parte del lessico e i linguaggi specialistici come una sottocategoria della lingua comune. L'obiettivo dei suoi studi terminologici è la descrizione della struttura e della funzione dei linguaggi specialistici, nei quali i termini svolgono un ruolo cruciale (cfr. Cabré, 1999 e Soglia, 2002). In tempi più recenti, si è aggiunta a queste

tre scuole anche quella canadese, nata per affrontare le sfide terminologiche derivanti dalla situazione di bilinguismo in Québec. Questa istituzione, con una forte inclinazione verso la normalizzazione e la traduzione, è stata la prima a integrare l'attività terminologica con l'informatica (cfr. Soglia, 2002).

## 2.5. Lingua speciale

Siccome la terminologia è una scienza, ricorre all'uso di una lingua speciale, quindi bisogna chiarire cosa essa comprende.

Una lingua speciale è una forma funzionale di una lingua naturale, specifica di un determinato ambito di conoscenza o di una sfera di attività specialistica. Questa varietà linguistica è utilizzata integralmente da un gruppo di parlanti più limitato rispetto all'intera comunità di parlanti della lingua madre, al fine di soddisfare le esigenze comunicative, principalmente quelle referenziali, all'interno di quel settore specialistico (cfr. Cortelazzo 1994: 8).

## 2.6. La scheda terminologica

La scheda terminologica è l'elemento fondamentale di una banca dati, simile all'articolo di un dizionario, e contiene tutte le informazioni relative a un termine specifico. È monoreferenziale, cioè ogni scheda è dedicata a un singolo concetto, e viceversa. La struttura della scheda è flessibile, divisa in campi, alcuni dei quali sono generalmente obbligatori, mentre altri sono facoltativi. Tra i campi obbligatori e facoltativi troviamo:

Il termine stesso, che può includere anche sigle, acronimi o abbreviazioni. Eventuali sinonimi sono trattati come termini autonomi;

Il settore di appartenenza del termine, eventualmente specificato ulteriormente con un sottosettore per maggior dettaglio. Poiché il significato del termine può variare a seconda del campo di applicazione, tutte le informazioni nella scheda si riferiscono esclusivamente a quel settore;

Il grado di affidabilità dei termini;

La definizione del termine, fondamentale non solo per comprendere il suo significato ma anche per trovare l'equivalente nella lingua straniera;

La fonte dalla quale è stata estratta la definizione;

Il contesto, che include frasi che mostrano l'uso effettivo del termine;

La nota, che fornisce ulteriori informazioni sull'uso del termine e può essere utilizzata anche per estendere la definizione o fornire indicazioni grammaticali (cfr. Ass.I.Term, n.d.).

### 3. TERMINOLOGIA E TRADUZIONE

Il campo della traduzione e dell'interpretariato ha subito un tale grado di evoluzione e specializzazione che sarebbe inconcepibile considerarlo separato dal lavoro di terminologia. Per garantire una traduzione affidabile e di alto livello, il traduttore deve adottare un lessico coerente e in linea con quello comunemente utilizzato nel settore specifico e richiesto dal cliente. Questo approccio permette alla traduzione stessa di diventare un punto di riferimento per lavori futuri. Un'attenta attività terminologica, o il corretto utilizzo di una terminologia già esistente, non solo assicurano la qualità della traduzione, ma anche una significativa riduzione dei tempi. La ricerca dei termini da impiegare e il controllo qualità del testo tradotto saranno notevolmente accelerati, con un impatto diretto sui costi e sulla produttività (cfr. Ass.I.Term, n.d). Il principale scopo del traduttore specializzato non è sempre la "fedeltà" alla forma del testo originale - il quale, in realtà, spesso richiede miglioramenti - ma piuttosto la completa riproduzione delle informazioni del testo originale e la loro adattamento alle norme e alle convenzioni redazionali della lingua/cultura di destinazione (cfr. Scarpa 2008: 85). In più, esiste una stretta connessione tra terminologia e traduzione poiché la trasmissione del sapere specializzato è fondamentale, anche a livello commerciale. Nell'interazione tra lingue diverse, o anche all'interno della stessa lingua, i termini svolgono un ruolo cruciale nel facilitare oppure ostacolare la comprensione reciproca. All'interno di una comunità specialistica, la selezione accurata dei termini rappresenta il primo requisito per una presentazione scientifica chiara e rigorosa, in quanto consente una descrizione e una spiegazione efficace dei fenomeni scientifici e tecnologici (cfr. Scarpa 2008: 51).

#### 4. IL LESSICO SPECIALISTICO NELLA GASTRONOMIA ITALIANA

Il vocabolario specializzato della cucina italiana ha le sue radici nel Medioevo, prima dell'ampia diffusione manoscritta dei ricettari anonimi e della stampa dei trattati umanistici, rinascimentali e barocchi. Diverse ricerche filologiche e linguistiche mettono in evidenza il legame tra gastronomia, lingua e società, che ha contribuito allo sviluppo culturale e identitario del Paese. Già nelle prime forme di prosa, emergono termini culinari. Tuttavia, è soprattutto con la comparsa dei ricettari all'inizio del Trecento che si individuano i primi termini specifici della gastronomia (alcuni ancora in uso oggi), e si osservano caratteristiche morfologiche e sintattiche distintive di un linguaggio settoriale. Nella cultura italiana, nell'ambito del romanzo, si è svolto un ruolo fondamentale nel plasmare, strutturare e portare a maturazione la letteratura gastronomica, portandola gradualmente al suo apice grazie ai contributi dei maestri del settore. Anche letterati, scienziati, storici, eruditi e moralisti hanno contribuito a questo processo. Questa evoluzione si è protratta oltre l'epoca rinascimentale, quando la tradizione francese ha prevalso, ma ha comunque mantenuto radici profonde grazie ai riferimenti nei trattati italiani dei secoli XV, XVI e XVII. Questo sguardo sul lessico gastronomico italo-romanzo, che si concentra su ricettari, trattati culinari, testi sulle figure dello scalco e del trinciante e scritti enologici, copre il periodo che va dal XIV secolo fino alla fine del XIX secolo con opere come "La scienza in cucina" di Pellegrino Artusi, e l'inizio del XX secolo con "La Cucina Futurista" di Filippo Tommaso Marinetti (cfr. Gregori 2023: 4-6).

#### 5. L' ITALIANO GASTRONOMICO ALL'ESTERO

Mentre la terminologia gastronomica si arricchisce di parole straniere, un considerevole numero di vocaboli italiani ha acquisito una diffusione internazionale, fenomeno noto come "effetto pizza". Questo fenomeno non solo non evita, ma anzi favorisce, adattamenti e alterazioni, come nel caso della rucola che è diventata arugola/arugula negli Stati Uniti e in Francia, o del termine "panini" che è stato adottato come singolare (al plurale "les paninis"). La diffusione su vasta scala dei prodotti italiani più distintivi, come la pasta, i formaggi, l'olio d'oliva e il vino, resa possibile dalla dimensione globale dei processi industriali, facilita senza dubbio anche la diffusione dei relativi termini.

Bisogna sottolineare l'importanza di un'indagine condotta dal "Gambero Rosso" (2005, pp. 106-22) su sessanta esperti del settore enogastronomico provenienti da tutto il mondo, che ha rivelato una conoscenza estremamente ampia dei vari formati di pasta, con i primi posti occupati da tipologie tradizionali come le tagliatelle (note al 96,2% degli intervistati) e formati più recenti introdotti dall'industria alimentare degli ultimi decenni, come le *farfalle* (con un 88,7% di conoscenza). Alcuni formati come i maccheroni rimangono popolari, ma possono essere usati in modo improprio per riferirsi a formati di pasta corta simili alle "pipe", spesso serviti nei ristoranti pseudo-italiani negli Stati Uniti. La classifica delle parole più utilizzate dagli intervistati per descrivere la gastronomia italiana rivela alcune sorprese: termini tradizionali come *mortadella*, *ossobuco/osobucco*, *panettone*, *pesto*, *riso*, *tiramisù*, *carpaccio*, *panna e arugola* sembrano essere in regresso, mentre parole come *parmigiano reggiano* (o il meno autentico "parmesan"), *mozzarella*, *olio d'oliva*, *aceto balsamico*, *pomodori e olive* sono ai vertici della classifica. Questo probabilmente riflette una tendenza verso prodotti più tipici e raffinati, e indica anche il livello di specializzazione degli intervistati (cfr. Frosini 2009: 99).

## 6. TRADUZIONE

### TALIJANSKE REGIONALNE SLASTICE

Regija: Abruzzo

Ravioli punjeni *ricottom* (ovčjom skutom) i cimetom

Sastojci

Za tijesto:

40 g cijelih jaja	180 g brašna tipa 0
+ 20 g žumanjaka	malo vode po potrebi (otprilike 30-40 g)

Za punjenje:

250 g <i>ricotte</i>	100 g šećera
cimet	po potrebi mrvice odstajalog kruha za zgusnuti punjenje

Započnite pripremu punjenja: pomiješajte sve sastojke u smjesu dok ne poprimi odgovarajuću konzistenciju kako biste je mogli nanijeti slastičarskom vrećicom. Ako je smjesa previše rijetka, dodajte usitnjene krušne mrvice.

Zatim pripremite tijesto tako da na dasci pomiješate brašno, cijela jaja, žumanjke i 100 ml vode. Dobro izradite tijesto sve dok smjesa ne postane glatka i homogena, te je ostavite sa strane na pola sata.

Nakon toga, uzmite tijesto i razvaljajte ga na tanko. Po sredini ravnomjerno rasporedite nekoliko žlica punjenja, preklopite tijesto na pola, dobro zatvorite rubove vilicom, te s rezačem tjestenine oblikujte kvadrate.

Stavite vodu da zavrije i skuhajte raviole, potom ih ocijedite i ostavite da se osuše. Posložite ih u lim za pečenje i pospite šećerom i cimetom, pazeći pritom da ih dobro pokrijete kako se ne bi presušili.

Ovo je tradicionalna pokladna slastica u kojoj možete uživati sutradan, i u drugim varijantama, pa tako raviole možete jesti i kao predjelo posluženo uz umak od rajčice.

Regija: Ligurija

Slatka *focaccia*

Sastojci:

350 g brašna tipa 00	5 jaja
180 g šećera	200 g maslaca
½ kockice pivskog kvasca	1 čaša vode s mirisom narančinog cvijeta
1 žlica ruma	1 žlica pinjola
ribana korica 1 limuna	
50 g grožđica	

Stavite namakati grožđice oko 30 minuta i pustite da se kvasac otopi u vrlo malo tople vode.

Na dasci za tijesto oblikujte brežuljak od malo brašna i u sredinu izlijte otopljeni kvasac i počnite mijesiti kako biste dobili glatku i kompaktnu smjesu. Na dasci potom oblikujte brežuljak od ostatka brašna, te dodajte preostale sastojke, uključujući natopljene grožđice i prethodno obrađeno tijesto s kvascem. Sve sastojke dobro izmiješajte, pa ostavite pokrivenim da odstoje oko 2 sata.

Nakon što se tijesto dignulo, izvadite ga i razvaljajte, stavite na maslacem premazan pleh, pospite šećerom i po površini stavite nekoliko uvrnutih komadića maslaca. Pecite na 180 stupnjeva oko 30 minuta. Poslužite toplo ili hladno.

Regija: Kalabrija

Krostata od murve (duda)

Sastojci

Za tijesto:

500 g brašna tipa 00	200 g šećera
300 g maslaca	2 jaja

Za marmeladu:

1 kg bijelih murvi	400 g smeđeg šećera
1 vrećica pektina za marmelade	1 limun iz prirodnog uzgoja

Započnite pripremu marmelade: pažljivo operite murve, očistite od peteljki, dobro ih osušite i stavite u veliku zdjelu, te ih prekrijte smeđim šećerom. Za kraj dodajte soka ili naribane korice limuna i ostavite preko noći. Sutradan izlijte smjesu u lonac, dodajte pektina, dobro promiješajte i ostavite da se kuha 10-15 minuta. Ukoliko preferirate glađu konzistenciju, prije samog kuhanja možete izmiksati kupine i šećer. Po završetku kuhanja marmeladu brzo ulijte u staklenke (prethodno oprane i sterilizirane), čvrsto zatvorite kapsule i okrenite ih naopako na ravnu površinu. Kada čujete zvuk "tac", to znači da je proces vakumiranja bio uspješan; možete staviti staklenke na hladno i suho mjesto.

Sada se prebacite na pripremu krostate: na dasku za tijesto stavite brašno, dodajte šećer, maslac i zamijesite tijesto prstima kako bi se svi sastojci dobro proželi; naposljetku dodajte i jaja. Nastavite mijesiti dok ne dobijete homogenu smjesu, potom zamotajte tijesto u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na minimalno 30 minuta. Nakon toga, uzmite prhko tijesto, rukama ga omekšajte i razvaljajte na debljinu od oko 7-8 mm; rasporedite u maslacem namazan kalup promjera 24 cm. Uz pomoć vilice napravite rupice po tijestu, izlijte marmeladu, te je stražnjom stranom žlice ravnomjerno rasporedite. Izrežite tijesto koje prelazi rubove i oblikujte trake ili druge oblike po želji. Površinu krostate premažite sa malo mlijeka i stavite peći u zagrijanu pećnicu na 170 stupnjeva oko 50-60 minuta.

Regija: Kampanija

Napuljski *panettone*

Potrebni sastojci:

300 g oštrog brašna tipa 0 (kvalitetni broj brašna veći od 320)

300 g šećera

10 g sode bikarbone

7 žumanjaka

naribana korica 2 limuna

20 g vinskog praška za pecivo

Pjenasto umutite žumanjke sa šećerom pola sata, dok ne dobiju mekanu i prozračnu strukturu. Možete koristiti i planetarni mikser, koji mora neprekidno raditi na najvećoj brzini minimalno 20 minuta.





Izradite slastičarsku kremu tako da prokuhate mlijeko s limunovom koricom i vanilijom. U međuvremenu dobro umutite žumanjke sa šećerom. Kad mlijeko zavrije, maknite ga s vatre, uklonite limunovu koricu, dodajte kremu od žumanjaka i šećera, prosijano brašno i dobro promiješajte kako bi se svi sastojci otopili. Vratite smjesu na vatru, i nastavite miješati drvenom kuhačom do vrenja, a potom ugasisite. Dobro ohladite.

U međuvremenu, pripremite tijesto tako da oblikujete udubinu u hrpici brašna u koju ćete staviti sve preostale sastojke, dobro ih izraditi da dobijete glatko tijesto, a zatim ostaviti pokrivenim da odstoji oko 30 minuta.

U međuvremenu pomiješajte *ricottu* sa slastičarskom kremom dok ne dobijete kremastu smjesu; dodajte sve ostale sastojke za nadjev i dobro promiješajte. Uzmite tijesto, razvaljajte ga i izrežite diskove promjera otprilike 8-10 cm; zarolajte ih oko odgovarajućih tubica, premažite bjelanjkom i pržite na vrućem ulju dok ne porumene.

Ostavite da se ohladi i napunite smjesom od *ricotte*, oba kraja ukrasite prepolovljenim kandiranim trešnjama i pospite šećerom u prahu.

Regija: Emilia Romagna

*Ciambella* s vinom

Sastojci za 4 osobe:

400 g brašna tipa 00

300 ml crnog vina

100 g maslaca

3 žumanjka

200 g šećera

1 vrećica praška za pecivo

ribana korica 1 limuna

Umutite žumanjke sa šećerom i, uz daljnje miješanje, dodajte vino. Zatim prosijte brašno izravno u zdjelu, dodajte prašak za pecivo i dobro promiješajte kako biste izbjegli stvaranje grudica. Dodajte omekšali maslac i naribanu koricu limuna. Namastite kalup za kuglof i izlijte smjesu. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 160 stupnjeva 40-45 minuta.

Regija: Basilicata

Kroštule

Sastojci

500 g brašna tipa 00	100 ml maslinovog ulja
100 ml vode	100 ml bijelog vina
prstohvat soli	naribana korica 1 naranče
naribana korica 1 limuna	pola vrećice praška za pecivo
kuhano vino ili med za preljev	

Zakuhajte vodu u koju ste prethodno stavili naribane korice naranče i limuna.

Na dasku za tijesto ispite brašno, dodajte prašak za pecivo, kipuću vodu, bijelo vino, a potom i ulje. Oblikujte glatku i kompaktnu smjesu (ukoliko vam se učini premekanom, dodajte još brašna). Izrežite tijesto na nekoliko dijelova i napravite trakice. Potom oblikujte štapiće visine prsta i duljine 5-6 cm i zarolajte ih po pletenoj košari, te krenite pritiskati, kako bi tijesto poprimilo uzorak pletiva košare.

Zagrijte ulje i ispecite kroštule. Pokupite ih šupljikavom žlicom, stavite na tanjur za posluživanje i pošćropite medom ili sporo kuhanim vinom.

Regija: Pijemont

Piškote

Sastojci

6 jaja	170 g šećera
120 g brašna tipa 00	50 g krumpirovog škroba
1 vrećica vanilina	2 žlice šećera u prahu pomiješanog sa 2 žlice kristal šećera

Umutite 5 žumanjaka (a bjelanjke ostaviti sa strane) s 1 cijelim jajetom i šećerom. Kad se smjesa zapjeni, postupno dodajte brašno, škrob i vanilin, a potom i čvrsti snijeg od bjelanjaka. U

slastičarsku vrećicu s glatkim nastavkom ulijte smjesu i na limovima za pečenje oblikujte štapiće, dužine 8-10 cm, te ih međusobno dobro razmaknite. Desetak minuta prije pečenja pospite kekse sa smjesom kristal šećera i šećera u prahu. Pecite u pećnici na 170°C 20 minuta, dok ne porumene.

Regija: Friuli Venezia Giulia (Furlanija-Juljska krajina)

### *Gubana*

#### Sastojci

250 g brašna tipa 00	250 g maslaca
2 žlice rakije	150 g grožđica
200 g miješanog suhog voća	50 g pinjola
naribana korica 1 limuna	naribana korica 1 naranče
200 g suhих keksiju	čашica ruma
1 jaje	25-30 g šećera u prahu

#### 1 prstohvat soli

U zdjeli sjedinite nasjeckane orahe, izlomljene i očišćene grožđice, očišćeno i nasjeckano suho voće, sitno naribane korice limuna i naranče, pinjole, mljevene kekse, rum i žumanjak. Promiješajte sastojke i ostavite smjesu da odstoji dan-dva.

Pripremite tijesto tako da pomiješate brašno s otopljenim maslacem, prstohvatom soli i rakijom, i izradite dok se ne ujednači i postane glatko. Tijesto neka odstoji barem 1 sat, a potom ga razvaljajte na vrlo tanko i stavite na krp.

Raspodijelite prethodno pripremljen nadjev, te pomoću rubova krpe zarolajte tijesto s nadjevom unutra. Tijesto "salamu" stavite na pleh i oblikujte ga u spiralu. Premažite umućenim bjelanjkom, pospite s malo šećera i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 220 °C oko sat vremena.

Punjenje može varirati ovisno o području proizvodnje, ali općenito predstavlja 40% ukupne mase ove slastice i sastoji se od orašastih plodova, *amaretta* keksiju, rakije, šljivovice, kaka, kandiranog voća, meda, badema ili lješnjaka.

Ime potječe od slovenske riječi "guba" što znači "nabor", a odnosi se na zarolani oblik torte. Proizvodi se na području Udina, u dolinama Natisone (Nediške Doline) i u području Cividalea.

Regija: Molise

*Pastiera s rižom*

Sastojci

500 g prhkog tijesta	150 g bijele riže Arborio
300 ml mlijeka	3 žumanjka
100 g šećera	cimet

kandirana korica limuna

Rižu kuhajte u mlijeku dok ga u potpunosti ne upije. Zatim je prebacite na tanjur da se ohladi, dodajte žumanjke i šećer, te dobro izmiješajte. Ako tijesto nije mekano, dodajte još mlijeka. Upotrijebite prstohvatom mljevenog cimeta i kandiranom koricom limuna narezanom na komadiće. Okrugli kalup obložite papirom za pečenje, a rubove prhkim tijestom. Izlijte smjesu i prekrijte je trakicama tijesta u oba smjera, kao za klasičnu *pastieru*. Pecite na 160 °C oko 40 minuta, ostavite da se ohladi, te je poslužite hladnu ili na sobnoj temperaturi.

Regija: Lazio

*Maritzo* krafne punjene šlagom

Sastojci za 6 porcija

70 g tijesta za kruh	200 ml vrhnja za šlag
300 g brašna tipa 00	3 žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja
2 jaja + 2 bjelanjka	50 g šećera
100 g grožđica	100 g pinjola
50 g kandiranog limuna	50 g šećera u prahu
kandirana narančina korica	sol

Na dasci za tijesto zamijesite tijesto od 100 g brašna, prstohvata soli, 1 žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja i 1 jajeta. Umijesite jednoličnu smjesu u obliku lopte. Stavite u zdjelu, pokrijte krpom i ostavite da se diže na toplom 4 sata.

U drugu zdjelu dodajte 200 g brašna, 2 žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja, šećer, prstohvat soli i 1 jaje. Ovim sastojcima dodajte dignuto tijesto i mijesite, pri čemu ćete dodavati 3 žlice vruće vode dok ne dobijete poprilično glatku smjesu.

Stavite grožđice na 10 minuta u 200 ml tople vode da omekšaju, ocijedite ih, i umiješajte u smjesu zajedno s 50 g pinjola i kandiranim nasjeckanim limunom. Dobro izmijesite tijesto, izrežite ga na ovalne oblike i slažite ih na tepsiju obloženom papirom za pečenje. Pokrijte krpom i ostavite da se diže 6 sati.

Nakon toga, zagrijte pećnicu na 180°C i od tijesta oblikujte duguljaste sendviče. Premažite ih bjelanjcima i pecite otprilike 20 minuta, dok ne porumene. Ohladite ih i posložite na pladanj. Na površini napravite rez tako da se otvore po pola i ispunite šlagom s dodatkom 30 g šećera u prahu, ukasite tostiranim pinjolima ili trakicama kandirane naranče, pa pospite šećerom u prahu.

Regija: Lombardija

Mramorni kolač

Sastojci

500 g brašna tipa 00	500 g šećera
250 g maslaca	5 cijelih jaja
500 ml mlijeka	15 g praška za pecivo
sok od 1 limuna	vanilija
30 g kaka	15 g šećera u prahu

1 čašica ruma

Umutite jaja sa šećerom. Dodajte brašno i lagano umiješajte. Dodajte maslac otopljen na sobnoj temperaturi dok ne poprimi konzistenciju masti.

Postupno ulijevajte mlijeko sobne temperature. Dodajte kvasac, vaniliju, i na kraju sok od limuna.

U posebnoj posudi izmiksajte kakao, šećer u prahu i rum uz dodatak malo mlijeka i napravite kremu koja nije previše tekuća.

Kad je bijela smjesa umućena, dio dodajte u tamnu smjesu. Namastite i pobrašnite lim za pečenje i stavljajte naizmjenično slojeve bijele i crne smjese. Pecite na 180 °C oko 35 minuta, uz pomoć metalne vilice koja sprječava potpuno zatvaranje vrata pećnice i pomaže da para izađe van. Pri kraju pečenja napravite uobičajeni "test čačalicom" (koja mora izaći suha).

Regija: Marche

*Ungaracci*

Sastojci

500 g finog kukuruznog brašna	50 g groždica
100 g kristal šećera	15 g pivskog kvasca
1 ili 2 žlice sjemenki anisa	

Stavite namakati groždice da omekšaju i otopite kvasac u vrlo malo tople vode. Na dasci za tijesto oblikujte brežuljak od kukuruznog brašna, a u sredinu ulijte vodu s otopljenim kvascem, grožđicama, anisom i šećerom. Miješajte sastojke dok ne dobijete kompaktnu smjesu. Uzmite komadiće tijesta i oblikujte ih u štruce od oko 30 cm, te ih ostavite da se dižu oko 2 sata na maslacem premazanom plehu.

Nakon što se tijesto dignulo, stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva dok ne porumeni.

Regija: Puglia

Apostolski prsti

Sastojci

200 g svježe <i>ricotte</i> (ovčje skute)	100 g šećera
50 g slatke čokolade u prahu	4 bjelanjka
1 žlica slatkog likera (najbolje Streghe, talijanskog biljnog likera)	maslac i/ili ulje za prženje
sol	šećer u prahu

Pomiješajte *ricottu* sa šećerom i kakaom, dodajte likera i promiješajte. U posudi lagano izradite bjelanjke s prstohvatom soli.

U lončiću popržite komadić maslaca s nekoliko kapi ulja i čim se zagrije, dodajte žlicu bjelanjka tako da dobijete tanku palačinku.

Nastavite tako dok se sav bjelanjak ne potroši. Na svaku palačinku dodajte smjesu s *ricottom*, i smotajte je vlažnim rukama, oblikujući jedan veliki prst. Dobivene *cannole* posložite na tanjur i pospite šećerom u prahu i cimetom. Ovo se jelo može jesti toplo i hladno.

Regija: Sardinija

*Gueffus*

Sastojci

500 g badema

300 g šećera

3 žlice vode cvijeta naranče

Stavite vodu da zakuha, a potom na par minuta i bademe; potom ih ostavite da se osuše i izdrobite ih u mužaru dok ne dobijete brašno. U lončiću otopite 200 g šećera sa čašicom vode i 3 žlice vode cvijeta naranče, dok se ne dobije bistar i proziran sirup. Dodajte bademovo brašno, promiješajte i ostavite da kuha.

Uklonite s vatre i pustite da se smjesa ohladi; zatim oblikujte kuglice veličine lješnjaka, uvaljajte ih u preostali šećer i ostavite da se ohlade i osuše. Zapakirat ćete ih tako da ih zamotate u listove obojene folije, a zatim u tanki list papira, te ih na krajevima zatvorite kao bombone.

*Gueffusi* se mogu dugo čuvati u limenim kutijama ili staklenim posudama s poklopcem.

Budući da je ovo tradicionalni specijalitet Quartu Sant'Elene (u južnoj Sardiniji), u smjesu se također dodaje malo likera Villacidro i naribana korica limuna. U središnjoj Sardiniji poznati su kao "suspirus", a na sjeveru kao "guelfos".

Regija: Toskana

Kruna svetog Bartolomeja

Sastojci za 6 porcija



75 g maslaca	1 žlica mlijeka
500 g brašna tipa 00	300 g šećera
1 vrećica praška za pecivo	naribana korica 1 limuna
3 jaja + 1 žumanjak	2 žlice bademovog ulja

čokoladice i slatkiši Pistoie po želji

1 žlicu maslaca otopite u 1 žlici mlijeka, pa ostavite da se ohladi. Na dasci za tijesto oblikujte brežuljak od brašna u koji ćete staviti šećer, kvasac i naribanu limunovu koricu. Zatim razbijte 2 cijela jaja i 1 žumanjak i dodajte maslac. Pažljivo miješajte i mijesite dok ne dobijete homogenu i čvrsto tijesto, nabrane i blago ljepljive konzistencije.

Od dvije trećine dobivene smjese oblikujte mnogo kuglica veličine oraha i jednu po jednu poredajte u tepsiju premazanu sa 1 žlicom bademovog ulja. Preostalu trećinu tijesta razvaljajte tako da dobijete oblik medaljona, premažite ga 1 razmućenim jajetom i stavite na drugu tepsiju, također premazanu sa 1 žlicom bademovog ulja. Sve pecite u pećnici na 190 stupnjeva 15 minuta. Kad je pečeno, ostavite da se ohladi. Nakon toga, pažljivo pomoću duge, debele igle i kuhinjskog konca provucite sada pljosnate kuglice i medaljon prošaran čokoladicama i ušećerenim bademima. Ovaj se desert priprema u Pistoii 24. kolovoza, na blagdan svetog Bartolomeja.

Regija: Trentino-Alto Adige (Trentino-Južni Tiro)

Krafne

Sastojci

250 g brašna tipa 00	50 g maslaca
25 g šećera	1 cijelo jaje + 2 žumanjka
10 g pivskog kvasca	25 g mlijeka
prstohvat soli	naribana korica 1 limuna
ulje za prženje	

Uzmite otprilike četvrtinu od ukupne količine brašna i pomiješajte s kvascem razmućenim u toploj vodi tako da dobijete mekano tijesto koje ćete ostaviti da se diže dok se ne udvostruči.

Za to vrijeme, u zdjelu stavite maslac kojeg ćete pjenasto izraditi, dodajte šećer, sol, koricu limuna i malo po malo preostalog brašna naizmjenično s jajima. Naposljetku, dodajte mlijeko, žlicu po žlicu, dok ne dobijete vrlo prozračnu smjesu. Zatim dobro umiješajte dizano tijesto, pokrijte krpom, i ostavite na toplom.

Nakon toga, tijesto stavite na stol posut brašnom, razvaljajte ga valjkom za tijesto i pobrašnjenom čašom režite na diskove. Namočite polovice ovih diskova mlijekom i stavite žličicu pekmeza u sredinu, zatim ih prekrijte drugim diskom, lagano pritiskajući rubove. Pustite poklopljene krafne da se dižu dok ne udvostruče volumen, što bi trebalo trajati 1-2 sata, zatim ih pržite po par na vrućem ulju, i na kraju uvaljajte u šećer.

Regija: Umbrija

*Ciaramicola*

Sastojci za 8 osoba

Za tijesto:

450 g brašna tipa 00

150 g maslaca

200 g šećera

3 jaja

naribana korica pola limuna

30 g Alkermesa (talijanskog likera koji se priprema dodavanjem neutralnog alkohola sa šećerom, cimetom, klinčićima, muškarnim oraščićem i vanilijom te drugim biljem i aromama)

1 vrećica praška za pecivo

Za glazuru:

2 bjelanjka

125 g šećera u prahu

50 mrvica šećernog posipa

Na dasci za tijesto oblikujte hrpicu brašna sa rupom u sredini, dodajte ostale sastojke i umijesite prhko tijesto koje ćete staviti sa strane. Zatim oblikujte dvije salame, jednu veću i jednu manju.

S većom salamom oblikujte krafnu na tepsiji s masnim papirom, a povrhu toga stavite križ koji ste oblikovali s manjom salamom. Pecite u pećnici na 180 stupnjeva oko 30 minuta. Za glazuru pripremite meringu na tradicionalan način (istucite bjelanjke i dodajte šećera), pospite po *ciaramicoli*, ukasite šarenim posipima i ostavite da se suši u pećnici na 100 stupnjeva koliko bude potrebno.

Riječ je o klasičnom uskršnjem kolaču, čija je ova varijanta nažalost zaboravljena, te zamijenjena klasičnim tijestom koje je oblikom i teksturom nalik krafni, jednostavno obojen grimiznom bojom Alkermes likera i karakterističnom glazurom prekrivenom šećernim posipom.

Regija: Valle d'Aosta

### *Brochat*

Sastojci za 4 osobe

½ l punomasnog mlijeka

½ l bijelog ili crnog vina

100 g šećera

400 g raženog kruha

U lonac ulijte mlijeko i zakuhajte na laganoj vatri. Kad mlijeko zavrije, dodajte vino i šećer i nastavite kuhati uz neprestano miješanje dok ne dobijete gustu smjesu. Ako želite da se smjesa što prije zgusne, možete dodati malo brašna ili kukuruznog ili rižinog škroba. Kad se smjesa zgusnula, stavite na hlađenje.

U međuvremenu, narežite kruh, te ga po želji tostirajte u krušnoj peći ili pećnici. Složite ploške po tanjuru i prelijte toplom kremom. Poslužite odmah ili ostavite da se hladi nekoliko sati u hladnjaku.

Ovo je jedna od onih slastica na koje pomislite kada se spomene rustikalna i oskudna slastica.

Regija: Veneto

### Venecijanska *pinza*

Sastojci

150 g kukuruznog brašna

150 g brašna tipa 00

125 g šećera

1 crvena ili žuta jabuka od 200-250 g

10 g pivskog kvasca

75 g groždica

75 g miješanog kandiranog voća na kockice      1 limun

prstohvat soli

mlijeko za otopiti kvasac

Pomiješajte oba brašna i dodajte prstohvat soli; na dasci za tijesto od svakog brašna oblikujte po brežuljak. U šalici mlakog mlijeka otopite kvasac i šećer i sve ulijte u udubljenje na brežuljku od brašna koji ste prethodno oblikovali. Mijesite dok smjesa ne postane jednolična i elastična, te ostavite da se diže par sati.

Nakon što se tijesto diglo, dodajte oguljene listiće jabuke, namočene groždice, kandirano voće narezano na kockice, sok i sitno naribanu koricu limuna.

Premažite maslacem visoki kalup za pečenje, ulijte smjesu i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva oko sat vremena.

Nikako brkati s rimskom "pinzom", slanim pretkom mrvičastije napuljske pizze.

## 7. SCHEDE TERMINOLOGICHE

### 1.


<b>Termine</b>	ricotta
<b>Categoria morfosintattica</b>	sostantivo, f, sing.
<b>Status</b>	convalidato
<b>Dominio</b>	alimentazione
<b>Sottodomini(o)</b>	gastronomia, pasticceria
<b>Definizione (+fonte)</b>	s. f. [femm. sostantivato di ricotto, part. pass. di ricuocere]  Latticino molle, ottenuto facendo bollire il siero di latte rimasto dopo la lavorazione del formaggio.  <a href="https://dizionario.internazionale.it/parola/ricotta">https://dizionario.internazionale.it/parola/ricotta</a>
<b>Relazioni tra i termini: iperonimo</b>	latticini

<b>Relazioni tra i termini: iponimo</b>	ricotta romana ricotta siciliana ricotta pugliese ricotta infornata ricotta affumicata ricotta scanta
<b>Relazioni tra i termini: antonimo</b>	/
<b>Sinonimo</b>	/
<b>Collocazioni</b>	mani di ricotta
<b>Contesto/i + fonte</b>	Ricca di proteine di alto valore nutrizionale e poco calorica, la <i>ricotta</i> viene comunemente considerata un formaggio, ma tecnicamente si tratta di un latticino. <a href="https://www.gustissimo.it/magazine/">https://www.gustissimo.it/magazine/</a>
<b>Derivati</b>	ricottaio ricottina ricottóna ricottàccia
<b>Note tecniche (linguistiche, pragmatiche, enciclopediche)</b>	Alimento di apprezzabile valore nutritivo, ricotta si consuma fresca, talora salata, o si usa per ripieni di ravioli e per la preparazione di torte e dolci. <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/ricotta/">https://www.treccani.it/vocabolario/ricotta/</a>
<b>Equivalente/i traduttivo/i</b>	ricotta
<b>Affidabilità</b>	*
<b>Illustrazione/i (+fonte)</b>	



<http://www.formaggio.it/formaggio/ricotta-fresca/>

<b>Naziv</b>	ricotta
<b>Jezična odrednica</b>	imenica, ž.jd.
<b>Status</b>	/
<b>Razredba</b>	prehrana
<b>Podrazredba</b>	gastronomija, slastičarstvo
<b>Definicija (+izvor)</b>	<p><i>Ricotta</i> je svježi talijanski sir bijele boje, granulaste teksture i blagog slatkastog okusa koji obiluje bjelančevina no sadrži tek pet do 10 posto masnoće. Koristi se u različitim jelima – od umaka za različite kremaste tjestenine do finih slatkih nadjeva u kolačima i tortama. Ovaj se sir tradicionalno priprema od ostataka sirutke.</p> <p><a href="https://punkufer.dnevnik.hr/clanak/hrana-i-pice/kako-napraviti-ricottu-kod-kuce---698365.html">https://punkufer.dnevnik.hr/clanak/hrana-i-pice/kako-napraviti-ricottu-kod-kuce---698365.html</a></p>
<b>Nadređeni naziv</b>	mliječni proizvod
<b>Podređeni nazivi</b>	pečena <i>ricotta</i> usoljena <i>ricotta</i> dimljena <i>ricotta</i>
<b>Antonimi</b>	/
<b>Sinonimi</b>	/
<b>Kolokacije</b>	/
<b>Kontekst (+izvor)</b>	Zbog svojeg suptilnog okusa, može se koristiti u slatkim i slanim jelima, a mekana struktura čini je izvrsnom vezivnom namirnicom, idealnom za razna punjenja. Kao i mascarpone, <i>ricotta</i> svježi sir je omiljeni sastojak mnogih talijanskih slastica poput torte od sira i cannolija, a možete je koristiti i pri pripremi raznih keksića i palačinki. Ovaj sir također

	je izvrstan u kombinaciji sa šećerom i cimetom, pistacijama, medom i citrusima te raznim voćem. <a href="https://galbani.hr/blog/okusi-italiju/ricotta-svjezi-sir-kremasta-delicija/">https://galbani.hr/blog/okusi-italiju/ricotta-svjezi-sir-kremasta-delicija/</a>
<b>Izvedenice</b>	/
<b>Napomene (jezične, uporabne, enciklopedijske)</b>	Talijanski prefiks „ri-“ (ponovno) i glagol „cottura“ (kuhanje) u rikoti već opisuju postupak proizvodnje. Naime, tijekom proizvodnje ovoga svježeg sira sirutka se nakon proizvodnje sira drugi put kuha. <a href="https://www.kaufland.hr/asortiman/leksikon-namirnica/mljecni-proizvodi-i-jaja/sir/svjezi-sir-i-jestiva-skuta/ricotta.html">https://www.kaufland.hr/asortiman/leksikon-namirnica/mljecni-proizvodi-i-jaja/sir/svjezi-sir-i-jestiva-skuta/ricotta.html</a>
<b>Istovrijednica</b>	skuta
<b>Vjerodostojnost</b>	*
<b>Ilustracija/e (+izvor)</b>	 <a href="https://finirecepti.net.hr/tag/ricotta-sir/">https://finirecepti.net.hr/tag/ricotta-sir/</a>

2.


<b>Termine</b>	focaccia
<b>Categoria morfosintattica</b>	sostantivo, f, sing.
<b>Status</b>	convalidato
<b>Dominio</b>	alimentazione
<b>Sottodomini(o)</b>	gastronomia, pasticceria
<b>Definizione (+fonte)</b>	s.f. [lat. tardo focacia, agg. f., der. di focus «focolare»] (pl. -ce)  Pane di forma bassa e schiacciata, condito con olio o altri ingredienti, cotto nel forno (in questo senso è meno com., spec. in Toscana, di schiacciata); nell'Italia settentr., nome di dolci tradizionali, di pasta lievitata e condita, diversi da regione a regione; altrove, come nell'Italia merid., indica pietanze casalinghe fatte di strati di pasta con varî ingredienti e cotte nel forno.  <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/focaccia/">https://www.treccani.it/vocabolario/focaccia/</a>

<b>Relazioni tra i termini: iperonimo</b>	lievitati
<b>Relazioni tra i termini: iponimo</b>	focaccia genovese focaccia di Recco focaccia barese focaccia alla messinese focaccia sarda
<b>Relazioni tra i termini: antonimo</b>	/
<b>Sinonimo</b>	schacciata sfogliata
<b>Collocazioni</b>	focaccia alla cannella focaccia di miele focaccia alle erbe una fetta di focaccia focaccia integrale
<b>Contesto/i + fonte</b>	La focaccia è un lievitato salato soffice e dalla crosticina croccante, una specialità che non può certo mancare nelle panetterie di tutta Italia. Da gustare ben calda e appena sfornata, può essere consumata da sola oppure farcita con salumi, formaggi e verdure.  <a href="https://www.cookist.it/focaccia-ricetta/">https://www.cookist.it/focaccia-ricetta/</a>
<b>Derivati</b>	focaccina, focaccétta
<b>Note tecniche (linguistiche, pragmatiche, enciclopediche)</b>	«Se è fatta secondo tradizione con ingredienti semplici e poco elaborati, focaccia rende più sano il pasto della mattina», commenta la nutrizionista Valentina Schirò. «Fornisce infatti carboidrati che saziano a lungo, vitamine, in particolare del gruppo B che favoriscono il metabolismo di grassi, zuccheri e proteine e aiutano a ricavare energia, e grassi “buoni”, alleati della salute del cuore e del cervello».  <a href="https://www.lacucinaitaliana.it/news/salute-e-nutrizione/focaccia-a-colazione/">https://www.lacucinaitaliana.it/news/salute-e-nutrizione/focaccia-a-colazione/</a>
<b>Equivalente/i traduttivo/i</b>	focaccia



<b>Affidabilità</b>	*
<b>Illustrazione/i (+fonte)</b>	 <p><a href="https://www.thekitchn.com/focaccia-bread-recipe-23604059">https://www.thekitchn.com/focaccia-bread-recipe-23604059</a></p>

<b>Naziv</b>	focaccia
<b>Jezična odrednica</b>	imenica, ž.jd.
<b>Status</b>	/
<b>Razredba</b>	prehrana
<b>Podrazredba</b>	gastronomija, slastičarstvo
<b>Definicija (+izvor)</b>	Tanki talijanski kruh napravljen od tijesta sličnog onom za pizzu s dodanim maslinovim uljem i začinskim biljem. Najčešće se koristi za pripremu različitih sendviča. <a href="https://www.xn--rjecnik-k2a.com/Focaccia">https://www.xn--rjecnik-k2a.com/Focaccia</a>
<b>Nadređeni naziv</b>	dizana tijesta
<b>Podređeni nazivi</b>	<i>focaccia</i> s maslinama <i>focaccia</i> s integralnim brašnom <i>focaccia</i> sa sirom
<b>Antonimi</b>	/
<b>Sinonimi</b>	pogača
<b>Kolokacije</b>	/
<b>Kontekst (+izvor)</b>	<i>Focaccia</i> je tradicionalna talijanska pogača. Predstavlja pravi primjer mediteranske kuhinje. U svom sastavu sadrži maslinovo ulje, ružmarin i krupnu morsku sol. <a href="https://bakeme.com.hr/focaccia/">https://bakeme.com.hr/focaccia/</a>
<b>Izvedenice</b>	/
<b>Napomene (jezične, uporabne, enciklopedijske)</b>	<i>Focaccia</i> je ravni talijanski kruh pečen u pećnici, stilom i izvedbom, teksturom nalikuju tijestu za pizzu, pa se ponekad imenuje „pizza bianca“, „bijela pizza“ ili „pica bez ičeg“.

	<a href="https://01portal.hr/gastro-focaccia-ili-pizza-bianca-je-vise-od-kruha-prava-mediteranska-pogaca/">https://01portal.hr/gastro-focaccia-ili-pizza-bianca-je-vise-od-kruha-prava-mediteranska-pogaca/</a>
<b>Istovrijednica</b>	focaccia
<b>Vjerodostojnost</b>	*
<b>Ilustracija/e (+izvor)</b>	 <a href="https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/skupili-smo-najbolje-savjete-proucili-recepture-i-ovog- vikenda-radimo-socnu-focacciu-15094859">https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/skupili-smo-najbolje-savjete-proucili-recepture-i-ovog- vikenda-radimo-socnu-focacciu-15094859</a>


3.

<b>Termine</b>	crostata
<b>Categoria morfosintattica</b>	sostantivo, f, sing.
<b>Status</b>	convalidato
<b>Dominio</b>	alimentazione
<b>Sottodomini(o)</b>	gastronomia, pasticceria
<b>Definizione (+fonte)</b>	<p>s. f. [der. di crosta]</p> <p>Dolce cotto in forno, formato da una sfoglia di pasta frolla con sopra uno strato di marmellata o di crema, sul quale si stendono, incrociandole, delle striscioline di pasta.</p> <p><a href="https://www.treccani.it/vocabolario/crostata/">https://www.treccani.it/vocabolario/crostata/</a></p>
<b>Relazioni tra i termini: iperonimo</b>	dolci lievitati
<b>Relazioni tra i termini: iponimo</b>	<p>crostata di marmellata</p> <p>crostata alla frutta</p> <p>crostata di ricotta</p> <p>crostata alla Nutella</p>
<b>Relazioni tra i termini: antonimo</b>	/
<b>Sinonimo</b>	tart

<b>Collocazioni</b>	/
<b>Contesto/i + fonte</b>	<p>A quanto pare uno dei dolci più antichi della pasticceria italiana, la crostata è un dolce tipico italiano basato su un impasto di pasta frolla farcito generalmente con confettura, marmellata, crema o frutta fresca e decorato con l'aggiunta di sottili strisce di pasta frolla intrecciate in vari modi.</p> <p><a href="https://www.cedigros.com/rubriche/italia-in-tavola/7366/crostata.html">https://www.cedigros.com/rubriche/italia-in-tavola/7366/crostata.html</a></p>
<b>Derivati</b>	crostatèlla, crostatina
<b>Note tecniche (linguistiche, pragmatiche, enciclopediche)</b>	<p>Molti attribuiscono l'invenzione della crostata, come la conosciamo oggi, ad una inventrice: una suora del convento di San Gregorio Armeno.</p> <p>Si dice che le strisce di pasta frolla sulla superficie del dolce ricordino le grate con cui le suore di clausura assistevano alle funzioni religiose.</p> <p><a href="https://www.cedigros.com/rubriche/italia-in-tavola/7366/crostata.html">https://www.cedigros.com/rubriche/italia-in-tavola/7366/crostata.html</a></p>
<b>Equivalenti/i traduttivo/i</b>	krostata
<b>Affidabilità</b>	**
<b>Illustrazione/i (+fonte)</b>	 <p><a href="https://www.insidetherustickitchen.com/crostata/">https://www.insidetherustickitchen.com/crostata/</a></p>


<b>Naziv</b>	krostata
<b>Jezična odrednica</b>	imenica, ž.jd.
<b>Status</b>	/
<b>Razredba</b>	prehrana

<b>Podrazredba</b>	gastronomija, slastičarstvo
<b>Definicija (+izvor)</b>	<i>Krostata</i> je talijanska verzija tarta ili pite. Osnova joj je uvijek prhko tijesto, a nadjevi variraju od voćnih preko čokoladnih i kremastih do onih od sira. <a href="https://www.dukat.hr/recepti/krostata-sa-sirom-i-bademima/">https://www.dukat.hr/recepti/krostata-sa-sirom-i-bademima/</a>
<b>Nadređeni naziv</b>	dizana slatka tijesta
<b>Podređeni nazivi</b>	krostata sa marmeladom krostata s limunom čokoladna krostata
<b>Antonimi</b>	/
<b>Sinonimi</b>	tart, pita
<b>Kolokacije</b>	/
<b>Kontekst (+izvor)</b>	Koliko je <i>krostata</i> omiljena na Apeninskom poluotoku govori činjenica da je u Italiji standardni dio svih blagdanskih trpeza, a često se jede i za doručak. Prhka podloga s osvježavajućim punjenjem od voćnog namaza čini ovaj tart slatkim baš koliko treba, a mreža od tijesta, po kome je dobio ime, čine ga jako elegantnim. <a href="https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/najbolje-je-prirodno/crostata-poznati-kolac-koji-je-bas-uvijek-u-trendu-a-jednostavno-ga-je-napraviti-7525191">https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/najbolje-je-prirodno/crostata-poznati-kolac-koji-je-bas-uvijek-u-trendu-a-jednostavno-ga-je-napraviti-7525191</a>
<b>Izvedenice</b>	/
<b>Napomene (jezične, uporabne, enciklopedijske)</b>	Budući da je izvorno termin iz talijanske gastronomije koji specifično označava jedinstveni koncept pite, hrvatska kultura, tj. gastronomija ima svoju verziju tog termina. Drugim riječima, definiciju pojma <i>krostata</i> nije moguće pronaći u rječnicima, pa se ista vjerojatno oblikovala iz sociokulturološkog konteksta. Upravo zbog toga se za ovaj termin, kao i za ostale za koje nisu pronađene rječnikom utvrđene definicije, stavlja oznaka jedne zvjezdice za polje “affidabilità“, odnosno niska razina pouzdanosti.
<b>Istovrijednica</b>	kroštata
<b>Vjerodostojnost</b>	*

<b>Ilustracija/e (+izvor)</b>	 <p data-bbox="730 533 1417 640"> <a href="https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/najbolje-je-prirodno/crostata-poznati-kolac-koji-je-bas-uvijek-u-trendu-a-jednostavno-ga-je-napraviti-7525191">https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/najbolje-je-prirodno/crostata-poznati-kolac-koji-je-bas-uvijek-u-trendu-a-jednostavno-ga-je-napraviti-7525191</a> </p>
-------------------------------	--

4.

<b>Termine</b>	panettone
<b>Categoria morfosintattica</b>	sostantivo, m, sing.
<b>Status</b>	convalidato
<b>Dominio</b>	alimentazione
<b>Sottodomini(o)</b>	gastronomia, pasticceria
<b>Definizione (+fonte)</b>	<p data-bbox="730 1178 1417 1288"><i>gastr.</i> Dolce natalizio dalla caratteristica forma rigonfia nella parte superiore, a base di farina, burro, zucchero, tuorli d'uovo, uva sultanina e frutta candita.</p> <p data-bbox="730 1299 1417 1377"> <a href="https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/P/panettone.shtml">https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/P/panettone.shtml</a> </p>
<b>Relazioni tra i termini: iperonimo</b>	dolci lievitati
<b>Relazioni tra i termini: iponimo</b>	panettone piemontese panettone genovese panettone veneziana panettone napoletano
<b>Relazioni tra i termini: antonimo</b>	/
<b>Sinonimo</b>	panfrutto
<b>Collocazioni</b>	/

<b>Contesto/i + fonte</b>	<p>Il panettone è un delizioso dolce natalizio preparato con maestria dalle pasticcerie artigianali, esibendo una vasta gamma di varianti e ricette tradizionali.</p> <p><a href="https://www.oroimacinacademy.com/corso/il-panettone-contemporaneo-di-marco-merola/">https://www.oroimacinacademy.com/corso/il-panettone-contemporaneo-di-marco-merola/</a></p>
<b>Derivati</b>	panettoncino
<b>Note tecniche (linguistiche, pragmatiche, enciclopediche)</b>	<p>L'importanza risiede nell'associazione alle tradizioni familiari italiane, dove il panettone è un simbolo di condivisione e festività.</p> <p><a href="https://www.oroimacinacademy.com/corso/il-panettone-contemporaneo-di-marco-merola/">https://www.oroimacinacademy.com/corso/il-panettone-contemporaneo-di-marco-merola/</a></p>
<b>Equivalente/i traduttivo/i</b>	Panettone
<b>Affidabilità</b>	*
<b>Illustrazione/i (+fonte)</b>	 <p><a href="https://realfood.tesco.com/recipes/panettone.html">https://realfood.tesco.com/recipes/panettone.html</a></p>

<b>Naziv</b>	panettone
<b>Jezična odrednica</b>	imenica, m.jd.
<b>Status</b>	/
<b>Razredba</b>	prehrana
<b>Podrazredba</b>	gastronomija, slastičarstvo
<b>Definicija (+izvor)</b>	<p>Tipičan milanski kruh koji se priprema tijekom Božića i Nove godine. Priprema se od dizanog tijesta u obliku kupole visine 12-15 cm za 1 kg panettonea. U tijesto se dodaju naribane korice limuna ili naranče, mirisni začini, grožđice i kandirano, a ponekad i orašasto voće.</p> <p><a href="https://www.xn--rjenik-k2a.com/Panettone%20Eng.%20Panettone">https://www.xn--rjenik-k2a.com/Panettone%20Eng.%20Panettone</a></p>


<b>Nadređeni naziv</b>	dizana slatka tijesta
<b>Podređeni nazivi</b>	<i>panettone</i> sa čokoladom <i>panettone</i> sa sušenim voćem
<b>Antonimi</b>	/
<b>Sinonimi</b>	/
<b>Kolokacije</b>	/
<b>Kontekst (+izvor)</b>	Ono što razlikuje vrhunski proizvod od prerađenog je kvaliteta namirnica i tradicionalni proces izrade. Pravi <i>panettone</i> prepoznati ćete po jedinstvenoj spužvastoj teksturi koja se postiže posebnim postupkom više dnevne fermentacije tijesta. <a href="https://punkufer.dnevnik.hr/clanak/zanimljivosti/pro-nasli-smo-panettone-spreman-po-tradicionalnoj-talijanskoj-recepturi-izrada-traje-56-sati-a-vrijedan-je-svake-minute-">https://punkufer.dnevnik.hr/clanak/zanimljivosti/pro-nasli-smo-panettone-spreman-po-tradicionalnoj-talijanskoj-recepturi-izrada-traje-56-sati-a-vrijedan-je-svake-minute-</a>
<b>Izvedenice</b>	/
<b>Napomene (jezične, uporabne, enciklopedijske)</b>	Podrijetlo <i>panettonea</i> veže se uz davnu 1495. godinu i luksuzni božićni domjenka kojeg je priredio milanski vojvoda Ludovic II Moro. Dvorski je kuhar dobio zadatak pripremiti raskošnu božićnu večeru za lokalno plemstvo. No, desert kojeg su planirali poslužiti uzvanicima je zagorio. Kako važni uzvanici ne bi ostali bez slatkog zalogajčića, trebala im je brza improvizacija. Kuhar je bio očajan i nije znao što učiniti u tako kratkom roku. Jedan od njegovih pomagača, Toni, pronašao je rješenje. Još ujutro napravio je kolač od onoga što je ostalo u smočnici - malo brašna, maslaca, jaja, kore limuna i grožđica i predložio kuharu da ga posluže uzvanicima. Svi su bili oduševljeni, a kada je Ludovico il Moro upitao za naziv deserta, kuhar je rekao: ‘Pane di Toni’ što u prijevodu znači ‘Tonijev kruh’ otuda je i došao naziv <i>panettone</i> . <a href="https://slobodnadalmacija.hr/tvoje-misto-za-sretne-blagdane/pronali-smo-panettone-spreman-po-tradicionalnoj-talijanskoj-recepturi-izrada-traje-56-sati-a-vrijedan-je-">https://slobodnadalmacija.hr/tvoje-misto-za-sretne-blagdane/pronali-smo-panettone-spreman-po-tradicionalnoj-talijanskoj-recepturi-izrada-traje-56-sati-a-vrijedan-je-</a>
<b>Istovrijednica</b>	panettone
<b>Vjerodostojnost</b>	*

<b>Ilustracija/e (+izvor)</b>	 <p data-bbox="730 421 1289 488"><a href="https://www.allrecipes.com/article/what-is-panettone/">https://www.allrecipes.com/article/what-is-panettone/</a></p>
-------------------------------	--


5.

<b>Termine</b>	cannolo
<b>Categoria morfosintattica</b>	sostantivo, m, sing.
<b>Status</b>	convalidato
<b>Dominio</b>	alimentazione
<b>Sottodomini(o)</b>	gastronomia, pasticceria
<b>Definizione (+fonte)</b>	<p data-bbox="730 1019 986 1052">s. m. [der. di canna]</p> <p data-bbox="730 1081 1422 1283">Tipico prodotto della pasticceria siciliana, preparato con pasta sfoglia arrotolata attorno a un cannello, fritta e riempita poi con un impasto di ricotta zuccherata e aromatizzata con liquore, canditi e pezzetti di cioccolata.</p> <p data-bbox="730 1312 1305 1346"><a href="https://www.treccani.it/vocabolario/cannolo/">https://www.treccani.it/vocabolario/cannolo/</a></p>
<b>Relazioni tra i termini: iperonimo</b>	dolci lievitati
<b>Relazioni tra i termini: iponimo</b>	cannoli di frolla cannolo siciliano
<b>Relazioni tra i termini: antonimo</b>	/
<b>Sinonimo</b>	/
<b>Collocazioni</b>	/
<b>Contesto/i + fonte</b>	I cannoli si compongono di una cialda di pasta fritta (detta scòrza e lunga da 15 a 20 cm con un diametro di 4-5 cm) ed un ripieno a base di ricotta. Il ripieno tradizionale consiste di ricotta di pecora setacciata e




	<p>zuccherata con aggiunta di cioccolato, pistacchi, canditi e altre creme a seconda dei gusti.</p> <p><a href="https://www.lacannoleriasiciliana.it/i-prodotti/dolci-siciliani/cannoli/">https://www.lacannoleriasiciliana.it/i-prodotti/dolci-siciliani/cannoli/</a></p>
<b>Derivati</b>	/
<b>Note tecniche (linguistiche, pragmatiche, enciclopediche)</b>	<p>I cannoli sono una delle specialità più conosciute della pasticceria siciliana. In origine venivano preparati in occasione del carnevale; col passare del tempo la preparazione ha perso il suo carattere di occasionalità ed ha conosciuto una notevolissima diffusione sul territorio nazionale, divenendo in breve un rinomato esempio dell'arte pasticceria italiana nel mondo.</p> <p><a href="https://www.lacannoleriasiciliana.it/i-prodotti/dolci-siciliani/cannoli/">https://www.lacannoleriasiciliana.it/i-prodotti/dolci-siciliani/cannoli/</a></p>
<b>Equivalente/i traduttivo/i</b>	cannolo
<b>Affidabilità</b>	*
<b>Illustrazione/i (+fonte)</b>	 <p><a href="https://www.giallozafferano.com/recipes/cannoli.html">https://www.giallozafferano.com/recipes/cannoli.html</a></p>

<b>Naziv</b>	cannolo
<b>Jezična odrednica</b>	imenica, m.jd.
<b>Status</b>	/
<b>Razredba</b>	prehrana
<b>Podrazredba</b>	gastronomija, slastičarstvo

<b>Definicija (+izvor)</b>	<i>Cannoli</i> su knedle punjene slatkim sastojcima u prženom tijestu u obliku cjevčice. <a href="https://hr.uatrainings.com/posts/36353-what-is-cannoli-and-how-is-it-made-italian-dessert-canola-r">https://hr.uatrainings.com/posts/36353-what-is-cannoli-and-how-is-it-made-italian-dessert-canola-r</a>
<b>Nadređeni naziv</b>	dizana slatka tijesta
<b>Podređeni nazivi</b>	sicilijanski <i>cannoli</i> <i>cannoli</i> punjeni kremom od ricotte i pistacijama <i>cannoli</i> s narančom i čokoladom
<b>Antonimi</b>	/
<b>Sinonimi</b>	/
<b>Kolokacije</b>	/
<b>Kontekst (+izvor)</b>	Izvorno, <i>cannole</i> su sicilijanske domačice motale oko narezanih drvenih valjčića pa čak i drške metle, te pržile u vrućoj masti. Puni su nadjevom od <i>ricotte</i> , čokolade i kandiranog voća. <a href="https://gastro.24sata.hr/sicilijanski-cannoli-8526">https://gastro.24sata.hr/sicilijanski-cannoli-8526</a>
<b>Izvedenice</b>	/
<b>Napomene (jezične, uporabne, enciklopedijske)</b>	Sicilija je stotinama godina bila pod arapskom vlašću, koji su iza sebe ostavili bogato nasljeđe, uključujući kulinarske tradicije i kulturna jela. Iako postoje tragovi "iskonskog" <i>cannola</i> koji potječu još iz antičkog rimskog doba, recept koji danas postoji arapskog je podrijetla. <a href="https://punkufer.dnevnik.hr/clanak/putovanja/cannoli-neobicna-prica-o-nastanku-najpopularnije-sicilijanske-slastice---730365.html">https://punkufer.dnevnik.hr/clanak/putovanja/cannoli-neobicna-prica-o-nastanku-najpopularnije-sicilijanske-slastice---730365.html</a>
<b>Istovrijednica</b>	cannolo
<b>Vjerodostojnost</b>	*
<b>Ilustracija/e (+izvor)</b>	 <a href="https://www.okusi.eu/recipe/sicilijanski-cannoli/">https://www.okusi.eu/recipe/sicilijanski-cannoli/</a>

6.

<b>Termine</b>	ciambella
<b>Categoria morfosintattica</b>	sostantivo, f, sing.
<b>Status</b>	convalidato
<b>Dominio</b>	alimentazione
<b>Sottodomini(o)</b>	gastronomia, pasticceria
<b>Definizione (+fonte)</b>	s. f. [etimo incerto]  Pasta dolce, di farina, uova, zucchero e altri ingredienti, che si cuoce in forma di cerchio, con un vuoto nel mezzo.  <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/ciambella/">https://www.treccani.it/vocabolario/ciambella/</a>
<b>Relazioni tra i termini: iperonimo</b>	dolci lievitati
<b>Relazioni tra i termini: iponimo</b>	ciambella al cioccolato ciambella al cacao e cocco ciambella al limone
<b>Relazioni tra i termini: antonimo</b>	/
<b>Sinonimo</b>	frittella
<b>Collocazioni</b>	/
<b>Contesto/i + fonte</b>	Per realizzare la ciambella per prima cosa assicuratevi che tutti gli ingredienti siano a temperatura ambiente, così da lavorare meglio l'impasto.  <a href="https://ricette.giallozafferano.it/Ciambella.html">https://ricette.giallozafferano.it/Ciambella.html</a>
<b>Derivati</b>	ciambellina ciambellétta ciambellùccia ciambellóna ciambellàccia ciambellaio

<b>Note tecniche (linguistiche, pragmatiche, enciclopediche)</b>	<p>nel prov. <i>non tutte le ciambelle riescono col buco</i>, non sempre si riesce a fare qualcosa nel modo voluto.</p> <p><a href="https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/C/ciambella.shtml">https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/C/ciambella.shtml</a></p>
<b>Equivalente/i traduttivo/i</b>	kuglof
<b>Affidabilità</b>	*
<b>Illustrazione/i (+fonte)</b>	 <p><a href="https://www.fattoincasadabenedetta.it/ricetta/ciambellone-soffice/">https://www.fattoincasadabenedetta.it/ricetta/ciambellone-soffice/</a></p>

<b>Naziv</b>	kuglof
<b>Jezična odrednica</b>	imenica, m.jd.
<b>Status</b>	odobren
<b>Razredba</b>	prehrana
<b>Podrazredba</b>	gastronomija, slastičarstvo
<b>Definicija (+izvor)</b>	<p><i>razg.</i> kolač od dizanog tijesta sa suhim grožđem, okruglasta je oblika sa šupljinom u sredini</p> <p><a href="https://hjp.znanje.hr/index.php?show=search">https://hjp.znanje.hr/index.php?show=search</a></p>
<b>Nadređeni naziv</b>	dizana slatka tijesta
<b>Podređeni nazivi</b>	<p>mramorni kuglof</p> <p>kuglof od čokolade</p> <p>kakao kuglof s orasima</p>
<b>Antonimi</b>	/
<b>Sinonimi</b>	/
<b>Kolokacije</b>	/
<b>Kontekst (+izvor)</b>	U Hrvatskoj - kuglof predstavlja svečani kolač koji se tradicijski blaguje u vrijeme Uskrsa. U osnovi se

	radi o slatkom kruhu prozračnog tijesta napravljenog s kvascem, mlijekom, maslacem i jajima. <a href="https://gastro.24sata.hr/spajza/sve-sto-ste-oduvijek-zeljeli-znati-o-kuglofu-7833">https://gastro.24sata.hr/spajza/sve-sto-ste-oduvijek-zeljeli-znati-o-kuglofu-7833</a>
<b>Izvedenice</b>	/
<b>Napomene (jezične, uporabne, enciklopedijske)</b>	Prema nekim pričama, nakon pada Osmanlija peći se u Beču uopće nisu gasile, već se neizmjenjivo izrađivalo slastice u čast pobjede pa je tako tamo, osim vanilin kiflica i kroasana osmišljen i izrađeni kuglof, kolač koji izgledom podsjeća na turban turskog sultana, kako bi se proslavio kraj osmanske opsade. Na taj su način bečki slastičari simbolično označili pobjedu. <a href="https://www.slatkopedija.hr/kuglof-sinonim-blagdanskog-stola/">https://www.slatkopedija.hr/kuglof-sinonim-blagdanskog-stola/</a>
<b>Istovrijednica</b>	kuglof
<b>Vjerodostojnost</b>	***
<b>Ilustracija/e (+izvor)</b>	 <a href="https://slatkisvijet.com/kuglof-s-bademima-i-secernom-glazurom">https://slatkisvijet.com/kuglof-s-bademima-i-secernom-glazurom</a>


7.

<b>Termine</b>	crostolo
<b>Categoria morfosintattica</b>	sostantivo, m, sing.
<b>Status</b>	convalidato
<b>Dominio</b>	alimentazione
<b>Sottodomini(o)</b>	gastronomia, pasticceria
<b>Definizione (+fonte)</b>	cròstolo s. m. [lat. <i>crūstūlum</i> ].

	<p>Nel Veneto, dolce tipico del carnevale, formato da strisce di pasta dolce frita; altrove sono detti cenci, frappe, sfrappole.</p> <p><a href="https://www.treccani.it/vocabolario/crostolo/">https://www.treccani.it/vocabolario/crostolo/</a></p>
<b>Relazioni tra i termini: iperonimo</b>	dolci lievitati
<b>Relazioni tra i termini: iponimo</b>	/
<b>Relazioni tra i termini: antonimo</b>	/
<b>Sinonimo</b>	<p>bugie (piemontese, ligure)</p> <p>chiacchiere (lombardo)</p> <p>crostolo e/o grostolo (veneto)</p> <p>galano (veneto)</p> <p>frappa (emiliano, Italia centrale)</p> <p>sfrappole e sfrapla (bolognese)</p> <p>intrigoni (emiliano)</p> <p>fiocchetti (romagnolo)</p> <p>crepelle e sprelle (Italia centrale)</p> <p>meraviglie (Sardegna)</p>
<b>Collocazioni</b>	/
<b>Contesto/i + fonte</b>	<p>Spolverati di zucchero, friabili e pieni di bolle i crostoli sono i ghiotti dolcetti di Carnevale che si preparano e gustano in Veneto e nel nord-est.</p> <p><a href="https://www.cucchiaio.it/ricetta/crostoli/">https://www.cucchiaio.it/ricetta/crostoli/</a></p>
<b>Derivati</b>	/
<b>Note tecniche (linguistiche, pragmatiche, enciclopediche)</b>	<p>Anche conosciuti come cróstui, gróstoli sono dei rettangoli di pasta croccante che si friggono e guarniscono con lo zucchero a velo.</p> <p><a href="https://www.fattoincasadabenedetta.it/ricetta/crostoli/">https://www.fattoincasadabenedetta.it/ricetta/crostoli/</a></p>
<b>Equivalente/i traduttivo/i</b>	kroštule
<b>Affidabilità</b>	**

<b>Illustrazione/i (+fonte)</b>	 <p data-bbox="730 546 1417 622"><a href="https://www.fattoincasadabenedetta.it/ricetta/crostoli/">https://www.fattoincasadabenedetta.it/ricetta/crostoli/</a></p>
---------------------------------	--


<b>Naziv</b>	kroštule
<b>Jezična odrednica</b>	imenica, ž.mn.
<b>Status</b>	odobren
<b>Razredba</b>	prehrana
<b>Podrazredba</b>	gastronomija, slastičarstvo
<b>Definicija (+izvor)</b>	<p data-bbox="730 1099 1305 1178"><i>reg. kulin.</i> jednostavan domaći kolač (tijesto razvučeno i prženo na ulju)</p> <p data-bbox="730 1178 1310 1223"><a href="https://hjp.znanje.hr/index.php?show=search">https://hjp.znanje.hr/index.php?show=search</a></p>
<b>Nadređeni naziv</b>	dizana slatka tijesta
<b>Podređeni nazivi</b>	/
<b>Antonimi</b>	/
<b>Sinonimi</b>	/
<b>Kolokacije</b>	/
<b>Kontekst (+izvor)</b>	<p data-bbox="730 1447 1406 1559"><i>Kroštule</i> su tradicionalna dalmatinska, ali i istarska, poslastica rađena od prženog slatkog tijesta posutog šećerom.</p> <p data-bbox="730 1559 1390 1648"><a href="https://gastro.24sata.hr/kolumne/kroštule-omiljeni-dalmatinski-slatkis-po-starinskom-receptu-22817">https://gastro.24sata.hr/kolumne/kroštule-omiljeni-dalmatinski-slatkis-po-starinskom-receptu-22817</a></p>
<b>Izvedenice</b>	/
<b>Napomene (jezične, uporabne, enciklopedijske)</b>	mlet. Cròstolo
<b>Istovrijednica</b>	kroštule
<b>Vjerodostojnost</b>	**

<b>Ilustracija/e (+izvor)</b>	 <p data-bbox="730 465 1273 548"><a href="https://dalmatinskiportal.hr/gastro/recept-krostule/194730">https://dalmatinskiportal.hr/gastro/recept-krostule/194730</a></p>
-------------------------------	--


8.

<b>Termine</b>	savoiaro
<b>Categoria morfosintattica</b>	sostantivo, m, sing.
<b>Status</b>	convalidato
<b>Dominio</b>	alimentazione
<b>Sottodomini(o)</b>	gastronomia, pasticceria
<b>Definizione (+fonte)</b>	<p data-bbox="730 1214 1414 1435">Biscotto di forma oblunga, soffice e leggero, a base di farina, zucchero, rossi d'uovo e chiara d'uovo montata, molto nutriente e facilmente digeribile, e quindi adatto in tutte le condizioni di accresciuto fabbisogno nutritivo (età evolutiva, convalescenze, ecc.).</p> <p data-bbox="730 1458 1414 1541"><a href="https://www.treccani.it/vocabolario/savoiaro/?search=savoiaro">https://www.treccani.it/vocabolario/savoiaro/?search=savoiaro</a></p>
<b>Relazioni tra i termini: iperonimo</b>	biscotto
<b>Relazioni tra i termini: iponimo</b>	/
<b>Relazioni tra i termini: antonimo</b>	/
<b>Sinonimo</b>	/
<b>Collocazioni</b>	/
<b>Contesto/i + fonte</b>	<p data-bbox="730 1928 1414 2011">I savoiardi sono biscotti di pasta biscuit, dolci e leggeri dalla consistenza friabile e spugnosa. Vengono utilizzati come uno degli ingredienti</p>



	<p>principali nei dolci al cucchiaio come il Tiramisù e la Charlotte.</p> <p><a href="https://blog.giallozafferano.it/mylabcakes/savoiard/">https://blog.giallozafferano.it/mylabcakes/savoiard/</a></p>
<b>Derivati</b>	/
<b>Note tecniche (linguistiche, pragmatiche, enciclopediche)</b>	<p>I savoiard prendono il nome dalla regione storica della casata reale di Savoia.</p> <p><a href="https://blog.giallozafferano.it/mylabcakes/savoiard/">https://blog.giallozafferano.it/mylabcakes/savoiard/</a></p>
<b>Equivalente/i traduttivo/i</b>	piškota
<b>Affidabilità</b>	**
<b>Illustrazione/i (+fonte)</b>	 <p><a href="https://www.cookist.it/savoiard/">https://www.cookist.it/savoiard/</a></p>


<b>Naziv</b>	piškota
<b>Jezična odrednica</b>	imenica, ž.jd.
<b>Status</b>	odobren
<b>Razredba</b>	prehrana
<b>Podrazredba</b>	gastronomija, slastičarstvo
<b>Definicija (+izvor)</b>	slatki prhki suhi keks, mahom tvorničke proizvodnje.
<b>Nadređeni naziv</b>	keksi
<b>Podređeni nazivi</b>	/
<b>Antonimi</b>	/
<b>Sinonimi</b>	/
<b>Kolokacije</b>	/
<b>Kontekst (+izvor)</b>	Piškote imaju duguljast oblik, vrlo su prozirne i hrskave, a njihova je površina posuta malom količinom šećera. Ovo se pecivo smatra keksom.

	<a href="https://www.kaufland.hr/asortiman/leksikon-namirnica/proizvodi-od-zitarica/slatka-peciva/piskote.html">https://www.kaufland.hr/asortiman/leksikon-namirnica/proizvodi-od-zitarica/slatka-peciva/piskote.html</a>
<b>Izvedenice</b>	/
<b>Napomene (jezične, uporabne, enciklopedijske)</b>	<p>Piškote, koje izvorno potječu iz Italije, bile su popularne već tijekom srednjovjekovnog razdoblja. Tada je francuski kralj posjetio savojsku kneževinu. Tim su povodom kuhari i pekari izmislili novo pecivo, koje su, prema kneževini, nazvali „Savoirdi”. Ovi ukusni biskvitni štapići i danas se tako nazivaju u Italiji.</p> <p><a href="https://www.kaufland.hr/asortiman/leksikon-namirnica/proizvodi-od-zitarica/slatka-peciva/piskote.html">https://www.kaufland.hr/asortiman/leksikon-namirnica/proizvodi-od-zitarica/slatka-peciva/piskote.html</a></p>
<b>Istovrijednica</b>	piškota
<b>Vjerodostojnost</b>	**
<b>Ilustracija/e (+izvor)</b>	 <p><a href="https://skuhaj.story.hr/Recepti/Desert/a707/Recept-za-piskote.html">https://skuhaj.story.hr/Recepti/Desert/a707/Recept-za-piskote.html</a></p>

9.

<b>Termine</b>	gubana
<b>Categoria morfosintattica</b>	sostantivo, f, sing.
<b>Status</b>	convalidato
<b>Dominio</b>	alimentazione
<b>Sottodomini(o)</b>	gastronomia, pasticceria

<b>Definizione (+fonte)</b>	s. f. [nome di origine slovena]. – Dolce tipico della provincia di Udine, in partic. delle Valli del Natisone, a base di pasta sfoglia dolce, per lo più disposta a ciambella, ripieno di noci, mandorle, pinoli, canditi, uvetta, ecc. che si serve (possibilmente tiepido) irrorato con acquavite di prugne.  <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/gubana/">https://www.treccani.it/vocabolario/gubana/</a>
<b>Relazioni tra i termini: iperonimo</b>	dolci lievitati
<b>Relazioni tra i termini: iponimo</b>	gubana delle Valli del Natisone gubana goriziana
<b>Relazioni tra i termini: antonimo</b>	/
<b>Sinonimo</b>	/
<b>Collocazioni</b>	/
<b>Contesto/i + fonte</b>	Una spirale di bontà dall'impasto soffice e la farcitura deliziosa: è la gubana, dolce friulano con una storia antichissima che ancora oggi rappresenta un simbolo di buon augurio e prosperità per gli abitanti della regione.  <a href="https://www.gamberorosso.it/notizie/storie/gubana-storia-ricetta-e-segreti-del-tipico-dolce-delle-feste-friulano/">https://www.gamberorosso.it/notizie/storie/gubana-storia-ricetta-e-segreti-del-tipico-dolce-delle-feste-friulano/</a>
<b>Derivati</b>	/
<b>Note tecniche (linguistiche, pragmatiche, enciclopediche)</b>	I friulani considerano la gubana un dolce particolarmente ricco - da qui l'espressione "plen come una gubane" o "essere sazio come una gubana" - da preparare soprattutto durante le festività pasquali e natalizie.  <a href="https://www.gamberorosso.it/notizie/storie/gubana-storia-ricetta-e-segreti-del-tipico-dolce-delle-feste-friulano/">https://www.gamberorosso.it/notizie/storie/gubana-storia-ricetta-e-segreti-del-tipico-dolce-delle-feste-friulano/</a>
<b>Equivalenti/i traduttivo/i</b>	gubana
<b>Affidabilità</b>	**


<b>Illustrazione/i (+fonte)</b>	 <p data-bbox="730 555 1423 631"> <a href="https://www.torberosazza.com/en/Friuli_traditional_cake">https://www.torberosazza.com/en/Friuli_traditional_cake</a> </p>
---------------------------------	--

<b>Naziv</b>	gubana
<b>Jezična odrednica</b>	imenica, ž.jd.
<b>Status</b>	/
<b>Razredba</b>	prehrana
<b>Podrazredba</b>	gastronomija, slastičarstvo
<b>Definicija (+izvor)</b>	<p data-bbox="730 981 1423 1057"><i>Gubana</i> je tradicionalni talijanski kolač od dizanog tijesta punjen suhim voćem i orašastim plodovima.</p> <p data-bbox="730 1111 1423 1187"> <a href="https://feliksunit.com/gubana-tradicionalno-jelo-regije-friuli-venezia-giulia/">https://feliksunit.com/gubana-tradicionalno-jelo-regije-friuli-venezia-giulia/</a> </p>
<b>Nadređeni naziv</b>	slatka dizana tijesta
<b>Podređeni nazivi</b>	/
<b>Antonimi</b>	/
<b>Sinonimi</b>	/
<b>Kolokacije</b>	/
<b>Kontekst (+izvor)</b>	<p data-bbox="730 1447 1423 1612">Iako se izvorno pripremala za božićne i uskršne blagdane, <i>gubana</i> se danas uživa tijekom cijele godine, a mještani preporučuju natapanje kolača u rakiju da bi se dobio najbolji okus.</p> <p data-bbox="730 1621 1423 1697"> <a href="https://feliksunit.com/gubana-tradicionalno-jelo-regije-friuli-venezia-giulia/">https://feliksunit.com/gubana-tradicionalno-jelo-regije-friuli-venezia-giulia/</a> </p>
<b>Izvedenice</b>	/
<b>Napomene (jezične, uporabne, enciklopedijske)</b>	<p data-bbox="730 1751 1423 2000">Povijesni dokumenti također pokazuju da se <i>gubana</i> služila u 15. stoljeću na banketu za papu Grgura XII. kada je posjetio Cividale. Njegovo ime vjerojatno potječe od slovenske riječi ‘guba’ što znači ‘presavijena’ ili ‘savijena’ što je slično talijanskoj riječi ‘gobbo’ (grbavac).</p>


	<a href="https://feliksunit.com/gubana-tradicionalno-jelo-regije-friuli-venezia-giulia/">https://feliksunit.com/gubana-tradicionalno-jelo-regije-friuli-venezia-giulia/</a>
<b>Istovrijednica</b>	gubana
<b>Vjerodostojnost</b>	**
<b>Ilustracija/e (+izvor)</b>	 <a href="https://ricette.giallozafferano.it/Gubana.html">https://ricette.giallozafferano.it/Gubana.html</a>

10.

<b>Termine</b>	pastiera
<b>Categoria morfosintattica</b>	sostantivo, f, sing.
<b>Status</b>	convalidato
<b>Dominio</b>	alimentazione
<b>Sottodomini(o)</b>	gastronomia, pasticceria
<b>Definizione (+fonte)</b>	<p>s. f. [der. di <i>pasta</i>]. – Torta napoletana, di tradizione pasquale, fatta di pasta frolla e ripiena di un impasto a base di chicchi di grano (cotti prima in acqua e poi nel latte per renderli più morbidi), ricotta, uova, canditi (generalm. cedro e arancio) ed essenza di fiori d'arancio, e cotta in forno.</p> <p><a href="https://www.treccani.it/vocabolario/pastiera/?search=pasti%C3%A8ra">https://www.treccani.it/vocabolario/pastiera/?search=pasti%C3%A8ra</a></p>
<b>Relazioni tra i termini: iperonimo</b>	torta
<b>Relazioni tra i termini: iponimo</b>	<p>pastiera napoletana</p> <p>pastiera di riso</p> <p>pastiera al cioccolato</p>

	pastiera alle mandorle e crema pasticceria
<b>Relazioni tra i termini: antonimo</b>	/
<b>Sinonimo</b>	/
<b>Collocazioni</b>	/
<b>Contesto/i + fonte</b>	<p>Costituita da un croccante guscio di pasta frolla che racchiude un ripieno cremoso e profumato a base di ricotta, grano cotto, uova, zucchero, latte, aroma di fiori d'arancio e canditi, la pastiera viene guarnita in superficie con strisce di pasta frolla, che secondo la consuetudine devono essere rigorosamente sette, e poi cotta in forno nel tradizionale stampo in alluminio svasato fino a leggera doratura, per un risultato finale davvero irresistibile.</p> <p><a href="https://www.cookist.it/pastiera-napoletana-la-ricetta/">https://www.cookist.it/pastiera-napoletana-la-ricetta/</a></p>
<b>Derivati</b>	/
<b>Note tecniche (linguistiche, pragmatiche, enciclopediche)</b>	<p>Durante il periodo pasquale, in particolare il giovedì Santo, nelle cucine partenopee si assiste alla tradizionale preparazione della pastiera napoletana. Ogni famiglia custodisce il proprio modo per preparare la frolla perfetta, per aromatizzare il ripieno al grano e ricotta (tutta pecora o metà vaccina), per lo spessore e il numero delle losanghe (o gelosie).</p> <p><a href="https://ricette.giallozafferano.it/Pastiera-napoletana.html">https://ricette.giallozafferano.it/Pastiera-napoletana.html</a></p>
<b>Equivalente/i traduttivo/i</b>	pastiera
<b>Affidabilità</b>	***
<b>Illustrazione/i (+fonte)</b>	

	<a href="https://www.lacucinaitaliana.com/recipe/cakes-and-desserts/pastiera-napoletana-traditional-neapolitan-cake?refresh_ce=">https://www.lacucinaitaliana.com/recipe/cakes-and-desserts/pastiera-napoletana-traditional-neapolitan-cake?refresh_ce=</a>
--	---

<b>Naziv</b>	pastiera
<b>Jezična odrednica</b>	imenica, ž.jd.
<b>Status</b>	/
<b>Razredba</b>	prehrana
<b>Podrazredba</b>	gastronomija, slastičarstvo
<b>Definicija (+izvor)</b>	<i>Pastiera</i> je prhko tijesto od pite, punjeno kremom od pšenice, skute i jaja.  <a href="https://solipapar.com/pastiera-napoletana-torta-kojoj-se-carice-dive/">https://solipapar.com/pastiera-napoletana-torta-kojoj-se-carice-dive/</a>
<b>Nadređeni naziv</b>	pita
<b>Podređeni nazivi</b>	/
<b>Antonimi</b>	/
<b>Sinonimi</b>	napuljska uskršnja pita
<b>Kolokacije</b>	/
<b>Kontekst (+izvor)</b>	I tradicionalni recept za <i>pastieru</i> , nije iznenađujuće, uključuje upotrebu pšenice, kandiranog voća, vode cvijeta naranče i svinjske masti, a ostali sastojci se razlikuju ovisno o proizvodnom području. <a href="https://solipapar.com/pastiera-napoletana-torta-kojoj-se-carice-dive/">https://solipapar.com/pastiera-napoletana-torta-kojoj-se-carice-dive/</a>
<b>Izvedenice</b>	/
<b>Napomene (jezične, uporabne, enciklopedijske)</b>	/
<b>Istovrijednica</b>	pastiera
<b>Vjerodostojnost</b>	**
<b>Ilustracija/e (+izvor)</b>	 <a href="https://kuzinaspogledom.com/pastiera-napoletana-torta-kojoj-se-i-carice-dive/">https://kuzinaspogledom.com/pastiera-napoletana-torta-kojoj-se-i-carice-dive/</a>

## 8. CONCLUSIONE

Il presente lavoro è incentrato sulla terminologia nella gastronomia (più precisamente nella pasticceria) italiana, col obiettivo di rappresentare alcuni dei tanti compiti che svolgono i terminografi: la traduzione dei testi specializzati e la compilazione delle schede terminologiche. Traducendo il ricettario di Samuele Bovini che include ricette da tutte le regioni italiane, si sono potute notare la diversità e la ricchezza dei termini presenti, accompagnate certamente dai vari tratti dialettali, dipendenti dalla regione che è stata compresa. Come previsto nell'ambito della gastronomia, siccome ogni nazione ha i suoi prodotti gastronomici nazionali, c'erano dei termini che non avevano un'equivalente traduttivo in croato, quindi richiedevano una spiegazione a parte (es. il liquore Strega, fatto dalle erbe varie). Siccome gli Italiani sono molto dialettofoni come la nazione, non sorprende tanto il fatto che quando accade l'incontro tra l'Italiano dal Nord e l'Italiano dal Sud, il primo dirà *chiacchiere* o *bugie* e quel secondo userà l'espressione *frappe* o *cenci* per riferirsi allo stesso concetto, i crostoli, dolci tipici del Carnevale (LaCucinaItaliana). Quello che spicca come il particolare sono proprio elementi culturo-specifici che si rispecchiano nell'uso di alcuni termini gastronomici, e proprio questo ha influenzato sull'apparenza di alcuni termini che non sono stati tradotti (l'equivalente in croato non è stato determinato) nella stesura di questa tesi, ed essi vengono enumerati successivamente:

*focaccia, panettone, cannolo, gubana, pastiera, maritozzo, ungaracci, gueffus, brochat, chiaramicola, pinza.*

In avanti, c'erano alcuni dei termini in italiano che potevano essere interscambiabili con quelli in croato, cioè, non si sono dimostrati talmente culturo-specifici che non si è potuto trovare l'equivalente in croato, come ad esempio i seguenti:

*crostoli* (kroštule), *savoardi* (piškote), *torta marmorizzata* (mramorni kolač), *ciambella* (kuglof).

Si può dire che la gastronomia italiana è la fonte inesauribile dei termini culturo-specifici ma anche talmente diffusa attraverso il mondo che il suo linguaggio si è "domesticizzato" nelle altre culture, certamente anche in quella croata.

Per quanto riguarda la stesura della tesi, all'inizio è stato importante creare una cornice teorica e fornire delle informazioni rilevanti per la facilitazione della comprensione della



parte centrale ovvero delle schede terminologiche. L'utilizzo della scheda terminografica, sia in generale che durante la redazione di questa tesi, consente un accesso immediato e una revisione trasparente dei termini settoriali. Siccome si tratta dei termini specifici che, come sottolineato in precedenza, hanno solo un referente, a volte risulta, come in questa ricerca, che un termine non ha dei sinonimi, antonimi, derivati, ecc. Senza l'ausilio della scheda, la ricerca e il processo di traduzione di questi termini potrebbero risultare più difficili. In altre parole, con l'usufrutto delle schede terminologiche è possibile accedere immediatamente a una vasta gamma di settori di utilizzo, come medicina, agricoltura, chimica, biologia, e così via, contribuendo effettivamente ad arricchire il proprio lessico. Siccome l'oggetto dell'interesse della terminologia sono testi chiusi, e il lavoro di un terminografo è, tra l'altro, determinato dalle varie scadenze, appare il bisogno di avere a disposizione una revisione sistematica dei termini necessari, che possa garantire la monoreferenzialità, concretezza, l'immediatezza e la concisione, e proprio la scheda terminografica soddisfa tutte queste esigenze.

## 9. RIASSUNTO

La terminologia nella gastronomia italiana. Un esempio.

Il punto di partenza della presente tesi è la disciplina strettamente legata alla traduzione, la terminologia. Per restringere questo campo vasto e per specificarne un po', si sposta l'attenzione sulla terminologia nella gastronomia italiana ovvero nella pasticceria italiana. Il ricettario *I dolci della cucina regionale italiana* di Samuele Bovini che funge da fonte principale per la stesura di questa tesi è un ricettario che raccoglie 400 ricette da tutte le regioni italiane. Dopo di aver elaborato le nozioni rilevanti come terminologia, lingua speciale e la scheda terminologica, e fatto la concretizzazione sull'esempio della gastronomia italiana, si passa alla traduzione delle ricette scelte. Venti ricette vengono comprese, cioè, una ricetta per ogni regione italiana. Il testo di partenza è l'italiano, e il testo d'arrivo croato. Successivamente, si fa l'estrazione dei 10 termini gastronomici a scelta e si fa la compilazione delle schede terminologiche con questi termini. In totale, vengono rappresentate 20 schede terminologiche (ogni scheda ha due versioni: italiana e croata). Alla fine, si fa la conclusione basata sulla ricerca svolta.

Parole chiave: terminologia, gastronomia italiana, termine, scheda terminologica

## 10. SAŽETAK

Terminologija u talijanskoj gastronomiji. Primjer.

Polazišna točka ovog diplomskog rada je disciplina usko povezana s prevođenjem, a to je terminologija. S ciljem sužavanja ovog širokog područja i njegovog preciziranja, fokus se stavlja na terminologiju u talijanskoj gastronomiji, odnosno u talijanskom slastičarstvu. Kuharica *I dolci della cucina regionale italiana (Talijanske regionalne slastice)* Samuelea Bovinija koja služi kao glavni izvor za pisanje ovog rada uključuje 400 recepata iz svih talijanskih regija. Nakon što su se razradili ključni pojmovi poput terminologije, jezika sektora i terminološke kartice, te napravila konkretizacija na primjeru talijanske gastronomije, prelazi se na prijevod odabranih recepata. Prijevod obuhvaća dvadeset recepata, odnosno po jedan recept za svaku talijansku regiju. Izvorni tekst je talijanski, a ciljani hrvatski. Naknadno se izdvaja 10 gastronomskih pojmova po izboru te se tim pojmovima popunjavaju terminološke kartice. Ukupno je 20 terminoloških kartica (svaka kartica ima dvije verzije: talijansku i hrvatsku). Na kraju se donosi zaključak na temelju provedenog istraživanja.

Ključne riječi: terminologija, talijanska gastronomija, termin, terminološka kartica

## 11. ABSTRACT

Terminology in Italian gastronomy. An example.

The starting point of this thesis is the discipline closely related to translation, terminology. To narrow down this vast field and to specify a little, the focus is shifted to terminology in Italian gastronomy, i.e. Italian pastry. The cookbook *I dolci della cucina regionale italiana* (*The desserts of regional Italian cuisine*) by Samuele Bovini, which serves as the main source for the writing of this thesis, is a cookbook with 400 recipes from all Italian regions. After elaborating the relevant notions such as terminology, special language and the terminological card, and specifying them on the example of Italian gastronomy, what follows is the translation of the chosen recipes. Twenty recipes are included, i.e. one recipe for each Italian region. The source text is Italian, and the target text Croatian. Next, the extraction of the 10 gastronomic terms of choice is made and the compilation of the terminological cards with these terms. In total, 20 terminological cards are represented (each card has two versions: Italian and Croatian). Finally, a conclusion is drawn based on the research carried out.

Keywords: terminology, Italian gastronomy, term, terminological card

## 12. ALLEGATO

### I DOLCI DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

#### Ravioli ricotta e cannella

##### Ingredienti

##### Per la pasta:

40 g di uova intere  
+ 20 g di tuorli

180 g di farina "0"  
acqua se necessario (circa 30-40 g)

##### Per il ripieno:

250 g di ricotta di pecora  
cannella

100 g di zucchero  
eventuale mollica di pane raffermo  
per asciugare il ripieno

Iniziate preparando il ripieno: mescolate tutti gli ingredienti fino a raggiungere una consistenza giusta per poterla distribuire con il sac-à-poches. Se è troppo morbida, potete aggiungere la mollica sbriciolata.

MONOPORZIONI E PICCOLA PASTICCERIA • 25

Ora preparate la pasta mescolando su una spianatoia la farina, aggiungendo le uova intere, i tuorli, 100 ml d'acqua. Lavorate bene finché l'impasto non risulterà liscio e omogeneo, quindi lasciate riposare per mezz'ora.

Trascorso questo tempo, riprendete la pasta e stendetela in una sfoglia. Disponete su metà della sfoglia alcuni cucchiari di ripieno ben distanziati tra loro, quindi ripiegate la sfoglia su se stessa, sigillatene bene i bordi con i rebbi di una forchetta e ritagliate dei quadrati con la rotella dentata.

Fate bollire dell'acqua e lessatevi i ravioli, quindi scolateli e lasciateli asciugare. Sistemateli su una teglia e spolverateli con zucchero e cannella, facendo attenzione a coprirli bene per non farli seccare.

Si tratta di un dolce tradizionale del Carnevale e si può gustare anche il giorno dopo e in altre varianti, come primo piatto con salsa di pomodoro.

## Focaccia dolce

### Ingredienti

350 g di farina "00"	5 uova
180 g di zucchero	200 g di burro
½ cubetto di lievito di birra	1 bicchiere di acqua profumata ai fiori d'arancio
1 cucchiaino di rum	1 cucchiaino di pinoli
scorza grattugiata di 1 limone	
50 g di uva passa	

Mettete in ammollo l'uvetta per circa 30 minuti e fate sciogliere il lievito in pochissima acqua tiepida.

Su una spianatoia disponete poca farina a fontana e versate al centro il lievito sciolto, quindi iniziate a impastare per ottenere un composto liscio e sodo. Sempre sulla spianatoia disponete il resto della farina sempre a fontana, aggiungete tutti gli altri ingredienti, compresi l'uvetta rinvenuta e l'impasto con il lievito già lavorato. Incorporate bene tutti gli ingredienti, quindi lasciate riposare coperto per circa 2 ore.

Terminata la lievitazione, riprendete la pasta, stendetela in una sfoglia che sistemerete in una teglia imburata, quindi spolverizzatela con una manciata di zucchero e disponete qualche ricciolo di burro sulla superficie. Fate cuocere a 180 °C per circa 30 minuti. Servite tiepida o fredda.

## Crostata alle more di gelso

### Ingredienti

#### Per la pasta:

500 g di farina "00"	200 g di zucchero
300 g di burro	2 uova

#### Per la marmellata:

1 kg di more di gelso bianche	400 g di zucchero di canna
1 busta di pectina per marmellate	1 limone non trattato

Iniziate preparando la marmellata: lavate con cura le more ed eliminate i piccioli, quindi asciugatele bene e mettetele in una ciotola capiente ricoperte di zucchero di canna. Terminare aggiungendo sia il succo che la buccia grattugiata del limone e lasciate riposare per una notte.

Il giorno seguente versate il composto in una pentola, aggiungete la pectina, mescolate bene e lasciate cuocere per circa 10-15 minuti. Se preferite una consistenza più liscia, potete frullare il composto di more e zucchero prima di cuocerlo. Terminata la cottura, versate velocemente la marmellata in vasetti di vetro (già lavati e sterilizzati), chiudete bene le capsule e capovolgeteli su una superficie piana. Quando sentirete un suono tipo "tac" significa che l'operazione di sottovuoto sarà riuscita; dopodiché riponete i vasetti in un luogo fresco e asciutto.

Ora passate alla preparazione della crostata: su una spianatoia versate la farina a fontana, aggiungete lo zucchero, il burro e lavorate l'impasto con le dita per amalgamare bene tutti gli ingredienti; da ultimo, incorporate le uova. Continuate a impastare fino a ottenere un composto omogeneo, quindi avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Trascorso questo tempo riprendete la pasta frolla e ammorbiditela lavorandola con le mani, poi stendetela in una sfoglia di circa 7-8 mm; sistematela in uno stampo imburato del diametro di 24 cm.

Con una forchetta fate dei buchi alla base della crostata, quindi versate

la marmellata e livellatela con il dorso di un cucchiaio. Ritagliate la pasta che esce dai bordi e create delle strisce o altre forme a piacere. Spenellate la superficie della crostata con del latte e fate cuocere in forno statico a 170 °C per circa 50-60 minuti.

## Cannoli alla siciliana

Ingredienti per circa 15 cannoli

Per la pasta:

200 g di farina "00"

1 uovo

2, 3 cucchiaini di Marsala

60 g di burro

15 g di zucchero

1 pizzico di sale.

Per la crema pasticciera:

250 g di latte

70 g di zucchero

1 stecca di vaniglia

2 tuorli

40 g di farina

scorza di 1 limone

Per la farcia:

300 g di ricotta freschissima

50 g totali di arancio e cedro canditi

100 g di ciliegie candite rosse

100 g di zucchero a velo

50 g di cioccolato fondente sminuzzato

250 g di crema pasticciera ben fredda

1 cucchiaino di cannella in polvere

Preparate la crema pasticciera mettendo a bollire il latte con la scorza di limone e la vaniglia. Nel frattempo lavorate bene i tuorli e lo zucchero. Quando il latte inizia a bollire, toglietelo dal fuoco, eliminate la buccia di limone, aggiungete lo zabaione di tuorli e zucchero, la farina setacciata e mescolate bene per fare sciogliere gli ingredienti. Rimettete sul fuoco, continuando a mescolare con un cucchiaino di legno, e non appena riprende il bollore spegnete il fuoco. Lasciate raffreddare bene. Nel frattempo preparate la pasta mettendo la farina a fontana con tutti gli altri ingredienti, lavorate bene per ottenere un impasto omogeneo, quindi lasciatela riposare coperta per circa 30 minuti. Intanto lavorate la ricotta con la crema pasticciera fino ad ottenere una pomata; unite tutti gli altri ingredienti della farcia e amalgamate accuratamente. Riprendete la pasta, stendetela e ricavate dei dischi del diametro di circa 8-10 cm; arrotolateli attorno alle apposite cannuce, spennellate con dell'albume e friggete in olio caldo finché siano ben dorati.

Lasciate raffreddare e farcite con l'impasto di ricotta, guarnite le due estremità con mezze ciliegie candite e spolverate con zucchero a velo.

## Ciambella al vino

Ingredienti per 4 persone

400 g di farina "00"

100 g di burro

200 g di zucchero

scorza di 1 limone grattugiata

300 ml di vino rosso

3 tuorli d'uovo

1 bustina di lievito per dolci

Sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero e, continuando a mescolare, aggiungete il vino. Incorporate la farina setacciandola direttamente sulla ciotola, aggiungete il lievito e mescolate bene per evitare la formazione di grumi. Unite il burro ammorbidito e la scorza di limone grattugiata. Imburrate uno stampo per ciambella e versatevi il composto. Fate cuocere in forno preriscaldato a 160 °C per 40-45 minuti.

## Crostoli

### Ingredienti

<i>500 g di farina "00"</i>	<i>100 ml di olio di oliva</i>
<i>100 ml di acqua</i>	<i>100 ml di vino bianco</i>
<i>1 pizzico di sale</i>	<i>buccia di 1 arancia grattugiata</i>
<i>buccia di 1 limone grattugiata</i>	<i>½ bustina di lievito per dolci</i>
<i>vino cotto oppure miele per guarnire</i>	

Fate bollire l'acqua con le bucce grattugiate.

Su una spianatoia versate la farina a fontana, aggiungete il lievito, l'acqua bollente, il vino bianco e l'olio. Fate un impasto sodo e omogeneo (se risulta troppo morbido aggiungete altra farina). Tagliate in più pezzi l'impasto e affusolatelo. Quindi ricavate dei bastoncini alti un dito e lunghi 5-6 cm e fateli rotolare su una cesta di vimini, premendo affinché prendano il disegno del paniere.

Mettete a scaldare l'olio e friggete i crostoli. Raccoglieteli con un mestolo forato, adagiati su un piatto da portata e cospargeteli con miele o vino cotto a filo.

## Savojardi

### Ingredienti

<i>6 uova</i>	<i>170 g di zucchero</i>
<i>120 g di farina "00"</i>	<i>50 g di fecola di patate</i>
<i>1 bustina di vanillina</i>	<i>2 cucchiaini di zucchero a velo mischiato con 2 cucchiaini di zucchero semolato</i>

Montate 5 tuorli (e tenete da parte gli albumi) con 1 uovo intero e lo zucchero. Quando il composto sarà spumoso, incorporate la farina a pioggia unita alla fecola e alla vaniglia. Aggiungete gli albumi montati a neve ben ferma. Versate in un sac-à-poche con bocchetta liscia da ½ cm e date forma, sulle teglie, di bastoncini lunghi 8-10 cm ben distanziati tra loro. Una decina di minuti prima di infornare i biscotti spolverizzateli con i due zuccheri mischiati insieme. Fate cuocere in forno a 170 °C per 20 minuti, fino a quando saranno dorati.

## Gubana

### Ingredienti

250 g di farina "00"	250 g di burro
2 cucchiari di grappa	150 g di uva passa
200 g di frutta secca mista	50 g di pinoli
buccia grattugiata di 1 limone	buccia grattugiata di 1 arancia
200 g di biscotti secchi	1 bicchierino di rum
1 uovo	25-30 g di zucchero semolato
1 pizzico di sale	

In una ciotola unite le noci tritate, l'uva passa spezzata e senza semi, la frutta secca denocciolata e tritata, la buccia del limone e dell'arancia grattugiata finemente, i pinoli, i biscotti pestati, il rum e il tuorlo. Mescolate gli ingredienti e lasciate riposare per uno o due giorni.

Preparate la pasta unendo alla farina il burro fuso, un pizzico di sale e la grappa e lavoratela finché non diventi liscia e uniforme. Lasciatela riposare per almeno un'ora, quindi spianatela in una sfoglia molto sottile che sistemerete su un canovaccio.

Distribuite il ripieno preparato in precedenza e, aiutandovi con i bordi del canovaccio, arrotolate la sfoglia con all'interno il ripieno. Sistemate il "salame" di pasta su una teglia da forno e dategli la forma a spirale. Spennellate il dolce con l'albume sbattuto, cospargetelo con un po' di zucchero e fatelo cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per circa un'ora.

Il ripieno può variare a seconda della zona di produzione, ma in genere rappresenta il 40% del peso totale del dolce ed è composto di noci, amaretti, grappa, slivovitz, cacao, frutta candita, miele, mandorle o nocciole. Il nome deriva dalla parola slovena "guba" che significa "piega", riferendosi alla forma arrotolata del dolce. Viene prodotto nella zona dell'Udinese, nelle Valli del Natisone e nella zona di Cividale.

## Pastiera di riso

### Ingredienti

500 g di pasta frolla	150 g di riso bianco tipo Arborio
300 ml di latte	3 tuorli
100 g di zucchero	cannella
buccia di cedro candita	

Cuocete il riso nel latte, finché la parte liquida sarà completamente assorbita. Quando è cotto versatelo in un piatto cupo e, una volta raffreddato, aggiungete i tuorli e lo zucchero, mescolando bene. Se l'impasto in questa fase non risultasse morbido, aggiungete altro latte. Completate con un pizzico di cannella in polvere e la scorza di cedro candita tagliata a pezzetti.

Foderate uno stampo tondo con la carta da forno e ricoprite i bordi con la pasta frolla. Versate all'interno il composto e completate con strisciole di pasta in entrambi i sensi, come per la pastiera classica.

Cuocete a 160 °C per circa 40 minuti, lasciate intiepidire e servite fredda o a temperatura ambiente.



## Maritozzi alla panna

Ingredienti per 6 porzioni

70 g di pasta da pane  
300 g di farina "00"  
2 uova + 2 albumi  
100 g di uvetta  
50 g di cedro candito  
buccia d'arancia candita

200 ml di panna  
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
50 g di zucchero  
100 g di pinoli  
50 g di zucchero a velo  
sale

Mettete su una spianatoia la pasta da pane e lavoratela con 100 g di farina, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva e 1 uovo. Ottenete un impasto omogeneo e formatevi una palla. Ponetela in una ciotola, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare in luogo tiepido per 4 ore. In una terrina, unite 200 g di farina, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, lo zucchero, un pizzico di sale e 1 uovo. Aggiungete a questi ingredienti la palla di pasta ormai lievitata e impastate incorporando 3 cucchiaini di acqua calda sino a ottenere un composto piuttosto morbido. Ammorbidite l'uvetta per 10 minuti in 200 ml di acqua tiepida, strizzate-la e incorporatela all'impasto insieme a 50 g di pinoli e al cedro candito tritato. Lavorate a lungo la pasta, ricavatene dei panini rotondeggianti e disponeteli su una teglia foderata di carta da forno. Coprite con un telo e lasciate lievitare per 6 ore.

Trascorso questo tempo, preriscaldate il forno a 180 °C e formate con la pasta dei panini oblungi. Spennellateli con gli albumi e cuocete per

circa 20 minuti, fino a doratura. Lasciate raffreddare e disponeteli su un vassoio da portata. Praticate un taglio sulla superficie in modo che si aprano a metà e riempite questa feritoia di panna montata con 30 g di zucchero a velo, decorate con pinoli tostati o listarelle di arancia candita, quindi spolverate di zucchero a velo.

## Torta marmorizzata

Ingredienti

500 g di farina "00"  
250 g di burro  
500 ml di latte  
succo di 1 limone  
30 g di cacao  
1 bicchierino di rum

500 g di zucchero  
5 uova intere  
15 g di lievito in polvere per dolci  
vaniglia  
15 g di zucchero a velo

Montate le uova con lo zucchero. Aggiungete la farina e incorporate delicatamente. Aggiungete il burro sciolto a temperatura ambiente fino a raggiungere la consistenza di una pomata.

Unite il latte a temperatura ambiente poco per volta. Aggiungetevi il lievito e la vaniglia e per ultimo il succo di limone.

In una terrina a parte mescolate il cacao, lo zucchero a velo e il rum aggiungendo un po' di latte e formate una crema non troppo liquida.

Quando il composto bianco è montato, aggiungete una parte al composto scuro. Ungete e infarinate una teglia da forno e formate degli strati alternando il composto bianco e il composto nero. Cuocete a 180 °C per circa 35 minuti, con una forchetta di metallo che impedisca la totale chiusura dello sportello del forno e favorisca la fuoriuscita dei vapori. Al termine del tempo fate la solita "prova stuzzicadenti" (che deve uscire asciutto).

## Ungaracci

### Ingredienti

500 g di farina di mais fioretto      50 g di uvetta  
100 g di zucchero semolato      15 g di lievito di birra  
1 o 2 cucchiaini di semi di anice

Mettete in ammollo l'uvetta per farla rinvenire e fate sciogliere il lievito in un bicchiere scarso di acqua tiepida. Su una spianatoia disponete la farina di mais a fontana e versate al centro l'acqua con il lievito sciolto, l'uvetta, l'anice e lo zucchero. Impastate gli ingredienti finché non otterrete un impasto compatto. Prelevate dei pezzetti di impasto e dategli la forma di filoncini lunghi circa 30 cm e lasciateli lievitare per circa 2 ore su una teglia da forno già imburata. Terminata la lievitazione fate cuocere in forno preriscaldato a 180 °C fino a doratura.

## Dita degli apostoli

### Ingredienti

200 g di ricotta fresca      100 g di zucchero  
50 g di cacao dolce      4 albumi  
1 cucchiaino di liquore dolce      burro e/o olio per friggere  
(meglio lo Strega)      zucchero a velo  
sale

Impastate la ricotta con lo zucchero semolato e il cacao, aggiungete il liquore e mescolate.

In una terrina sbattete appena gli albumi con un pizzico di sale.

In un pentolino soffriggete una noce di burro con qualche goccia di olio e non appena sarà caldo abbastanza lasciatevi cadere un mestolino di albume in modo da ottenere una frittella sottile.

Proseguite fino a esaurire l'albume. Sopra ogni frittella aggiungete l'impasto di ricotta e arrotolatela con le mani bagnate, formando un grosso dito. Sistemate i cannoli ottenuti su un piatto e spolverateci sopra zucchero a velo e cannella. Possono essere serviti sia caldi che freddi.

## Gueffus

### Ingredienti

500 g di mandorle

300 g di zucchero

3 cucchiaini di acqua di fior d'arancio

Mettete a bollire dell'acqua, nella quale farete scottare per pochi minuti le mandorle; quindi lasciatele asciugare e pestatele nel mortaio fino a ottenere una farina. In un tegame a pareti alte, sciogliete 200 g di zucchero con un bicchierino d'acqua e 3 cucchiaini di acqua di fior d'arancio, finché non diventerà uno sciroppo limpido e trasparente. Aggiungete la farina di mandorle, mescolate e lasciate cuocere.

Togliete dal fuoco e fate intiepidire l'impasto; quindi formate tante palline della dimensione di nocchie, passatele nello zucchero rimasto e lasciatele raffreddare e asciugare. Per confezionarle avvolgetele in foglietti di carta stagnola colorata e poi in un foglio di velina, da richiudere alle estremità come caramelle.

I gueffus si conservano a lungo in scatole di latta o in vasi di vetro con coperchio sigillante.

Essendo una specialità tradizionale di Quartu Sant'Elena (nel sud della Sardegna), là si aggiunge al composto anche un po' di liquore Villacidro e la scorza grattugiata di un limone. Nel centro della Sardegna sono conosciuti come "suspirus", mentre a nord come "guelfos".

## Corona di San Bartolomeo

Ingredienti per 6 porzioni

75 g di burro

500 g di farina "00"

1 bustina di lievito in polvere per dolci

3 uova + 1 tuorlo

cioccolatini e confetti pistoiesi a piacere

1 cucchiaio di latte

300 g di zucchero

scorza di 1 limone grattugiata

2 cucchiaini di olio di mandorle

Sciogliete il burro in 1 cucchiaio di latte, quindi lasciate intiepidire. Su una spianatoia disponete a fontana la farina, lo zucchero, il lievito e la scorza di limone grattugiata. Rompetevi quindi 2 uova intere e 1 tuorlo e unite il burro. Mescolate e impastate accuratamente, sino a ottenere un panetto omogeneo e solido, dalla consistenza rugosa e un po' appiccicosa.

Con  $\frac{2}{3}$  della pasta ottenuta, formate tante palline della grandezza di una noce e disponetele man mano su una placca da forno unta con 1 cucchiaio di olio di mandorle. Spianate il restante terzo della pasta in modo da ottenere la forma di un medaglione, quindi spennellatelo con 1 uovo sbattuto e disponetelo su un'altra placca, anch'essa unta con 1 cucchiaio di olio di mandorle. Cuocete tutto in forno a 190 °C per 15 minuti. Una volta sfornato, lasciate raffreddare. A questo punto, utilizzando con cautela un ago lungo e grosso e spago da cucina, infilate le palline ora piatte e il medaglione inframezzati a cioccolatini e confetti.

Questo dolce si prepara a Pistoia il 24 agosto, festa di San Bartolomeo.

## Krapfen

Ingredienti

250 g di farina "00"

25 g di zucchero

10 g di lievito di birra

1 pizzico di sale

olio per friggere

50 g di burro

1 uovo intero + 2 tuorli

25 g di latte

buccia grattugiata di 1 limone

Prendete circa un quarto della farina e incorporatela al lievito sciolto in acqua tiepida, tanto da farne un panetto soffice, che lascerete poi lievitare fino a che avrà raddoppiato il volume iniziale.

Intanto, a parte, mettete il burro in una terrina e lavoratelo a pomata, aggiungetevi lo zucchero, il sale, la buccia del limone e un po' della restante farina alla volta, alternandola con le uova. Da ultimo aggiungete

il latte a cucchiaini, fino a ottenere un impasto molto leggero. Incorporate quindi il panetto lievitato impastando molto bene e lasciate lievitare tutto, coperto da un panno, in un posto tiepido.

Mettete poi la pasta su un tavolo spolverizzato di farina, stendetela col matterello e tagliatela a dischi con un bicchiere infarinato. Bagnate la circonferenza di metà di questi dischi col latte e ponetevi al centro un cucchiaino di marmellata, quindi copriteli con un altro disco, facendo una lieve pressione ai bordi. Lasciate lievitare i Krapfen coperti fino al solito raddoppio di volume, che dovrebbe avvenire in 1 o 2 ore di tempo, quindi frigeteli pochi alla volta in olio di semi caldo, per poi rotolarli nello zucchero.

## Ciaramicola

Ingredienti per 8 persone

Per l'impasto:

450 g di farina "00"

200 g di zucchero

30 g di alchermes

1 bustina di lievito in polvere

150 g di burro

3 uova

buccia di ½ limone grattugiata

Per la glassa:

2 albumi

50 confettini colorati

125 g di zucchero a velo

Sistemate la farina su una spianatoia creando una montagna e facendo un buco al centro, aggiungete gli altri ingredienti ed impastate come per una pasta frolla.

Ottenuta una pasta morbida lasciatela riposare; poi create due salamini, uno più grande e uno più piccolo. Con il più grande formate, sopra una teglia da forno con carta oleata, una ciambella disponendoci sopra una croce ottenuta col salamino più piccolo.

Cuocete in forno a 180 °C per circa 30 minuti.

Per la glassa preparate una meringa nel modo tradizionale cospargendola sulla ciaramicola, decorate con confettini colorati e mettete a seccare nel forno a 100 °C per il tempo necessario.

Un classico dolce pasquale, di cui questa versione è stata purtroppo dimenticata, sostituita da un classico impasto dalla forma e consistenza di una ciambella, semplicemente colorata con l'alchermes e con la caratteristica glassa cosparsa di confettini.

## Brochat

Ingredienti per 4 persone

*½ l di latte intero*  
*100 g di zucchero*

*½ l di vino bianco o rosso*  
*400 g di pane di segale*

Versate il latte in una pentola e portatelo a ebollizione a fiamma dolce. Raggiunto il bollire, aggiungete il vino e lo zucchero e continuate la cottura, continuando a mescolare, fino a ottenere un composto denso. Per farlo addensare in minor tempo potete aggiungere un po' di farina o amido di mais o di riso. Una volta addensato, lasciatelo raffreddare. Nel frattempo affettate il pane e tostatelo a piacimento nel camino o nel forno. Disponete le fette sul fondo di un piatto e ricoprite con la crema tiepida. Servite subito oppure lasciate raffreddare qualche ora in frigorifero.

Uno di quei dolci ai quali si pensa quando si immagina un dolce antico e povero.

## Pinza veneta

Ingredienti

*150 g di farina di mais fioretto*  
*125 g di zucchero*  
*10 g di lievito di birra*  
*75 g di canditi misti a cubetti*  
*1 pizzico di sale*

*150 g di farina "00"*  
*1 mela rossa o gialla da 200-250 g*  
*75 g di uvetta*  
*1 limone*  
*latte per sciogliere il lievito*

Mescolate le due farine e aggiungete un pizzico di sale; disponetele a fontana su una spianatoia. In una tazzina di latte appena tiepido fate sciogliere il lievito e lo zucchero e versate il tutto all'interno della fontana. Lavorate il composto fino a renderlo uniforme ed elastico, quindi lasciatelo lievitare per un paio di ore.

Terminata la lievitazione, unite al composto la mela sbucciata a scaglie, l'uvetta ammollata, i canditi tagliati a cubetti, il succo e la buccia del limone finemente grattugiata.

Imburrate uno stampo da forno con i bordi alti, versatevi il composto e fate cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa un'ora.

Da non confondere assolutamente con la "pinsa" romana, antenata salata della pizza napoletana più friabile e alveolata di questa.

### 13. BIBLIOGRAFIA

Bajini, I., Calvi, M.V., Garzone, G., L'italiano in cucina, in Sergio, G. (a cura di) *Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo*, LED Edizioni, Milano, 2017.

Bovini, Samuele, *I dolci della cucina regionale italiana*, Newton Compton Editori s.r.l., Roma, 2020.

Cabré, M.T. *Terminology. Theory, Methods and Applications*, Benjamins, Amsterdam, Philadelphia, 1999.

Cabré, M.T. *Theories of terminology: Their description, prescription and explanation in Terminology. International Journal of Theoretical and Applied Issues in Specialized Communication*, II, 2003, (9).

Caburlotto, C., Cecco, S. Didattica della traduzione e ricerca terminologica: il glossario come valido strumento, in *Rivista internazionale di tecnica della traduzione (International Journal of Translation)*, EUT Edizioni, Università di Trieste, Trieste, XVI, 2014.

Cortelazzo, M. *Lingue speciali: la dimensione verticale*, Unipress, Padova, 1994.

Frosini, G. L'italiano in tavola, in P. Trifone (a cura di) *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Carocci, Roma, 2009.

Gregori, M. *Panoramica sul lessico gastronomico italo-romanzo*, Mémoire de maîtrise, Université de Lausanne, 2023.

Guarasci, R. *Dal documento all'informazione*, Iter, Milano, 2008.

Magris, M., Musacchio, M.T., Rega, L. e Scarpa, F. *Manuale di terminologia. Aspetti teorici, metodologici e applicativi*, Hoepli, Milano, 2002.

Mardešić, S., Maržić-Sabalić, V., in *Izgubljeni u jelovniku: prevoditeljske strategije i međujezični utjecaji*, in *Strani jezici: časopis za primijenjenu lingvistiku*, XLVIII, 2019, (1-2).

Rey, A., translated by Sager, J.C. *Essays on Terminology*, John Benjamins Publishing Company, XIV, 1995.

Sager, J.C. *A Practical Course in Terminology Processing*, John Benjamins Publishing Company, XI, 1990.

Scarpa, F. *La traduzione specializzata. Un approccio didattico professionale*, Seconda edizione, Hoepli, Milano, 2008.

#### 14. SITOGRAFIA

Associazione Italiana Per La Terminologia:

<http://www.assiterm91.it/>

Bakeme.hr:

<https://bakeme.com.hr/>

Cookist.it:

<https://www.cookist.it/>

Corriere.it:

[https://dizionari.corriere.it/dizionario\\_italiano/](https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/)

Dizionario Internazionale:

<https://dizionario.internazionale.it/>

Dukat.hr:

<https://www.dukat.hr/recepti/>

FattoInCasaDaBenedetta.it:

<https://www.fattoincasadabenedetta.it/>

FeliksUnit.com:

<https://feliksunit.com/>



Galbani.hr:

<https://galbani.hr/blog/okusi-italiju/>

GamberoRosso.it:

<https://www.gamberorosso.it/>

Gustissimo, il portale del gusto:

<https://www.gustissimo.it/magazine/>

Hrvatski jezični portal:

<https://hjp.znanje.hr/>

IlCucchiaioDArgento:

<https://www.cucchiaio.it/>

ItaliaInTavola:

<https://www.cedigros.com/rubriche/italia-in-tavola>

Jutarnji.hr:

<https://www.jutarnji.hr/>

Kaufland.hr:

<https://www.kaufland.hr/>

LaCannoleriaSiciliana.it:

<https://www.lacannoleriasiciliana.it/>

LaCucinaItaliana.it:

<https://www.lacucinaitaliana.it/news/>

MissGastro.hr:

<https://gastro.24sata.hr>

01portal:

<https://01portal.hr/>

OroDiMacinaAcademy:

<https://www.rodimacinacademy.com/corso>

Punkufer.hr:

<https://punkufer.dnevnik.hr/>

Rjecnik.com:

<https://xn--rjenik-k2a.com/>

Skuhaj.hr:

<https://skuhaj.story.hr/>

Slatkopedija.hr:

<https://www.slatkopedija.hr/>

SlobodnaDalmacija.hr:

<https://slobodnadalmacija.hr/>

SolIPapar.com:

<https://solipapar.com/>

Treccani.it:

<https://www.treccani.it/vocabolario/>

Uatrainings.com:

<https://hr.uatrainings.com/>

Foto:

Allrecipes.com:

<https://www.allrecipes.com/>

Cookist.it:

<https://www.cookist.it/>

DalmatinskiPortal.hr:

<https://dalmatinskiportal.hr/>

FattoInCasaDaBenedetta.it:

<https://www.fattoincasadabenedetta.it/>

FiniRecepti by CroChef:

<https://finirecepti.net.hr/tag/ricotta-sir/>

Formaggio.it:

<http://www.formaggio.it/>

GialloZafferano.com:

<https://www.giallozafferano.com/recipes>

InsideTheRusticKitchen.com:

<https://www.insidetherustickitchen.com/>

Jutarnji.hr:

<https://www.jutarnji.hr/>

KužinaSPogledom:

<https://kuzinaspogledom.com/>

LaCucinaItaliana.it:

<https://www.lacucinaitaliana.it/news/>

Okusi.eu:

<https://www.okusi.eu/recipe>

SlatkiSvijet:

<https://slatkisvijet.com/>

TescoRealFood:

<https://realfood.tesco.com/recipes/>

Thekitchn:

<https://www.thekitchn.com/>

TorreRosazza:

<https://www.torberosazza.com/>