Università
Ca'Foscari
Venezia

Corso di Laurea Magistrale
in Interpretariato e Traduzione Editoriale, Settoriale

Tesi di Laurea

# Il Mulino Marino e l'antica arte della molitura naturale

Due approcci di traduzione e localizzazione web italiano – cinese sulla filiera del grano biologico

**Relatore**
Dott. Paolo Magagnin
**Correlatore**
Dott. ssa Bianca Basciano

**Laureando**
Alessandra Cappelli
Matricola 989511

**Anno Accademico**
2017 / 2018

## *Ringraziamenti*

Giunta a questo momento, mi sento in dovere di ringraziare il mio relatore, il Dott. Paolo Magagnin, e Wu Di 吴镝, per i loro preziosi consigli. Vorrei, inoltre, ringraziare i miei genitori, che mi hanno sostenuto costantemente durante l'intera carriera universitaria e che mi hanno sempre lasciato inseguire i miei sogni. Ringrazio, anche, tutte le persone, che mi sono state vicine e con le quali ho affrontato questo percorso di crescita universitaria e personale. Non da ultimo, un profondo ringraziamento alla famiglia Marino, per la gentilezza e disponibilità.

Ricordando una frase di Fulvio Marino, che mi ha particolarmente colpito: "*La nostra passione e il nostro mestiere sono cose che non si comprano e che se ce le hai, si coltivano come i cereali*".[1]


[1] MARINO, Fulvio cit. in https://www.youtube.com/watch?v=g3ACs19oNkA (consultato il 07/10/18).

# *Abstract*

This thesis presents the natural millstone of the Marino family through the translation of their website, the green labelling of their biological products and the documentary about the biological production and the Enkir cereal. According to these, the translator analysed the three different types of text.

This thesis is made up of four chapters. The first chapter deals with the main information about the Marino family and their product history, the concepts of biological production and biodiversity carried out by Slowfood organization and Eataly (high-hand product shop).

In the second chapter there is the translation of the website, the green labelling of the biological products and the documentaries about Marino family. The first two translations are an adaptament of the website and the green labelling of their products, while the third one is the subtitling of the Marino documentaries from Italian into Chinese language.

The third and the last chapter focus on the analysis of the different types of text and their translation from Italian into Chinese language, in order to make the translating problems come up and show the solutions of the translator.

At the end of the thesis there is a list of specific vocabulary according to the different semantic fields. In the last pages there is the bibliography and all the information about websites used for the writing of this thesis.

# *摘要*

本篇论文使用 Marino 的企业网站、Eataly 商品网站、Enkir 谷物和相关有机产品的录像进行意汉翻译，并着重介绍 Marino 家族的天然磨坊。

本篇论文由四个章节组成。第一个章节是关于产品的相关介绍：Marino 企业的历史和产品介绍、Slowfood 国际机构和 Eataly 连锁超市的有机产品以及生态多样性的概念。

第二个章节是意大利语到汉语的翻译， 尤其是关于 Marino 磨坊的网站、绿色食品的标签和纪录片的翻译。

在论文的第三个章节， 笔者完成了三个纪录片的中文字幕翻译。在第三和第四个章节中，笔者对所完成的翻译进行分析，指出翻译难点并给出解决办法。

最后，笔者以表格的形式呈现出论文中所提及的相关词汇。

# *Prefazione*

Questo progetto di tesi si focalizza sulla presentazione del mulino a pietra naturale della famiglia Marino attraverso la traduzione del sito web, delle etichette dei prodotti Eataly, dei video sulla filiera del biologico e l'Enkir, accompagnati da un commento linguistico, che mostra i tre diversi approcci di traduzione utilizzati.

La tesi risulta suddivisa in quattro capitoli. Il primo fornisce informazioni sugli argomenti generali, che verranno tradotti nel capitolo successivo: la storia della famiglia Marino e dei suoi prodotti, temi quali il biologico e la biodiversità portati avanti da Slow Food ed Eataly.

Il secondo capitolo presenta le traduzioni dall'italiano al cinese rispettivamente del sito web, delle etichette dei prodotti e dei video del mulino. Le prime due mostrano testi più specifici e schematici, mentre i video vengono tradotti attraverso la tecnica del sottotitolaggio.

Il terzo e l'ultimo capitolo si focalizzano sull'analisi dei differenti prototesti e sulla resa dei metatesti in lingua cinese, al fine di mostrarne da un lato i problemi traduttologici e dall'altro le soluzioni ed i metodi adottati in merito. A conclusione di questi capitoli è possibile trovare il glossario riportante i termini specifici dei diversi settori inerenti l'argomento della tesi.

La bibliografia e la sitografia invece sono disponibili per la consultazione nelle ultime pagine del progetto di tesi.

## *Presentazione del progetto*

Il Mulino Marino è un piccolo mulino, che macina a pietra naturale nella Valle Belbo. Immerso nell'Alta Langa del Piemonte, è una realtà che già da tre generazioni si occupa di produrre farine biologiche e di esportarle nel mondo. Di conduzione familiare, principalmente viene gestito da due fratelli Fulvio e Fausto Marino, che oltre ad aver appreso i rudimenti ed i consigli da nonno Felice, contribuiscono di giorno in giorno con una forte passione e con i loro studi universitari, a portare avanti la tradizione e ad integrarla con l'innovazione dei tempi moderni. La collaborazione con il famoso marchio *Eataly*, con la famiglia Farinetti e i contatti diretti con pizzaioli, fornai in Italia e all'estero ha permesso loro non solo di far conoscere e apprezzarne i prodotti naturali e di alta qualità ma anche di esportarli in gran parte del mondo.

Da qui ha preso vita questo progetto di tesi, che ha come obiettivo principale quello di mostrare lo sviluppo e la funzionalità di tre approcci diversi di traduzione riguardanti il biologico e le farine, temi di notevole attualità. Tuttavia dietro alla proposta di traduzione si inserisce come obiettivo ultimo quello di far conoscere il mulino ed i relativi prodotti biologici anche nei territori asiatici, al fine di favorirne l'esportazione in Cina.

Per offrire una visione generale ed una maggiore comprensione, si è scelto di iniziare con la presentazione di alcuni argomenti citati nel sito web, nelle etichette e nei video da tradurre. In particolare, il primo capitolo si concentra in prima battuta sul mulino e sui suoi prodotti, collegandosi attraverso il filo conduttore dell'intera tesi ossia il biologico. Questo tema viene successivamente approfondito da una parte attraverso la storia del mulino e il concetto di 'biodiversità' in accordo con *Slow Food* e Eataly, il tutto in un'ottica tra Italia e Cina.

Al fine di presentare il Mulino Marino nella sua antica ed interessante storia e dimostrare tre approcci differenti di traduzione, si è deciso nel secondo capitolo di proporre la trasmissione delle informazioni a riguardo attraverso tre canali di comunicazione di natura differente: il sito web, le etichette e per concludere i video.

Nei seguenti due capitoli vengono esposti rispettivamente il commento traduttologico, la macrostrategia e le differenti microstrategie adottate in base alle tipologie di testo analizzate e tradotte. In particolare, il terzo capitolo consiste nella classificazione dei tre diversi tipi di testi: il sito web visto attraverso il filtro della localizzazione, le etichette come facenti parte della stessa categoria ma tradotte secondo le esigenze del consumatore ed i video sottotitolati, secondo una determinata selezione dei contenuti. Le macrostartegie dei testi hanno un climax ascendente a livello comunicativo fino ad arrivare alla sensibilizzazione più profonda del consumatore a favore di prodotti biologici sani e di alta qualità. Lo stesso per il tipo di lettore modello, che da cliente amante della cultura gastronomica italiana si espande al popolo cinese ed ai rivenditori come possibili punto di riferimento per un futuro più sano.

Nell'ultimo capitolo invece sono state messe in evidenza le microstrategie adottate dal traduttore, al fine di mostrare gli aspetti interessanti dei prototesti tradotti, facendo fede alle diverse categorie lessicali.

Indice

Abstract ..... 1

摘要 ..... 2

Prefazione ..... 3

Presentazione del progetto ..... 4

Capitolo 1 – Introduzione ai testi ..... 7

1. La storia della famiglia Marino ..... 7
   1.1. I prodotti ..... 9
      1.1.1. Tradizione e innovazione: la farina "7 effe" e il "Pane Mediterraneo" ..... 11
2. L'EFSA valuta i pesticidi e le micotossine ..... 13
   2.1. Il Bio e la certificazione biologica dei prodotti del mulino Marino ..... 17
   2.2. Dalla Rivoluzione Verde dei grani moderni alla biodiversità dei grani antichi ..... 21
      2.2.1. La filosofia di *Slow Food* è d'accordo con la Cina ..... 25
3. Il mercato alimentare delle farine ..... 28
   3.1. Il consumatore e il gluten free ..... 31
   3.2. Eataly in Italia e nel mondo ..... 32

Capitolo 2 – Traduzioni ..... 35

   2.1. Il sito web www.mulinomarino.it ..... 35
   2.2. Le etichette di Eataly ..... 46
   2.3. I video ..... 61
      *2.3.1. "Mulino Marino e nonno Felice"* ..... 61
      *2.3.2. "Il Mulino Marino e l'Enkir"* ..... 66
      *2.3.3. Intervista a Fulvio Marino (7 parti)* ..... 79
         *2.3.3.1. "La famiglia Marino e la storia del loro mulino" (parte 1)* ..... 79
         *2.3.3.2. "Perché avete scelto di produrre solo biologico? Quali controlli e certificazioni offrite?" (parte 2)* ..... 81
         *2.3.3.3. "Quali protocolli attuate per la sicurezza alimentare delle farine ?"(parte 3)* ..... 84
         *2.3.3.4. "Perché è importante la macina a pietra naturale?" (parte 4)* ..... 88
         *2.3.3.5. "Tutte le macine a pietra naturali sono uguali? E la macinatura a cilindri che caratteristiche ha?"(parte 5)* ..... 91
         *2.3.3.6. "Cos'è l'Enkir?"(parte 6)* ..... 96
         *2.3.3.7. "È vero che il farro necessita di minor tempo di lievitazione?"(parte 7)* ..... 103

Capitolo 3 – Commento traduttologico ..... 105

3.1. Classificazione dei testi ..... 105
3.2. Dominante e sottodominante ..... 112
3.3. Lettore modello ..... 114
3.4. Macrostrategia traduttiva ..... 115

Capitolo 4 – Microstrategie traduttive ..... 116
4.1. Fattori lessicali ..... 116
4.1.1. *Chengyu* ..... 116
4.1.2. Lessico tecnico ..... 117
4.1.3. Toponimi e nomi propri ..... 119
4.1.4. Figure lessicali ..... 122
4.1.5. Realia ..... 122
4.1.6. Unità di misura e valute ..... 123
4.2. Fattori linguistici ..... 124
4.2.1. Stile del testo ..... 124
4.2.2. Modifiche sintattiche ..... 125
4.2.3. Gestione del residuo traduttivo ..... 125
4.3. Revisione interlinguistica ..... 126

Glossario ..... 130

Conclusioni ..... 145

Bibliografia ..... 147

Sitografia ..... 150

## *Capitolo 1 – Introduzione ai testi*

## *1. La storia della famiglia Marino*

Quando si parla della famiglia Marino, indubbiamente si pensa ad un antico mulino che macina a pietra naturale, simbolo che lega la famiglia da ben 3 generazioni e che li ha resi conosciuti in ambienti dove l'alta qualità e il biologico dei prodotti si classificano al primo posto. Questo capitolo ha lo scopo di ripercorrere l'intera storia della famiglia, al fine di presentare al lettore il quadro generale in cui sono inseriti il mulino e le persone che lavorano al suo interno. In questo senso, si è deciso di presentare la storia facendo un excursus non solo dei mugnai ma anche di persone che stanno "dietro le quinte" e che sono indispensabili allo stesso modo per le attività del mulino.

Il primo da cui si è deciso di iniziare è nonno Felice Marino, che oltre ad aver dato l'impronta al mulino, ha anche seguito fino all'ultimo con grande tenacia ed entusiasmo gli sviluppi ed i progressi ottenuti dalla famiglia. Proveniente da Mango, un piccolo paesino nell'Alta Langa del Piemonte, nella seconda metà del 1900 decide insieme alla moglie di comprare un vecchio mulino nella valle Belbo, che da lì lo avrebbe poi portato inconsapevolmente a creare 'un impero', una fonte di ricchezza inestimabile a livello biologico e di qualità.[1] Da quel momento si è dedicato alla macinazione del grano, grazie alle pietre naturali che costituiscono il mulino. A quei tempi è stato nel suo territorio l'antesignano del biologico, poiché, come afferma nei video che verranno tradotti nel capitolo successivo, i contadini dell'epoca non erano pronti a mettersi alla prova con il trattamento di grani biologici sostituendoli con quelli tradizionali, a causa del costo maggiore non solo del grano in sé, ma di tutte le spese ad esso connesse. Dopo aver visto con i loro occhi che il biologico poteva costituire una fonte di reddito, anche loro hanno iniziato ad attrezzarsi fino ad arrivare ai giorni nostri, in cui il biologico è una prerogativa fondamentale. Dai video emerge un aspetto essenziale che nonno Felice teneva molto a sottolineare, ossia le analisi, effettuate tramite degli appositi campioni, che permettono tutt'ora di rilevare oltre 400 tipi di diserbanti nocivi alla salute e che se presenti nei lotti di farina, questi vengono eliminati per permettere la produzione solo di farine biologiche e sane. Sintomo di qualità e trasparenza è il fatto che chiunque lo desideri possa prendere visione dei risultati delle analisi, recandosi direttamente al mulino.

Con il trascorrere degli anni, l'esperienza acquisita e la continua ricerca sul campo hanno permesso di ampliare la varietà dei grani macinati, arricchendo così la vasta gamma di prodotti venduti, senza tuttavia diminuire i controlli a favore della qualità.

Il figlio Ferdinando è anche lui coinvolto nell'intero processo di produzione delle farine e si occupa principalmente di vendere i prodotti finiti, ossia i diversi tipi di farina, la pasta, i prodotti da forno come le gallette di *Enkir* ed i grissini nel piccolo negozio ricavato accanto al mulino. Inoltre, in qualità di veterano del mulino, insieme ai figli coltiva i contatti con i produttori locali nell'area circostante.

I nipoti Fulvio e Fausto sono due fratelli, che fanno parte della terza generazione di mugnai della famiglia. Coinvolti in maniera differente all'interno del mulino, coltivano la passione per le farine, il

[1] https://www.mulinomarino.it/storia.php (consultato il 30/08/2018).

biologico e per i cibi salutari. Il primo proviene dagli studi universitari di scienze della comunicazione e grazie alle sue doti comunicative sviluppate durante gli studi, si occupa di mantenere i contatti con i vari fornitori di grano, con i proprietari di Eataly nel mondo e con i contadini delle cooperative presenti nella Valle Belbo, come ad esempio la "7 vie del Belbo", con cui il mulino hanno attualmente firmato una collaborazione. I contatti con la famiglia Farinetti e di conseguenza con Eataly sono il frutto di un legame nato tanti anni fa, quando nonno Felice e il padre di Oscar Farinetti erano stati partigiani insieme, e da quel momento era nata una forte amicizia.

Oltre a queste capacità, è nella natura di Fulvio l'essere un mugnaio poiché, essendo cresciuto al mulino, ha potuto apprendere tutti i rudimenti che nonno Felice gli ha insegnato, cercando così di metterli in pratica ogni giorno, usando delle tecniche particolari per impastare il pane, infornarlo e cuocerlo in modo tale da garantire determinate caratteristiche che il consumatore ricerca.

Gli ingredienti chiave per il lavoro dei due fratelli sono la passione per la professione che svolgono e la responsabilità quotidiana nella creazione di un prodotto che va nella pancia dei consumatori, la curiosità di scoprire sempre di più riguardo il biologico, le farine e tutto il mondo che vi ruota attorno. Tutto ciò, integrato con grande consapevolezza all'innovazione dei giorni nostri, conduce a risultati di qualità, che alimentano la voglia e la curiosità di fare ricerca sulle materie prime come l'*Enkir*. In questa sezione la velocità della tecnologia e la tecnologia in sé assumono un valore importante per il mulino: per questo Fulvio si dedica quotidianamente anche all'aspetto dei social media. In un mondo che procede ad una velocità a cui è difficile stare al passo, essere presenti sui social permette alla famiglia Marino non solo di farsi pubblicità, quindi di farsi conoscere, ma anche di creare una fitta rete di contatti con contadini, imprenditori, mugnai e pizzaioli con esperienza o che al momento si stanno aprendo la strada sul mercato, accomunati dalla passione per il cibo biologico e di alta qualità. In questo modo si crea una sorta di economia interna, alla cui base ci sono lo scambio di materie prime eccellenti, di informazioni a riguardo e la creazione di prodotti che soddisfano i clienti che poi tornano più volte, non solo a far visita al mulino, ma anche ai pizzaioli e produttori.

Fausto, anche lui come il fratello è cresciuto al mulino ed ha imparato tutte le conoscenze trasmesse dal nonno, tuttavia ha intrapreso studi universitari differenti da Fulvio, che lo hanno portato ad occuparsi della sezione più tecnica e pratica del processo di macinazione dei grani. Proveniente dagli studi di biologia, si occupa del controllo dei diversi macchinari e degli impianti a cilindri atti alla macinazione, coadiuvato dal fratello. L'ampia conoscenza delle materie prime utilizzate e l'impiego dei macchinari azionati con grande sapienza, seguendo le leggi sul lavoro a riguardo, sono anch'esse fondamentali per un prodotto finale di alta qualità.

Flavio è invece una delle persone che non stanno in prima linea al mulino, tuttavia si occupa di una delle parti fondamentali che riguardano la trasformazione dei grani in farina. Si tratta della *rabbigliatura*, ossia la martellatura delle pietre di cava francese che costituiscono il mulino. Più in dettaglio consiste nella pratica di rigature detti *raggi*[2] sopra la macina per mezzo di martelli affilati, al fine di mantenere da una parte

[2] http://www.molinomenicone.it/ladidattica.htm (consultato il 25/08/2018).

la porosità della pietra e dall'altra la lavorazione corretta delle macine, senza ridurre fortemente la capacità di produzione ed aumentare un consumo di energia inutile.[3]

## *1.1. I prodotti*

Come è emerso dal paragrafo precedente, la macinatura, derivante da una buona rabbigliatura è un processo molto importante, al fine di garantire prodotti che siano lavorati in purezza, ossia separatamente senza essere contaminati da altri, digeribili anche da persone con lievi intolleranze al glutine.[4] Tutti i seguenti passaggi sono fondamentali, perché la macinazione per mezzo delle pietre consente di conservare tutte le parti nutritive del chicco nel prodotto finale, ottenendolo in un unico passaggio con una lavorazione lenta, al fine di non surriscaldarne il prodotto.[5] Il risultato è un prodotto salutare e digeribile, concorde con il senso di responsabilità dei produttori che si sentono nel nutrire le persone.

Tra i vari prodotti si è deciso di seguire la suddivisione effettuata dalla famiglia Marino sul loro sito, al fine di guidare il cliente all'apprendimento non solo dei grani macinati al mulino ma anche delle rispettive lavorazioni a cui sono destinati i grani in questione. Per quanto riguarda la composizione delle farine, anch'essa interessante a livello di salute e di intolleranze, al fine di non tralasciare alcun aspetto, l'argomento verrà trattato nel terzo capitolo.

Tra le farine in cui è presente il grano duro il cliente può ritrovare: macina[6], setaccio, buratto, sfarinato di grano duro, farina "7 effe" e Pandisempre. La macina è ideale per la preparazionedi crostate e basi per torte salate. La setaccio, come la macina, è una farina integrale, tuttavia ideale per pane e grissini. La buratto invece è utile per la preparazione di pane, pizze, dolci, biscotti, pasta fresca e ogni altro uso. La pasta senza uovo e il pane pugliese sono ottimi se preparati con lo sfarinato di grano duro. La farina "7 effe", a differenza delle altre, verrà trattata nel paragrafo seguente, poiché è una farina importante per la famiglia Marino. Particolare invece è la Pandisempre, che è un misto di grano tenero, farro ed *Enkir*. È ideale per ogni impasto e consigliata per i principianti, che desiderano utilizzare un'unica farina per più preparazioni.

Vasta è la gamma di mais integrali macinati al mulino, tra questi: grusera, taragna, mais bianco e fine. I primi tre sono adatti alla preparazione della polenta con diversi tipi di cottura, così il consumatore può scegliere quella che desidera in base al tempo a disposizione che possiede. La grusera è un tipo di farina integrale caratterizzata da grani grossi e viene cotta in 2:00'. La taragna ha una composizione mista di farina integrale e grano saraceno; ha una cottura di 2:00' ed è ideale con i formaggi o cucinata fritta. La farina di mais è la farina che più si presta alla preparazione della polenta ed ha una cottura media di 1:30'.

---

[3] MAIER Gustavo, "Tecnica molitoria. Soluzioni tecniche per la massima affidabilità e sicurezza.... da sempre" (articolo in linea), *Mulinomoriena*, 2007. URL: http://www.mulinomoriena.it/Articoli/TM.pdf (consultato il 02/08/2018).
[4] https://www.mulinomarino.it/prodotti.php (consultato il 31/08/2018).
[5] *Ibidem.*
[6] *Ibidem*, tutti i termini e le relative spiegazioni a seguire in questo paragrafo sono stati ripresi dal sito precedente.

Accomunata per i tempi di cottura alla farina di mais bianco, la farina fine, invece, è indicata per impanare e fare i dolci tra cui la sbrisolona e la Paste ed'Meira.

Le farine che sono macinate in purezza sono quelle che provengono da altri cereali. Fanno parte di questa categoria il farro, che nella sua composizione bianco ed integrale, è ideale per chi desidera cucinare non solo differenti prodotti da forno come il pane e i dolci, ma anche la pasta fresca e la pizza. Il *Khorasan Kamut* invece è specifico per pane, pasta e dolci. Procedendo, il consumatore nella lunga lista, può trovare la segale sia bianca che integrale, utilizzate per preparazioni differenti: la prima è ideale per cucinare il pane, la pasta ed i biscotti; l'altra per il pane nero, i biscotti e tutti prodotti che hanno una bassa lievitazione. A questo punto della lista si aggiunge anche l'*Enkir*, che in quanto prodotto di punta della famiglia Marino, verrà trattato in maniera più approfondita nel terzo capitolo, nel paragrafo riguardante le farine. Particolari sono le farine di ceci, di grano saraceno, di riso e di castagne. La prima è ideale per gli amanti di leccornie come la Farinata e la Panissa. La farina di grano saraceno invece viene utilizzata principalmente oltre che per la polenta per i pizzoccheri, prodotto tipico del nord d'Italia. La farina di riso, oltre che per i dolci, è ideale per chi ha problemi di intolleranze; viene utilizzata inoltre per lo spolvero e per le impanature. Il castagnaccio, invece, come si può facilmente intuire dal nome, è un prodotto dolce a base di farina di castagne. In questa categoria rientra anche la farina «Sapori Antichi», che al suo interno contiene un mix di 4 cereali: farro, segale, *Kamut* ed *Enkir*.

I mugnai al mulino utilizzano l'impianto a cilindri per macinare in purezza le farine tradizionali di grano tenero da vendere sul mercato al cliente. Quest'ultimo può scegliere tra tre opzioni in base a cosa desidera cucinare. I tipi 00 e 0 sono per prodotti come pasta fatta in casa, pane casereccio e pizza. La tipo 0 Dario invece è per gli amanti della pizza napoletana, dei grissini e delle frolle. La tipo *Manitoba*, che prende il nome dalla provincia canadese, invece, è usata principalmente per i dolci come panettoni, colombe, *brioches*, cornetti e prodotti ad alta lievitazione, adatti a chi ha già una certa dimestichezza con queste preparazioni.

I mugnai del mulino Marino cercano di soddisfare i palati del cliente non solo con la vendita di farine eccellenti ma anche di altri prodotti, come ad esempio vari tipi di pasta realizzati con le farine del mulino.

A questa categoria si aggiungono il farro, l'orzo e i ceci in chicchi. I minestroni sono più nutrienti se arricchiti con cereali di questo tipo. Oltre a ciò, il cliente può acquistare prodotti come le lenticchie di Onano, i fagioli borlotti e cannellini e il riso basmati. Insomma, il consumatore si può sbizzarrire nella scelta di prodotti 100% biologici, sani e nutrienti.

### *1.1.1. Tradizione e innovazione: la farina "7 Effe" e il "Pane Mediterraneo"*

La famiglia del mulino Marino oltre a dedicarsi alla macinazione dei grani tradizionali, da qualche anno ha introdotto nell'inventario delle farine, che il consumatore può provare, la farina di *Enkir* e la farina "7 effe". Per quanto riguarda la prima, come già ribadito nel paragrafo precedente, verrà trattata nel capitolo successivo come grano innovativo molto forte a livello di mercato.

La farina "7 effe", invece, è interessante in quanto cela dietro di sé una storia particolare che riguarda l'intera famiglia.[7] Questa farina, infatti, sta ad indicare i 6 nomi propri dei 6 membri maschi della famiglia Marino, ossia Felice (il nonno), Ferdinando (il figlio), Fausto e Fulvio (i nipoti), Federico (il pronipote), Flavio (il figlio) e la "f" di fortuna. Si tratta di una farina composta da 7 tipi di cereali diversi che sono: lo sfarinato di grano duro, la farina di grano tenero, il farro, la segale, il riso, il grano saraceno e il mais, ognuno corrispondente ad un membro della famiglia. I mugnai consigliano di cucinare le preparazioni ottenute con questa farina con sughi leggeri, al fine di gustarne il sapore. Tuttavia, oltre che per la pasta, può anche essere utilizzata per i prodotti da forno come torte, biscotti e pane.

Il mugnaio rappresenta il primo anello della catena di un'alimentazione corretta e sana, è colui che ha la responsabilità di creare un prodotto che sia digeribile per chi lo mangia e sano, grazie agli ingredienti di alta qualità al suo interno. Tuttavia il mugnaio è anche colui che riesce a fondere la tradizione e l'innovazione in un equilibrio perfetto, al fine di creare un prodotto amato dal consumatore. È il caso del Pane Mediterraneo, creato da Fulvio Marino e dai suoi mugnai che lavorano a Eataly Smeraldo Milano.[8]

In questo senso la data del 15 aprile 2018 è importante perché segna il momento in cui il Pane Mediterraneo è entrato in commercio e, di conseguenza, è arrivato sulle tavole dei consumatori. Questo pane è innovativo per gli ingredienti che lo compongono, per le proprietà, che ognuno degli elementi che lo compone possiede e per la sua forma. È un pane che il consumatore può trovare solo a Eataly e che nasce da un periodo di ricerca non solo degli ingredienti e delle proprietà ad essi connessi, ma anche delle abitudini e delle agevolazioni che il consumatore può avere. Proprio per questo motivo, il Pane Mediterraneo ha una forma particolare, ossia è di taglia minore rispetto agli altri tipi di pane e per questo si può mettere agevolmente negli appositi cestini, un aspetto da non sottovalutare. Inoltre, grazie alla versatilità del gusto e dei suoi ingredienti, può essere consumato durante qualsiasi pasto e le dimensioni ridotte fanno sì che il pane venga consumato più facilmente.

La ricerca degli ingredienti ha condotto Fulvio e i suoi mugnai di Eataly a preparare un pane unico, composto da due tipi di farine principali, sette semi diversi biologici e il lievito madre. Costituito da due farine tradizionali integrali come la segale e il grano tenero e mischiato con i semi di zucca, girasole, sesamo, papavero, lino, farro e miglio, che gli conferiscono un sapore intenso e particolare. In questo senso la zucca stimola produzione di serotonina; il girasole contiene l'acido folico utile per la mamma in gravidanza e per il bambino; il sesamo è fonte di calcio, antiossidante e antipertensivo; il papavero è un rimedio contro lo stress

[7] *Ibidem*, tutti i termini e le relative spiegazioni a seguire in questo paragrafo sono stati ripresi dal sito precedente.
[8] Le relative spiegazioni a seguire in questo paragrafo sono stati ripresi da https://www.eataly.net/it_it/magazine/eataly-racconta/vi-racconto-pane-mediterraneo/ (consultato il 03/08/2018).

e il lino favorisce la digestione. Il farro e il miglio, invece, venivano utilizzati come fonti di sostentamento dagli antichi Romani ben 2000 anni fa e sono due prodotti 100% italiani, che garantiscono rispettivamente la bellezza per la pelle e la vitamina B. Ad arricchire il tutto c'è il lievito madre, che permette la lievitazione delle farine integrali in maniera corretta. Il colore e il profumo che ne derivano sono dati non solo dai diversi ingredienti ma anche dalla cottura del forno a legna. "Il risultato è un pane croccante fuori e morbido dentro, con una percentuale ridotta di glutine grazie all'alto contenuto di semi: buono, facilmente digeribile e dietetico". In conclusione si può affermare l'opinione di Fulvio, presente nel video, ossia che: "Questo pane è il risultato di un incontro tra le diverse colture e culture del bacino del mediterraneo".

## 2. *L'EFSA valuta i pesticidi e le micotossine*

L'utilizzo o meno di *pesticidi* e sostanze dannose all'interno di vegetali ed altri prodotti è tutt'oggi fonte di accesi dibattiti. Siccome ancora ora vi è chi non conosce o chi non si interessa alle sostanze nocive per l'organismo, questo paragrafo ha un triplice scopo: presentare in linea generale cosa sono e quali sono i pesticidi e i *diserbanti* presenti in alcuni alimenti sul mercato, trattare degli organi che si occupano dell'analisi di tali sostanze e approfondire anche le tematiche delle *micotossine e* della *fusariosi*.

In realtà non si tratta solo di pesticidi, tuttavia nomi come diserbanti, erbicidi, *insetticidi, frutticidi, fitoregolatori*, e, non da ultimo, *additivi alimentari* dovrebbero risuonare familiari alla mente dei consumatori. Tuttavia per coloro che non si trovano nel settore è necessario fare maggiore chiarezza per quanto riguarda la terminologia sopracitata.

Secondo la definizione rintracciata sul dizionario Treccani, si definisce 'pesticida*':*

> un composto chimico usato quale mezzo di lotta contro animali dannosi (insetti, acari, nematodi, roditori ecc.) e contro infezioni fungine o piante infestanti. I pesticidi sono classificati a seconda del loro impiego (insetticidi, erbicidi, fungicidi, anticrittogamici, acaricidi ecc.) o della loro struttura chimica. (http://www.treccani.it/enciclopedia/pesticida, consultato il 13/08/2018 )

Tuttavia in questa sezione della tesi, si è deciso di concentrarsi principalmente su pesticidi quali erbicidi, insetticidi, in quanto vengono spesso citati nei video di cui si troverà la traduzione nel capitolo seguente. I pesticidi agiscono secondo varie modalità su piante, insetti, funghi o animali.[9] In particolare gli erbicidi, detti anche diserbanti, vengono utilizzati da un numero ingente di coltivatori e produttori al fine di distruggere le piante infestanti, che minano la crescita delle loro piantagioni. Di conseguenza si può intuire facilmente che gli insetticidi invece, come fa presumere il nome, sono atti ad eliminare gli insetti.[10]

Un altro termine per definire i pesticidi è '*fitosanitari*'; tuttavia si tratta di un termine più specifico in quanto fa riferimento principalmente a prodotti utilizzati nel campo delle colture. In dettaglio i pesticidi vengono utilizzati per far sì che i raccolti non vengano contaminati da malattie e organismi nocivi come batteri o virus.[11] In questo caso il ruolo dell'EFSA (*European Food Safety Authority)* è quello di inviare alla commissione degli stati membri dell'Unione Europea, le sostanze attive presenti nei pesticidi, i rischi che ne comporta l'utilizzo, l'impatto che hanno sull'ambiente circostante e i residui che possono essere ancora presenti nei prodotti alimentari.[12] Prima che un pesticida venga immesso sul mercato deve essere autorizzato dal gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui prodotti fitosanitari e i loro residui (PPR) secondo la *Regulation (EC) No 1107/2009*.[13]

---

[9] https://www.guidapulizie.it/articoli/la-differenza-tra-erbicidi-pesticidi-e-insetticidi (consultato il 13/08/2018).
[10] *Ibidem.*
[11] https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/pesticides (consultato il 13/08/2018).
[12] *Ibidem.*
[13] Regolamento (CE) N. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE, Gazzetta

L'EFSA si occupa, inoltre, prima della commercializzazione dei pesticidi, di stabilire o modificare gli '*LMR'*, ossia i limiti massimi di residui presenti negli alimenti.[14] Tale studio viene effettuato periodicamente, prendendo in considerazione le proprietà della sostanza attiva e la destinazione d'uso del pesticida.[15]

Tra gli erbicidi più utilizzati dagli agricoltori vi è il glifosato, messo in commercio dall'azienda Monsanto all'incirca nel 1970.[16] Si tratta di una sostanza atta a sterminare le erbe infestanti, in modo tale da sgravare gli agricoltori ed avere maggiore profitto a livello di resa delle colture.[17] Utilizzato in vari settori tra cui urbano, agricolo e manutenzione tecnica, tracce di glifosato sono state riscontrate anche negli alimenti, soprattutto nei cereali integrali importati dall'estero.[18] Vari organi come EFSA, OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) e FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura), a seguito degli studi effettuati dallo IARC (*International Agency for Research on Cancer*) nel 2015, si sono espressi a riguardo, indicando il glifosato come un elemento presumibilmente cancerogeno:[19] tuttavia, si è verificato un caso di risarcimento a favore di un giardiniere malato di cancro cronico, che utilizzava il glifosato per lavoro, poiché tale sostanza è stata attestata come cancerogena.[20] Di conseguenza i paesi in cui questo erbicida viene utilizzato hanno adottato diverse modalità di sicurezza. L'Italia, ad esempio, ha deciso di optare per un uso limitato,[21] anche se recentemente tre ricercatori di ONG (Organizzazione non governativa) europee attraverso uno studio approfondito,[22] pubblicato anche sul sito di *Slow Food* in data 9 aprile 2018, hanno dimostrato che il glifosato è cancerogeno e che l'EFSA avrebbe condotto in maniera arbitraria le analisi dei dati.[23] A tal proposito, anche il presidente di *Slow Food* Carlo Petrini è d'accordo sulla proposta di abolire l'utilizzo del glifosato in tutte le sue forme, in prospettiva di un cambio delle modalità di fare agricoltura da qui in avanti.[24]

---

ufficiale dell'Unione europea L 309/1, URL: http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/reach/Regolamento_1107-2009_it.pdf (consultato il 13/08/2018).

[14] https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/pesticides, *op.cit.*

[15] *Ibidem.*

[16] PALMERINI Chiara, "Glifosato, tutto quel che c'è da sapere" (articolo in linea), *Focus*, 2017. URL: https://www.focus.it/scienza/scienze/pericolo-glifosato-quello-che-ce-da-sapere (consultato il 15/08/18).

[17] *Ibidem.*

[18] BINDI, Gabriele, *Grani antichi. Una rivoluzione dal campo alla tavola, per la salute, l'ambiente e una nuova agricoltura*, Firenze, Terra Nuova Edizioni, 2016, p. 35.

[19] https://www.airc.it/cancro/disinformazione/glifosato-erbicida-cancerogeno/ (consultato il 15/08/18).

[20] CASCIOLI Andrea, "Glifosato, l'erbicida Roundup causa il cancro: storica sentenza contro Monsanto negli Usa" (articolo in linea), *Slowfood*, 2018. URL: http://www.slowfood.it/glifosato-lerbicida-roundup-causa-il-cancro-storica-sentenza-contro-monsanto-negli-usa/ (consultato il 20/08/18).

[21] PALMERINI Chiara "Glifosato, tutto quel che c'è da sapere" , *op.cit.*

[22] https://jech.bmj.com/content/early/2018/03/06/jech-2017-209776.long (consultato il 20/08/2018).

[23] MODONESI Carlo, "Glifosato cancerogeno: Europa sotto accusa. Uno studio dimostra l'arbitrarietà di Efsa ed Echa nell'analisi dei dati" (articolo in linea), *Slowfood*, 2018.URL: http://www.slowfood.it/glifosato-cancerogeno-europa-sotto-accusa/ (consultato il 20/08/18).

[24] "Caso Monsanto, Petrini: "Sugli erbicidi serve un cambio di mentalità"" (articolo in linea, *tratto da* La Stampa del 12 agosto 2018), *Slowfood*, 2018. URL: http://www.slowfood.it/caso-monsanto-petrini-sugli-erbicidi-serve-un-cambio-di-mentalita/ (consultato il 28/08/2108).

Persino i fitoregolatori sono dei regolatori, che si aggiungono alla lista delle sostanze nocive utilizzate nelle colture, che verranno trattati qui di seguito in quanto anch'essi vengono spesso citati all'interno dei video tradotti nel prossimo capitolo. I fitoregolatori sono detti anche *bioregolatori* e sono dei composti utilizzati in questo caso sulle piante, al fine di ottenere effetti desiderati, come la crescita anticipata o aspetti riguardanti la colorazione, influenzando i processi fisiologici delle piante di grano.[25] Alcuni esempi a riguardo sono: *auxine, gibberelline, citochinine, etilene* ecc.[26]

Tuttavia l'EFSA non si occupa solo di esaminare i pesticidi in maniera approfondita attraverso ricerche sul campo, poiché anche le micotossine fanno parte delle sostanze analizzate. Come si può leggere dal vocabolario online di Treccani, la *'micotossina'* è:

> in tossicologia, il nome generico di sostanze elaborate da miceti (di cui le più note sono le aflatossine), in grado di produrre effetti tossici nell'uomo e in altri animali a sangue caldo: la maggior parte di esse sono prodotte da muffe (aspergilli, penicilli) che vegetano su derrate (granaglie, semi oleosi, ecc.) mal conservate, pericolose per il bestiame e per l'uomo. (citazione tratta da http://www.treccani.it/vocabolario/micotossina, consultato il 26/08/2018)

Come da definizione sopracitata, le *'aflatossine'* rappresentano una tipologia di micotossine, sono prodotte dall'*Aspergillus flavus* e *parasiticus* e ne esistono di varie categorie: B1, B2, G1, G2 ed M1.[27] Esse si presentano attraverso la contaminazione degli insetti sulle piante nelle stagioni in cui le temperature sono più elevate e le piogge sono scarse.[28] Sono caratteristiche delle piantagioni di cereali ed in particolare del mais, che, al fine di evitare la contaminazione da aflatossine, necessita di alcuni accorgimenti da parte degli agricoltori nelle fasi di essicazione, raccolta e stoccaggio.[29] La problematica principale è che queste micotossine in alcuni casi sono presenti negli alimenti ingeriti dai consumatori, che a loro volta sicuramente contrarranno dei seri problemi di varia natura. Secondo alcuni studi accurati, svolti anche a Shanghai, questo tipo di micotossine risultano dannose per l'uomo in quanto sono altamente tossiche e cancerogene e tra queste il primato è dell'aflatossina di tipo B1.[30] Inoltre, le fasce più a rischio sono quelle dei bambini e degli adulti. Il fegato e il sistema immunitario sono le parti maggiormente colpite.[31] Al fine di tenere sotto controllo le aflatossine e tutelare i consumatori, l'EFSA ha stabilito nel Regolamento (UE) 1881/2006 [32] i livelli massimi degli agenti contaminanti tra i quali le aflatossine devono sottostare.[33]

---

[25] EFSA, Cinque domande sulle aflatossine. Risponde Carlo Brera, Dip. di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'Iss, URL: http://old.iss.it/binary/efsa/cont/Aflatossine_Brera.pdf (consultato il 22/09/2018).

[26] SCHIAPARELLI Alberto, I Fitoregolatori. Storia, impieghi, normativa, mercato, ricerca, febbraio 2018, URL: https://agronotizie.imagelinenetwork.com/materiali/Varie/File/alberto-schiaparelli-storia-fitoregolatori-compressed.pdf (consultato il 28/08/2018).

[27] EFSA, Cinque domande sulle aflatossine. Risponde Carlo Brera, Dip. di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'Iss, *op. cit*, p. 1.

[28] *Ibidem.*

[29] *Ivi, p. 5.*

[30] *Ivi, p. 2.*

[31] *Ibidem.*

[32] Regolamento (CE) N. 1881/2006 Della Commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari(Testo rilevante ai fini del SEE), 2006R1881 — IT — 01.07.2010 — 004.001 — 1,

Tra le micotossine, è necessario citare anche le ocratossine: tuttavia, per questo progetto di tesi, la più interessante è l'ocratossina A, tipica dei cereali.[34] Viene prodotta attraverso dei funghi delle specie *Aspergillus* e *Penicilium*.[35] La sua presenza è stata riscontrata, al contrario delle aflatossine principalmente nel mais, in una maggior quantità di tipologie di cereali.[36] Secondo il regolamento menzionato precedentemente, il limite consentito dell'ocratossina A presente nei cereali non trasformati non deve superare il limite di 5,0 (µg/kg).[37]

Legata all'ambito delle micotossine, è importante trattare di fusariosi, al fine di avere una panoramica approfondita riguardo questa sezione. Si tratta di una malattia che danneggia le spighe di cereali come mais, segale, orzo e frumento.[38] Viene causata da funghi di genere *Fusarium* e *Microdochium*.[39] I quali si vanno ad inserire nelle spighe, causandone il disseccamento e la trasformazione della cariosside (o chicco), attraverso la produzione di micotossine,[40] tra cui il DON è la più famosa.[41] Quest'ultime, presenti all'interno delle spighe, sono state analizzate come altamente cancerogene e di conseguenza dannose per la salute dei consumatori. Le micotossine possono essere ritrovate non solo nella fase di coltivazione dei cereali ma anche nelle fasi successive di raccolta e stoccaggio.[42] Una volta danneggiate le spighe, risulta evidente che la resa del cereale diminuisce drasticamente del 30 – 70%.[43]

---

URL: https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20100701:IT:PDF (consultato il 26/08/2018).

[33] http://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/aflatoxins-food (consultato il 26/08/2018).

[34] http://www.lambda.it/index.php?option=com_content&view=article&id=85:ocratossina-a&catid=96&Itemid=544 (consultato il 30/08/2018).

[35] *Ibidem.*

[36] *Ibidem.*

[37] *Ibidem.*

[38] https://www.colturaecultura.it/content/malattie-1 (consultato il 30/08/2018).

[39] *Ibidem.*

[40] *Ibidem.*

[41] https://m.agro.basf.it/agroportal/mit/it/mpests/Infestanti_dettagli_94208.html (consultato il 26/08/2018).

[42] https://www.colturaecultura.it/content/malattie-1, *op. cit.*, p. 136-137.

[43] https://m.agro.basf.it/agroportal/mit/it/mpests/Infestanti_dettagli_94208.html, *op. cit.*

## *2.1. Il Bio e la certificazione biologica dei prodotti del Mulino Marino*

Trattare di agricoltura biologica e, di conseguenza, sensibilizzare il consumatore all'acquisto di prodotti biologici che fanno bene alla salute è fondamentale al fine di creare le basi per un futuro migliore. Questo capitolo si concentra, in una prima parte, nell'approfondimento riguardante l'agricoltura e la certificazione biologica, successivamente nella presentazione dei prodotti biologici commercializzazione dalla famiglia Marino.

A questo punto viene spontaneo domandarsi: "Che cosa è il bio?" e la risposta che fornisce sul suo sito web AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) è che si tratta di un metodo di produzione e un modello di sviluppo rurale, che tiene conto della tutela dell'ambiente, riconosciuto dall'Unione Europea.[44] Praticare agricoltura biologica, in questo senso, significa partire dal suolo e dalle sue caratteristiche, diverse colture per diversi terreni, senza l'utilizzo di alcun diserbante o fertilizzante. Inoltre, significa rispettare i cicli delle colture, preferire una coltivazione lenta ed una filiera corta. Tuttavia agricoltura biologica è anche sintomo di comunità che riunisce e mette in comunicazione i produttori, i contadini ed i cittadini-consumatori che promuovono l'agricoltura biologica come modello sostenibile a favore dell'ambiente e delle risorse naturali verso una progressiva consapevolezza,[45] al fine di creare un futuro sostenibile e duraturo, con le cui premesse si garantirà cibo per tutti,[46] di cui AIAB e *Slow Food* testimoniano solo alcuni esempi. Queste ultime sono associazioni che preferiscono la qualità alla quantità proprio come l'agricoltura biologica insegnerebbe. I costi in termini di risorse, mezzi, fertilizzanti e pesticidi, ma anche di salute, di un'agricoltura industriale sono sicuramente più alti di un'agricoltura di tipo biologico.[47] Inoltre, è necessario riflettere su chi mangerà i prodotti, sul sentirsi la responsabilità nel creare un prodotto sano e in questo senso nutrire le persone.[48]

Al fine di agevolare il consumatore nella scelta di prodotti biologici, la certificazione biologica è pressoché fondamentale. Ogni produttore di un determinato genere alimentare, al fine di ottenerla, si deve impegnare a seguire un certo iter burocratico e legislativo che si estende fino a due o tre anni prima dell'avvio per la richiesta del certificato.[49] Il produttore, soggetto a controlli periodici da parte di FederBio[50] ed altri organismi, deve rispettare inoltre le leggi sull'etichettatura di un prodotto biologico in cui oltre alle informazioni principali è necessario apportare il nome dell'ultimo operatore che è venuto a contato con il prodotto ed aggiungere il logo biologico nazionale ed europeo.[51] La trasparenza e la

---

[44] https://aiab.it/il-bio/ (consultato il 26/08/2018).
[45] https://aiab.it/cosa-fa-aiab/ (consultato il 30/08/2018).
[46] PASCALE Gaetano, "Così l'agricoltura biologica può sfamare il mondo" (articolo in linea, *tratto da* La Stampa del 3 dicembre 2017), *Slowfood*, 2017. URL: http://www.slowfood.it/cosi-lagricoltura-biologica-puo-sfamare-mondo/ (consultato il 26/08/18).
[47] http://www.slowfood.it/agricoltura/ (consultato il 28/08/2018).
[48] *Ibidem.*
[49] https://www.ideegreen.it/come-certificare-i-prodotti-biologici-2112.html (consultato il 26/08/2018).
[50] FederBio consiste in un gruppo di organizzazioni, che si occupano di agricoltura biologica e biodinamica e rappresentano a livello istituzionale questo settore. http://feder.bio/federbio/ (consultato il 26/08/2018).
[51] https://www.ideegreen.it/come-certificare-i-prodotti-biologici-2112.html, *op. cit.*

rintracciabilità dei prodotti sono sicuramente altri espedienti che sono utili al consumatore durante il momento dell'acquisto.

La famiglia del mulino Marino si trova perfettamente in accordo con tutte le normative a riguardo, poiché non utilizza alcun tipo di pesticida o fertilizzante per le colture. Questo è dimostrato da una politica di lavoro che, oltre a seguire le normative vigenti in materia di biologico, si distingue dalla continua crescita di mulini per l'inutilizzo di bioregolatori e per l'attenzione e la cura della qualità dei prodotti a discapito della quantità, che al contrario caratterizza la maggior parte dei mulini. Questi ultimi utilizzano strutture a pietra e non a pietra naturale, in favore della quantità e non della qualità. I fratelli Fulvio e Fausto si impegnano invece nella ricerca delle materie prime di alta qualità ma soprattutto di cereali che, anche avendo una resa inferiore agli altri, possiedono proprietà nutritive maggiori. A questo punto viene presentata la variegata gamma di cereali macinati al mulino con le rispettive proprietà. Tutti i seguenti cereali, prima di essere macinati vengono esaminati attraverso degli appositi campioni, che permettono di analizzare la presenza di oltre 400 pesticidi al loro interno. Tra i pesticidi che potrebbero presentarsi, nomi come erbicidi, fitoregolatori, insetticidi ecc. rappresentano quelli più comuni. A garanzia del biologico, i cereali macinati al Mulino Marino non contengono questi additivi, previa rilevazione tramite le analisi sopracitate.

- L'*Enkir* o *Triticum monococcum* è il primo cereale da cui si è scelto di partire, poiché è uno dei prodotti su cui i fratelli Marino puntano per alimentare e sviluppare il loro mercato sia locale ma soprattutto estero. La natura propone più di 300 varietà di questo cereale e la famiglia Marino attraverso accurati esperimenti sul territorio piemontese ne ha selezionate sette o otto e le ha riunite insieme sotto il nome di Enkir. Si tratta di un cereale con una colorazione giallo naturale ed è anche definito il cereale biologico per eccellenza.[52] Proveniente da zone antiche come la Turchia e l'Iran, rappresenta la chiave di svolta non solo per il settore agricolo, in quanto si adatta a tutti tipi di terre marginali in cui cresce e non necessita di alcuna assistenza da parte dell'uomo, ma anche a livello alimentare poiché la presenza di carotenoidi lo rendono un forte antiossidante.[53] Inoltre, se presente in una dieta e intervallato con altri cerali, la ricchezza delle sue proteine fa saziare l'organismo senza appesantirlo, poiché i prodotti contenenti la farina di Enkir possono essere anche non lievitati (ne è un esempio il pane azzimo).
- *Farro*: nasce quasi 10.000 anni fa in Medio Oriente,[54] fa parte della famiglia delle graminacee, era stato sostituito dal grano e dal mais.[55] Si presenta in tre versioni: *Triticum monococcum o Einkorn*, *Triticum dicoccum emmer* (verosimilmente in

[52] https://www.mulinomarino.it/cereali.php (consultato il 30/08/2018).
[53] *Ibidem.*
[54] GIORILLI, Piergiorigio, LIPETSKAIA Elena, *Il grande libro del pane. Tutti i segreti della panificazione, svelati da un grande maestro*, Milano, Gribaudo, 2015, p. 14.
[55] RECANATINI, Simona, SASSI Sonia, *Le farine dimenticate. Farro, segale, avena, castagne, mandorle e molto altro*, Milano, Gribaudo, 2016, p. 53.

Palestina)[56] e *Triticum spelta*,[57] la cui origine è in Asia sud-occidentale.[58] Presenti sul mercato, il secondo è il farro per eccellenza, l'ultimo è poco diffuso, nonostante contenga delle proteine di qualità.[59] Come l'*Enkir* non ha bisogno di molte cure da parte dell'uomo, tuttavia possiede all'incirca le stesse proprietà del grano tenero.[60] In Italia è particolarmente diffuso nella zona della Garfagnana, dove ha ottenuto la denominazione Igp[61] e viene utilizzato per cucinare i piatti tipici.[62]

- Il *Kamut* o *Triticum turanicum* invece, come il Senatore Cappelli,[63] è considerato uno dei grani antichi per eccellenza. Nasce come marchio registrato nel 1990 dalla famiglia Quinn, al fine di garantire un prodotto di elevata qualità e coltivabile soltanto tramite agricoltura biologica certificata.[64] Di origine canadese, 6.000 anni fa era già coltivato in Egitto, è una delle tipologie di grano duro presenti in commercio.[65] Sin dall'antichità non ha subito modifiche per quanto riguarda il metodo di coltivazione e di conseguenza il suo rendimento a livello di qualità e quantità. La povertà delle terre del sud Italia sono tutt'ora l'area più adatta alla sua coltivazione.[66] Tutte le proprietà naturali di cui dispone il grano duro sono presenti nelle varie tipologie di pasta, prodotte con il cereale di Gragnano e vendute dal Mulino Marino a Shop Piemonte.
- La *segale* verosimilmente ha origine in Asia occidentale, già conosciuta nell'Età del Bronzo,[67] è una pianta che si adatta particolarmente ai climi freddi, infatti ad oggi viene coltivata in alcune regioni dell'Italia settentrionale, tra cui il Piemonte e il nord Europa.[68] I chicchi di segale, possiedono proprietà nutritive utili per la diminuzione del peso corporeo, per questo è un alimento presente molto spesso nelle diete.[69] La creazione del pane che ne deriva, agli occhi dei consumatori risulta

---

[56] DEI, Serena, *L'arte della pizza di Simone Padoan*, Milano, Gribaudo, 2013, p. 17.
[57] GIORILLI, Piergiorigio, LIPETSKAIA Elena, *Il grande libro del pane, op.cit.*, p. 14.
[58] DEI, Serena, *L'arte della pizza di Simone Padoan, op.cit.*, p. 17.
[59] GIORILLI, Piergiorigio, LIPETSKAIA Elena, *Il grande libro del pane, op.cit.*, p. 14.
[60] https://www.mulinomarino.it/cereali.php, *op. cit.*
[61] RECANATINI, Simona, SASSI Sonia, *Le farine dimenticate. Farro, segale, avena, castagne, mandorle e molto altro, op. cit.*, p. 53.
[62] http://www.cure-naturali.it/farro-proprieta-benefici/3018#proprieta (consultato il 26/08/2018).
[63] Il Senatore Cappelli, di origine abruzzese, è stato promotore di una riforma agraria, che agli inizi del Novecento aveva permesso di distinguere il grano duro dal grano tenero. RECANATINI, Simona, SASSI Sonia, *Le farine dimenticate, op. cit.*, p. 181.
[64] GIORILLI, Piergiorigio, LIPETSKAIA Elena, *Il grande libro del pane, op. cit.*, p. 15.
[65] http://www.cure-naturali.it/kamut-proprieta-benefici/3021#descrizione (consultato il 26/08/2018).
[66] http://www.molinorossetto.com/it/blog/87-il-grano-duro-senatore-cappelli (consultato il 28/08/2018).
[67] DEI, Serena, *L'arte della pizza di Simone Padoan, op. cit.*, p. 17.
[68] GIORILLI, Piergiorigio, *La lievitazione lenta. Prodotti da forno perfetti grazie ai consigli di un grande maestro: 1*, Milano, Gribaudo, 2016, p. 12.
[69] GIORILLI, Piergiorigio, LIPETSKAIA Elena, *Il grande libro del pane, op. cit.*, p. 16.

di un colore più scuro rispetto al colore del pane tradizionale, con un aroma particolare e una tendenza leggermente acida.[70]

- Il *Mais ottofile*, proveniente dall'America centrale,[71] è definito in questo modo per il numero di file di chicchi presenti nella spiga,[72] tuttavia è anche conosciuto con il nome di granoturco[73] e di "mais del Re" secondo informazioni storiche. Come molti altri cereali viene coltivato dai contadini dell'Alta Langa, secondo i metodi tradizionali senza né aggiunte e né modifiche, al fine di mantenerne l'aroma e le proprietà nutritive di farina integrale.[74] Caratterizzato da un colore giallo intenso, viene mescolato insieme ad altre farine di mais pregiate e venduto sul mercato come uno dei prodotti di alta qualità. Il suo uso è preferibilmente dedicato alla polenta.[75]
- Il *grano saraceno*, forse non tutti lo sanno, non è un cereale poiché non appartiene alla famiglia delle *Graminacee*, bensì alle *Poligonacee.* [76] Originario della Manciuria,[77] viene coltivato nel nord Italia dal Seicento, soprattutto nel Sud Tirolo e in Valtellina.[78] La polenta è la preparazione a cui si adatta meglio la farina di grano saraceno, piatto cucinato prevalentemente nella stagione invernale. Le sue proprietà tra cui vitamine, proteine e sali minerali lo fanno figurare alla pari dei cereali e la sua farina può essere utilizzata per i prodotti destinati alle persone celiache.[79]

---

[70] http://www.cure-naturali.it/segale/3703 (consultato 28/08/2018).
[71] GIORILLI, Piergiorigio, LIPETSKAIA Elena, *Il grande libro del pane*, *op. cit.*, p. 23.
[72] https://www.fondazioneslowfood.com/it/arca-del-gusto-slow-food/mais-ottofile/ (consultato il 28/08/18).
[73] Granturco era un nome improprio e stava ad indicare il grano proveniente da luoghi lontani e stranieri. RECANATINI, Simona, SASSI Sonia, *Le farine dimenticate*, *op. cit.*, p. 85.
[74] https://www.mulinomarino.it/cereali.php, *op. cit.*
[75] *Ibidem.*
[76] GIORILLI, Piergiorigio, LIPETSKAIA Elena, *Il grande libro del pane*, *op. cit.*, p. 18.
[77] RECANATINI, Simona, SASSI Sonia, *Le farine dimenticate*, *op. cit.*, p. 69.
[78] *Ibidem.*
[79] http://www.cure-naturali.it/grano-saraceno/3784 (consultato il 28/08/18).

## *2.2. Dalla Rivoluzione Verde dei grani moderni alla biodiversità dei grani antichi*

Avendo già approfondito i temi del biologico, dei fitoregolatori e dei pesticidi, non rimane che analizzare che cosa sia la biodiversità e perché sia un tema molto dibattuto al giorno d'oggi. A seguito di ricerche, si può affermare che il termine 'biodiversità' sia stato diffuso per la prima volta nel 1988.[80] Molti sono gli studiosi che hanno portato avanti ricerche approfondite su questo tema fino ad arrivare ad una classificazione condivisa all'incirca da tutti. Tuttavia il termine biodiversità in generale sta ad indicare la ricchezza di un ecosistema;[81] pertanto può essere applicato a diversi campi come ad esempio il regno animale, vegetale ecc. Al fine di mantenere il filo conduttore di questo progetto di tesi, ci si limita a trattare di biodiversità in campo agricolo, in particolare nella coltivazione dei cereali, degli effetti che questa può comportare a livello di salute e di una delle organizzazioni promotrici della biodiversità in tutte le sue forme, ossia *Slow Food.*

In questa prima parte verranno ripercorse le tappe più interessanti riguardanti i cereali e utili a comprendere come si è sviluppato il mondo del grano dalle popolazioni antiche fino ai giorni nostri. Come già affermato nella presentazione dei vari cereali, i grani all'inizio venivano coltivati dai popoli antichi principalmente nelle terre che comprendevano la Mezzaluna Fertile, per poi espandersi in molti altri territori. A quel tempo era già presente un metodo, anche se sicuramente più spartano rispetto ai giorni nostri, per selezionare i grani migliori e di conseguenza creare delle varietà di natura più produttiva e resistente.[82] In questo senso la biodiversità consiste nella natura che offre cibo e acqua agli esseri viventi tutti i giorni.[83] Le varietà che venivano coltivate in quel periodo si possono definire vecchie varietà[84] o tradizionali come afferma il genetista italiano Salvatore Ceccarelli in un'intervista,[85] lavorate in Italia fino ai primi anni del'900.[86]

Ripercorrendo la storia, un altro periodo che necessita di essere menzionato è il Fascismo, epoca cruciale ricordata anche per la 'Battaglia del grano', il cui scopo era quello di eliminare le problematiche riguardanti l'autosufficienza del popolo rispetto alla produzione del frumento.[87] Tuttavia il vero cambiamento si è verificato durante il periodo della Rivoluzione Verde, di cui Nazareno Strampelli ne è considerato il precursore.[88] In questo senso, rispetto alla 'Battaglia del grano', il cui scopo era quello di mantenere le colture del grano nelle terre già predestinate a tale coltura, al fine di non intaccare le altre, con

---

[80] FERRARI Marco, "Cos'è la biodiversità" (articolo in linea), *Focus*, 2015. URL: https://www.focus.it/ambiente/ecologia/cose-la-biodiversita (consultato il 26/08/18).
[81] *Ibidem.*
[82] SCIALDONE, Antonella, *Pasta madre, pane nuovo, grani antichi. Ricettario illustrato*, Milano, Edagricole-New Business Media, 2015, p. 19.
[83] https://www.wwf.it/il_pianeta/biodiversita/che_cosa_e_biodiversita/ (consultato il 26/08/2018).
[84] SCIALDONE, Antonella, *Pasta madre, pane nuovo, grani antichi, op. cit.*, p. 19.
[85] BINDI, Gabriele, *Grani antichi, op. cit.*, p. 53.
[86] SCIALDONE, Antonella, *Pasta madre, pane nuovo, grani antichi, op. cit.*, p. 19.
[87] *Ivi*, p. 20.
[88] *Ibidem.*

la ‘Rivoluzione Verde’ del 1942 si ha un cambiamento di rotta. Tutte i miglioramenti e le tecniche utilizzate fino a quel momento, erano state sostituite dall’ibridazione dei cereali, dall’utilizzo di fitosanitari, da processi meccanici in favore di un’agricoltura di scala mondiale.[89] Nazareno Strampelli, grazie ai suoi studi sperimentali, era riuscito a creare nuove piante di cereali, selezionando le migliori specie provenienti dalle diverse parti del mondo e incrociandole tra di loro, tenendo conto di coordinate come la precocità, la resistenza all’allettamento e le malattie derivanti da funghi.[90]

Il risultato che aveva ottenuto aveva condotto il popolo, durante l’epoca del fascismo, ad essere autosufficiente nell’alimentazione del grano e, dall’altro, aveva portato a grandi miglioramenti genetici nella ricerca agricola come mai prima d’allora. Oltre alla varietà “*Ardito*”, è necessario citare una delle varietà più famose al giorno d’oggi nel mondo dei cereali, ossia la “Senatore Cappelli”, dedicata a Raffaele Cappelli, che aveva donato a Strampelli i suoi terreni per le ricerche sul grano duro e che nel frattempo era diventato senatore.[91] Con il successivo aumento della domanda da parte dei consumatori e la richiesta di pani bianchi e raffinati, durante il successivo periodo della Rivoluzione Verde, l’aumento della produttività dei cereali contenenti prodotti agrochimici è stata la causa di molte conseguenze negative non solo per la biodiversità ma anche per tutti coloro che erano coinvolti nell’agricoltura.[92] Oltre ad agevolare l’agricoltura industriale e l’urbanizzazione, essa ha danneggiato la biodiversità dei campi ma soprattutto dei cereali, poiché si preferivano solo alcuni grani, pertanto gli altri non venivano coltivati e di conseguenza si riducevano le varietà.[93] Alcune tecniche di coltivazione prevedevano l’utilizzo di fitoregolatori e sostanze chimiche, prodotte mediante l’utilizzo di combustibili, che inevitabilmente portavano ad aumentare l’inquinamento e devastavano i terreni.[94] Le conseguenze che facevano riflettere maggiormente erano che la Rivoluzione Verde fosse arrivata sino in Cina e che si fosse perso il valore nutrizionale dei cereali e quindi degli alimenti.[95] La Rivoluzione Verde lanciata da *Norman Borlaug* aveva condotto ad una progressiva mancanza di cultura della conoscenza degli alimenti e costretto i contadini, quali conoscitori dei terreni e dei cereali, a sottostare ai dettami delle multinazionali ed a sacrificare la loro autonomia basata sulla lentezza dei cicli naturali a favore di processi sempre più veloci.[96]

Nel 1994, attraverso l’intervento dell’ONU, erano stati stabili dei piani a livello nazionale per conservare e monitorare tutte le varietà animali e vegetali a favore della biodiversità.[97] Da quel momento la cultura e coltura del grano ha preso una rotta differente verso l’agroecologia, applicata tuttavia soltanto da

---

[89] BINDI, Gabriele, *Grani antichi, op. cit.,* p. 16.
[90] SCIALDONE, Antonella, *Pasta madre, pane nuovo, grani antichi, op. cit.,* p. 20.
[91] *Ivi, p. 22.*
[92] *Ivi, p. 25.*
[93] *Ibidem.*
[94] KUEHL Gerhard, “L’ombra nera della rivoluzione verde” (articolo in linea), *Decrescita*, 2013. URL: http://www.decrescita.com/news/lombra-nera-della-rivoluzione-verde/ (consultato il 26/08/18).
[95] SCIALDONE, Antonella, *Pasta madre, pane nuovo, grani antichi, op. cit.,* p. 23.
[96] BINDI, Gabriele, *Grani antichi, op. cit.,* p. 17.
[97] SCIALDONE, Antonella, *Pasta madre, pane nuovo, grani antichi, op. cit.,* p. 26.

pochi produttori.[98] Alla base di ciò ci sono le conoscenze degli agricoltori, che dialogano con i produttori, mettendo a disposizione i loro saperi. I cereali vengono coltivati dagli agricoltori nei terreni più consoni alle loro caratteristiche di base. I produttori, dal canto, loro optano per una filiera di produzione corta, che comprenda la lavorazione in purezza,[99] al fine di ottenere un prodotto vivo e non surriscaldato o indebolito a livello nutritivo. Si tratta di un tipo di agricoltura biologica diversa, dove si mantiene la varietà dei grani, al fine di creare il patrimonio genetico e la macinazione delle sementi. A dimostrazione vi è l'ISPRA che testimonia il 20,4% di crescita in termini di terre coltivate a favore del boom del biologico per quanto riguarda il 2016.[100]

Ad ogni modo, nonostante l'alimentazione contenente una varietà di grani antichi e moderni biologici stia crescendo progressivamente, vi è ancora una percentuale di gente che consuma cereali che non sono di alta qualità ma soprattutto non sono sani e digeribili. Si tratta di grani contenenti ad esempio il *glifosato* come già affermato in precedenza o altre sostanze che potrebbero causare l'ipersensibilità alimentare fino ad arrivare a malattie come la celiachia. Tuttavia essendo quest'ultimo un tema di vasta portata verrà ripreso in maniera più approfondita nel paragrafo 'Il consumatore e il *gluten free'*.

L'obiettivo che riguarda il cibo in generale è quello di creare un nuovo metodo di produzione e di redistribuzione, partendo dalla terra e dai produttori locali.[101] Qui si inserisce il modello di 'miglioramento partecipativo' di Salvatore Ceccarelli.[102] Questo modello parte dal riconoscimento dei diversi territori, delle persone e delle loro esigenze a livello di produzione della selezione di cereali.[103] Viene portato avanti attraverso la collaborazione tra agricoltori e produttori e il risultato consiste in una biodiversità non solo di grani ma anche di prodotti finiti, che da una parte derivano dall'adattamento alle diverse condizioni di terreni e colture, dall'altra hanno un'alta percentuale di digeribilità, salubrità e proprietà nutritive, producendo così un'economia circolare.[104] Di conseguenza si registrerà una riduzione del tasso di malattie legate al cibo.

Tra gli enti che sostengono la biodiversità, in questa tesi è necessario citare *Slow Food*. Si tratta di una grande associazione internazionale no profit, impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali.[105] Fondata in Piemonte da Carlo Petrini nel 1986, *Slow Food* dopo solo tre anni si espande anche a livello internazionale, nonché in Cina. È presente sul territorio italiano e internazionale per un totale di 1500

---

[98] PASCALE Gaetano, "Rivoluzione verde addio. Il futuro si chiama agroecologia" (articolo in linea, *tratto da* La Stampa del 22 aprile 2018), *Slowfood*, 2018. URL: http://www.slowfood.it/rivoluzione-verde-addio-il-futuro-si-chiama-agroecologia/ (consultato il 26/08/18).

[99] https://www.mulinomarino.it/prodotti.php, *op. cit.*

[100] PASCALE Gaetano, "Cresce il biologico, restano i pesticidi. Luci e ombre dell'agricoltura nella pagella Ispra" (articolo in linea, *tratto da* La Stampa del 26 marzo 2018), *Slowfood*, 2018. URL: http://www.slowfood.it/cresce-il-biologico-restano-i-pesticidi-luci-e-ombre-dellagricoltura-nella-pagella-ispra/ (consultato il 26/08/18).

[101] FASSIO Franco, "L'agroindustria ha fatto il suo tempo. Benvenuta economia circolare" (articolo in linea, *tratto da* Il Manifesto del 29 marzo 2018), *Slowfood*, 2018. URL: http://www.slowfood.it/lagroindustria-ha-fatto-il-suo-tempo-benvenuta-economia-circolare/ (consultato il 26/08/18).

[102] BINDI, Gabriele, *Grani antichi*, *op. cit.*, p. 53.

[103] *Ibidem.*

[104] *Ivi*, p. 50.

[105] Tutte le informazioni a riguardo sono state tratte da http://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cose-slow-food/ (consultato il 26/08/18).

sedi nel mondo. Dal suo manifesto e come si può facilmente intuire dal nome, *Slow Food* si fa promotrice di una gastronomia sana, incentrata su prodotti di qualità e su una cultura lenta agli antipodi con le politiche del fast food. Per ottenere ciò, essa sposa la sostenibilità a livello ambientale e sociale attraverso una nuova agricoltura. Si impegna inoltre nella rieducazione dei consumatori nella scelta e nella conoscenza degli alimenti attraverso il sito web personale ed eventi di grande importanza. Nel 2000, grazie al progetto dei Presidi *Slow Food*, il presidente dell'associazione riesce a promuovere le piccole realtà artigianali che risentono della scia delle grandi aziende. I Congressi nazionali e internazionali rappresentano un'altra forma, che riesce a mettere in contatto *Slow Food* con gli altri paesi dove è presente, al fine di dialogare con i rappresentanti riguardo le varie politiche da adottare o le nuove strategie da portare avanti.[106] Una comunità in cui i saperi tradizionali quelli accademici hanno pari valore e vige una stretta collaborazione, è uno dei valori fondamentali che Carlo Petrini ha sostenuto anche durante il Congresso Internazionale a Chengdu.[107]

[106] http://www.slowfood.it/ (consultato il 26/08/18).
[107] http://www.slowfood.it/carlo-petrini-verso-slow-food-2-0-una-rete-mondiale-che-non-ha-uguali-al-mondo/ (consultato il 26/08/18).

### 2.2.1. La filosofia di Slow Food è d'accordo con la Cina

Il concetto di 'cibo giusto, sano, di alta qualità ed accessibile a tutti'[108] e altri concetti ad esso connessi da quasi ormai un anno sono riusciti ad approdare anche in Cina grazie a Carlo Petrini e alla sua associazione che porta il nome di *Slow Food*. Presente a livello capillare in molte regioni italiane, è riuscita ad affermarsi anche in territorio cinese dal 29 settembre al 1° ottobre 2017, periodo nel quale si è tenuto il VII Congresso Internazionale a Chengdu, capoluogo della provincia del Sichuan nell'area sud-occidentale della Cina, conosciuta al mondo come la cucina con il maggior livello di biodiversità.[109]

Si tratta di con congresso di svolta questo di Chengdu in quanto si sono apportate delle modifiche di rilievo sia dal punto di vista dei contenuti riguardanti i temi del cibo e dei cambiamenti climatici ad esso connesso, temi caldi soprattutto da quindici anni ad oggi sia dal punto di vista dell'organizzazione.[110] L'obiettivo di arrivare a firmare una dichiarazione scritta a favore dell'essere umano e dei suoi diritti, della qualità di vita e dell'ambiente che lo circonda è stato pienamente raggiunto grazie alla votazione favorevole di 400 delegati[111] che hanno partecipato al suddetto incontro. In realtà le tematiche che si possono evincere dal documento ufficiale della dichiarazione di Chengdu sono molto più approfondite rispetto a quelle citate sopra. Queste sono il frutto degli interventi approfonditi tenuti dalle persone di grande rilievo, che hanno partecipato al congresso al fine di far valere le loro idee su temi per cui ci si continua a porre domande tutt'oggi.

Funzionali al fine di avere una maggiore comprensione riguardo l'argomento sono i concetti come l'alimentazione e l'ambiente in cui vengono coltivati i prodotti; per questo si è scelto di concentrarsi su questi temi anche se risulta evidente che un congresso di tale portata e durata sicuramente si concentri su conoscenze e concetti che riguardano problematiche ben più ampie e l'essere umano in generale.

Scritta questa premessa, a questo punto vale la pena di citare gli interventi di Carlo Petrini per la parte italiana e di *Wen Tiejun* per la parte cinese [112]. Quest'ultimo ha dichiarato: "Per affrontare i cambiamenti sociali ed economici in atto a livello globale è necessario lavorare

---

[108] Dichiarazione di Chengdu, votata dai 400 delegati partecipanti al VII Congresso Internazionale di Slow Food Chengdu, Cina, 29 settembre – 1ottobre 2017, URL: http://www.slowfood.it/wp-content/uploads/2017/10/00_Dic_Chengdu.pdf (consultato il 28/08/2018).

[109] ALLEN Darina, "Slow Food International Congress in Chengdu in China" (articolo in linea), *Cookingisfun*, 2017. URL: http://letters.cookingisfun.ie/2017/10/28/slow-food-international-congress-in-chengdu-in-china/ (consultato il 26/08/18).

[110] PETRINI Carlo, "Slow Food in Cina. Un congresso storico" (articolo in linea), *Il Manifesto*, 2017. URL: https://ilmanifesto.it/slow-food-in-cina-un-congresso-storico/ (consultato il 21/09/18).

[111] *Ibidem.*

[112] *Wen Tiejun*: Rettore esecutivo dell'Università del Popolo di Pechino, esperto di macroeconomia e sviluppo sostenibile. Fondatore del Movimento di Ricostruzione Rurale, che promuove l'agroecologia, la sostenibilità e la rigenerazione rurale. PETRINI Carlo, "The Rural Revolution of Professor Wen Tiejun" (articolo in linea, *tratto da* La Repubblica del 1 Febbraio 2018), *Slowfood*, 2018. URL: https://www.slowfood.com/rural-revolution-professor-wen-tiejun/ (consultato il 26/08/18).

sull'integrazione fra il contesto urbano e quello rurale. Tre principi devono essere al centro di questo progetto: l'attenzione per i diritti dei contadini, la promozione dell'agricoltura locale e la sostenibilità degli ambienti rurali. Per farlo bisogna passare da un modello politico ed economico fondato sul capitale a uno fondato sulle persone".[113] Sin dal 1990 si è dimostrato contrario alla globalizzazione, al mercato interno cinese, che recava danni alle realtà rurali; tuttavia solo nel 2001 la sua lotta a favore dei diritti dei contadini e le politiche connesse sono state riconosciute quali fondamentali per il progresso della Cina.[114] Entrambi, a nome della maggior parte dei presenti favorevoli, sono concordi nel sottoscrivere il primo punto, secondo cui:

Il cibo buono, pulito e sano è un diritto di tutti.

Questo per affermare che il sostentamento alimentare deve essere garantito a qualsiasi essere umano. Anche il terzo punto è rilevante e fondamentale per approfondire le tematiche che ruotano attorno all'argomento principale di questo progetto di tesi. Esso afferma che:

La salvaguardia dell'ambiente è la principale priorità del nostro agire come attivisti, agricoltori, pastori, pescatori, artigiani, studiosi, cuochi. La produzione, distribuzione ed il consumo di cibo non possono essere in conflitto con il diritto a godere di un ambiente sano e dei suoi frutti per le generazioni che verranno.

In questo senso tutti i soggetti presi in questione si impegnano a proteggere l'ambiente in cui lavorano al fine di garantire alimenti sani e di alta qualità al cliente finale. Questi soggetti devono poter essere liberi di produrre, distribuire e consumare il cibo in un ambiente consono e non contaminato da altri fattori.

L'articolo numero 6 recita invece:

L'accesso alla conoscenza è un diritto di tutti e che i saperi e le competenze tradizionali devono avere la stessa dignità di quelli accademici. Solo persone informate e consapevoli posso operare scelte libere, ponderate e ragionate.

Questo per enfatizzare e sostenere che la conoscenza è alla base di tutto, poiché garantisce la memoria e la continuità.[115]

---

[113] *Ibidem.*
[114] *Ibidem.*
[115] PETRINI Carlo, "Slow Food in Cina. Un congresso storico", *op. cit.*

L'ultimo articolo, ossia il numero 7, pertinente al campo dell'alimentazione afferma che:

> Le nostre scelte quotidiane, a partire dalla tavola possono cambiare il mondo, e sono proprio i piccoli gesti che ognuno di noi compie più volte al giorno il primo e il più importante strumento che *Slow Food* vuole realizzare.

Quello che mettiamo in tavola ogni giorno risulta dunque importante per un futuro sano e di qualità. *Slow Food* esorta quindi l'essere umano in generale a scegliere alimenti sani e di alta qualità per contribuire a crearsi un futuro migliore a livello qualitativo della vita.

Se si analizzano gli obiettivi raggiunti dal punto di vista organizzativo, è interessante come l'associazione di *Slow Food* in Cina sia stata riconosciuta a livello ufficiale solo nel 2015, grazie ad un gruppo di cinesi sostenitori della filosofia di *Slow Food*, poiché al momento in cui Carlo Petrini si è messo alla guida nel 2010 i progetti per la biodiversità erano ancora tutti da avviare.[116] *Slow Food Great China* è nata come organizzazione a livello nazionale e solo successivamente è stata riconosciuta dal governo cinese, che ha permesso di portare avanti il progetto di individuazione di un numero consistente di villaggi atti a sviluppare la filosofia di *Slow Food* nei prossimi cinque anni[117].

A livello pratico e concreto, oltre al presidente Carlo Petrini è necessario citare i contatti operativi in Cina tra cui *Zhang Lanying*,[118] direttrice del Centro di Ricostruzione Rurale e presidente del comitato scientifico di Slow Food Great China. Grazie alla collaborazione con il Centro di Ricostruzione Rurale, la Cina attualmente possiede 100 prodotti catalogati dell'Arca del Gusto,[119] tra cui il riso di 培田(*Péitián*) coltivato nel 福建(*Fújiàn)*[120] ed attraverso l'educazione alla salute, all'ambiente e ad un'agricoltura sostenibile, cerca di aiutare e di garantire condizioni di vita migliori ai contadini e di evitare lo svuotamento di massa delle campagne in favore delle aree urbane.[121]

In questa ottica i mercati contadini, le comunità di supporto all'agricoltura, gli orti urbani individuali o collettivi diventano gli elementi chiave per cambiare il futuro del cibo a livello mondiale.[122] Dunque, la parola d'ordine è proprio qui: la complessità del mondo, che non si può controllare né respingere, solo abbracciare e accogliere. *Slow Food* è pronto più che mai a mettersi in gioco.[123] Fondamentale a riguardo è il *Menu for Change*, che sostiene il consumo del cibo legato al

---

[116] BAITONE Carlotta, "'man shi' zai Zhongguo" "'慢食'在中国" ['Slow food' in Cina], *Istituto Confucio,* vol.06, n. 23, nov. 2017, pp. 44.
[117] *Ivi*, p. 45.
[118] NANO Paola, "I delegati al Congresso Internazionale di Slow Food. 20 storie emblematiche per cambiare dal basso il sistema alimentare" (articolo in linea), *Slowfood*, 2017. URL: https://www.slowfood.com/press-release/delegati-al-congresso-internazionale-di-slow-food-20-storie-emblematiche-per-cambiare-dal-basso-il-sistema-alimentare/ (consultato il 21/09/18).
[119] *Ibidem.*
[120] BAITONE Carlotta, "'man shi' zai Zhongguo" "'慢食'在中国" ['Slow food' in Cina], *op. cit.*, p. 45-46.
[121] NANO Paola, "I delegati al Congresso Internazionale di Slow Food. 20 storie emblematiche per cambiare dal basso il sistema alimentare", *op. cit.*
[122] PETRINI Carlo, "Slow Food in Cina. Un congresso storico", *op. cit.*
[123] Ibidem, cit.

cambiamento climatico, in cui la Cina cerca di ridurre le emissioni di gas del 60 – 65% entro il 2030.[124]

## 3. *Il mercato alimentare delle farine*

L'argomento 'farine' è diventato un tema attuale, poiché mai come oggi si discute di alimentazione sana in varie sedi. In una società in cui il benessere fisico è fondamentale, discutere di farine è rilevante a causa delle problematiche in aumento legate alle intolleranze. Questo capitolo ha lo scopo di far conoscere in maniera più approfondita al consumatore il mondo delle farine, la loro qualità e soprattutto l'importanza di consumare prodotti contenenti farine sane, biologiche e digeribili. Detto ciò, per chi è principiante questo potrebbe essere un mondo misterioso ma allo stesso tempo interessante, al fine di comprendere quale farina sia più adatta alle proprie esigenze.

Il termine 'farina' deriva dal latino far, "farro", un cereale affine al frumento, molto diffuso nell'Italia dell'epoca preromana e romana, oggi di nuovo in auge.[125] La presenza di glutine (definito anche con la sigla W), il processo di lavorazione, la raffinazione rappresentano criteri diversi per classificare le farine. Queste ultime si ottengono sia dalla molitura dei grani, sia dei ceci e delle castagne ecc. Tuttavia in questo capitolo si è deciso di affrontare solamente quelle derivanti dai cereali, poiché sono quelle più utilizzate nel quotidiano dalla maggior parte dei consumatori.

Anticamente le esigenze della molitura della farina erano diverse rispetto ai tempi nostri in quanto la farina veniva macinata per mezzo di macine a pietra senza che le varie componenti del grano venissero divise, al fine di creare un prodotto più buono a livello qualitativo.[126] Poiché non vi era l'esigenza di conservare la farina per lungo tempo, tutte le sezioni del frumento venivano tenute nel processo di macinazione, in caso contrario si sarebbero alterate o irrancidite.[127] Tuttavia, ad oggi la maggior parte dei mulini tende separare le componenti del grano poiché comporta vantaggi: non solo una maggiore conservazione della farina, ma anche vantaggi commerciali, ossia il commercio di parti del grano per usi diversi, come può essere l'alimentazione zootecnica. Nonostante a questi prodotti manchino delle proprietà nutritive, risultano comunque dei prodotti conformi alle leggi.[128]

La premessa fondamentale da scrivere è che, in questo progetto di tesi dedicato all'attività del mulino Marino, si tratterà solamente dell'arte molitoria a pietra naturale, in quanto la struttura è costituita interamente da pietre naturali. In questo senso un mulino a pietra naturale risulta fondamentale, al fine di ottenere un prodotto di qualità, più nutriente e con un aroma maggiore. Le pietre quando macinano il grano, sfregano il prodotto senza toccarsi, tramite una procedura molto lenta, che non fa assolutamente riscaldare il

---

[124] BAITONE Carlotta, "'man shi' zai Zhongguo" "'慢食'在中国" ['Slow food' in Cina], *op. cit.*, p. 47.
[125] http://www.gamberorosso.it/it/food/1020482-guide-pratiche-le-farine-come-riconoscerle-e-sceglierle (consultato il 28/08/2108).
[126] DEI, Serena, *L'arte della pizza di Simone Padoan, op. cit.*, p. 18.
[127] *Ibidem.*
[128] DEI, Serena, *L'arte della pizza di Simone Padoan, op. cit.*, p. 19.

cereale. La farina che ne deriva, mantiene al suo interno tutte le vitamine, le proteine e gli oligoelementi, che ha assorbito precedentemente.

Dunque a livello di lavorazione, la farina integrale si distingue dalla farina tradizionale, in quanto la prima non subisce la fase della setacciatura, che solitamente avviene dopo che il chicco viene spogliato del suo guscio attraverso l'impiego di cilindri, detti *laminatoi*, atti a sfogliare la farina.[129] La mancanza di questo passaggio le permette di avere al suo interno il germe intero e di conseguenza una maggiore percentuale di fibre. La questione del biologico, invece, è legata non solo alla lavorazione dei cereali ma anche alla qualità della farina, poiché maggiori sono le quantità delle diverse parti del chicco all'interno, maggiori sono le fonti di benessere per l'organismo come fibre, sali minerali, vitamine, proteine ecc. Collegata al processo di lavorazione, la raffinazione è esattamente la fase successiva, che subisce la crusca, una parte del chicco. Nel dettaglio la crusca si allontana dalla farina tramite l'*abburattamento* ed i residui che ne derivano determinano la consistenza della farina al tatto: grossolana, fine e finissima.[130]

Avendo già trattato le sezioni del processo di lavorazione del grano, interessanti ed utili a questa dissertazione, è importante ora conoscere cosa sia il glutine, senza entrare in dettaglio, poiché non è l'argomento principale di questa tesi, tuttavia viene citato più volte all'interno dei video del Mulino Marino. Argomento condiviso da tutti, il glutine è un complesso proteico nonché uno degli elementi principali della dieta mediterranea, presente in alimenti come la pasta, il pane e tutti i cibi che presuppongono una lievitazione di breve o lunga durata.[131] Si tratta di una proteina presente nella farina e costituita da due parti, la gliadina e la glutenina. Queste, a contatto con l'acqua, nella fase dell'impasto, creano una sorta di reticolo, denominato *maglia glutinica*, contenente amidi e gas, che si riconosce ad esempio nel pane tramite le bolle e la sua struttura spugnosa. Una maglia glutinica forte, a causa della maggiore resistenza, presuppone a sua volta una lavorazione maggiore dell'impasto.

Pertanto è indispensabile trattare l'argomento riguardante la forza della farina, determinato grazie alle caratteristiche reologiche,[132] non solo perché presente con la lettera W sulle etichette dei packaging di farine, ma anche come elemento, che permette di fare una suddivisione tra le diverse farine.[133] Quando la si menziona, si fa riferimento alla quantità di glutine sviluppato e alla sua capacità di assorbire l'acqua, altrimenti anche detta capacità panificabile, misurabile con l'alveografo di Chopin.[134] La forza di una farina ricca di glutine è direttamente proporzionale alla ricchezza delle proteine, essendo il glutine una proteina, come già affermato in precedenza.[135] Siccome quest'ultimo argomento è molto vasto, una parte verrà anche trattata nel paragrafo successivo, il quale mette in relazione il consumatore italiano e la questione del 'gluten free'.

---

[129] *Ivi*, p. 23.
[130] *Ivi*, p. 18.
[131] SCIALDONE, Antonella, *La pasta madre. 64 ricette illustrate di pane, dolci e stuzzichini salati*, Milano, Edagricole-New Business Media, 2010, p. 22.
[132] La reologia è un ramo della fisica che studia le deformazioni subite dalla materia sotto uno sforzo meccanico. Definizione tratta da Giorilli, Piergiorigio. GIORILLI, Piergiorigio, *La lievitazione lenta, op.cit.*, p. 14.
[133] *Ivi*, p. 15.
[134] GIORILLI, Piergiorigio, *Pane & pani*, Milano, Gribaudo, 2017, p. 30.
[135] *Ibidem.*

Giunti a questo punto, facendo attenzione a riunire tutti gli indici di cui si è parlato precedentemente, dovrebbe risultare più semplice e chiara al consumatore la seguente suddivisione delle farine, secondo la legge italiana (DPR n. 187/01).[136] La farina di grano tenero si divide in:

- Farina 00: grado di abburattamento del 50 %, bianchissima e finissima[137]
- Farina 0: grado di abburattamento del 72 %, detta debole (W da 90 a 180)
- Farina di tipo 1: grado di abburattamento del 80 %, detta media ( W da 180 a 250)
- Farina di tipo 2: grado di abburattamento del 85 %[138]
- Farina integrale: subisce solo il processo di molitura, grossolana e scura[139]

In scala decrescente, la farina 00 e la farina integrale sono agli antipodi, in quanto la prima possiede il massimo grado di raffinazione e la minor quantità di sostanze nutritive, mentre quella integrale non è raffinata ed ha il maggiore apporto di sostanze nutritive. La farina di tipo 2 è conosciuta perché detta anche semi-integrale. Tuttavia vale la pena aggiungere alla lista altre due tipologie di farina, ossia la farina forte e la farina speciale. La prima ha un indice W tra i 250 e i 350, detta farina forte,[140] viene usata per impasti con elevato contenuto di grasso, come ad esempio le brioches; l'altra, con un indice W che supera i 350, viene utilizzata da mugnai, pizzaioli e panificatori per preparazioni particolari.

Persino la farina di grano duro è molto conosciuta e usata nelle diverse preparazioni, tuttavia la conoscenza di alcuni consumatori si limita al colore per distinguere la farina bianca di grano tenero dalla farina di colore giallo tipico del grano duro.

Essi non sanno che, come la farina di grano tenero, anche la farina di grano duro può essere suddivisa in tre delle seguenti sottocategorie:

- Semola
- Semolato
- Semolato integrale di grano duro
- Farina di grano duro o altrimenti detta «semola rimacinata di grano duro»[141]

Una volta macinate e miscelate, le farine da immettere sul mercato vengono confezionate in sacchi da 25 kg, specifici per i panifici, e da 5 o 10 kg.[142]

---

[136] SCIALDONE, Antonella, *Pasta madre, pane nuovo, grani antichi, op. cit.,* p. 44.
[137] DEI, Serena, *L'arte della pizza di Simone Padoan, op. cit.,* p. 22.
[138] SCIALDONE, Antonella, *La pasta madre, op. cit.,* p. 22.
[139] DEI, Serena, *L'arte della pizza di Simone Padoan, op. cit.,* p. 18.
[140] SCIALDONE, Antonella, *La pasta madre, op.cit.,* p. 24.
[141] SCIALDONE, Antonella, *Pasta madre, pane nuovo, grani antichi, op.cit.,* p. 44.
[142] GIORILLI, Piergiorigio, LIPETSKAIA Elena, *Il grande libro del pane, op.cit.,* p. 41.

## *3.1. Il consumatore e il gluten free*

Ad oggi, quando si discute di cerali e grano, il collegamento con il glutine e soprattutto con il gluten free risulta pressoché immediato ed inevitabile. Per questioni di salute legate a seri problemi o per uno "stile di vita più salutare", al giorno d'oggi questi non gode di accezione positiva nell'opinione della maggior parte del popolo italiano. Tuttavia è necessario riflettere sulle motivazioni che portano alcune persone ad optare per una dieta gluten free.

Al cospetto vi sono casi differenti che portano a soluzioni differenti, ad ogni modo sono tutte causate dal consumo e dalla quantità di glutine ingerito dal consumatore. I due estremi sono rappresentati dalla celiachia e dalla sensibilità al glutine, che colpiscono una sempre più crescente fetta di persone. Secondo alcuni studi sperimentali, ad oggi sono 198.427 i casi di celiachia diagnosticati,[143] circa l'1% della popolazione italiana.[144] Alcuni pazienti sviluppano la celiachia da una parte perché predisposti a livello genetico, che tuttavia non è riscontrabile come unica causa, dall'altra per l'alimentazione.[145] Senza dubbio il maggior consumo di cereali contenenti il glutine contribuisce ad aumentare le probabilità di sviluppare questa malattia cronica.[146] Una volta ingeriti questi alimenti, la mucosa dell'intestino viene «attaccata», poiché le gliadine riescono a penetrare all'interno fino a contaminare il sangue. Di risposta il sistema immunitario si attiva, al fine di inviare anticorpi, poiché le gliadine non hanno permesso al cibo di essere digerito.[147] A maggior ragione, il glutine contenuto nei grani moderni ha una composizione diversa da quelli tradizionali ed è più facile che causi malattie come la celiachia, soprattutto a causa delle ibridazioni, che hanno aumentato il livello infiammatorio, di cui il grano tenero è un esempio.[148] Ad oggi l'unica cura che è stata scoperta, al fine di alleviare i sintomi, è una dieta priva di alimenti che contengano il glutine (altrimenti detta gluten free),[149] sostituendoli con alimenti quali riso e patate.[150]

L'altro lato della medaglia è rappresentato dalla sensibilità al glutine, che può essere documentata secondo vari gradi. Nel caso in cui questa non sia diagnosticata e non produca gravi sintomi,[151] sono consentiti anche alimenti a basso contenuto di glutine come i cereali *monococco.*[152] Al di là di questi casi, oggi la tendenza è quella di non consumare prodotti a base di glutine anche per una questione di estetica.[153]

---

[143] http://www.salute.gov.it/portale/donna/dettaglioContenutiDonna.jsp?lingua=italiano&id=4495&area=Salute%20donna&menu=patologie (consultato il 27/08/2018).
[144] BINDI, Gabriele, *Grani antichi, op. cit.*, p. 23.
[145] *Ibidem.*
[146] https://www.fondazioneveronesi.it/magazine/articoli/lesperto-risponde/celiaci-si-nasce-o-si-diventa (consultato il 27/08/2018).
[147] BINDI, Gabriele, *Grani antichi, op. cit.*, p. 26-27-28.
[148] *Ibidem.*
[149] https://www.fondazioneveronesi.it/magazine/articoli/lesperto-risponde/celiaci-si-nasce-o-si-diventa, *op. cit.*
[150] RECANATINI, Simona, SASSI Sonia, *Le farine dimenticate, op. cit.*, p. 9.
[151] http://www.celiachia.it/Aic/AIC.aspx?SS=351&M=1365 (consultato il 27/08/2018).
[152] BINDI, Gabriele, *Grani antichi, op.cit.*, p. 25.
[153] RECANATINI, Simona, SASSI Sonia, *Le farine dimenticate, op. cit.*, p. 9.

## *3.2. Eataly in Italia e nel mondo*

*'Mangi meglio, vivi meglio'*

*e*

*'La vita è troppo breve per non mangiare bene'*

I motti scritti sopra sono quelli su cui Oscar Farinetti ha fondato nel 2003 il grande e famoso marchio Eataly, che gli hanno permesso di portarlo avanti fino ad oggi. 'Mangi meglio, vivi meglio' e 'La vita è troppo breve per non mangiare bene' sono alla base dei comandamenti presenti nel manifesto sul sito web di Eataly, su cui ogni cliente interessato può cliccare. Eataly 'alti cibi' è promotrice del "Mangiare Italiano e non solo" che è il frutto di materie prime di elevata gamma, che a loro volta vengono prodotte da artigiani che fanno della passione il loro mestiere e che hanno come obiettivo quello di aprire una nuova via nel mondo della distribuzione alimentare attraverso la commercializzazione di prodotti artigianali sani e di alta qualità.[154]

Il termine 'Eataly' è il frutto di una crasi perfetta tra *'Eat'* che in lingua inglese significa 'mangiare' e *'Italy'*, '*Italia*'. Esso non riprende solo i motti descritti precedentemente ma si concentra sui prodotti agroalimentari del nostro Paese. Diventa pertanto promotore della cucina mediterranea, raccontandone la storia e la cultura dei suoi prodotti secondo una politica di trasparenza, che unisce il produttore e il consumatore attraverso l'amore per il cibo. Il contatto con le altre culture come ad esempio quella americana nel caso del mais, permette a Eataly di dimostrare che i suoi prodotti sono frutto di condivisione e apertura nei confronti delle altre culture. Riesce così ad avvicinare il cliente interessato alla storia, al metodo di lavorazione non solo dei prodotti, che intende commercializzare, ma anche alle piccole aziende e alle persone responsabili che stanno dietro.

Aperto ufficialmente nel 2007, Eataly è costituito da un piccolo gruppo di aziende di diverse regioni d'Italia, che coprono varie categorie e sottocategorie del settore enogastronomico italiano attraverso prodotti di eccellenza. Il successo di Torino, la città culla di Eataly, ha successivamente garantito la sua diffusione in tante altre città italiane da nord a sud tra cui Milano, Roma, Firenze e Bari. Questa copertura, che contempla gran parte delle città italiane, è dovuta ad una delle sue politiche di vendita, ossia la reperibilità dei prodotti, che insieme alla sostenibilità e responsabilità caratterizzano il marchio Eataly. Secondo le strategie di marketing ad esso connesse, tutti possono accedere al grande mercato di Eataly, che propone prezzi sostenibili. Chi lavora a Eataly e chi lavora per Eataly, ossia allevatori, pescatori, viticoltori, mugnai, pastai e tantae altre persone condivide il valore della responsabilità che si sente nel creare un prodotto che sia sano, di alta qualità e che possa, di conseguenza, migliorare la qualità di vita del cliente finale, nonché del consumatore.

[154] Tutte le relative informazioni e spiegazioni a seguire sono state tratte da https://www.eataly.net/it_it/mondo-eataly/ (consultato il 30/08/2018).

Quest'ultimo concetto è di notevole importanza per la politica di Eataly. Quest'ultimi, infatti, non si sofferma a cercare di garantire una migliore qualità di vita dell'essere umano solo con la vendita dei suoi prodotti, ma porta avanti questa politica, offrendo corsi di svariate tipologie al fine di coinvolgere, guidare ed educare il consumatore per quanto concerne il campo dell'alimentazione e della degustazione. Nella prospettiva di coinvolgere il consumatore a 360°, Eataly offre la possibilità di incontrare i maestri del lavoro al fine di far conoscere la loro professione e trasmettere la loro passione ai clienti più interessati.

Tra i tanti produttori di Eataly risulta degno di nota per lo sviluppo di questo progetto il caso di Fulvio Marino,[155] nella veste di responsabile del reparto panetterie di Eataly, il quale nel video di presentazione sul sito, risponde alle domande, spiegando che il suo prodotto da forno preferito è l'otto tondo, ossia una tipologia di pane che si conserva otto giorni, da cui l'alimento prende il nome. Eataly in questo senso permette di incontrare produttori come lui, che riescono a trasmettere alle persone, oltre alla passione per il loro lavoro, le informazioni e la conoscenza del mestiere. Fulvio, come molti altri, trasmette ai suoi consumatori l'emozione per i prodotti con cui si trova a contatto ogni giorno e tra questi in prima linea possiamo trovare il lievito madre, che come dice lui: "*Sono ormai tanti anni che conosco il lievito naturale ma il lievito naturale emoziona ogni giorno. Perché ogni giorno è diverso*". Secondo Fulvio il pane sarà la sfida per il futuro, poiché l'obiettivo è quello di farne una delle fonti principali di alimentazione in Italia e nel mondo.

L'obiettivo concorde tra i produttori e Eataly di diffondere cibo e bevande che siano di alta qualità e che facciano bene alla salute ha portato quest'ultimo a farsi conoscere all'estero e a stabilire di fatto altre sedi nel mondo. Tra le città ed i paesi si possono annoverare: Stati Uniti, Monaco, Stoccolma, Mosca, San Paolo, Istanbul, Arabia, Giappone e Seul.

A questo punto risulta legittimo pensare alla diffusione di Eataly in Cina, visto che il marchio si è già fatto strada nelle città di alcuni paesi asiatici di grande rilievo strategico come Tokyo e Seul, che la Cina si sta imponendo sempre di più nel mercato mondiale e che potrebbe sicuramente contribuire a far aumentare la quantità di esportazioni italiane nel mondo. Nonostante ad oggi Eataly non sia ancora presente sul territorio cinese, 马云(*Jack Ma, Mǎ Yún*) inventore di 阿里巴巴集团(*Alibaba, Ālǐbābā Jítuán*), colosso dell'e-commerce cinese, si dice molto interessato a Eataly e ai suoi prodotti.[156] A questo punto quello che sta cercando di fare Andrea Guerra, presidente esecutivo di Eataly, è cercare di trattare con 2 o 3 dei cinque principali operatori cinesi del settore tramite un accordo con un partner locale.[157] Restando a quanto scritto sui diversi articoli di giornale a riguardo, uno dei possibili piani è quello di creare una joint venture,[158]

---

[155] https://www.eataly.net/it_it/magazine/eataly-racconta/10-anni-10-persone-che-hanno-fatto-la-storia-di-eataly/ (consultato il 28/08/18).

[156] BALESTRERI Giuliano, "Eataly strizza l'occhio ad Alibaba per conquistare la Cina prima della quotazione" (articolo in linea), *Businessinsider*, 2018. URL: https://it.businessinsider.com/eataly-strizza-locchio-ad-alibaba-per-conquistare-la-cina-prima-della-quotazione/ (consultato il 30/08/2108).

[157] *Ibidem.*

[158] POLATO Raffaella, "Eataly, arrivano i profitti. Entro l'estate un partner per lo sbarco in Cina" (articolo in linea), *Corriere*, 2018. URL: https://www.corriere.it/economia/18_maggio_03/eataly-arrivano-profitti-entro-l-estate-partner-lo-sbarco-cina-5d778af4-4f0e-11e8-aead-38ee720fad91.shtml?refresh_ce-cp (consultato il 30/08/2018).

aumentando di conseguenza le esportazioni agroalimentari. I proprietari di Eataly stanno dunque lavorando per far sì che in futuro la Cina diventi il terzo partner nel campo delle esportazioni dopo l'Italia e gli Stati Uniti.[159] Guerra è convinto che: "*Non si può essere credibili all'estero se non si è forti in casa*"[160], pertanto mentre cerca di arricchire le sedi di Eataly nel territorio italiano, porta avanti la formula 'spesa + ristorante' attraverso prodotti di filiera e artigianali italiani, con una capacità di attrazione enorme all'estero.[161] L'idea di base della famiglia Farinetti è quella di diffondere il *made in Italy* in Cina sul modello di quello portato negli Stati Uniti, che nonostante tutto continua a dare i suoi frutti.[162] Secondo i principali quotidiani italiani entro l'estate i proprietari del marchio made in Italy dovranno fare delle scelte molto importanti che determineranno il loro futuro e quello dei loro soci.

[159] FILIPPETTI Simone, "Eataly flirta con Alibaba per andare alla conquista della Cina" (articolo in linea), *Ilsole24ore*, 2018. URL: http://www.ilsole24ore.com/art/finanza-e-mercati/2018-05-03/eataly-flirta-alibaba-andare-conquista-cina-202837.shtml?uuid=AEE45OiE (consultato il 30/08/2108).
[160] *Ibidem, cit.*
[161] *Ibidem.*
[162] POLATO Raffaella, "Eataly, arrivano i profitti. Entro l'estate un partner per lo sbarco in Cina" , *op. cit.*

## *Capitolo 2 – Traduzioni*

### *2.1. Il sito web [www.mulinomarino.it](http://www.mulinomarino.it)*[163]

Marino 磨坊

来自 LANGA 的有机磨坊

意大利语 英语

100%太阳能生产：生产面粉仅使用太阳能

2018 年 8 月 11 日到 2018 年 8 月 19 日磨坊将放假

从 2018 年 8 月 3 日到 2018 年 8 月 27 日期间暂停发货

点击此处查看隐私权信息(UE 2016/ 679)

Marino Felice Srl

Via Caduti per la patria, 41 - 12054 Cossano Belbo (CN)

Partita IVA e codice fiscale : 00608690046

2018 年 9 月 2 日

访客里: 342092

[163] https://www.eataly.net/it_it/produttori/mulino-marino/ (consultato il 07/10/18).

Marino 磨坊

**欢迎来到 LANGA 丘陵的有机磨坊**

**自 1956 年起一直使用圆石石磨和滚筒装置研磨面粉**

**自 1994 年起我们生产经过有机认证的有机面粉**

| 首页 | 历史 | 产品 | 谷物 | 图片 | 新闻 | 批量面粉的检控 | 联系方式 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

**2018 年 9 月 2 日**

**我们人人有责。本磨坊郑重声明。**

我们应该保护环境，保证子孙后代的健康和美好未来，我们人人有责。

为此，我们身为磨面匠而感到自豪。

为此，我们生产**有机面粉**；也为此，我们使用**天然石磨**进行研磨。

本磨坊仅生产颜料，不生产艺术品。颜料指的是我们的各类面粉，而艺术品指的是面包、披萨、饼干、蛋糕、面包棍以及意大利面。

一幅好画作的完成既离不开好的颜料，也离不开懂得如何更好地使用这些颜料的艺术家。

本磨坊生产的面粉为手工研磨，无任何改良剂和添加剂；非标准化生产，因此不同时间生产的面粉会略有不同。

## 自然，小麦，人。

正如造酒人旨在用瓶中酒反映葡萄园中的葡萄一样，我们的面粉同样能反映田野中的麦穗。

选用最优质的原材料是我们的第一秘诀，慢慢打磨为第二秘诀。

天然石磨面粉最大程度地保留了小麦中的纤维、水溶性维生素以及大自然赐予小麦的所有微量元素。

根据我们的目标每天我们工作以获得可口、有香味和易消化的面粉。

爷爷 Felice 把做锤击的工艺传承给我们。只有在天然石磨上使用此种工艺，才能获得我们的特制面粉。

我们是磨面匠，我们从经验和热情中汲取营养。

Fulvio Marino

## Marino 石磨的古老历史

首页→ 历史

我们家族的研磨事业差不多从 1950 年开始。爷爷 Felice 年轻的时候在意大利北部皮埃蒙特地区发现了一家正在出售的小磨坊，里面有全套的滚筒铣削装置和天然石头的石磨。热爱研磨事业的 Felice 爷爷，买下了这个位于美丽 Langhe 丘陵地区的磨坊，开始跟家人一起生产面粉。 这个磨坊由水力驱动的三块大磨石组成，整个研磨系统就像一个巨大的艺术作品。就像所有的艺术创作一样， 需要充分的激情和长期的经验。

磨石来自法国专门的采石场，一对磨石就重达一千五百公斤。为了不把面粉过度加热，磨坊主要不时锤击磨石，从而使谷粒获得合适的粗糙度。不同种类的谷物有着相应的研磨方法，这些都来自于磨坊主长期的研究。磨坊生产渐渐成为了一家有规模的企业，汇聚了祖孙三代人的心血。如今，Felice 爷爷的三个孙子 Fausto、 Fulvio 和 Federico 继承了他对研磨事业的热情，在企业的不同部门肩负重任。他们的绝大部分产品延续了石磨加工的传统，也结合现代的滚筒铣削装置进行规模性生产。

大多数面粉生产企业都是只用机械生产，这样快速生产出来的面粉易于加工食物，因此广泛供应于意大利各地的面包坊。但是其中的食物防腐剂、增稠剂和食品改良剂长期食用会对健康产生不利影响。 尤其是近些年来，新一代人对快餐的消费带来了大量的健康问题（肥胖症、大肠炎、血脂障碍、高血压、糖尿病、食物耐受不良等等）。因此，人们意识到需要回归健康自然的生活方式，很多人开始注重食品的原料选择和加工方式。Marino 磨坊几十年如一日地坚持生产最天然的面粉，给予了消费者稳定的品质保证。几乎所有的产品都使用天然磨石加工。对于那些古老品种谷物的研磨，我们一直追求其产品的纯净性。我们的谷物无杂交也杜绝转基因，它们全部来自有机农场。

我们拥有三种石磨: 一种适合玉米（Ottofile 的优质品种）的加工；一种合适软质小麦和硬质小麦的加工；还有一种专门加工针对麸质过敏人群的谷物（斯佩尔特小麦、黑麦、荞麦、卡姆小麦、 鹰嘴豆、大麦和各种大米）。我们延续着祖辈的精神和技术，用最细致的工匠之心对待每一个生产环节。我们也会把经营的哲学和对事业的激情传递给下一代，让天然研磨的传统一直后继有人。

## 产品

首页→ 产品

Marino 石磨生产的每种谷物产品都拥有有机食品认证。除了对谷物严格分类的研磨以外，我们的产品没有任何添加剂如防腐剂、增稠剂和食品改良剂等。

根据每种谷物本身的特色，我们有不同的磨制方法。独特的过筛方式很好地保留了谷物中的珍贵营养，最终产品里有完整的小麦胚芽。在研磨过程中锤击磨石可以稳定地控制面粉的质量。我们一直都选择最高品质的谷物，用最适合的方法加工它们。从而得到更营养，更易消化和香味更加浓郁的面粉。

我们拥有一间内部实验室以专门测试面团流变能力，我们还有一架 N.I.R 设备以测试谷物的质量，这些都是为了选择最优质的谷物。

我们先取一些谷物的样品进行测试，然后再批量订购。我们对谷物的贮存有着严格的温度控制，对生产场所的清洁极为注重。我们在生产的每一个环节都严格把控，是为了严格控制成品的质量。

我们严格保持单一谷物制品的纯净性，这样麸质不耐受的人群也可以放心购买我们的产品。

我们产品包装的规格分别是一公斤、五公斤、十公斤和二十五公斤。我们所有的产品包装都是由非动物制品做成。您可以在我们的数据库中找到所有产品的技术信息。

**软质小麦**(由自然石头铣削方式制成)

- **Macina:** 一种全麦软质小麦粉。这种面粉适合制作蔬菜馅饼和水果蛋糕。
- **Setaccio:** 一种全麦软质小麦粉。这种面粉适合做普通面包和咸面包棍。
- **Buratto:** 一种软质小麦的低筋度面粉。这种面粉适合制作面包、比萨饼、甜点、饼干、新鲜意大利面等等。
- **Sfarinato di grano duro:** 一种硬质小麦粉，这种面粉适合制作无蛋面食，也合适普里亚的硬面包。
- **Farina "7 effe":** 这种面粉由硬质小麦粉、软质小麦粉、斯佩尔特小麦粉、黑麦粉、米粉、荞麦粉和玉米粉组成。这种面粉适合制作意大利面。为了品尝到它的最佳口味，建议使用清淡的素食酱烹饪。这种面粉还适合制作蛋糕、饼干和面包。
- **Pandisempre:** 这种面粉由软质小麦、斯佩尔特小麦和 Enkir 谷物组成。这种面粉适合制作所有的面食。

全麦玉米粉 (由自然石头方式制成)

- **Grusera:** 一种细粒的玉米面粉。这种面粉适合制作意式玉米粥。烹饪时间一百二十分钟。
- **Fine:** 一种细粒的全麦玉米面粉。烹饪时间九十分钟。这种面粉适合制作面包糠和甜点。(Paste ed'Meira, Sbrisolona)
- **Taragna:** 一种全麦玉米面粉和荞麦粉的混合面粉。烹饪时间两个小时。建议和奶酪一起食用，或者用于油炸食物的烹饪。
- **Mais bianco:** 这种面粉适合制作玉米面粥。烹饪时间九十分钟。

<u>如何烹调玉米粥(不搅拌)</u>

原料

- 粗磨的面粉 (200 克/1 公升)，烹饪时间大概一百二十分钟。
- 细磨的面粉(200 克/1 公升)，烹饪时间大概九十分钟。

由于他们是古老的玉米品种，为了使做出的玉米粥更香甜，您需要更长的时间来烹饪玉米粉。

一. 在锅里加热水
二. 水即将烧开之前，把玉米粉注入锅。搅拌玉米粉，直至顺滑。
三. 只搅拌数分钟， 然后小火。
四. 盖上锅盖，不时打开搅拌。

## 其他谷物的面粉为单独分类研磨

- **斯佩尔特品种的白小麦粉：**专门用于制作面包、甜点、新鲜意大利面和比萨饼。
- **斯佩尔特全麦粉：**专门用于制作面包、甜点、新鲜意大利面和比萨饼。
- **Kamut 小麦：**专门用于制作面包、意大利面和甜点。
- **浅色黑麦粉：**专门用于制作面包、意大利面和饼干。
- **全麦黑麦粉：**专门用于制作黑色的面包和饼干。适合制作轻发酵面食。
- **Enkir 小麦：**专门用于制作面包、意大利面、比萨饼和甜点。您可以找到更多的信息在 www.enkir.it 上。
- **鹰嘴豆面粉：**专门用于制作 意大利的烹饪（Farinata 和 Panissa）。
- **古早味面粉：**这种面粉不包括软质小麦和硬粒小麦。它由斯佩尔特小麦、黑麦、Kamut 谷物和 Enkir 谷物组成。专门用于制作意大利面、面包、比萨饼和甜点等等。
- **荞麦面粉：**专门用于制作意大利面（Pizzoccheri）和意大利玉米面粥。
- **大米粉：**专门用于裹粉 spolverare，还可以用于制作面包糠和甜点。
- **栗子粉：**专门用于制作意大利甜点（Castagnaccio）。

## 我们的传统软质小麦粉

（高纯度滚筒铣削加工）

- **底筋面粉和中筋面粉：**专门用于制作手工的意大利面、甜点、自家制的面包、比萨饼等等。
- **Dario 中筋面粉（面粉的包装分别是一、五、十和二十五公斤）：**专门用于制作纳普勒斯的比萨饼、意大利咸面包棍和油酥面团。
- **马尼托巴种的面粉：**专门用于制作圣诞节甜面包、意大利复活节鸽子蛋糕、羊角包、酥皮点心。这种面粉很适合长时间高度发酵的面食。

## 其他的产品

- **Enkir 的圆形米脆饼:** 无盐、无油，无酵母。
- **斯佩尔特小麦的谷粒：**这种适合制作汤和意大利烩饭。
- **大麦的谷粒：**这种适合制作大麦汤和大麦沙拉
- **小扁豆**
- **鹰嘴豆谷粒：**Molian 的种类
- **Basmati 长粒香米**
- **Borlotti 红肾豆**
- **Cannellini 白腰豆**
- **Onano 小扁豆**

**下载图片目录，您可以找到我们面粉的使用建议**

**我们还有特色的面粉合适通过家用面包机。**

如果您有其他需要，请随时与我们联系。

我们能够针对您在烹饪过程中遇到的任何问题，提供最好的解决办法。

**电话号码： +39 0141 88129 - info@mulinomarino.it 或者点击 联系方式**

# 谷物

首页→ 谷物

## 谷物分类的重要性

禾本科的种类非常丰富，有差不多 5 千个品种。用于生产面粉的禾本科被称为谷物。

它的名字来自克瑞斯---古罗马人所崇拜的农业和丰收女神。全麦的谷物由蛋白质、糖份、脂肪、矿物盐类组成。它们还包括不同的维生素(B，B1, B2 ，PP 等)。可惜的是，仅仅不到一个世纪的时间，我们的文明就忘记了如何好好利用这些食物本身的能量。大多数人们更多习惯使用精面粉。就是现代铣削装置产生出的，色泽纯白并且高卡路里的面粉。但是她没有完整麦粒中含有的全部， 很多营养元素在面粉精制化的处理中被去除。在意大利，人们对大麦、黑麦、斯佩尔特小麦和 Kamut 精面粉消费越来越少。人们会消费一定量的大米、小麦和玉米精面粉，然而他们的消费比过去还是减少了。

因此，我们通过天然石磨把有机麦粒磨成粉。得到的是一种不甚精细但是非常健康和营养的面粉。这种面粉富含原麦精华和天然纤维，是有机饮食里非常重要的一部分。

## 小麦

天然磨石研磨的小麦可以给身体提供蛋白质、脂肪(少量的饱和脂肪)、维生素、矿物盐类（其中钙、铁、磷、碘、镁、钾）和酶。在生命的各个重要阶段如成长期、青春、孕期哺乳期和绝经期等，我们的身体都需要充足而全面的营养。除此之外，在身体不适，过度疲劳（包括心灵上的）和精神崩溃等情况下，优质食物更为重要。在我们的日常饮食中，小麦应该是一种主要的食品，提供全面矿物质，并且保护消化系统。日常食用天然石磨小麦粉，对于心血管疾

病有很好的预防作用。天然石磨研磨的小麦粉里面，谷物胚芽的全面营养得以保留，蛋白质、维生素、酶和矿物盐类。

我们通过天然石磨生产很多不同种类的有机面粉。

### Il buratto

过筛的软质小麦粉，适合制作面包、意大利面、比萨饼、甜点、饼干、蛋糕等。

### Il setaccio

这种面粉包括麦麸的最细部分，几个小时即可发酵，它适合烹饪面包、咸面包棍和饼干等。

### La macina

充分研磨的麦粒，发酵时间很短，它香味浓郁，适合烹饪饼干、全麦面包、馅饼、烘培面皮等等。

## 斯佩尔特小麦

在这些其中不同的谷物中，斯佩尔特小麦肯定是最不常见之一。它的营养价值似于软质小麦的营养价值。它包括丰富的蛋白质、脂肪、维生素(A、C、B)、植酸、矿物盐类（钙、钴、铁、磷、镁、锰、钾、铜、硒、钠）和纤维。由于它的微元素含量很高，因此有抗贫血、通便、滋补和清凉的性质。它主要的特色是一强的抗氧化的效果，因为硒元素和植酸可以阻止自由基的形成。丰富的纤维针对运动员和骨质疏松症的人的日常饮食来说非常重要，因为他们可以吸收更多的铁和钙。
在植物学的方面，它属于物种小麦属植物，它的专门名称是 monococcum 和 dicoccum 和斯佩尔特小麦。和软小麦相比，它更容易栽培。因为它不但可以适应贫瘠的土地，而且非常耐寒，因此它可以生长在高海拔地区。它不需要使用除草剂也不需要其它的检疫处理。经过脱皮工艺处理以后，在日常饮食中可以代替米饭作为主食。
斯佩尔特小麦的面粉非常适合烹饪各种各样的食物，您也可以用它来代替米面粉。

我们提供斯佩尔特小麦的麦粒与两种供斯佩尔特小麦的面粉：

- **斯佩尔特小麦的全麦面粉：**它非常可口，香味浓郁。这种面粉特别用于制作饼干、面包、馅饼和发酵时间短的食品。
- **筛和白的斯佩尔特小麦精面粉：**这种面粉特别用于制作面包、意大利面、比萨饼、甜点等。

## 黑麦

传统的认识里，人们觉得这种谷物是穷人吃的食物，事实上它不是。从青铜时代人们已经认识黑麦，它在大麦和小麦的耕地中自然长生。
这种食物有重要的营养价值，它包括脂肪、括蛋白质、矿物盐类（铁、钙、磷）、维生素(B、E)。另外它富有纤维和赖氨酸(其他的谷物没有这中重要的氨基酸)。这种食品合适想减肥的人。事实上它比其他的谷物有更少的卡路里。我们生产两种黑麦的面粉:全麦分和过筛面粉。适合制作面包、意大利面和饼干。

## KAMUT 小麦

Kamut 是硬粒小麦的祖先。它的种植方法一千年以来都没有变过。为了迎合现代人对自然饮食的需求，它主要是通过有机种植的方法培养。
相比小麦，Kamut 包括很多蛋白质，富含氨基酸、不饱和的脂肪、矿物盐类和微量元素。
最重要的事是硒的含量比传统的谷物都高。硒元素通过它优秀的抗氧化效果保护我们的身体。
我们是 kamut 谷物的授权零售商。我们通过天然石磨把 kamut 谷物磨成粉以获得过筛的面粉。它适合制作比萨饼、意大利面、面包等等。

## Ottofile “王玉米”

Langhe 丘陵地区的农民专门种值这种作物（Meliga）。谷粒的横切面为心形，其颜色也是明亮的黄橙色。和其他品种的谷粒相比，Ottofile 玉米粉做的粥更加香甜。Ottofile 玉米还被称为“王玉米”，是因为根据历史故事，维托里奥·埃马努埃莱二世王在库内奥（皮埃蒙特区）是第一个下令培养这种玉米的人。Ottofile 玉米完全不使用转基因变化。它通过自然育种和天然磨石加工成粉。最终呈现原味的, 清香的，真正的全麦面粉。
我们使用 Ottofile 玉米与其他的珍贵玉米以获得两种的独特产品：粗磨与细磨， 均为有机认证产品。

## 荞麦

人们通常觉得它是一种小麦，事实上荞麦在禾本科作物中属于蓼科。由于其使用范围与营养价值我们可以把它和真的小麦相比。它可以在贫瘠的土地上生长，成长期也非常短（春天-夏天）。在成长期的它可以自然去除野草，不需要农民使用除草剂。目前除了人工种植之外，荞麦自发生长在欧洲东北部

的一些地区(特别是波兰和俄罗斯)。
很长时间中，它是东欧饮食中的基本食物。欧洲人把它和豆子、栗子粉一起混合使用。意大利的一些北部山区耕种荞麦，特别是特伦蒂诺和瓦尔泰利纳。那里的人们用它烹饪面粥。
荞麦的营养十分均衡，富含蛋白质，以及维生素（B,E,P）、矿物盐类（钙、铁、磷、镁和铜）和必需氨基酸(赖氨酸和色氨酸)。其他的谷物没有如此丰富的元素。它的矿物质有着强身健体和补充能量的作用。荞麦适合在寒冷季节食用，尤其适合运动员、病人的饮食。它还适合孕期和哺乳期的妇女食用，对成长期的儿童也非常有好处。麦粒中含有芦丁，它是一种保护和增强血管的苷。相比小麦的谷粒，荞麦的谷粒比较软，烹饪时间更短。

## ENKIR 谷物（monococcum）

它是一种古老的野生谷物，属于双倍体的物种。一两万年以前的古人在近东地区耕作 Enkir 谷物。人们觉得它是谷物的祖先，至今它自然生长在土耳其和伊朗地区。对现代农业的发展来说，它是一种重要的品种。源于它广泛的适应性和对寄生虫的天然抵抗力，所以它很适合在边缘化的土地上耕作。人们觉得它是真正的有机谷物。它有很高的蛋白质含量，平均百分之十八(最大值是百分之二十四)，以及很高的类胡罗卜素含量。它们在细胞的功能中发挥着重要作用，这要倚赖它的强抗氧化效果。Enkir 的面粉有着自然的黄色。我们通过天然石磨把 Enkir 的面粉磨细。它适合烹饪意大利面和饼干。

“简单的烹饪可以充分显示它本身的特色风味”

## 批量面粉的检控

首页→面粉批量的控制

点击左边， 可以下载我们面粉的营养价值和食物安全测试。

面粉营养价值分析

点击这儿

### 营养

在微量元素、蛋白质、氨基酸、糖份和其他的营养元素方面，这儿您可以找到产品的化学组成和能量分析的详细信息。

读我们面粉营养价值的分析

点击这儿

### 食物安全

在这儿您可以看到我们对原料和面粉的研究， 我们控制:

- 二百多种农药
- 植物生长调节剂
- 黄曲霉毒素
- 微生物污染水平

谷物测试的实验室:

## *2.2. Traduzione etichette*[164]

**“我们应该保护环境，保证子孙后代的健康和美好未来，我们人人有责。**

**为此，我们身为磨面匠而感到自豪。**

**为此，我们生产有机面粉；也为此，我们使用天然石磨进行研磨。”**

1956 年，Marino 磨坊诞生在 Langhe 丘陵地区的中心，一个名叫 Cossano Belbo 的美丽村庄。Felice Marino 爷爷从当地人手中买下磨坊之后，就开始生产面粉。当时，大部分消费者的市场需求以精面粉为主。Marino 磨坊是当地第一家生产有机面粉的企业。从 2007 年开始，Marino 磨坊只产生有机认证的面粉，由来自法国采石场的天然磨石研磨而成。天然石比人造石加工过程更缓慢，研磨的时候 可以让谷物保持在较低的温度，因此所有的营养元素得以完整保留。

Marino 磨坊的产品非常多样化，它们都是由天然原料生产出的高质量产品。 从谷物原料运到磨坊的那一刻起，我们严格检控所有的谷物质量，避免使用含有农残留的谷粒。只有用最纯净的谷粒，我们才能生产出最健康的产品。意大利最高端的食品商场 Eataly，就专门使用 Marino 磨坊的面粉来制作面包。

[164] https://www.eataly.net/it_it/produttori/mulino-marino/ (consultato il 07/10/2018).

价格

- 从 19.915 ¥到 39.751¥ (14 产品)
- 从 39.751¥ 起 (9 产品)

地区

- 意大利皮埃蒙特大区

生产者

- Marino 磨坊(23 产品)

Marino 有机磨坊位于 Cossano Belbo (CN)。磨坊的历史非常古老。目前 Marino 家族三代人一起从事这一项古老的生产艺术。为了不过度加热面粉，我们常常手工锤击巨大的法国磨石。Marino 只使用世界上最好的小麦。它们都是有机品种的非转基因作物。另外，Marino 专门生产罕见的 Ottofile 王玉米。它的名字来自一个有名的国王。

## 我们的产品

**Enkir 面粉 (1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

31.865¥ 加入购物车

产品的特色

Marino 家族选择最高品质的原料。这种面粉来自麸皮完整的麦粒。它是谷物的祖先，也是真正的有机谷物。它拥有天然的黄色，可以增强意大利面、面包和饼干的风味。另外它含有高蛋白质和类胡罗卜素。这些元素有着很强的抗氧化效果，对于我们的身体来说非常重要。

细节

- 代码 17201
- 生产者 Marino 磨坊
- 地区 皮埃蒙特
- 净重 1 公斤

- 价格/公斤　31.86¥/ 公斤

原料

天然磨石磨成的 Enkir 小麦粉。原料来自有机农业。过敏原:含有少量面筋。

**斯佩尔特小麦的全麦面粉 (1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

54.96¥　加入购物车

产品特色

天然磨石磨成的这种小麦粉。原料来自有机农业。它适合制作面包、甜点、新鲜意大利面和比萨饼。和其他谷物相比，斯佩尔特小麦有特殊的营养价值。丰富的纤维非常适合健身人群，可以提高他们日常饮食中铁和钙的含量。

细节

- 代码　34
- 生产者　Marino 磨坊
- 地区　皮埃蒙特
- 净重　1 公斤
- 价格/公斤　¥54.96/ 公斤

原料

斯佩尔特小麦的全麦面粉。过敏原:它包括面筋。

**玉米的面粉(1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

32.26¥　加入购物车

产品特色

这种玉米面粉是皮埃蒙特大区的特产。如果您在寒冷的冬天想吃一碗最美味的玉米粥， 意大利饮食专家建议您使用这种玉米粉。它只由珍贵品种的玉米制成。Marino 家族精选出最饱满的颗粒，并且让其自然风干。我们很注重生产工艺：使用天然石磨把全部的玉米粒磨成粉，

得到一种更健康、更清香，更营养的面粉。您还可以使用这种面粉制作甜点或者可口的面包糠。

细节

- 代码　348N
- 生产者　　Marino 磨坊
- 地区　皮埃蒙特
- 净重　1 公斤
- 价格/公斤　　¥32.26/ 公斤

原料

天然磨石磨成的粗磨与细磨的玉米粉。它来自有机农业。过敏原:它包括面筋。

**白斯佩尔特小麦的面粉　　(1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

54.96¥　　加入购物车

产品特色

这种面粉来自有机农业，它适合制作传统口味的健康食谱。天然磨石磨成的这种面粉。它适合制作面包、甜点、新鲜意大利面和比萨饼的。日常饮食中使用这种面粉，您会受益于它很高的营养价值。

细节

- 代码　35
- 生产者　　Marino 磨坊
- 地区　皮埃蒙特
- 净重　1 公斤
- 价格/公斤　　¥54.96/ 公斤

原料

使用天然石磨把全部的白斯佩尔特小麦粒磨成粉。它来自有机农业。过敏原:它包括面筋。

**黑麦的全麦面粉(1 公斤) - Marino 的石磨**

立即购买

37.44¥ 加入购物车

产品特色

意大利权威饮食机构 Eataly 建议您品尝 Marino 磨坊的黑麦全麦粉。原料生产严格遵循有机农业的原则，把全谷粒黑麦由天然石磨单独研磨成粉。它适合制作有乡村风味和轻发酵的产品。如果您使用这种面粉制作，您的面包、馅饼和饼干会更加美味健康。

细节

- 代码 36
- 生产者 Marino 磨坊
- 地区 皮埃蒙特
- 净重 1 公斤
- 价格/公斤 ¥37.44/ 公斤

原料

黑麦的全麦面粉。过敏原:它包括面筋。

**黑麦的精面粉(1 公斤) - Marino 的石磨**

立即购买

37.44¥ 加入购物车

产品特色

所用黑麦来自有机农业。我们使用天然磨石把黑麦磨成粉。它面筋含量不高，富含纤维和糖份，和其他谷物相比卡路里很低。因此它适合减肥人群的日常饮食。另外这种面粉还具有很好的发酵能力。它适合制作面包、意大利面和饼干等。

细节

- 代码 37
- 生产者 Marino 磨坊
- 地区 皮埃蒙特

- 净重　1 公斤
- 价格/公斤　　¥37.44/ 公斤

原料

白黑麦的面粉。过敏原:它包括面筋。

**马尼托巴的有机面粉(1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

38.23¥　　加入购物车

产品特色

我们的马尼托巴面粉非常适合制作各种复杂的面食。这种特色面粉的原科来自有机农业。因此，它适合制作甜点，尤其是需要长时间发酵的产品比如意大利复活节鸽子蛋糕、圣诞节甜面包、羊角包和酥皮点心。

细节

- 代码　4345
- 生产者　　Marino 磨坊
- 地区　皮埃蒙特
- 净重　1 公斤
- 价格/公斤　　¥38.23/ 公斤

原料

小麦来自有机农业。过敏原:它包括面筋。

**Pandisempre 的面粉(1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

39.03¥　　加入购物车

产品特色

Pandisempre 的面粉适合多种制作。我们使用磨石把来自有机农业的原料磨细。这种面粉有三种健康的谷物：软质小麦、斯佩尔特小麦和 Enkir 麦。它适合制作意大利面、面包、比萨饼、甜点和创造的烹饪的。

细节

- 代码　49861
- 生产者　　Marino 磨坊
- 地区　皮埃蒙特
- 净重　1 公斤
- 价格/公斤　　¥39.03/ 公斤

原料

Pandisempre 的面粉。过敏原:它包括面筋。

**有机的底筋面粉(1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

30.27¥　　加入购物车

产品特色

为了生产这种面粉， Marino 家族只使用 Langa 地区的有机谷物。为了保留软质小麦的全部特色以及保持它传统的味道，我们使用滚筒铣削装置把这种珍贵原料单独磨细。您可以使用这种面制作饪手工的意大利面、面包和比萨饼。

细节

- 代码　33260
- 生产者　　Marino 磨坊
- 地区　皮埃蒙特
- 净重　1 公斤
- 价格/公斤　　¥30.27/ 公斤

原料

低筋面粉来自有机农业。过敏原:它包括面筋。

**硬粒小麦的 sfarinato(1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

38.23¥ 加入购物车

产品特色

硬粒小麦的 sfarinato 来自有机农业。它是一种很珍贵的谷物，有很高的营养价值。尤其是它的蛋白质含量比软质小麦高很多。您可以使用它制作特殊的面食，比如无蛋面条和普里亚的硬面包。

细节

- 代码 33
- 生产者 Marino 磨坊
- 地区 皮埃蒙特
- 净重 1 公斤
- 价格/公斤 ¥38.23/ 公斤

原料

我们使用天然磨石把硬粒小麦的 sfarinato 磨成粉。 它来自有机农业。过敏原:它包括面筋。

**百玉米的全麦小麦(1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

50.98¥ 加入购物车

产品特色

我们精选 Langa 地区出产的不同种类的玉米，使用日晒及风干的工艺来生产这种有机玉米粉。不含防腐剂和添加剂。按照 Marino 磨坊的传统工艺，我们使用天然磨石研磨成粉。玉米面粉专门于制作传统的面粥：品尝它的时候，您会深深感受到天然玉米的清香和美味。

细节

- 代码 320
- 生产者 Marino 磨坊
- 地区 皮埃蒙特
- 净重 1 公斤

- 价格/公斤　　¥50.98/ 公斤

原料

意大利玉米的各种。过敏原:它包括面筋。

**荞麦的面粉(1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

54.96¥　加入购物车

产品特色

Eataly 建议您以这种面粉代替小麦粉。它的原料来自有机农业。我们使用天然磨石把这种谷物磨成粉。我们根据质量检控、食品安全 和生物多样性的标准来选择谷物，然后在保留原料根本特色的基础上研磨成粉。 由此获得清香可口的面粉。它适合不同的制作。它是传统工艺和优质原料的完美结合。

细节

- 代码　257
- 生产者　　Marino 磨坊
- 地区　皮埃蒙特
- 净重　1 公斤
- 价格/公斤　　¥54.96/ 公斤

原料

我们使用天然磨石把荞麦磨成粉。 它来自有机农业。过敏原:它包括面筋。

**米的面粉(1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

45.40¥　　加入购物车

产品特色

我们所用的大米来自有机农业。我们使用天然磨石把这种古拉磨成粉，以保证传统的质量和健康的品质。它适合不同的制作比如说意大利面、汤和甜点等。它还适合制作面包糠，因为它可以保证油炸食品的口感。

细节

- 代码　258
- 生产者　　Marino 磨坊
- 地区　皮埃蒙特
- 净重　1 公斤
- 价格/公斤　　¥45.40/ 公斤

原料

大米粉。它包括面筋。

**传统味道的面粉(1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

54.17¥　　加入购物车

产品特色

这种古早味面粉由斯佩尔特小麦、黑麦、Kamut 小麦和 Enkir 小麦制成。 它们都来自有机农业，营养价值很高，含有人体所需的各种元素。它们还具有传统产品的纯正味道。这种面粉不但适合制作意大利面、面包和比萨饼，还可以用来制作甜点和面包糠。

细节

- 代码　260
- 生产者　　Marino 磨坊
- 地区　皮埃蒙特
- 净重　1 公斤
- 价格/公斤　　¥54.17/ 公斤

原料

过敏原:它包括面筋。

**Macina 的面粉(1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

33.45¥ 加入购物车

产品特色

这种面粉适合制作饪可口的果蛋糕和甜点。我们先从选择优质的软粒小麦开始，然后我们非常注重把控生产的工艺。另外我们使用天然石研磨以保持谷物的品质。最终得到是一种非常清香美味的面粉。请您相信意大利权威饮食机构 Eataly 的选择吧！

细节

- 代码 28
- 生产者 Marino 磨坊
- 地区 皮埃蒙特
- 净重 1 公斤
- 价格/公斤 ¥33.45/ 公斤

原料

这种面粉由有机的软质小麦制成。我们把完整谷粒磨成粉。它的名字来自于特殊的生产工艺。过敏原:它包括面筋。

**Setaccio 的面粉(1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

33.45¥ 加入购物车

产品特色

Setaccio 是 Marino 石磨的全麦软质小麦粉。我们只使用有机的原料和天然磨石把这种谷物磨成粉。它适合制作任何种类，尤其是面包和全麦的意大利油条。

细节

- 代码 29
- 生产者 Marino 磨坊
- 地区 皮埃蒙特

- 净重　1 公斤
- 价格/公斤　　¥33.45/ 公斤

原料

我们只使用有机的原料和天然磨石把这种谷物磨成粉。从这种工程来自它的名字。过敏原:它包括面筋。

**对面包和比萨饼面粉(1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

31.70¥　　加入购物车

产品特色

它是有机面粉，其名称 buratto 来自生产过程中使用的各种筛子。我们通过天然石，缓慢地研磨。这种加工方可以最大限度地保留谷粒中的微量元素。为了得到一种高营养、易消化、清香美味的面粉。我们建议您使用这种面粉制作面包，帕尼诺和香草橄榄油面包。您通过手工或者厨房小电器即可简单地使用这种面粉。它还适合制作传统的比萨饼或者烤盘披萨。

细节

- 代码　30
- 生产者　　Marino 磨坊
- 地区　皮埃蒙特
- 净重　1 公斤
- 价格/公斤　　¥31.70/ 公斤

原料

有机的软质小麦。过敏原:它包括面筋。

**对新鲜意大利面和甜点面粉(1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

31.06¥ 加入购物车

产品特色

这是一种中筋面粉。我们在原料的选择上非常精心，混合了多种软质小麦，以便生产出适合制作面包、比萨饼、新鲜意大利面、甜点等的产品。这款中筋面粉呈现出天然的白色，可以作为您家厨房里的常备面粉。

细节

- 代码 31
- 生产者 Marino 磨坊
- 地区 皮埃蒙特
- 净重 1 公斤
- 价格/公斤 ¥31.06/ 公斤

原料

中筋的软质小麦来自有机农业。过敏原:它包括面筋。

**7effe 面粉(1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

45.40¥ 加入购物车

产品特色

它由有机的原料比如硬粒小麦的 sfarinato、软质小麦的面粉、斯佩尔特小麦、黑麦，大米、荞麦和玉米组成。它适合制作意大利面、蛋糕、饼干和面包等。

细节

- 代码 32
- 生产者 Marino 磨坊
- 地区 皮埃蒙特

- 净重　1 公斤
- 价格/公斤　　¥45.40/ 公斤

原料

过敏原:它包括面筋。

**鹰嘴豆的面粉(500 克) – Marino 磨坊**

立即购买

33.45¥　加入购物车

产品特色

我们把干的鹰嘴豆磨成粉。它不含面筋，所以非常适合麸质过敏人群。它富含植物蛋白和重要的矿物质比如铁、钙和磷。属于营养价值非常全面的食物。它适合制作很多类型的面食，如 Farinata。

细节

- 代码　351
- 生产者　　Marino 磨坊
- 地区　皮埃蒙特
- 净重　500 克
- 价格/公斤　　¥66.91/ 公斤

原料

鹰嘴豆的面粉。它可以包括面筋。

**硬粒小麦的有机 semola(1 公斤) – Marino 磨坊**

立即购买

31.06¥　　加入购物车

产品特色

它保留了硬粒小麦的全部特色，尤其是蛋白质含量。传统的生产工艺保证了产品的最高品质。原料均按照有机农业的标准耕作。它不但是和制作意大利面，而且可以用做粗粒麦粉、面包和意大利团子。

细节

- 代码　354
- 生产者　　Marino 磨坊
- 地区　皮埃蒙特
- 净重　1 公斤
- 价格/公斤　　¥31.06/ 公斤

原料

硬粒小麦的有机 semola 来自有机农业。过敏原:它包括面筋。

**Enkir 的圆形米脆饼(120 克) – Marino 磨坊**

立即购买

33.45¥　加入购物车

产品特色

Marino 家族选择最优质的原料，保留了全麸皮营养来生产这种 Enkir 的圆形米脆饼。Enkir 是谷物的祖先，纯天然的有机作物。

我们运用特殊工艺生产此产品。不含盐、橄榄油或者酵母。您可以用 Enkir 圆形米脆饼代替面包，搭配汤和沙拉一起吃，或者作为饭后的点心。

细节

- 代码　42811
- 生产者　　Marino 磨坊
- 地区　皮埃蒙特
- 净重　1 公斤
- 价格/公斤　　¥33.45/ 公斤

原料

100% Enkir, monococcum。它可以包括坚果和芝麻。

## *2.3. I video*

### *2.3.1. "Mulino Marino e nonno Felice"*[165]

| Nome | Minutaggio | Italiano | Cinese |
|---|---|---|---|
| Nonno Felice<br>**爷爷 Felice** | 0:00:21.280 0:00:25.640 | Mi chiamo Marino Felice ed ho 91 anni | 我叫 Marino Felice，今年 91 岁 |
| Nonno Felice | 0:00:26.360 0:00:28.080 | Sono 56 anni che faccio il mugnaio | 我 1959 开始从事磨坊主的工作 |
| Nonno Felice | 0:00:29.760 0:00:33.600 | Comprare il mulino è stato un caso | 我偶然买了一家磨房 |
| Nonno Felice | 0:00:34.040 0:00:44.400 | Io provengo da Mango ed in famiglia eravamo 14 | 我来自 Mango (皮埃蒙特区) 的一个十四人的大家庭 |
| Nonno Felice | 0:00:48.280 0:00:52.880 | Io facevo il commerciante di bestiame con mio papà a Mango | 在那里，我跟爸爸一起做家畜贸易 |
| Nonno Felice | 0:00:55.120 0:01:10.500 | Il primo figlio che era nato, si chiamava Ferdinando e cercavamo qualcosa giù nella valle Belbo, perché come commercianti puntavamo tanto sulla valle | 我的第一个孩子 Ferdinando 出生的时候，我们想在 Belbo 山谷做些事情 |
| Nonno Felice | 0:01:10.560 0:01:14.760 | Allora cercavamo una casa, qui in valle Belbo | 因此，我们先要寻找一个房子 |
| Nonno Felice | 0:01:15.840 0:01:21.480 | Ero tanto amico con il messo comunale e allora il messo mi dice: "Allora, sei dei nostri?" | 我和当地的一个市政官员是好朋友，他对我说：欢迎加入 Belbo 大家庭！ |
| Nonno Felice | 0:01:23.520 0:01:25.560 | E allora: "Cosa vuoi dire ad un messo comunale? Sì" | 于是，我还能说什么呢？当然是接受他的好意 |
| Messo comunale<br>**市政官员** | 0:01:25.680 0:01:27.439 | E lui: "Allora, hai comprato la casa a Cossano?" | 他问："你在 Belbo 山谷买到房子了吗？" |
| Nonno Felice | 0:01:27.441 0:01:33.800 | Ed io: "No, non ho comprato niente. Ho | 我说还没有，然后我大概说了一下情况 |

[165] https://www.youtube.com/watch?v=V9rJALQPSTc&t=22s (consultato il 07/10/2018).

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | raccontato il caso come era succeduto”. | |
| Messo comunale | 0:01:34.000 0:01:37.400 | E lui allora mi dice: “Hai proprio voglia di comprarti…?” | 他就问：“你真的很想买吗？” |
| Nonno Felice | 0:01:37.720 0:01:38.640 | Ed io: “Ma sì che ho voglia!” | 我说：“当然想！” |
| Messo comunale | 0:01:39.160 0:01:48.960 | E lui: “Allora fai una cosa… Lì sotto, guarda, c’è il mulino. Il mulino c’ha la stalla, c’ha la terra… Compra lì! | 于是他说：“这样吧，附近有一家带谷仓和土地的磨坊。买了吧！” |
| Nonno Felice | 0:01:50.840 0:01:54.320 | Ed io: “Beh… Chissà! Ma vendono sul serio?” | 我：“真的吗？…他们真的要卖？ ” |
| Messo comunale | 0:01:54.680 0:01:55.280 | E lui: “Sì sì, certo!” | 他说：“当然啦！” |
| Nonno Felice | 0:01:56.440 0:02:03.800 | Vado a casa e dico alla povera moglie: “Sai, a Cossano vogliono vendere il mulino, cosa dici?” | 我回家跟我亲爱的老婆说:“ Belbo 山谷有人想卖一家磨坊，你怎么看？” |
| Moglie di nonno Felice<br>**爷爷 Felice 的老婆** | 0:02:05.760 0:02:10.360 | E lei mi dice: “Compralo, che a me piace fare la mugnaia!” | 她说：“买吧，我想当女磨坊主！” |
| Nonno Felice | 0:02:11.800 0:02:15.280 | E di lì ho messo l’impegno e l’ho comprato | 于是我就努力把磨坊买下了 |
| Nonno Felice | 0:02:29.400 0:02:43.760 | Noi quando ci siamo accorti che c’erano tanti diserbanti, allora è stata un’idea, proprio che è nata facendo i concili di famiglia, di fare analizzare il grano | 从我们知道种植小麦要用除草剂以后，我们就在家庭会议上开始分析小麦 |
| Nonno Felice | 0:02:45.200 0:02:58.880 | L’abbiamo portato ad analizzarlo ed abbiamo visto che c’era, non era | 当我们了解到小麦里的残留毒素，便有了进行有机 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | grano ma era veleno | 种植的想法 |
| Nonno Felice | 0:02:59.640 0:03:07.720 | e allora è nato il biologico ed allora abbiamo messo tutto il nostro sistema per il biologico | 从此，我们便致力于创造有机的生产系统 |
| Nonno Felice | 0:03:08.400 0:03:18.440 | I contadini, tanti, erano un po' diffidenti i primi tempi, lo prendevano come una cosa che gli prendesse i soldi | 一开始，很多农民不相信我们。 他们觉得有机种植只是在浪费钱 |
| Nonno Felice | 0:03:18.680 0:03:25.920 | ma poi hanno capito ed allora anche oggi sono d'accordo con noi | 慢慢地他们了解了情况，才觉得我们的选择是正确的 |
| Nonno Felice | 0:03:26.400 0:03:35.600 | Quando c'è qualche novità sul biologico, vogliono essere informati e noi volentieri li informiamo e così funziona il nostro mulino | 农民们总是会及时从我们这里得到有机种植的最新信息。和他们紧密合作，是我们磨坊的工作原则 |
| Nonno Felice | 0:03:37.960 0:03:46.880 | Le cose si sono allargate, oggi non è un vanto, ma il Mulino Marino esporta le sue farine in tutto il mondo | 我们的磨坊事业不断扩大，Marino 磨坊 公司向世界各地出口面粉 |
| Nonno Felice | 0:03:49.080 0:04:03.240 | Il nostro cavallo di battaglia è Eataly, da una brava famiglia già oltre 50/60 anni che siamo amici con i Farinetti e | 我们家族和高端食品商场 Eataly 的创始人家族已经有五六十年的来往 |
| Nonno Felice | 0:04:05.320 0:04:09.320 | cerchiamo di continuare noi, i figli ed i nipoti | 我们的后辈们也会延续这珍贵的合作和友谊 |
| Fulvio Marino (nipote) | 0:04:19.200 0:04:29.440 | Purtroppo fare una farina senza additivi non è così palese come sembra, | 有一点需要向消费者澄清，通常市售面粉中不只是有小麦粉 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fulvio Marino (孙子)** | | perché solitamente nelle farine non c'è solo farina | |
| **Fulvio Marino (孙子)** | 0:04:30.120 0:04:32.440 | e invece deve esserci solo farina! | 事实上面粉应该只含有小麦！ |
| **Fulvio Marino (孙子)** | 0:04:33.120 0:04:40.440 | Come nel campo deve esserci solo il cereale e la terra! Gli elementi necessari… ma quelli naturali! | 就像在田里只应该有谷物和土地！最基本而且最天然的元素！ |
| Nonno Felice | 0:04:41.200 0:04:47.520 | Tutti i prodotti che maciniamo li facciamo analizzare | 我们对所有加工的谷物都会进行分析 |
| Fulvio Marino (nipote) | 0:04:47.960 0:05:05.760 | Certo, giustamente come ricorda il nonno… tutti i cereali che maciniamo, prima di comprarli e selezionarli (prima di tutto), con un campione facciamo un'analisi di oltre 400 tipi di pesticidi, erbicidi, fitoregolatori, tutti i prodotti | 首先，在购买和筛选谷粒之前，我们都会分析样品中的农药、除草剂和植物生长调节剂等 400 种化合物 |
| Fulvio Marino (nipote) | 0:05:06.400 0:05:09.520 | che possono essere dati nel campo o che ci possono essere | 在种植过程中可能残留的种种有毒物质。保证我们所有研磨的谷物都是零残留 |
| Nonno Felice | 0:05:09.800 0:05:13.440 | Chi vuole vedere le analisi, viene e gliele facciamo vedere | 我们欢迎您来磨坊实地考察我们的谷物分析 |
| Fulvio Marino (nipote) | 0:05:13.441 0:05:15.960 | Chi vuole vedere le analisi, può venire qua e gliele facciamo vedere, | 在我们的网站，在“面粉质量监控”中，顾客可以把控批量面粉的品质 |
| Fulvio Marino (nipote) | 0:05:16.480 0:05:30.080 | ma soprattutto sul nostro sito internet www.mulinomarino.it, | 尤其是农药残留方面。我们绝不会出售有农残留的产品！ |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | nella sezione controlla la farina, il cliente può controllare il suo lotto di farina e può controllare se ci sono dei pesticidi oppure no, calcolando che se ci sono non lo mettiamo in vendita. | |
| Nonno Felice | 0:05:32.120 0:05:35.880 | Prendo sempre i loro suggerimenti, sono loro che non prendono i miei… | 我总是接受他们的建议，当然他们不接受我的建议… |
| Fulvio Marino (nipote) | 0:05:36.280 0:05:37.720 | Non è vero, non è vero … | 不是这样… |
| Logo | 0:05:43.680 0:05:47.440 | Mulino Marino | Marino 磨坊 |

### *2.3.2. "Il Mulino Marino e l'Enkir"*[166]

| Nome | Minutaggio | Italiano | Cinese |
|---|---|---|---|
| | 0:00:01.320 0:00:06.100 | IL CEREALE ENKIR (t. monococcum) | ENKIR 谷物 (t. monococcum) |
| | 0:00:14.320 0:00:17.280 | LA FILIERA BIOLOGICA IN ALTA LANGA (PIEMONTE) | ALTA LANGA 丘陵 (皮埃蒙特区)的有机生产过程 |
| Nonno Felice | 0:00:29.320 0:00:35.920 | Mi chiamo Marino Felice, ho 91 anni, 56 anni che faccio il mugnaio. | 我叫 Marino Felice，今年 91 岁。 1959 开始从事磨坊主的工作。 |
| Nonno Felice | 0:00:36.760 0:00:44.000 | Noi quando ci siamo accorti che c'erano tanti diserbanti, allora era l'ora di fare analizzare il grano. | 从我们知道种植小麦要用除草剂以后，我们就开始分析小麦 |
| Nonno Felice | 0:00:45.440 0:01:07.040 | L'abbiamo portato ad analizzarlo ed abbiamo visto che non era grano ma era veleno. Allora è nato il biologico e abbiamo messo tutto il nostro sistema per il biologico. | 当我们了解到小麦里的残留毒素，便有了进行有机种植的想法。从此，我们便致力于创造有机的生产系统 |
| | 0:01:10.600 0:01:10.280 | PERCHÈ BIOLOGICO BENVENUTI NEL MULINO MARINO | 有机生产？ 欢迎来到 Marino 磨坊！ |
| MARINO FULVIO MUGNAIO – 29 ANNI 磨坊主 - 29 岁 | 0:01:11.280 0:01:16.080 | Mio nonno quando mi parla di agricoltura mi dice una frase per me importantissima, che è "La terra è stanca". | 我爷爷谈论农业的时候，总是对我说："我们的大地太疲惫了。" |
| Fulvio Marino (nipote) | 0:01:16.720 0:01:25.920 | La terra è stanca dei continui pesticidi, erbicidi che vengono dati da ormai troppi anni sulla terra e che l'hanno impoverita, resa quasi | 多年以来，农民对化肥的过度使用让土地变得越来越贫瘠，失去了活力 |

[166] https://www.youtube.com/watch?v=g3ACs19oNkA&t=81s (consultato il 07/10/2018).

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | morta ed inerte. | |
| Fulvio Marino (nipote) | 0:01:27.200 0:01:31.680 | È importante creare di nuovo un rapporto con la terra diverso. | 如今最重要的是和土地建立一个新的关系 |
| Fulvio Marino (nipote) | 0:01:32.400 0:01:45.320 | La prima cosa importante che deve fare un produttore, è la responsabilità, deve sentirsi sulle spalle la responsabilità di creare e di fare un prodotto che va nella pancia di chi lo mangia, star nutrendo le persone. | 首先，生产者应该拥有对消费者的责任感，他肩负着生产易消化和高营养食物的重任 |
| Fulvio Marino (nipote) | 0:01:45.680 0:01:48.520 | Questa è la cosa più importante su cui noi come produttori di cibo dobbiamo ragionare. | 这是最重要的事。我们作为食品生产者必须意识到 |
| LORENZO IGHINA AGRICOLTORE – 31 ANNI<br>LORENZO IGHINA 农民 – 31 岁 | 0:01:48.840 0:01:52.960 | Quindi per noi è un valore irrinunciabile e imprescindibile. | 对我们来说这是企业最不可或缺的基本价值观 |
| PAOLA BARBERIS DETTA “LINA” CONTADINA – 83 ANNI<br>PAOLA BARBERIS 称作 “LINA” 农民 – 83 | 0:01:53.320 0:01:58.480 | Cosa pensa, signora, del biologico? Penso che è una meraviglia | 女士，对于有机生产您有什么看法?<br>我觉得特别美好 |
| LEONARDO IGHINA AGRICOLTORE – 30 ANNI<br>LEONARDO IGHINA 农民 – 30 岁 | 0:02:01.680 0:02:04.560 | Fare il biologico, anzitutto, è una scelta anche un pochettino di vita | 首先，生产有机产品是一种生活方式的选择 |
| RENATO SURIA AGRICOLTORE<br>RENATO SURIA 农民 | 0:02:05.200 0:02:10.000 | Sia per noi che coltiviamo e sia per chi alla fine va a consumare questo prodotto, che ha una qualità superiore | 对农民及消费者来说，有机产品都是高品质的象征 |
| DANIELE SAFFIRIO | 0:02:10.640 0:02:14.080 | Sulle tavole del consumatore e che quindi è una garanzia in più | 在消费者的餐桌上，有机产品可以带来足够的品质保证 |
| LEONARDO IGHINA | 0:02:14.600 0:02:22.160 | È molto importante che quindi chi produce e che | 生产者和农民应该了解有 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| AGRICOLTORE – 30 ANNI<br>LEONARDO IGHINA<br>农民 – 30 岁 | | chi è nell'agricoltura lo capisca. Una volta che mangiamo il pesticida, secondo me una cosa poi succede. | 机农业的重要性。人体吸收农药残留，迟早会出事儿 |
| RENZO ROELLA<br>AGRICOLTORE<br>RENZO ROELLA<br>农民 | 0:02:22.760 0:02:28.600 | Porcheria… nessuna! Se si può togliere un po' di erba a mano si leva se no si lascia nelle colture. | 化学成分…完全没有！如果您看到一点儿草叶就自己挑出来吧，或者一起煮了也行 |
| GABRIELE ROSSOTTI<br>AGRICOLTORE<br>GABRIELE ROSSOTTI<br>农民 | 0:02:29.720 0:02:34.160 | Diminuire i trattamenti sulle piante e poi per la nostra salute che lavoravamo sul terreno | 在种植中减少化学产品的使用对我们农民自身的健康也很重要 |
| MASSIMILIANO ROMANO<br>AGRICOLTORE<br>MASSIMILIANO ROMANO<br>农民 | 0:02:35.360 0:02:36.920 | È tutto a vantaggio della nostra salute | 对我们的健康都是有益的。。 |
| UGO SURIA<br>AGRICOLTORE<br>UGO SURIA<br>农民 | 0:02:37.920 0:02:41.280 | Noi siamo contenti di lavorare con questo sistema qua di biologico | 我们很喜欢这种有机种植系统 |
| CERRONE VITTORIA<br>CONTADINA<br>CERRONE VITTORIA<br>农民 | 0:02:41.760 0:02:48.800 | Ai miei tempi quando io era con mi, lu fomu, però lu samel neanca ciamasel biologic … tutto lì | 很久以前我们就用有机的方式种植，但是那时候不存在有机的概念 |
| GABRIELE ROSSOTTI<br>AGRICOLTORE<br>GABRIELE ROSSOTTI<br>农民 | 0:02:49.760 0:02:53.040 | Ci siamo trovati bene e non cambieremo con il Bio, non cambieremo mai sicuramente | 我们觉得有机种植的方法很好，我们坚持这一点，永远不会改变的 |
| LEONARDO IGHINA<br>AGRICOLTORE – 30 ANNI<br>LEONARDO IGHINA<br>农民 – 30 岁 | 0:02:53.560 0:02:55.000 | Biologico … assolutamente biologico | 有机产品.. 绝对有机 |
| GABRIELE ROSSOTTI<br>AGRICOLTORE<br>GABRIELE ROSSOTTI<br>农民 | 0:02:55.560 0:03:00.120 | Finché si può coltivare, finché riusciremo a coltivare il terreno, faremo il biologico | 只要还可以种庄稼，只要我们还可以在土地上耕种，我们都会坚持有机种 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 植！ |
| MARINO FAUSTO MUGNAIO – 32 ANNI MARINO FAUSTO 磨坊主 – 32 岁 | 0:03:00.920 0:03:07.160 | Il contadino per noi è una garanzia, perché per noi è un nostro fornitore come per il cliente finale noi mugnai dobbiamo essere una vera garanzia. | 作为谷物供应者的农民就是我们的品质保证，就像我们磨坊人对于顾客来说必须提供真正的保证。 |
| MARINO FAUSTO MUGNAIO – 32 ANNI MARINO FAUSTO 磨坊主 – 32 岁 | 0:03:07.640 0:03:10.200 | Quindi la nostra faccia e le nostre mani devono dare sicurezza e fiducia. | 我们的面容和双手就是安全和信任的象征 |
| 爷爷 Felice | 0:03:11.200 0:03:17.440 | Tutti i prodotti che maciniamo, prima di macinarli, gli facciamo fare le analisi | 我们在研磨所有的谷物之前，都会进行严格的化学分析 |
| Fulvio | 0:03:17.960 0:03:35.840 | Certo… Giustamente come ricorda il nonno, tutti i cereali che maciniamo, prima di comprarli e di selezionarli (prima di tutto), con un campione facciamo un'analisi di oltre 400 tipi di pesticidi, erbicidi, fitoregolatori, tutti prodotti che possono essere dati nel campo o che ci possono essere | 首先，在购买和筛选谷粒之前，我们都会分析样品中的农药、除草剂和植物生长调节剂等 400 种化合物 |
| Fulvio | 0:03:36.280 0:03:39.280 | tutti prodotti che possono essere dati nel campo o che ci possono essere. | 在种植过程中可能残留的种种有毒物质。保证我们所有研磨的谷物都是零残留 |
| Nonno | 0:03:39.840 0:03:43.320 | chi vuole vedere le analisi, viene e gliele facciamo vedere | 我们欢迎您来磨坊实地考察我们的谷物分析 |
| Fulvio | 0:03:43.520 0:03:46.120 | e chi vuole vedere le analisi, può venire qua e gliele facciamo vedere | 我们欢迎您来磨坊实地考察我们的谷物分析 |
| | 0:03:47.000 0:03:50.080 | EATALY<br>COS' È L'ENKIR? | EATALY（高端产品店）<br>ENKIR 谷物是什么？ |
| Fulvio Marino | 0:03:50.880 0:03:55.040 | L'ENKIR è il più antico cereale che è stato addomesticato | ENKIR 是最早被人类驯化的古老谷物 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | dall'uomo | |
| Fulvio Marino | 0:03:55.640 0:03:57.160 | La specie botanica è il Triticum Monococcum | ENKIR 谷物属于 T. Monococcum 植物种 |
| Fulvio Marino | 0:03:57.680 0:04:03.320 | Noi abbiamo raccolto diverse famiglie di questo cereale, le abbiamo riunite in un'unica popolazione di diversi semi | 我们尝试种植 ENKIR 小麦家族的所有品种，然后集中培育了新一代的品种。 |
| Fulvio Marino | 0:04:04.040 0:04:07.280 | e li siamo andati a seminare in alta langa | 最后我们选择 Alta Langa 丘陵播种 |
| Fulvio Marino | 0:04:08.080 0:04:17.040 | Le caratteristiche di questo cereale sono incredibili perché ha pochissimo glutine, molto ricco di carotenoidi, che sono precursori della vitamina A, antiossidanti naturali | 这种谷物拥有特殊的营养价值。它面筋蛋白含量很低，但是富含类胡罗卜素即维生素 A 前体，还有抗天然抗氧化剂 |
| Fulvio Marino | 0:04:17.800 0:04:25.440 | È giallo come colore, quindi dona a tutte le preparazioni in cui si utilizza un colore molto bello, il colore del sole quasi | 这种面粉呈现天然的黄色，因此用它烹饪的美食色泽优美，就像意大利的阳光一样 |
| Fulvio Marino | 0:04:26.840 0:04:32.320 | Diciamo che ha un sapore ed un profumo completamente diverso da quello che sono le farine tradizionali | 它拥有着和传统面粉不同的香气与味道 |
| LORENZO IGHINA AGRICOLTORE – 31 ANNI | 0:04:32.920 0:04:48.400 | È entusiasmante vedere come un prodotto che risale a molto molto tempo addietro, diventa ancora oggi un prodotto apprezzato da moltissima gente che ricerca la qualità e ricerca un prodotto sicuro | 让我很高兴的是，这种历史悠久的面粉在如今被注重品质和安全的消费者所欣赏 |
| MARINO FULVIO MUGNAIO – 29 ANNI | 0:04:48.960 0:04:52.480 | È un cereale che per le logiche di produzione è stato abbandonato | 在现代化生产逻辑之下，这种谷物几乎被摒弃 |
| Fulvio | 0:04:53.960 0:05:01.560 | Nasce spontaneo nel bacino del Mediterraneo ancora tutt'oggi, però non ci si è mai interessati a questo cereale | 目前，这种谷物在地中海盆地中自然生长，几乎不再被人工种植。 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Fulvio | 0:05:01.920 0:05:03.400 | perché rende 1/3 del grano tenero e nasce vestito | 因为它的利润只有现代软质小麦的三分之一 |
| Fulvio | 0:05:04.400 0:05:11.440 | Nasce ancora con una pelle e quindi va decorticato con un'ulteriore perdita in termini quantitativi | ENKIR 谷粒有着很厚的麸皮，需要增加脱皮工序，因此最终产量会降低 |
| | 0:05:12.600 0:05:14.040 | PERCHÉ L'ENKIR? | 为什么选择 ENKIR 谷物？ |
| Fulvio | 0:05:15.440 0:05:21.120 | L'agricoltura italiana con spazi limitati deve produrre meraviglie e non deve produrre solo ed esclusivamente quantità | 目前意大利农业的宗旨是不仅要保持产量，还应该保证农产品的美好品质 |
| Fulvio | 0:05:21.720 0:05:24.640 | L'ENKIR secondo noi è la ricetta migliore per fare questo | 对我们来说，ENKIR 谷物是一种特殊的谷物 |
| Fulvio | 0:05:26.000 0:05:4.760 | perché è un cereale che cresce in territori marginali dove altri grani moderni hanno difficoltà a crescere | 不但因为它可以 在边缘化的土地中生长，相对于现代品种作物来说更加茁壮 |
| Fulvio | 0:05:35.280 0:05:37.720 | e soprattutto è biologico per natura | 而且它可以保护大自然的有机作物 |
| Fulvio | 0:05:38.200 0:05:42.760 | È il vero cereale biologico perché non ha bisogno di nessuno tipo di aiuto da parte dell'uomo | 它是真正的有机作物，因为它不需要太多的人工介入 |
| Fulvio | 0:05:45.520 0:05:50.920 | Raggiunge un'altezza molto alta di 1,00/1,20m e in maniera naturale soffoca tutte le erbe infestanti | 植株高度是 1.00/1.20 米，可以阻断所有杂草的生长 |
| Agricoltore | 0:05:52.360 0:06:01.000 | L'enkir l'ho seminato per la cooperativa "7 vie del Belbo", per il Mulino Marino e speriamo di poterne portare un po' | 我为农业合作社和 Marino 磨坊的磨坊主播种了 ENKIR 谷物，希望有个好收成 |
| Fulvio | 0:06:01.760 0:06:13.640 | Essendo un cereale molto rustico si adatta benissimo in zone marginale dove le altre colture tradizionali come la vite, la nocciola e i grani teneri moderni non crescono in maniera | 作为一种原始的作物，它可以在边缘化地区生长的很好，这是其他传统作物如葡萄，坚果和软质小麦等所不能及的 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ottimale | |
| Agricoltore | 0:06:14.240 0:06:22.200 | Ci siamo trovati molto bene perché l'ENKIR in queste zone si presenta molto robusto e si coltiva molto bene perché c'è pochi lavori da fare | ENKIR 小麦在这个地区生长的很茁壮，很易于耕作，因为它不需要太多的人工介入 |
| Agricoltore | 0:06:22.840 0:06:28.160 | Viene bene nelle nostre zone, si coltiva molto bene | 在我们的丘陵上它生长得很好 |
| Agricoltore | 0:06:28.640 0:06:34.000 | Ho la possibilità di coltivare questo cereale che si adatta bene alle nostre zone, a questi terreni poveri | 对于我来说，这种作物非常适合我们当地贫瘠的土地 |
| Agricoltore | 0:06:34.760 0:06:44.400 | Ai terreni marginali come sono i nostri, non troppo fertili e anche come altitudine. Qui si parla di 750 m, l'altitudine sul livello del mare | 我们地区海拔 750 米，土壤不太肥沃 |
| Agricoltore | 0:06:45.960 0:06:51.960 | Siccome siamo già in un posto svantaggiato, (speriamo) di comunque aver riuscito a fare rete | 尽管我们的地理环境很不利，但是我们仍然可以达到目标 |
| MAURO FORNERIS TECNICO AGRARIO | 0:06:52.640 0:07:03.280 | Tramite la cooperativa "7 vie del Belbo" abbiamo chiuso dei contratti organizzati, cioè forniscono dei cereali si spera sempre di altissima gamma e qualità | 我们跟"7 vie del Belbo"农业合作社签订合同，他们保证提供给我们最优品种和最高质量的原料 |
| | 0:07:04.360 0:07:05.960 | GEOGRAFIE DELL'ENKIR | ENKIR 的地域特性 |
| Fulvio | 0:07:07.520 0:07:35.880 | Questo cerale permette quindi la rivalutazione di territori come nel nostro caso l'alta langa, che a livello geografico si trova dopo la zona della nocciola delle langhe ed in paesi come Mombarcaro e Sale San Giovanni, Sale delle Langhe, Camerana, riesce a dare un aiuto economico a tutti questi agricoltori che altrimenti | 这种作物可以帮助农民培养出好的土地，因为它易于种植，可以赋予土地新的价值 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | avrebbero difficoltà a seminare i cereali tradizionali | |
| Agricoltore | 0:07:36.520 0:07:46.320 | Qua siamo a Calizzano, un piccolo comune dell'entroterra ligure a circa 650 m di altitudine. È un paesino premontano | 我们在 Calizzano，这是一个利古里亚内陆海拔 650 米的山间村庄 |
| Agricoltore | 0:07:46.840 0:07:50.200 | Io mi chiamo Daniele Safirio, abito a Pruneto, in alta langa. | 我叫 Daniele Safirio，我住在 Pruneto，Alta Langa 丘陵中的一个小村庄 |
| Agricoltore | 0:07:51.280 0:07:53.920 | Mi chiamo Furia Renato ed ho un'azienda qua a Sale San Giovanni | 我叫 Furia Renato， 我在 Sale San Giovanni 村庄有一家企业 |
| Agricoltore | 0:07:54.600 0:07:55.880 | Siamo nel territorio di Castellino Tanaro | 我们在 Castellino Tanaro 地区 |
| Agricoltore | 0:07:56.440 0:08:02.240 | Ci troviamo qua sul territorio di Sale San Giovanni, più o meno a 750 m di altezza | 我们住在海拔 750 米的 Sale San Giovanni 村庄 |
| Agricoltore | 0:08:02.880 0:08:06.440 | Io sono Romano Massimiliano, abito a Camerana in Alta Langa | 我叫 Romano Massimiliano，我住在 Camerana，Alta Langa 丘陵的一个小村 |
| Agricoltore | 0:08:08.280 0:08:13.120 | Il comune di Castellino Tanaro è ad un'altitudine media attorno 540/550 m | Castellino Tanaro 小村位于海拔 540/550 米 |
| | 0:08:13.720 0:08:17.920 | COLTIVARE L'ENKIR | 种植 ENKIR 谷物 |
| Fulvio | 0:08:18.720 0:08:27.280 | Per l'agricoltore è una situazione più vantaggiosa perché l'agricoltore entra nel campo nel momento della semina e rientra nel momento della raccolta, quindi ha meno spese | 和其他作物相比，ENKIR 小麦易于耕种，因此它的种植成本比其他作物要低 |
| Agricoltore | 0:08:27.960 0:08:42.800 | In pratica, seminiamo in autunno e poi reinterveniamo sulla coltura soltanto in primavera quando facciamo un controllo delle malerbe tramite un | 具体说来，我们在秋季播种，春季除去一些杂草，然后就可以等待收获了 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | passaggio meccanico | |
| Agricoltore | 0:08:43.880 0:08:55.360 | Coltivare in modo sano da una parte e meno costoso dall'altra, senza dover fare lavorazioni particolari a livello di costi e di manodopera | 我们用最健康和最经济的方式，不需要在人工和金钱上有特别的投入 |
| Agricoltore | 0:08:55.600 0:09:02.480 | Ho seminato e poi vengo a vederlo ogni tanto | 我只是播种谷物，然后有时候去看看它 |
| Agricoltore | 0:09:04.480 0:09:12.360 | Oltretutto non abbiamo problemi, di trattamenti non ne facciamo abbiamo anche costi minori in proporzione alle altre aziende | 另外，和其他的企业相比，我们不使用化学添加剂处理谷物，也就没有这方面的支出 |
| | 0:09:14.200 0:09:15.480 | ECOnomia REALE | 实体经济 |
| Fulvio | 0:09:16.480 0:09:26.680 | Questo cereale siccome ha una resa minore, viene pagato di più e questo permette agli agricoltori di determinare un prezzo maggiore e di riuscire soprattutto a fare qualità | 既然这种谷物有较少的产量，它比其他谷物的市场价格高。略高的定价可以让农民保证高质量的生产 |
| Agricoltore | 0:09:27.200 0:09:42.000 | È vero che ha una bassa resa in termini di quantitativo ma la qualità del prodotto ci permette di avere comunque un prezzo migliore rispetto ai grani industriali | ENKIR 谷物有较低的产量但是相比其他的工业小麦，它的高品质可以让我们卖出好价格 |
| Agricoltore | 0:09:42.560 0:09:43.640 | Rende ancora via… | 还是有收益的… |
| Agricoltore | 0:09:44.600 0:09:50.280 | Il metodo convenzionale non ti permetteva più di portare avanti l'azienda | 我们不能再使用传统的办法生产谷物了 |
| ( Fulvio e fausto) | 0:09:51.080 0:09:58.320 | Fare un lavoro artigianale e soprattutto fare agricoltura, che noi chiamiamo virtuosa, è una scelta di vita. Sono cose in cui devi crederci. | 使用更天然的方法耕种，是一个更有价值的选择，是对一种生活方式的选择。我们要相信自己的选择 |
| Tecnico agrario | 0:09:58.360 0:10:09.12 | Chi produce cereale, produce enkir in un certo | 只有农民努力工作以生产 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | modo è il lavoro e lavora con ambizione e con soddisfazione, ne ha anche un riscontro economico | Enkir 谷物， 他才能赚钱 |
| Contadina | 0:10:09.960 0:10:12.880 | Es cia pa po citata con questo enkir | |
| Agricoltore | 0:10:13.600 0:10:19.960 | Ci permette di spuntare un prezzo maggiore rispetto ai cereali normali che coltivavamo prima. | 和传统谷物相比，这种生产方式可以让我们卖出最好的价格 |
| Tecnico agrario | 0:10:20.640 0:10:27.480 | Pochi anni fa si pensava che avessero un destino segnato, ora con questi cereali si cerca di dare comunque un'economia | 几年前看似没有出路，不过如今利用这些谷物发展出一条新的经济之路 |
| Agricoltore | 0:10:28.160 0:10:40.040 | Sia una bassa superficie e sia una bassa resa vengono compensate da un prezzo molto migliore per noi, che ci garantisce un sostegno economico adeguato | 哪怕我们的耕作面积很小，产量也很低，好在拥有一个有优势的价格，给予我们经济上的保障 |
| Agricoltore | 0:10:40.680 0:10:45.160 | Perché il convenzionale secondo me non era più remunerativo | 因为我觉得大规模种植的现代谷物已经不赚钱了 |
| Fausto (nipote) | 0:10:46.040 0:10:56.440 | Per le aziende che conferisco i cereali al nostro mulino, l'agricoltura biologica non significa solo grano o solo cereale, ma significa un sostentamento economico a 360 gradi | 对于给我们的磨坊提供谷物的企业， 有机农业不仅是小麦或者其他谷物， 它意味着全面的收益 |
| | 0:10:56.920 0:11:12.520 | perché gli permette a livello diciamo così annuale di produrre tutto l'anno in maniera molto sostenibile perché la rotazione prevede più cicli che si alternano al frumento tenero, duro o all'enkir con piselli, patate | 可持续农业可以保证全年不间断产出，利用软质小麦, 硬粒小麦， enkir 谷物，豌豆、土豆等不同的生长周期来交替播种 |
| | 0:11:13.320 0:11:18.160 | Questo è molto importante perché dalla terra in questo modo non si prende solamente ma si da anche | 这一点非常重要，如此农民不仅仅是利用土地产出，而且也在滋养土地 |
| | 0:11:18.520 0:11:23.800 | Si crea rete e si fa diciamo così economia, economia reale nel vero senso della parola | 自此我们创造出一个真正的经济实体 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Agricoltore | 0:11:24.600 0:11:41.160 | Fare la rotazione con le patate e bisognava trovare qualcosa che aiutasse le patate nel poter fare una rotazione e questo è stato possibile prima con il grano saraceno e poi con l'Enkir | 种植过 Enkir 谷物的土地，非常适合土豆的培育 |
| | 0:11:42.960 0:11:47.160 | Vengono più belle anche le patate, nel senso che la paglia aiuta molto | 秸秆是种植土豆非常好的天然肥料 |
| Fausto | 0:11:48.080 0:11:57.040 | I prodotti devono essere puliti, che vuol dire con assenza di più di 500 pesticidi, micotossine e di muffe, assenza di fitoregolatori di crescita | 我们保证谷物的纯净，意味着杜绝五百多种农药、霉菌毒素、霉菌和生长调节剂等的使用 |
| | 0:11:57.640 0:12:01.160 | Aggiungendo questi tre punti, la qualità è pressoché raggiunta | 我们做到以上三点，以便产品拥有最高质量 |
| Agricoltore | 0:12:01.840 0:12:06.960 | Ci sono anche molte carte in più di quello che dice il convenzionale | 为此，我们需要很多的相关证书 |
| | 0:12:09.280 0:12:13.760 | Ci sono dei controlli, bisogna tenere dei registri. C'è tutta una parte dietro che non si vede sul campo. | 生产的幕后还有很多的控制环节，我们都会记录下来 |
| Fausto | 0:12:14.880 0:12:22.600 | Paradossalmente potrebbe essere un po' strano che per non aggiungere niente, né in campo e né nel mulino, noi necessitiamo di certificazione biologica | 我们在种植和研磨过程中都不使用任何添加剂，但我们仍然需要一个有机证明 |
| | 0:12:23.760 0:12:37.160 | D'altra parte è una forma di sicurezza perché i controlli che vengono effettuati nelle aziende e nei campi sono molteplici, giusti e mirati proprio per il fatto di fornire ulteriore garanzia | 事实上这是一个安全的保证，以便控制不同的地域和企业， 需要提供充分的保证 |
| | 0:12:37.920 0:12:42.320 | La garanzia della certificazione è importante perché passa attraverso dei controlli veri e propri | 有机证明很重要，因为需要通过真正的有机验证 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Fulvio | 0:12:42.960 0:12:50.040 | Probabilmente sarebbe secondo meglio certificare quando si mettono i pesticidi e non certificare quando non si mettono. | 对我们来说，最重要的就是证明农药的存在与否 |
| Fulvio e Fausto | 0:12:50.640 0:12:53.560 | Questo è un po' un controsenso che secondo me andrebbe un po' rivisto, | 有机认证对于消费者也是进一步的保险。当一家企业获得有机认证 |
| Fulvio e Fausto | 0:12:53.920 0:13:08.080 | però sicuramente la certificazione dà una sicurezza in più al consumatore che la filiera sia stata controllata sia in campo che in mulino per non aggiungere additivi o ulteriori conservanti che non ci devono essere secondo noi | 意味着生产工艺受到严格控制，而且它不含任何一种防腐剂 |
| Fulvio | 0:13:08.520 0:13:17.160 | Se credi in quello che fai, riesci a fare dei lavori che sono faticosi, che ti fanno svegliare presto al mattino e che ti danno tanta soddisfazione ma ti fanno andare a dormire bene alla sera | 如果你相信自己的事业，你就能够每天起早贪黑 地干活，然后带着满足感去睡觉 |
| | 0:13:17.560 0:13:28.720 | Questa secondo me è la cosa migliore che deve avere la persona che vuole fare qualità, un lavoro artigianale e che vuole nutrire un'altra persona nel vero senso della parola | 对于我来说，最这是对于一个优秀磨坊主来说最重要的事 |
| Fausto | 0:13:29.560 0:13:40.920 | Questo è importante perché la nostra passione è il nostro mestiere, quindi quando tu fai un mestiere che ti appassiona non puoi altrimenti farlo nel migliore dei modi, è una cosa bellissima | 因为我们的激情决定我们的事业。当你热爱你的事业，你就可以非常努力地工作。这是人生最美好的事情 |
| Fulvio | 0:13:41.280 0:13:45.840 | Sono cose che non si comprano e che se ce le hai, si coltivano come i cereali | 激情就像种子，你要不断地用行动去浇灌它 |
| Fausto | 0:13:47.600 0:14:03.800 | Eccoci davanti ad un mulino a pietra naturale. | 我们面前的就是天然磨 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Il mulino a pietra naturale è la miglior forma di macinazione per ottenere la miglior farina possibile, grazie alla struttura della macina ed all'azione della rabbigliatura manuale che il mugnaio fa sulle macchine | 石。由于特殊的磨盘结构和磨坊主手工锤击，石磨研磨是获得高质量面粉的最好方式 |
| | 0:14:04.520 0:14:13.040 | Solo in questo modo si può ottenere una farina sfogliata al punto giusto, macinata giustamente e soprattutto diversa a seconda della materia prima che ci passa. | 只有使用这种工艺，才可以获得高质量的面粉。不同种类的谷物需要不同的石磨来研磨 |
| | 0:14:13.440 0:14:28.520 | La nostra tradizione molitoria affonda radici ben sette generazioni indietro, quindi è molto importante l'esperienza che ci è stata conferita dagli anziani, da nostro nonno specialmente per arrivare a mantenere sempre questa tradizione | 我们的研磨传统从 1956 年开始。祖辈把经验传承给我们，我们继承全部的工艺并且很好的保留了传统 |
| | 0:14:29.000 0:14:36.920 | e questa esperienza con dei piccoli ma grandi gesti innovativi nella selezione, nella pulizia e anche nella macinazione stessa dei cereali | 在筛选，清洗和研磨等环节则有创新工艺 |
| Nonno Felice | 0:14:37.560 0:14:41.040 | Prendo sempre i loro suggerimenti, sono loro che non prendono i miei! | 我总是接受他们的建议，当然他们不接受我的建议… |
| Fulvio | 0:14:41.720 0:14:42.680 | Non è vero… | 不是这样… |
| Logo | 0:14:50.640 0:14:52.400 | Mulino Marino | Marino 磨坊 |

### 2.3.3. *Intervista a Fulvio Marino (7 parti)*

#### 2.3.3.1. *"La famiglia Marino e la storia del loro mulino" (parte 1)*[167]

| Nome | Minutaggio | Italiano | Cinese |
|---|---|---|---|
| Fulvio | 0:00:07.666 0:00:12.900 | Innanzitutto mi chiamo Fulvio Marino e faccio parte della famiglia del mulino Marino | 首先，我叫 Fulvio Marino， 我属于 Marino 磨坊家族 |
| | 0:00:13.500 0:00:22.360 | Ci sono tre generazioni di mugnai. È partito il nonno nel 1956, dopo il papà e lo zio, che sono ancora al lavoro | Marino 磨坊由磨坊主的三代人组成。在 1956 年我爷爷辈开始，然后我爸爸和叔叔接手了磨坊的工作。 |
| | 0:00:23.300 0:00:31.360 | e poi ci siamo io e mio fratello Fausto che siamo la terza generazione e che ormai da anni siamo all'interno dell'azienda del nostro mulino | 目前，Fausto 和我（第三代人）在 Marino 企业已经工作多年了 |
| | 0:00:32.866 0:00:35.366 | Produciamo solo ed esclusivamente farina di agricoltura biologica | 我们只生产来自有机农业的面粉 |
| | 0:00:37.733 0:01:07.066 | Agricoltura biologica significa che c'è un processo che parte dal seme, poi dalla semina nel campo, tutto l'accrescimento del chicco e della spiga fino ad arrivare allo stoccaggio e al mulino, non vengono utilizzati concimi chimici, erbicidi, pesticidi, | 有机农业由谷粒筛选、田间播种开始，直至麦穗的生长、麦粒的储存，及各种化学制剂的限制使用等环节组成 |

[167] https://www.youtube.com/watch?v=YJmjPxzvRf8&list=PLmH0R9s7Xwem7SmDMeXa717rzHbEWEUG2 (consultato il 07/10/2018).

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | frutticidi, fitoregolatori di crescita, che solitamente nel convenzionale nella farina normale se così possiamo dirlo vengono utilizzati | |
| | 0:01:07.900 0:01:29.130 | Però è molto importante questa strada, perché innanzitutto siamo un mulino biodedicato, perché facciamo biologico fin da quando è possibile, fin dal 1994, fin da quando è stato possibile certificarlo per noi, anche se prima venivano indicati come prodotti senza additivi, pesticidi | 这种生产工艺的完整性很重要，我们从 1994 年起生产有机产品。以前有机产品的标签只表明“无添加剂、农药的产品” |
| | 0:01:29.90 0:01:35.70 | … poi la legge europea ci ha permesso di certificarlo e allora ci siamo addentrati in questa certificazione | ，然后欧洲法律的更新让我们可以证明我们产品是有机认证的。而且，我们只生产有机产品 |
| | 0:01:36.600 0:01:40.200 | Dal 2007 abbiamo deciso di certificare tutto quanto | 从 2007 年起我们所有产品均为有机认证 |
| | 0:01:41.133 0:01:50.833 | All’inizio producevamo delle farine anche senza certificazione, anche perché parlare di biologico negli anni ’90 era una come adesso di andare sulla luna | 最初我们生产没有有机认证的面粉，因为在九十年代大部分人不知道有机生产的意思 |
| | 0:01:52.233 0:01:56.300 | Non veniva capito, il prezzo era diverso e la | 和目前相比，过去有机 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | qualità non era percepita e quindi era molto più difficile. | 产品的生产更难。这是因为人们过去不了解有机生产的意思，他们也接受不了更高的价格。 |
| | 0:01:57.130 0:02:05.530 | Noi siamo un mulino biodedicato, forse l'unico o uno dei pochissimi che produce prodotti di agricoltura biologica | 我们是意大利很少几家生产有机面粉的企业之一 |

### *2.3.3.2. "Perché avete scelto di produrre solo biologico? Quali controlli e certificazioni offrite?"(parte 2)*[168]

| **Nome** | **Minutaggio** | **Italiano** | **Cinese** |
|---|---|---|---|
| | 0:00:08.233 0:00:10.833 | Per noi è importante la scelta di fare bio | 对我们来说，这是企业生涯中最重要的选择 |
| | 0:00:11.633 0:00:15.833 | L'idea si è sviluppata perché noi siamo un'azienda a conduzione familiare e ci lavoravamo noi dentro | 经营理念能得到很好的发展，是因为我们做为家族经营的企业，都是自己人在里面工作 |
| | 0:00:16.700 0:00:43.100 | Quindi abbiamo capito che la strada giusta era quella perché produrre e vivere all'interno della farina e dei cereali tutto il giorno e utilizzare cereali naturali senza pesticidi, erbicidi, disinfestazioni chimiche all'interno degli stoccaggi e soprattutto all'interno della conservazione e quindi | 每天我们与天然的谷物和面粉接触，我们坚信选择生产不含农残留的有机产品是一条正确的路 |

[168] https://www.youtube.com/watch?v=ASu8vrCyqTw&list=PLmH0R9s7Xwem7SmDMeXa717rzHbEWEUG2&index=2 (consultato il 07/10/2018).

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | dei conservanti, ci ha permesso di dire ok questa è la nostra strada, facciamo prodotti biologici in questo senso | |
| | 0:00:45.800 0:01:02.230 | Il biologico ha un disciplinare ma noi in più con ogni lotto di produzione facciamo una ricerca di 218 tipi di tutti i prodotti che possono essere dati, prodotti chimici al cereale, non solo quelli chimici | 有机生产遵循着特定的规则，我们在每个生产线上都严格控制着二百一十八种化学药剂 |
| | 0:01:02.660 0:01:11.360 | ma anche aflatossine ed ocratossine, tutto quello che concerne l'aspetto muffe e che anche sul biologico si possono creare in maniera naturale sul campo | 霉菌（黄曲霉毒素和赭曲霉毒素）的存在 |
| | 0:01:13.430 0:01:15.730 | quindi in un raccolto dove c'è stata troppa umidità o piuttosto un mal stoccaggio | 因为湿度过高或者储存不当，会让谷物上生长出霉菌 |
| | 0:01:18.700 0:01:38.800 | Noi sul sito internet che è www.mulinomarino.it, c'è una sezione che si chiama "controlla la farina" dove per trasparenza al cliente, lo facciamo perché non ci viene chiesto dalla legge, anzi per trasparenza al cliente, mettiamo le analisi di tutti i lotti di tutti i prodotti che | 我们网站上"批量面粉的检控"部分（www.mulinomarino.it）消费者可以看到产品的详细分析，虽然法律没有规定必须发布，但是我们坚持生产的透明度 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | commercializziamo, quindi il cliente può andarsi a vedere le analisi e tutti i valori | |
| | 0:01:40.933 0:01:50.100 | Naturalmente noi abbiamo una filiera di lavoro su cui produciamo che parte dal campo e quindi da una selezione | 我们的生产环节从谷粒的选择开始 |
| | 0:01:50.766 0:01:57.433 | Noi per scelta siamo trasformatori e non siamo agricoltori, questo perché ci permette di selezionare al meglio e di trasformarlo al meglio | 我们选择成为行业中的创新者，致力于筛选最高质量的谷物，并把它们加工成最高质量的产品 |
| | 0:01:59.266 0:02:10.333 | Noi ritiriamo tutto previo campione, quindi utilizziamo un campione da parte dell'azienda agricola e ci accertiamo che attraverso queste analisi che il prodotto sia idoneo e sia senza tutta questa tipologia di prodotti | 我们严格检验农业生产者提供的样品，以测试出产品的真实质量 |
| | 0:02:11.333 0:02:18.700 | Se il prodotto non è idoneo, viene scartato e viene dato o per l'alimentazione zootecnica o utilizzato per l'alimentazione convenzionale | 如果某种谷物不合适，我们就果断抛弃 |
| | 0:02:18.930 0:02:21.100 | ma questo ritorna indietro da parte nostra | 我们会把不合适的谷物送到动物饲养场，或者别的地方，绝不会留在磨坊 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | 0:02:22.366 0:02:28.433 | Se il prodotto dalle analisi è idoneo viene iniziato a lavorare dalla nostra azienda | 如果是合适的谷粒，我们就使用它生产面粉 |

### *2.3.3.3. "Quali protocolli attuate per la sicurezza alimentare delle farine ?"(parte 3)*[169]

| Nome | Minutaggio | Italiano | Cinese |
|---|---|---|---|
| Fulvio | 0:00:03.400 0:00:06.633 | QUALI PROTOCOLLI ATTUATE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE DELLE FARINE? | 为了获得面粉的食用安全，你们遵循什么样的正规程序？ |
| | 0:00:07.533 0:00:13.000 | Siamo qui nel mulino a pietra dove produciamo le farine macinate a pietra | 欢迎来到在 Marino 磨坊，这儿我们通过天然石把谷物磨成粉 |
| | 0:00:13.666 0:00:17.600 | Molto importante è la pietra naturale perché adesso si legge macinato a pietra dappertutto | 对天然磨石的使用非常重要，目前很多磨坊都是通过石磨加工谷物。 |
| | 0:00:18.700 0:00:24.500 | non si specifica che pietra è, c'è pietra e pietra, c'è la pietra artificiale e c'è la pietra naturale e ne parliamo dopo | 但是在磨石和磨石之间，天然石和人造石之间是有区别的。我们之后细说 |
| | 0:00:25.500 0:00:45.266 | Cosa è molto importante? Noi abbiamo un forte legame alla tradizione, queste sono pietre di cava | 我们和传统有着非常紧密的连接。我们使用 1800 年法国采石场的天然石头把谷物磨成粉。对我来说，健康、 |

[169] https://www.youtube.com/watch?v=966CouAhiEE&index=3&list=PLmH0R9s7Xwem7SmDMeXa717rzHbEWEUG2 (consultato il 07/10/2018).

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | francese di fine 1800 e con cui facciamo la nostra parte di farina macinata a pietra, quindi siamo molto legati alla tradizione ed agli aspetti sani, buoni e legati ad un discorso di digeribilità | 美味和易消化的产品是最重要的 |
| | 0:00:46.366 0:00:54.166 | Siamo anche molto improntati sul discorso della tecnologia ma la tecnologia utilizzata nella pulizia e nello stoccaggio del cereale | 我们对新技术也很感兴趣， 但是我们只在谷物清洗和储存中使用现代技术 |
| | 0:00:55.700 0:01:10.833 | Il cereale quando viene raccolto può avere ancora delle parti che non sono ancora idonee all’alimentazione umana. Molte volte uno non ci pensa però il cereale così raccolto, molte volte ha ancora bisogno di essere lavorato, pulito ecc | 谷物在收获之后仍可能含有不适合人们食用的农残留 |
| | 0:01:12.500 0:01:19.660 | Tutto il discorso di sicurezza alimentare e di pulizia, noi lo facciamo con diversi passaggi, fino ad arrivare ad un passaggio | 我们使用不同的加工步骤，以保证食物安全 |
| | 0:01:21.100 0:01:32.100 | che è la selezionatrice ottica, un macchinario che seleziona chicco per chicco ed esclude i materiali non cereali, quindi pietre, paglia, erba ecc. | 我们使用一架光学仪器来选择谷物和去除农残留如石、秸秆、杂草等等 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 0:01:37.060 0:01:48.866 | e toglie anche quei chicchi affetti da malattie come la fusariosi che sono le malattie che possono avere i chicchi di grano ed anche i chicchi che si presentano svuotati o | 这架机器还可以去除含有镰刀菌病和霉菌的小麦谷粒 |
| | 0:01:49.766 0:01:56.033 | Ci sono diverse fasi: ci sono macchinari che tolgono le pietre, ci sono macchinari che tolgono le parti più leggere | 有不同加工环节：比如有专门去除石粒的机器，有专门的机器去除过轻的谷粒 |
| | 0:01:59.233 0:02:10.300 | Nello stoccaggio, noi stocchiamo solo utilizzando solo il freddo e la movimentazione. Non vengono utilizzati pesticidi e insetticidi durante la fase di stoccaggio | 在仓储环节，我们只使用低温通风的方式。另外，我们在仓储过程中不使用农药和杀虫剂 |
| | 0:02:11.100 0:02:16.333 | Anche la pulizia e lo stoccaggio sono una cosa importantissima | 清理和仓储环节都很重要 |
| | 0:02:17.100 0:02:30.666 | Il chicco viene lavato, non messo a mollo ma umidificato per essere lavato e vengono tolte le parti non idonee alla macinazione e dopo di che viene portato in macinazione | 为了更好地清洁谷粒，我们略加湿润以除掉所有的农残留， 然后才送去研磨 |
| | 0:02:31.766 0:02:37.400 | Tecnologia e tradizione: la tecnologia nella pulizia e nello stoccaggio e nella selezione dei cereali | 新技术和传统的结合:在清理，仓储和筛选环节使用新技术 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 0:02:38.733 0:03:24.230 | Noi facciamo diverse tipologie di grani e di cereali, partendo dal farro, dalla segale, all'enkir ecc. | 我们生产不同品种的小麦和谷物: 斯佩尔特小麦、黑麦和 ENKIR 谷物等等 |
| | 0:03:46.430 0:03:53.20 | ma sul grano tenero ci sono anche diverse tipologie di farina (per biscotti, per panettone, per pane ecc.) | 我们还生产不同的软质小麦粉 (适合制作饼干、圣诞节蛋糕、面包等等) |
| | 0:03:53.760 0:03:06.630 | e abbiamo un laboratorio interno dove proviamo le varie forze, sensibilità, a livello tecnico e reologico, è la parola giusta, vengono provate tutte le caratteristiche tecniche | 在专门的内部实验室我们尝试利用不同的技术从流变方面测试谷粒的强度和敏感度 |
| | 0:03:07.000 0:03:23.660 | Di lì poi riusciamo ad andare a miscelare i diversi grani a seconda delle caratteristiche che si vogliono in modo da avere in maniera completamente naturale, quindi non utilizzando miglioratori alimentari, glutine aggiunto, acido ascorbico ed enzimi. | 然后我们混合不同谷物。我们不使用食品改良剂、无面筋添加、无抗坏血酸和食品酶类。 |
| | 0:03:24.130 0:03:35.000 | Noi in maniera naturale riusciamo ad andare a dare una piccola gamma di farine e all'utilizzatore finale possono essere adatte per un prodotto o per un altro, per un biscotto | 我们对消费者提供各种各样的面粉。我们每种面粉适合制作不同的菜肴 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | piuttosto che una pizza | |

### *2.3.3.4. "Perché è importante la macina a pietra naturale?"(parte 4)*[170]

| Nome | Minutaggio | Italiano | Cinese |
|---|---|---|---|
| | 0:00:04.166 0:00:06.166 | PERCHÉ È IMPORTANTE LA MACINA A PIETRA NATURALE? | 为什么用天然石磨很重要？ |
| | 0:00:07.466 0:00:13.500 | Macinazione a pietra naturale: noi abbiamo un impianto a macinazione a cilindri dove facciamo la 0, la doppio 0 | 通过天然石磨把谷物磨成粉：我们使用滚筒铣削装置生产中筋面粉、底筋面粉。 |
| | 0:00:15.160 0:00:20.300 | diciamo le farine più bianche e tre mulini a pietra naturale | 它们是最精细的面粉。我们还有三架天然石磨 |
| | 0:00:21.466 0:00:31.733 | Le caratteristiche della pietra naturale: innanzitutto le pietre naturali sono pietre di cava, noi utilizziamo quelle francesi che hanno smesso di produrle nei primi anni del '900, che erano famose in tutto il mondo | 天然石的特色：我们只使用法国采石场的天然石头。它们以高硬度闻名于世，已经在上世纪初停产 |
| | 0:00:32.333 0:00:37.833 | Sono pietre che aveva già mio nonno e che ha mantenuto, che sono famose in tutto il mondo per la loro durezza | 这些石磨是我祖辈传下来的 |
| | 0:00:39.400 0:00:57.300 | Sono una pietra durissima tant'è che | 我们常常手工锤击这些巨大的磨石 |

[170] https://www.youtube.com/watch?v=6QKb84nojKA&list=PLmH0R9s7Xwem7SmDMeXa717rzHbEWEUG2&index=4 (consultato il 07/10/2018).

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | vanno periodicamente ravvivate e martellate, con la stessa logica che si fa alla lama del coltello per tagliare un salame o un prosciutto. Il consumo della pietra avviene solo ed esclusivamente nella parte della martellatura. | |
| | 0:00:58.466 0:01:10.033 | Sono dure tanto quanto che per martellare usiamo dei martelli con una punta di widia, che è una lega più dura del ferro e dell'acciaio | 我们使用镶嵌有钻石的锤子锤击磨石。因为钻石有最高的硬度 |
| | 0:01:11.300 0:01:20.800 | Widia in tedesco dovrebbe significare diamante, cioè dura tanto quanto il diamante. Se si utilizza il ferro, dopo tante martellate il ferro si piega | 在德语中 Widia 是钻石的意思。如果是铁的锤头，一段时间之后就会变形 |
| | 0:01:24.466 0:01:38.166 | Queste pietre dovendo essere periodicamente martellate, girano in maniera molto lenta e fanno un prodotto completamente vivo, cioè la temperatura finale di produzione non supera mai i 35° C | 石磨的转速要非常缓慢，以便生产出最终温度不超过 35 度的产品 |
| | 0:01:40.200 0:01:45.900 | Vitamine idrosolubili, Sali minerali e tutti gli oligoelementi rimangono all'interno della farina viva | 如此生产出的面粉里可以保留水溶性维生素、矿物盐类和所有的微量元素 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 0:01:47.000 0:02:33.400 | Soprattutto rimangono delle parti come il germe che solitamente con la macinazione a cilindri vengono tolte per processo di filiera di produzione. Se si vogliono aggiungere, siccome il germe è la parte più grassa del chicco e che tende ad irrancidire ed ossidare immediatamente e nella macinazione a cilindri questo germe viene separato dalla parte amidosa e bianca, con la macinazione a cilindri bisogna tostarlo, cuocerlo e reinserirlo dopo | 另外，我们的面粉也含有小麦胚芽。而通过滚筒铣削的现代化生产研磨出的小麦粉，不含胚芽，营养价值就会很低 |
| | 0:02:34.300 0:03:37.800 | Nella macinazione a pietra naturale non è possibile toglierlo | 如果农民通过天然石磨把谷物磨成粉，小麦胚芽就不会被去除 |
| | 0:03:38.930 0:03:12.633 | Questo per noi è un pregio a livello nutrizionale e di sapore ma facciamo queste farine con il germe all’interno perché siamo obbligati, perché è la natura delle pietre che fa così. Il germe va ad inserirsi nella parte amidosa della farina e crea un involucro | 在营养和味道的方面有着很高的价值。由于使用天然石头，我们的面粉含有丰富的小麦胚芽 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | protettivo, si spalma nella farina e quindi nella farina rimane la presenza del germe, la macinazione non è ad alte temperature e questo germe rimane vivo. Questo succede anche per tutte le vitamine che ci sono all'interno | |

### *2.3.3.5. "Tutte le macine a pietra naturali sono uguali? E la macinatura a cilindri che caratteristiche ha?" (parte 5)*[171]

| Nome | Minutaggio | Italiano | Cinese |
|---|---|---|---|
| | 0:00:03.600 0:00:06.966 | TUTTE LE MACINE A PIETRA NATURALI SONO UGUALI? E LA MACINATURA A CILINDRI CHE CARATTERISTICHE HA? | 所有的天然石磨一样吗？滚筒铣削的特色是什么？ |
| | 0:00:07.633 0:00:12.133 | Ultimo ma non ultimo, il discorso gusti e profumi | 尽管我们最后讨论面粉的味道和香气，但它们同样重要 |
| | 0:00:13.000 0:00:23.166 | Noi abbiamo visto perché le produciamo tutte e due che farine macinate a pietra naturale hanno caratteristiche di gusto e di sapore completamente diverse da quelle macinate a cilindri | 我们完全可以确定，通过天然石磨生产的面粉比我们通过滚筒铣削生产的更香甜 |

[171] https://www.youtube.com/watch?v=pwwLhc-CYvo&index=5&list=PLmH0R9s7Xwem7SmDMeXa717rzHbEWEUG2 (consultato il 07/10/2018).

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 0:00:24.100 0:00:35.133 | Poi ci sono le pietre artificiali che sono le ultime arrivate anche per questa moda per cui la gente richiede sempre di più le farine macinate a pietra perché erano più buone e più sane | 人们追求石磨生产的面粉，因为觉得它更健康美味。但是人造石和天然石是不同的 |
| | 0:00:37.466 0:00:49.500 | Le pietre artificiali invece sono degli impasti fatti di diversi materiali che vengono messi insieme e vengono formate queste pietre e vengono utilizzate per macinare i cereali | 人造石由不同的原材料融合而成，现代很多生产者都用人造石来研磨小麦 |
| | 0:00:50.100 0:01:20.700 | Non vanno martellate, c'è una macinazione diversa ed hanno una quantità di macinazione molto più veloce, perché si producono giustamente più alte rispetto a quelle macinate a pietra naturale. Uno dei grandi diverbi della macinazione naturale è la produzione molto limitata mentre le pietre artificiali fanno molta più produzione con temperature diverse | 人造石不用锤击，比天然石转动的快。因此，人造石的研磨量比天然石高得多 |
| | 0:01:21.100 0:01:35.566 | Questa è un po' la differenza all'interno del mondo dei macinati a pietra. Noi diciamo | 在石磨研磨的方面，这是主要的区别。我们总是强调使用法国的天然石磨加 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | sempre macinato a pietra naturale con pietra francese proprio per ribadire tutta la lavorazione che ci va | 工产品的事实 |
| | 0:01:38.966 0:02:12.633 | Nella macinazione a pietra con un solo passaggio dal chicco intero si arriva alla farina integrale completa con tutte le parti. Noi non riusciamo a fare il tipo 0 a pietra, non si può fare o comunque sarebbe un lavoro sprecato, perché la pietra è fatta per avere tutti queste parti che nelle altre farine non ci sono e se le andiamo di nuovo a setacciare, tanto vale prendere una farina macinata a cilindri | 这样可以把谷粒的每一个部分直接磨成粉 |
| | 0:02:13.866 0:02:24.700 | Per le farine più bianche noi abbiamo le farine di tipo 2. All'inizio erano classificate di tipo 1, poi abbiamo fatto ulteriori analisi e a livello legislativo sono state classificate di tipo 2 | 我们的最精细的面粉是 2 号面粉。它们最初是是 1 号面粉，然后我们按照法律要求进一步分析，最后产出 2 号面粉 |
| | 0:02:26.633 0:02:33.966 | Le tipo 2 sono delle farine bianche fondamentalmente dove rimane all'interno una leggera parte di fibra e germe del grano | 2 号面粉是白色精面粉。它们含有少量的纤维和小麦胚芽 |
| | 0:02:34.833 0:02:38.700 | Bianche dove anziché | 这种面粉看起来是白色 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | venire un pane bianco, viene un pane biondo, più profumato e più gustoso | 的，但是制成的面包为金色，比普通面粉更美味 |
| | 0:02:39.666 0:02:44.833 | Pane con tutte le preparazioni e pasta leggermente più ambrata, più ruvida e con una presa di sugo maggiore | 这种面粉适合制作多种食物。它制成的意大利面呈现美丽的琥珀色，质感更粗糙， 可以更好地吸收酱汁 |
| | 0:02:46.766 0:02:56.266 | Qui abbiamo un solo passaggio da chicco a farina integrale e soprattutto un solo passaggio per la setacciatura, perché di setacciatura mai nessuno parla | 我们的全麦面粉的研磨工序非常简单。尽管人们通常忽视过筛环节 |
| | 0:02:57.133 0:03:13.466 | Tuttavia la setacciatura è la parte che viene subito dopo la macinazione. Noi abbiamo un solo passaggio e la setacciatura viene chiamata burattatura, perché viene fatta con un buratto, da cui prende anche il nome la nostra farina di tipo 2, che si chiama buratto | 但这是一个重要的部分。谷物被磨成粉之后，应该马上过筛 |
| | 0:03:15.333 0:03:19.966 | Preservare il più possibile quello che è stato fatto sul campo e quello che ha il cereale di partenza | 我们的目的是保留种植过程中所产生的谷物特色 |
| | 0:03:20.766 0:03:43.200 | Nel mulino a cilindri i passaggi anziché essere uno, sono da minimo 8 | 在现代滚筒生产中，生产环节更复杂，谷物经过多次研磨和过筛，可达八到 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | fino ad arrivare ai mulini più grandi al mondo che hanno 36 passaggi. La farina partendo dall'inizio subisce da 8 a 36 passaggi di continua rimacinatura e setacciatura | 三十六次 |
| | 0:03:43.900 0:03:45.833 | In ogni passaggio di macinazione, c'è un passaggio di setacciatura | 每研磨一次就要过筛一次 |
| | 0:03:46.800 0:04:15.566 | Noi siccome siamo partiti dalla macinazione a pietra e dopo di che sono stati messi gli impianti a cilindri negli anni '60 –'70 pietra veniva utilizzata per noi e per alcuni amici che venivano ancora a macinarsi il cereale, perché nessuno veniva | 我们一开始只用磨石进行研磨，然后我们在 1960 年左右尝试使用滚筒铣削装置 |
| | 0:04:15.966 0:04:16.266 | e il mercato chiedeva solo ed esclusivamente farine bianche, quindi il nostro nonno ha deciso di mettere un impianto a cilindri pur non lasciando mai le pietre, anche se non vi nego che in alcuni anni che mi racconta negli anni '60-'70 la farina macinata a | 因为当时的消费者只买精制面粉。一直到 1970 年，只有朋友来找我们用天然石磨来研磨面粉 |
| | 0:04:16.966 0:04:29.500 | Venendo dalle pietre e poi andando ai cilindri, abbiamo cercato il più possibile, anche se non | 从通过滚筒铣削装置研磨到通过天然磨石研磨，我们最终还是试着保留石磨 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | era assolutamente lo stesso prodotto, di mantenere quello che la pietra fa, quindi meno passaggi possibili, meno rimacinazioni e meno setacciatura possibile, infatti se toccate le nostre farine 0 e 00, sono sempre più grossolane rispetto ad una farina industriale, se così vogliamo dire, fatta con i famosi 36 passaggi | 加工的方式，用最少的加工环节 |

### *2.3.3.6. "Cos'è l'Enkir?"(parte 6)*[172]

| Nome | Minutaggio | Italiano | Cinese |
|---|---|---|---|
| | 0:00:02.866 0:00:06.000 | COS'È L'ENKIR? | ENKIR 谷物是什么？ |
| | 0:00:08.233 0:00:10.433 | Perché Enkir e non triticum monococcum e basta? | 为什么 ENKIR 谷物和 triticum monococcum? |
| | 0:00:11.800 0:00:19.333 | Perché in natura di triticum monococcum ce ne sono più di 300 varietà diverse, ognuna con caratteristiche totalmente diverse | 此种小麦有三百个不同品种，每个都有不同的特色 |
| | 0:00:20.266 0:00:34.366 | Noi una quindicina di anni fa siamo riusciti a risalire, tramite istituti sperimentali in agricoltura, viaggi che abbiamo fatto, agricoltori ecc., a molte di queste varietà | 过去十五年，我们通过农业实验研究所、田野调查等方式去了解不同品种的小麦 |

[172] https://www.youtube.com/watch?v=OKQYNn76uq0&list=PLmH0R9s7Xwem7SmDMeXa717rzHbEWEUG2&index=6 (consultato il 07/10/2018).

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 0:00:34.966 0:00:49.400 | e abbiamo capito, facendo molte prove che erano semplicemente seminare il chicco, raccogliere, fare le prove di proteine, macinazione, quantità di glutine, lievitazione, che ognuna di queste erano diverse | 在土壤上测试以后，我们知道每个品种区别 |
| | 0:00:49.966 0:00:57.900 | Chi lievitava di più e che meno, chi era più gialla quindi più carica di carotenoidi (precursori della vitamina A), chi era più bianca, tutte con caratteristiche diverse | 哪一种更容易发酵，哪一种色泽更加金黄（维生素A含量更高），哪一种更白，等等各种品质 |
| | 0:00:58.433 0:01:13.500 | Allora abbiamo fatto quello che solitamente in agricoltura non si fa, cioè solitamente in agricoltura si dimenticano di avere diverse varietà a scapito di quelle più moderne e di quelle che rendono di più sul campo | 我们考虑到不同品种的特色。现代化的农业生产不会去考虑到这些区别 |
| | 0:01:13.500 0:01:22.800 | Noi abbiamo selezionato sette o otto di queste varietà e le abbiamo messe insieme, facendo un nostro triticum monococcum, che chiamiamo enkir | 我们选择了七八个品种混合在一起。培育出我们自己的小麦品种，它叫ENKIR |
| | 0:01:23.660 0:01:30.260 | con caratteristiche che sicuramene sono diverse da un altro cereale e questo è perché noi | 相比其他的谷物，它有不同的特色 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | commercializziamo e vendiamo | |
| | 0:01:30.633 0:01:40.530 | Noi collaboriamo con una cooperativa che è quella delle 7 vie del Belbo in Alta Langa, in zone a 400/500 metri sopra il livello del mare completamente di agricoltura biologica | 在 Alta Langa 丘陵，我们跟 7 vie del Belbo 农业企业合作。它位于海拔 400/500 米 |
| | 0:01:41.000 0:01:42.666 | dove facciamo seminare il nostro enkir | 这种农民企业的农民只种植我们的 ENKIR 谷物 |
| | 0:01:43.300 0:01:55.766 | Tutto lo stoccaggio di cui vi parlavo prima e la lavorazione in purezza, cosa significa che vengono trebbiati con le mietitrebbie che sono state pulite e che non hanno visto il grano, vengono stoccati in posti separati | 我们通过联合收割机把谷物脱粒，然后我们把所有的谷物分类仓储 |
| | 0:01:56.300 0:02:07.733 | e vengono macinati in un mulino a pietra separato e facciamo tutta una filiera che parte dal campo fino ad arrivare alla macinazione a pietra naturale che viene fatta solo da noi e con cui vendiamo l'Enkir | 我们哦用不同的磨石研磨不同种类的谷物。我们全面控制 ENKIR 谷物的生产链，一直到最后的销售环节 |
| | 0:02:08.500 0:02:26.200 | Questa è un po' la differenza sostanziale, che non è soltanto commerciale e nel nome ma una differenza reale, | 和现代化工业生产相比，它不仅是交易方式和名字上的区别，更加是生物多样性、对传统品种的保留和研磨方法的区别 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | una differenza di agricoltura, biodiversità, cioè quindi sementi, proprio di patrimonio genetico dei vari semi e di macinazione | |
| | 0:02:27.133 0:03:50.400 | Le caratteristiche dell'enkir, in relazione poi ai cereali moderni in cui dicevo che è molto importante secondo me variare la dieta con altri cereali, sono che ha una quantità di glutine molto più bassa anche se ne ha, ha un glutine definito poco tossico perché il rapporto di gliadina e di glutenina, che sono le due parti che compongono il glutine, è un rapporto inverso rispetto al grano moderno | 相比现代的谷物， ENKIR 谷物面筋含量较低，面筋由麦醇溶蛋白和麦谷蛋白组成。由于麦醇溶蛋白和麦谷蛋白的比例低 |
| | 0:03:50.900 0:03:10.766 | poiché il grano solitamente dovrebbe essere composto da due parti di gliadina e una di glutenina, quindi la parte che dovrebbe rompere più le scatole ai soggetti che non tollerano bene il glutine, non parlo di celiaci perché stiamo parlando di intolleranti, è sicuramente migliore | 它有更少的面筋数量。这可以让麸质过敏人群放心使用 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 0:03:11.966 0:03:16.166 | Ha grande apporto proteico perché poco glutine ma tante proteine | ENKIR 谷物蛋白质含量非常高 |
| | 0:03:16.700 0:03:28.200 | Solitamente dicono chi ha tante proteine c'è tanto glutine, ma le proteine non sono solo glutine, quindi arriviamo a delle punte minime del 15-16 fino ad arrivare al 18 - 22% di proteine | 大概在 18%-22%之间 |
| | 0:03:29.833 0:03:38.700 | È un cereale per cui prodotti fatti con l'enkir saziano ma non appesantiscono, appesantiscono di meno e siamo più sazi | 相比其他的谷物，ENKIR 小麦粉的饱腹感更强，不会让胃有涨的感觉 |
| | 0:03:39.733 0:03:55.100 | Ha una struttura degli amidi molto particolare in cui quasi tutti gli amidi sono idrosolubili, quindi non hanno bisogno di lievitazioni lunghe ma anche a contatto con l'acqua questo prodotto viene già predigerito e trasformato in zuccheri semplici | 由于它特殊的蛋白结构，让它非常易于消化 |
| | 0:03:55.866 0:04:04.666 | Poi è molto ricco di carotenoidi, infatti la farina è gialla e se si impasta sembra che si è fatto un pane con le uova dentro, che sono precursori della vitamina A e antiossidanti naturali | 由于含有丰富的类胡罗卜素，ENKIR 面粉呈现出黄色。类胡罗卜素是维生素 A 前体和天然的抗氧化剂 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 0:04:08.033 0:04:27.000 | Tutti questi oligoelementi soprattutto i carotenoidi, non tutti lo sanno, sono quegli elementi che danno il sapore. È una farina molto gustosa oltre che ad essere digeribile ecc. Ha proprio un sapore diverso dalla farina classica, tant'è che spesso in pizzerie e panetterie per i nostri clienti viene utilizzato come miglioratore naturale | 很多人不知道的是，类胡罗卜素之类的元素可以给面食增加风味 |
| | 0:04:28.233 0:04:35.566 | Viene inserito per dare sapore anche nei biscotti. Ad esempio è una farina perfetta per usarla in purezza per crostate e biscotti | 它还用于改良饼干的风味。它适合制作果酱馅饼和饼干 |
| | 0:04:37.100 0:04:38.700 | Poi ad esempio noi a casa ci facciamo il pane azimo | 比如说，在家我们制作 Azimo 面包 |
| | 0:04:40.266 0:04:54.866 | Tutto questo discorso degli amidi e del glutine perché è un cereale che per natura è nato 10/12000 anni fa quando l'uomo non aveva nessuna preparazione di lievitazione, di cottura ecc. | 这种谷物诞生于一万多年以前，那时候人们还不懂如何发酵和烹饪 |
| | 0:04:55.300 0:04:58.766 | Quindi schiacciava su una pietra il cereale. Lo abbrustoliva e lo | 因此，他们用石头挤压谷物，然后烤着吃 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | mangiava | |
| | 0:04:59.533 0:05:06.333 | Quindi se aveva dei problemi di glutine forte, probabilmente saremmo anche morti o avremmo anche avuto dei problemi | 如果谷物含有大量面筋，我们没准就死了，或者有其他的健康问题 |
| | 0:05:07.500 0:05:16.300 | È molto digeribile e riconoscibile da parte del nostro organismo. Noi facciamo il pane azimo: acqua, farina, sale e se si vuole un po' di olio | 事实上，它很易消化，并且被身体吸收。这是我们无发酵面包的独特配方：水、面粉、盐和橄榄油 |
| | 0:05:16.866 0:05:25.866 | Si impasta in maniera veloce e si fanno tipo delle piadine, si stendono sulla pentola anti aderente, senza olio e senza niente, da una parte e dall'altra | 一. 快速和面<br>二. 擀面饼<br>三. 摆在锅中<br>四. 不断翻面 |
| | 0:05:26.333 0:05:33.600 | Quindi quando si è senza pane o quando arriva qualcuno e si ha la farina, è il fast-food più sano che ci sia con il prodotto più antico che c'è | 这是一个日常的快手面包制作方法，用最古老的谷物制作最健康的快餐 |
| | 0:05:34.633 0:05:50.266 | Quindi ci si inventa delle cose che poi non ci siamo inventati noi ma che arrivano da 10000 anni di storia con un prodotto che secondo noi ha delle caratteristiche incredibili e che secondo me andrebbe inserito il più possibile nella dieta | 一万年前，已经有这种产品。对我来说，ENKIR 谷物非常有特色，人们应该多食用 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | delle persone di tutti i giorni | |

### *2.3.3.7. "È vero che il farro necessita di minor tempo di lievitazione?"(parte 7)*[173]

| Nome | Minutaggio | Italiano | Cinese |
|---|---|---|---|
| | 0:00:03.133 0:00:06.966 | È VERO CHE IL FARRO NECESSITA DI MINOR TEMPO DI LIEVITAZIONE? | 斯佩尔特小麦只需要短时间发酵吗？ |
| | 0:00:07.533 0:00:18.600 | I cereali antichi sono più deboli ed hanno una struttura glutinica più debole quindi le lievitazioni devono essere più corte perché collassano prima | 对。。。这是因为古老的谷物面筋含量低。它们的麸质结构很脆。所以它们只需要短时间发酵 |
| | 0:00:19.633 0:00:30.300 | Questa maglia glutinica molto forte delle farine molto forti tipo la manitoba che tiene molto bene, anzi se non si fanno lunghe lievitazioni è più difficile da digerire | 马尼托巴面粉(高筋面粉)的麸质结构需要长时间高度发酵，最终变成更易消化的食物 |
| | 0:00:31.230 0:00:46.060 | con i cereali antichi questo accade di meno, glutini più naturali e più semplici, meno forti e meno quantità di glutine, hanno bisogno di lievitazioni più brevi fino ad arrivare all'enkir | 古老的谷物通常发酵时间都很短，Enkir 谷物甚至不需要发酵 |

[173] https://www.youtube.com/watch?v=y7mnxMzvfQk&list=PLmH0R9s7Xwem7SmDMeXa717rzHbEWEUG2&index=7 (consultato il 07/10/2018).

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | che addirittura si può anche non far lievitare | |
| | 0:00:54.466 0:01:16.266 | Il pane azimo potete farlo con qualsiasi farina idonea a quel tipo di lavorazione | 你们可以使用这种面粉制作无发酵的面包 |

## *Capitolo 3 – Commento traduttologico*

Questo capitolo ha lo scopo di presentare tre diverse tipologie di traduzione, attraverso un commento traduttologico che li analizzi separatamente, come possibili incarichi nella realtà quotidiana di un traduttore, che lavora per un'azienda, il cui obiettivo è quello di rilanciare prodotti sul mercato internazionale cinese. In dettaglio, il capitolo si concentra, nella prima parte, sul tentativo di definire a livello generale le diverse tipologie di testo tradotte nel capitolo precedente, addentrandosi, successivamente, nelle differenti funzioni, che ogni testo presenta, anche se tutti facenti parte di uno stesso ambito. Stabiliti i punti sopracitati, il traduttore scende nel dettaglio, analizzando, in prima battuta, le dominanti e sottodominanti, la figura del lettore modello e solo alla fine le strategie traduttive, utilizzate durante i diversi processi traduttivi.

### *3.1. Classificazione dei testi*

Risulta evidente, ad oggi, che il canale multimediale sia il miglior espediente per attrarre il consumatore all'acquisto di prodotti, in questo caso alimentari. Di seguito, viene riproposto il commento traduttologico di tre tipologie di testi, tradotti dall'italiano al cinese, sulla filiera di lavorazione dei grani antichi, su ciò che risulta utile conoscere riguardo l'organicità degli alimenti di cui ci nutriamo quotidianamente e sulla vendita di prodotti biologici di alta qualità.

A questo punto risulta essenziale analizzare dapprima le caratteristiche dei diversi testi, che sono stati tradotti nel capitolo precedente, al fine di mostrare, nel capitolo successivo, come il traduttore sia arrivato alla produzione di metatesti coerenti con gli obiettivi dell'azienda e la cultura ricevente del lettore modello.

I tre prototesti, nonostante presentino alcuni elementi tipici dei testi della letteratura e dei testi specializzati, non fanno parte prettamente di queste categorie, bensì sono considerati, in prima battuta, come particolari tipologie di testo, che sono accomunati dall'adattamento dei contenuti del testo, secondo le esigenze della cultura di arrivo.[174] Tuttavia, risulta comunque essenziale affermare che, in generale, si tratta di una traduzione, che da Jakobson viene definita:

> Traduzione interlinguistica o traduzione vera e propria, poiché si tratta di un'interpretazione dei segni verbali mediante un altro linguaggio.[175]

[174] SCARPA, Federica, *La traduzione specializzata. Un approccio didattico professionale*, Milano, Hoepli, 2008, p. 120.
[175] OSIMO, Bruno, *Manuale del traduttore. Guida pratica con glossario*, Milano, Hoepli, 2011, p. 10.

Solo a questo punto, si può affermare che i testi analizzati e tradotti rientrano anche nella categoria dei testi specializzati, in quanto:

> Qualsiasi testo non poetico (secondo la terminologia di Jakobson), qualsiasi testo chiuso (Eco) rientra in questa categoria.[176]

In particolare, il primo prototesto si avvicina al testo chiuso, tuttavia non può essere descritto solo come tale, poiché si possono riscontare tanti sottolivelli su cui il traduttore potrebbe concentrarsi e di cui potrebbe fare il filo portante della sua tesi. Il sito web, come primo metatesto tradotto, può senza dubbio essere considerato come facente parte dei testi localizzati, come già scritto precedentemente, poiché non si tratta della mera traduzione di un testo specializzato, in quanto, a differenza di questi ultimi, necessita di essere adattata alla cultura ricevente, ma soprattutto, in questo caso, al mercato agroalimentare cinese.[177] Questa tecnica di creazione di un prodotto multimediale non tiene soltanto conto della scrittura di un testo, tuttavia può essere caratterizzato da altre componenti quali le immagini, i video e la grafica.[178]

In particolare, in questo progetto di tesi, il traduttore si è concentrato principalmente sull'aspetto linguistico dall'italiano al cinese ed ha cercato successivamente di ricreare, attraverso i colori rappresentativi del Mulino Marino e le immagini, una sorta di interfaccia grafica, ma non si è occupato dell'aspetto tecnologico, in quanto non previsto in questa sede. Essendo diverso da tutti gli altri tipi di testo, poiché si tratta di un ipertesto, il traduttore ha adottato delle strategie consone alla tipologia in questione, come una terminologia specifica nei diversi ambiti riscontrati, l'efficacia e la concisione, per quanto riguarda il linguaggio e l'adattamento alla cultura ricevente, non solo a livello di contenuti, ma anche a livello stilistico.[179]

Il traduttore ha cominciato ad analizzare il sito web www.munimoarino.it quale carta di presentazione dell'azienda a conduzione familiare della famiglia Marino. Il sito si presenta diviso in sezioni come la maggior parte dei siti web presenti in rete, tuttavia, rispetto i siti più tradizionali, le voci dell'interfaccia grafica sono state trascritte utilizzando gli stessi colori presenti sui packaging delle farine. Passando in esame il sito vero e proprio, a colpo d'occhio si può notare dapprima che all'interno della schermata principale del sito è presente il manifesto scritto e redatto da Fulvio Marino: in questa non solo vengono chiariti in prima linea gli obiettivi dell'azienda, ma vi è anche la spiegazione per sommi capi della professione del mugnaio, quale creatore di prodotti biologici sani e di alta qualità. In accordo con la struttura di un tradizionale sito web, viene presentata successivamente la storia del Mulino Marino e la sua attività dal 1950 circa ad oggi, come tutti i siti tradizionali. Proseguendo, il lettore modello può trovare la sezione dedicata ai prodotti venduti dalla famiglia Marino. Tuttavia, una sezione di fondamentale importanza è quella che riguarda il controllo della farina.

---

[176] *Ivi*, *p*. 174.
[177] SCARPA, Federica, *La traduzione specializzata*, *op. cit.*, p. 293.
[178] *Ivi*, p. 294.
[179] *Ivi*, pp. 295, 297.

Concentrandosi, invece, prettamente sul contenuto del sito, si può affermare che risulta costituito da sottolivelli appartenenti ad ambiti specifici quali l'agricoltura, la chimica e la cultura gastronomica italiana, teorizzati come "lessico subtecnico", ossia dei termini che possiedono un alto grado di specializzazione e si riferiscono a una determinata disciplina.[180] In particolare, nel primo caso, quando si concentra sulla conoscenza dei diversi tipi di grano e di cereali; per quanto riguarda la chimica, nella descrizione delle loro proprietà nutritive di grani e cereali e infine la cultura culinaria, attraverso la citazione degli alimenti, che il lettore modello può creare con l'acquisto di farine specifiche. Il fattore "luogo testuale", invece, è il sopracitato sito web. Tutte questi argomenti appena citati fanno sicuramente parte di quella che Newmark definisce funzione informativa, che fa del contenuto la parte fondamentale.[181] Il metodo di scrittura, ossia il linguaggio utilizzato, invece può essere classificato in una delle categorie attraverso cui Jakobson ha sintetizzato le varie funzioni del linguaggio, ossia la funzione referenziale atta alla veicolazione delle informazioni, al fine di accrescere la conoscenza da parte del lettore modello.[182] In particolare, il fattore linguistico definisce il livello di comunicazione del prototesto in questo caso.

Il linguaggio utilizzato in questa prima parte risulta differente rispetto alle altre sezioni, che compongono il sito web in quanto, dal punto di vista grafico, sono riportate frasi separate secondo un determinato ordine, nello stile tipico di un manifesto. Inoltre, a conclusione del manifesto, sempre all'interno della prima schermata, è stata inserita una citazione[183] a ribadire l'importanza di una farina di alta qualità come alimento essenziale. Pertanto questa sezione mostra un livello di formalità più elevato rispetto alle altre, sia per la struttura del testo (il manifesto, le proprietà dei vari cereali e la sezione sul controllo della farina), sia per il tono emotivo presente, quando si rimarca più volte la passione per la professione del mugnaio quale punto di partenza per la soddisfacente riuscita di un prodotto. Per le sezioni restanti, il linguaggio risulta neutro, di media formalità, escluse le sezioni dedicate alle proprietà chimiche dei cereali. Prendendo in esame, invece, l'intenzione comunicativa, quindi la funzione del testo,[184] il primo prototesto risulta di tipo divulgativo e commerciale.

Il secondo prototesto, diversamente, è rappresentato dalle etichette. Anch'esse considerate una tipologia di testo, il cui trattamneto in traduzione può essere categorizzato come localizzazione. Tuttavia, esse presentano già a colpo d'occhio un'interfaccia differente rispetto al sito web, in quanto caratterizzate da uno stile più minimale, anche se mantengono alcuni elementi in comune, come ad esempio la presenza delle foto e dei colori. Come il sito web, anche le etichette seguono un loro codice attraverso cui vengono rappresentate. La maggior parte di esse segue le direttive dell'Unione Europea, secondo cui le informazioni che devono necessariamente essere inserite sulle etichette dei diversi prodotti alimentari sono: il nome del prodotto, gli ingredienti e gli additivi, il peso netto nel caso si tratti di alimenti preconfezionati, la quantità degli ingredienti presenti nel prodotto finale, la data di scadenza, le condizioni di consumo, che il cliente deve seguire, il

[180] *Ivi*, p. 50.
[181] NEWMARK, Peter, *A Textbook of Translation*, Hempstead, Prentice Hall International, 1988, pp. 40-41.
[182] JAKOBSON, Roman, *Saggi di linguistica generale*, Milano, Feltrinelli,1966, pp. 181-218.
[183] https://www.mulinomarino.it/home.php (consultato il 07/10/2018).
[184] *Ibidem.*

nome del produttore e di chi confeziona il prodotto e il luogo di provenienza.[185] Allo stesso tempo, vi sono anche molti altri elementi importanti, come ad esempio i loghi, quali portatori di messaggi di immediata comprensione per il cliente.[186]

La questione della traduzione multilingue delle etichette risale al momento in cui è emersa la volontà, da parte di ognuno degli stati membri dell'Unione Europea e di paesi extraeuropei, di iniziare ad esportare i propri prodotti all'estero, in un contesto che vedeva ciascuno di tali paesi munito di una o più lingue ufficiali. Solo da quel momento in poi si è sviluppata la traduzione delle etichette per qualsiasi tipo di prodotto con un potenziale di vendita. [187] A questo punto, dato che la maggior parte degli stati fa tuttora riferimento alle direttive emanate dall'Unione Europea e poiché in questo progetto si tratta di traduzione di etichette dall'italiano al cinese, quindi si tratta di una traduzione per il mercato cinese, è utile mostrare quali sono le informazioni fondamentali nelle etichette cinesi. In realtà, effettuando diverse ricerche, si è riscontrato che le indicazioni richieste sulle etichette dei prodotti cinesi da parte di China Food and Drug Administration sono le medesime di quelle europee.[188] Tuttavia non è pur sempre facile trasporre tutte le informazioni richieste sulle etichette, anche a causa dei forti limiti di spazio e, per questo motivo, molto spesso il cliente non riesce a fare una scelta di acquisto consapevole, poiché inevitabilmente si crea confusione nel tradurre tutte le informazioni, cercando di farle stare in uno spazio ristretto.[189] D'altra parte, è anche vero che il cliente normalmente effettua delle scelte commerciali di alimentari al fine di adottare uno stile di vita più sano, come ad esempio attraverso l'acquisto di prodotti biologici ed è proprio per questo suo diritto poter leggere delle etichette ben tradotte, con tutte le informazioni utili.[190]

Le etichette di prodotti certificati a livello biologico, dette anche *green labelling*, rappresentano una gamma di etichette che, oltre ad essere utilizzate come mezzo di informazione, sono caratterizzate da un orientamento ad un particolare mercato e ad una particolare tipologia di consumatore, ossia legato all'ambiente in cui un prodotto viene creato, alla sua componente salutare, quindi priva di additivi, conservanti e pesticidi e non da ultimo alla qualità del prodotto.[191] Risulta fondamentale ribadire ancora una volta che l'etichetta di un prodotto rappresenta un simbolo e, come tale, comunica un messaggio al consumatore. Ad esempio, il logo del biologico fa intuire al cliente che il prodotto in questione è un prodotto di qualità e di conseguenza gli permette di scartare i prodotti che non lo possiedono, ossia i cosiddetti "*prodotti convenzionali*."[192]

Il nome specifico delle etichette di cui si è trattato finora, viene definito in gergo commerciale anche FOP (Front Of Pack).[193] Queste etichette vengono create dagli esperti per tre motivi principali: informare in

---

[185] BLANCHFIELD, Ralph, *Food Labelling*, Boca Raton Boston New York Washington, DC, CRC Press, 2000, p. 213.
[186] *Ivi*, p. 215.
[187] *Ivi*, p. 211.
[188] https://www.export.gov/article?id=China-Labeling-Marking-Requirements (consultato il 1/10/2018).
[189] BLANCHFIELD, Ralph, *Food Labelling, op.cit.*, pp. 215-216.
[190] *Ivi*, p. 5.
[191] BOSTROM Magnus, KLINTMAN Mikael, *Eco-Standards, Product Labelling and Green Consumerism*, Palgrave Macmillan, England, 2008, pp. 28-29.
[192] *Ivi*, p. 29.
[193] BERRYMAN, Paul, *Advances in Food and Beverage Labelling: Information and Regulations*, UK, Woodhead Publishing, 2014, p. 113.

maniera veloce, in maniera corretta il cliente e per sensibilizzarlo e indirizzarlo di fatto verso l'acquisto di cibo più sani.[194] Esistono diversi tipi di etichette, tuttavia quelle che sono state tradotte, possono essere classificate come HL (Health Logos), ossia non legati alle percentuali, ma che possiedono loghi, che garantiscono la salubrità dei prodotti.[195] In questo modo il consumatore, al momento dell'acquisto, riconosce il logo, si fida e procede ad acquistarlo.[196] Inoltre, si può affermare che il ruolo del logo è quello, oltre che di dare una garanzia al consumatore, di indirizzarlo e influenzarlo verso scelte più sane, attraverso l'acquisto di prodotti di qualità.[197]

Ora, ritornando alla struttura del secondo prototesto, dopo aver consultato le piattaforme commerciali online della cultura ricevente, maggiormente utilizzate dalle differenti tipologie di clienti, non solo cinesi, ma anche ad esempio da italiani, che vivono per diversi motivi in Cina. Tra quelle in cui il traduttore si è imbattuto sono degne di nota Taobao e Tmall, entrambe facenti parte del gruppo Alibaba, gestito dal noto imprenditore Jack Ma. Il sito web Mulino Marino possiede dapprima delle caratteristiche comuni con i siti cinesi sopracitati per diversi aspetti. A primo impatto, si può notare un'interfaccia grafica, che presenta una serie di colori ripresi nelle diverse sezioni della piattaforma online, questo permette da una parte al sito di essere riconoscibile da parte del cliente, dall'altra invoglia il consumatore a procedere all'acquisto di uno o più determinati prodotti. Il traduttore, dal momento che ha riscontrato questa particolarità anche a livello di grafica del sito web tradotto, ha deciso di mantenere i colori, tra cui il rosso, il giallo, il marrone e il bianco, che contraddistinguono i prodotti venduti sul sito del Mulino Marino. Inoltre, i siti paralleli, previamente consultati, hanno in comune la presenza di immagini non solo dei prodotti, ma anche dei mugnai come simbolo di trasparenza nei confronti del cliente finale.

Tuttavia, se si consultano Taobao e Tmall, su base linguistica, si può facilmente notare che entrambi si presentano come piattaforme multilingue, in quanto la prima schermata risulta fruibile in lingua cinese, ma è possibile consultare anche la versione inglese. Ora, mettendoli a paragone con il sito della famiglia Marino, ancora una volta si può constatare un nuovo punto in comune, ossia la presenza della prima lingua, quale la lingua madre e come seconda lingua, l'inglese. Dato che la piattaforma online ha delle basi in comune con i siti web cinesi, il traduttore dopo essersi prefigurato il caso in cui il Mulino Marino riuscisse ad approdare sul mercato cinese, ha deciso di improntare il metatesto, come una possibile terza versione in lingua cinese del sito web, in quanto successivamente alla traduzione, potrebbe già essere consultata secondo i dettami della localizzazione dei siti web cinesi.

Lo stesso dato è riscontrabile anche per il fruitore, che si accinge per la prima volta a consultare le etichette delle farine Marino presenti sul sito web di Eataly e nota la diversa struttura e impaginazione grafica rispetto al prototesto precedente. In dettaglio, la struttura è completamente diversa dal prototesto precedente, in quanto se dapprima si considera la descrizione nella schermata principale, la storia della famiglia Marino risulta sicuramente riassunta per sommi capi rispetto alla sezione, che viene dedicata alla

[194] *Ibidem.*
[195] *Ivi*, p. 114.
[196] *Ivi*, p. 136.
[197] *Ivi*, p. 139.

parte storica nel sito web. Tuttavia, viene mantenuto e rimarcato uno dei punti cardini descritti all'interno del manifesto, presente sul sito personale, ossia l'obiettivo portante dell'azienda, che sicuramente ha un effetto positivo sul lettore modello. Inoltre ogni prodotto è presentato attraverso una breve descrizione, il resoconto degli ingredienti contenuti insieme agli allergeni, utile per i possibili clienti che non tollerano il glutine. Questi ultimi e la sezione "dettagli" sono obbligatori, poiché contengono le informazioni essenziali che ogni prodotto deve avere, secondo i termini descritti dalla legge europea, i quali sono stati già descritti nel primo capitolo.

Secondo la suddetta analisi, il secondo prototesto risulta molto più vicino alla categoria di un testo chiuso, poiché simile ad un elenco e per questo motivo lascia poca libertà al traduttore. Al contrario del prototesto precedente, il linguaggio utilizzato non presenta un alto grado di formalità, se si esclude qualche termine più specifico, come ad esempio "allergeni". A questo punto, occorre specificare che la funzione di tale prototesto è prevalentemente vocativa, in quanto il lettore modello accede al sito di Eataly, al fine di effettuare un ordine online ed al contrario presenta una funzione referenziale minima. La funzione vocativa invece risulta più marcata rispetto al prototesto precedente, in quanto presuppone un obiettivo più esclusivo, immediato e predominante sulla funzione informativa.

Diversamente nella terza tipologia di prototesto, i sottotitoli tradotti sono accomunati dalla stessa tipologia di testo, ossia l'intervista, tuttavia questa viene presentata sotto vari punti: la storia della famiglia Marino, il prodotto di punta dell'azienda (l'Enkir) e, per concludere, una lunga intervista riguardante tutti gli aspetti principali della filiera di lavorazione dei grani biologici. In particolare, quest'ultima risulta composta da sette parti, nelle quali vengono valorizzati l'utilizzo di pietre naturali per una corretta macinazione e l'assunzione di Enkir ed altri cereali antichi, come ricetta migliore, al fine di perseguire una dieta alimentare sana.

In particolare, da una parte richiama i testi precedentemente classificati ed analizzati per l'argomento portante, tuttavia esso viene comunemente fatto appartenere al campo della traduzione audiovisiva, la cui funzione è, in questo caso, quella di sensibilizzare il lettore modello e farlo reagire in favore di un'alimentazione più sana ed un maggior rispetto dell'ambiente di produzione dei prodotti. Con sottotitolazione, si intende una traduzione altamente specializzata, in questo caso di una traduzione interlinguistica.[198] Tra i differenti canali utilizzati per la trasmissione dei sottotitoli, la televisione cinese è il mezzo che si è prefigurato il traduttore, al fine di far trasmettere i sottotitoli delle interviste tradotte sul canale CCTV-4. Gli elementi fondamentali di un testo audiovisivo da sottotitolare sono i seguenti:

- segni visivi non verbali→ in questo caso rappresentati dalle immagini della famiglia Marino, della filiera di produzione biologica e degli agricoltori con cui la famiglia Marino collabora.
- segni visivi verbali→ i testi presenti nelle immagini, in questo caso, trattano il titolo dell'argomento dell'intervista o le domande a cui i soggetti intervistati devono rispondere o sono la rappresentazione dei loghi, come ad esempio il famoso logo di Eataly.

[198] OSIMO, Bruno, *Manuale del traduttore*, *op. cit.*, p. 190.

- segni acustici non verbali →ossia la componente sonora.
- segni acustici verbali → sono i dialoghi presenti nel video.[199]

Nella scrittura dei sottotitoli, il traduttore, nel momento in cui li compone, deve tenere conto anche degli spazi limitati, causati dai confini dello schermo e dalla durata dell'esposizione (al massimo 6 secondi)[200], per fare in modo che il destinatario non si concentri a lungo sui sottotitoli e dimentichi di conseguenza di seguire l'andamento del video (al massimo due righe)[201].[202] Collegato direttamente all'argomento, il traduttore ha notato l'elemento del ritmo del dialogo. A tal proposito, nei testi tradotti si può notare una differenza di ritmo dettata anche dalla capacità di eloquio, di istruzione e di età dei diversi soggetti intervistati. Un esempio calzante è il confronto tra nonno Felice e suo nipote Fulvio Marino: il primo possiede un'istruzione limitata, dovuta alla bassa scolarizzazione e di conseguenza alla minore abilità nell'eloquio, rispetto al secondo, che ha potuto frequentare gli studi universitari di Scienze della Comunicazione ed apprendere quindi efficaci strategie di comunicazione. Inoltre, i sottotitoli devono essere coerenti con le immagini sullo sfondo, quindi sincronizzati correttamente e leggibili a primo impatto da parte del destinatario.[203] Riguardo il fattore della coerenza, spesso il traduttore necessita di dividere le frasi lunghe,[204] in quanto si tratta di una traduzione scritta, che viene veicolata attraverso un mezzo orale, per questo detta diagonale.[205]

Arrivando a trattare il processo traduttivo in dettaglio, di seguito, vengono riproposte le strategie traduttive audiovisive, caratterizzate da Gottlieb[206]:

- Espansione (*expansion*): l'espressione originale richiede elementi aggiuntivi per essere interpretata correttamente nella lingua e nella cultura ricevente.
- Parafrasi (*paraphrase*): il testo originale è modificato e adattato alla cultura dello spettatore ricevente. Il messaggio originale, attraverso l'equivalenza situazionale, rimane invariato.
- Trasposizione (*transfer*): traduzione parola per parola dell'originale (attuabile solo in assenza di limiti spazio-temporali pressanti).
- Imitazione (*imitation*): i segmenti verbali dell'originale sono trasposti nel metatesto attraverso segmenti identici (utilizzata per elementi come nomi propri, formule di saluto, ecc.).

---

[199] DIAZ CINTAS, Jorge, "*Audiovisual Translation Comes of Age*" in Chiaro Delia, Heiss Christine e Bucaria Chiara (a cura di), Between Text and Image, Updating Research in Screen Translation, Amsterdam, 2008, p. 3.
[200] DIAZ CINTAS, Jorge, REMAEL Aline, Audiovisual Translation: Subtitling. New York, NY, Routledge, 2014, pp. 23-24.
[201] *Ivi*, pp. 83-84.
[202] PEREGO, Elisa, *La traduzione audiovisiva*, Roma, Carocci, 2005, p. 48.
[203] DIAZ CINTAS, Jorge, REMAEL Aline, Audiovisual Translation: Subtitling, *op. cit.*, p. 45.
[204] PEREGO Elisa, *La traduzione audiovisiva*, *op. cit.*, p. 73.
[205] GOTTLIEB, Henrik in Perego E., *La traduzione audiovisiva*, *op. cit.*, p. 69.
[206] GOTTLIEB, Henrik, "Subtitling: A New University Discipline", in Cay Dollerup & Anne Loddegaard (a cura di), *Teaching Translation and Interpreting: Training, Talent, and Experience*, Amsterdam & Philadelphia, John Benjamins, 1992, pp. 161-170.

- Trascrizione (*transcription*): espressioni non standard della lingua di partenza sono rese in modo che anche nella lingua di arrivo si possa comprendere la loro funzione comunicativa.
- Dislocazione (*dislocation*): nel sottotitolo si usa un'espressione diversa rispetto a quella usata nella lingua di partenza per riprodurre particolari effetti ritmici o mantenere collegamenti testuali, logici, ecc.
- Condensazione (*condensation*): il messaggio originale è ridotto in una forma più sintetica, con una variazione sul piano formale ma non su quello del contenuto.
- Riduzione (*decimation*): il prototesto viene reso in forma ridotta per quanto riguarda non solo la forma, ma anche il contenuto.
- Cancellazione (*deletion*): una porzione del prototesto è completamente eliminata.
- Rinuncia (*resignation*): il significato non viene trasmesso (gli elementi intraducibili sono sostituiti da elementi culturalmente affini ma lontani dal testo di partenza).

## *3.2. Dominante e sottodominante*

Dopo aver analizzato le caratteristiche del prototesto del sito web, risulta ora essenziale procedere con la scelta della dominante del suddetto testo, al fine di impostare successivamente il lettore modello e di conseguenza la macrostrategia traduttiva più consona da perseguire nel momento in cui si produce il primo metatesto. Partendo dal concetto di dominante introdotto da Jackobson:

> [La dominante] in analisi del testo indica la caratteristica essenziale del testo, intorno alla quale si costituisce il testo come sistema integrato. È una componente fondamentale dell'analisi linguistica, poiché sulla sua individuazione si basano la strategia traduttiva e la decisione di cosa tradurre nel testo e cosa nel metatesto.[207]

Tenendo sempre in considerazione l'analisi sulle caratteristiche del primo prototesto, si può di conseguenza affermare che tale testo non presenta solo una dominante, bensì si può riscontrare anche una sottodominante, relativa all'ambito di specializzazione del prototesto.

In accordo con la composizione ibrida del primo prototesto, il traduttore al momento della lettura del sito web ha riscontrato in prima battuta la dominante informativa, riproposta secondo i vari argomenti, quali l'agricoltura attraverso la spiegazione dei diversi cereali macinati a pietra naturale dalla famiglia Marino, la chimica per mezzo delle proprietà di ognuno dei cereali descritti e la gastronomia attraverso la presentazioni delle possibili creazioni che cliente che compra uno o più cereali può preparare. Tuttavia, facendo una

[207] Osimo, Bruno, *Manuale del traduttore*, *op. cit.*, p. 278.

rilettura più accurata di tutte le sezioni del sito web, salta all'occhio una sottodominante di eguale importanza per il traduttore, ossia quella vocativa. Sul conecetto di sottodominante così si esprime Osimo:

> [La sottodominante] L'analisi traduttologica serve a mettere in ordine di priorità la dominante e le sottodominanti del testo, per procedere all'elaborazione della strategia traduttiva e decidere in che modo gestire il residuo.[208]

Secondo Newmark, la funzione vocativa è atta a far sì che il lettore modello rimanga incuriosito ed attratto dall'argomento e che successivamente reagisca, ossia in questo caso induca il lettore modello a proseguire con l'acquisto di uno o più prodotti.[209] Di questa categoria fanno parte tante tipologie diverse di testi, tuttavia tale prototesto può essere ricondotto ai testi pubblicitari, in quanto di fatto pubblicizza prodotti biologici e di alta qualità, anche se sotto forma di sito web.[210] Attraverso la localizzazione tende, dunque, a sensibilizzare il lettore all'organicità dei prodotti alimentari, ma anche, come già affermato in precedenza, ad indurlo all'acquisto di tali prodotti.

La dominante del secondo prototesto, invece, è coerente con la principale funzione del testo, ossia condurre all'azione il cliente finale. In questo caso, la funzione conativa risulta maggiormente marcata rispetto al primo prototesto e, anche in questo caso, nel rispettivo metatesto si può riscontrare la stessa dominante.

Trattando la dominante del terzo ed ultimo prototesto, si può notare un climax ascendente della dominante informativa, ma soprattutto conativa. Tuttavia, a differenza del primo e del secondo prototesto, il livello di reazione, che il traduttore ha intenzione di innescare nei confronti del lettore modello, il questo caso, risulta diverso, quanto il traduttore vuole, dopo aver sensibilizzato il lettore modello attraverso la dominante informativa, che egli reagisca, non solo attraverso l'acquisto di un prodotto sano, ma provando a migliorare il suo stile di vita alimentare.

---

[208] OSIMO, Bruno, *Propedeutica della traduzione. Corso introduttivo con tabelle sinottiche*, Milano, Hoepli, 2010, p. 161.
[209] NEWMARK, Peter, *A Textbook of Translation*, *op. cit.*, p. 41.
[210] *Ibidem.*

## *3.3. Lettore modello*

Prima di ragionare sui possibili lettori modello, risulta necessario citare la definizione di lettore modello (o implicito) proposta da Eco:

> Lettore come astrazione che si prefigura l'autore modello nell'attuazione della propria strategia narrativa. Destinatario immaginato dall'autore.[211]

La categoria dei testi appena citata presuppone in alcuni casi non un solo lettore, bensì più lettori modello.[212] Pertanto, il traduttore ad una prima riflessione, aveva ritenuto possibili, in accordo con le caratteristiche del primo prototesto e delle sue funzioni, come lettori modello sia un cliente di nazionalità cinese amante della gastronomia italiana, sia un cliente italiano, che vive in Cina e che non riesce a reperire prodotti sani e di alta qualità. Tuttavia, volendo dare un determinato taglio a questo progetto di tesi, il traduttore ha deciso di considerare quale lettore modello unicamente il cliente di nazionalità cinese amante della cultura gastronomica italiana, in quanto i tre diversi tipi di traduzione sono stati effettuati secondo una prospettiva a fine commerciale e di esportazione dei prodotti alimentari in Cina. Inoltre, il lettore modello italiano non necessiterebbe la traduzione in lingua cinese in nessuna delle tre tipologie di testo affrontate nel capitolo precedente, poiché i testi di partenza sono già scritti in tale lingua. Dunque, il lettore modello del metatesto paragonato a quello del prototesto scelto dall'emittente, ossia la famiglia Marino, risulta pressoché identico, tuttavia cambia solo la componente extraeuropea, motivo per cui il prototesto è stato tradotto in cinese, rispetto a quello dell'emittente, che aveva escluso l'area asiatica dalle possibili vendite.

Il lettore modello che il traduttore si è prefissato per la seconda tipologia di prototesto, rimane lo stesso indicato per il prototesto precedente, ossia il cliente cinese amante dei prodotti della cucina italiana e consapevole della qualità e salubrità dei prodotti presenti sul sito, in accordo con la precedente analisi del secondo prototesto.

Arrivando a dover scegliere il lettore modello del terzo ed ultimo prototesto, tuttavia sempre tenendo conto delle caratteristiche di partenza dei testi che lo compongono, in questo caso, il traduttore ha deciso di indirizzarlo ad un numero di persone più ampio rispetto agli altri due prototesti, in quanto gli argomenti trattati, oltre ad essere argomenti molto discussi al giorno d'oggi in Cina (i cosiddetti *nongcanliu* 农残留), sono soggetti ad una macrostrategia diversa rispetto agli altri prototesti, pertanto sono indirizzati ai soggetti cinesi, che hanno a che fare con l'ambiente agricolo, ai consumatori cinesi della realtà urbana ed ai rivenditori cinesi, che vogliono incominciare ad importare prodotti sani e di alta qualità.

[211] ECO, Umberto, cit. in OSIMO, Bruno, *Propedeutica della traduzione*, *op. cit.*, p. 148.
[212] *Ibidem.*

## *3.4. Macrostrategia traduttiva*

Avendo già trattato la dominante e sottodominante del primo prototesto, il traduttore si accinge in questo paragrafo, come da titolo, a trattare la macrostrategia che intende utilizzare, al fine di produrre il primo metatesto coerente con la cultura ricevente.

Poiché nel primo prototesto si tratta di una localizzazione web dall'italiano al cinese e non solo di una vera e propria traduzione specializzata, il traduttore può osare, focalizzandosi maggiormente sulle informazioni utili e coerenti con lo scopo della traduzione, optando per una selezione dei contenuti. Le modifiche possono riguardare sia il contenuto, sia le scelte linguistiche, al fine di rendere il metatesto più chiaro al lettore modello.[213] La macrostrategia, che ha deciso di scegliere il traduttore, risulta coerente con la premessa appena fatta, in quanto si è optato per una macrostrategia comunicativa e che pertanto mantiene solo le informazioni utili a far sì che il lettore modello attraverso la lettura del sito, sia informato in maniera trasparente sui prodotti e allo stesso tempo sia invogliato all'acquisto. Dato che, tale prototesto può rientrare, in seconda battuta, nella categoria dei testi specializzati, come già affermato precedentemente, questo permette al traduttore di gestire il residuo traduttivo con una maggiore libertà rispetto ad un prototesto di natura prettamente specializzata.[214]

Nel caso del secondo metatesto, il traduttore si è concentrato sullo scopo delle etichette tradotte ed ha optato, ancora una volta, per la macrostrategia comunicativa, tuttavia rispetto al metatesto precedente, dato che, sia il prototesto che il metatesto sono più affini ad un testo chiuso, il traduttore ha avuto meno libertà di scelta durante il processo traduttivo.

Nel terzo ed ultimo metatesto, si è scelto di enfatizzare il contenuto delle interviste attraverso l'utilizzo di una macrostrategia informativa-vocativa, in quanto il traduttore ha intenzione in questo modo di sensibilizzare il lettore modello tanto da farlo reagire a vantaggio di uno stile di vita più sano, visto che magari egli non conosce in maniera profonda la situazione riguardante i già citati residui agricoli.

[213] OSIMO, Bruno, *Manuale del traduttore*, *op. cit.*, p. 175.
[214] *Ibidem.*

## *Capitolo 4 – Microstrategie traduttive*

Questo capitolo ha lo scopo di mostrare quali modifiche e microstrategie sono state utilizzate dal traduttore al momento della resa dei diversi metatesti, al fine di renderli facilmente fruibili dal lettore modello della cultura ricevente.

### *4.1.Fattori lessicali*

I fattori lessicali svolgono un ruolo importante nella scrittura di un metatesto nella lingua della cultura ricevente, poiché, proprio grazie ad essi, ma soprattutto alla topologia di testo in questione, il traduttore riesce da una parte ad essere più libero nella riscrittura e dall'altra a concentrarsi nella selezione dei contenuti utili a veicolare le informazioni, creare un impatto con il cliente e predisporlo, in ultima battuta, all'acquisto.

#### *4.1.1. Chengyu*

A questo punto risulta fondamentale trattare brevemente anche i *chengyu* 成语, che nonostante siano tipici della cultura della lingua cinese classica, sono risultati utili al traduttore a trasmettere in maniera più precisa ed efficace il messaggio. Di seguito vengono riproposti alcuni esempi:

- Abbiamo tutti un dovere → questa frase si trova nella prima parte della schermata iniziale del sito web tradotto. In questo caso, il traduttore inizialmente aveva pensato di tradurla in accordo con il senso letterale della frase, tuttavia l'utilizzo di un *chengyu* come *women ren ren you ze* 我们人人有责, rende immediata l'idea del senso di dovere e di responsabilità, che ogni mugnaio deve avere nel creare un prodotto di alta qualità. In questo modo riesce a captare la sua attenzione.
- Imprescindibile e irrinunciabile →anche questa espressione è stata tradotta attraverso un 成语 *chengyu* "不可或缺和不可缺少" Buke huo que he buke queshao e anch'esso fa riferimento alla scelta di vita di produrre un prodotto che sia di alta qualità e sano, in quanto deve essere adatto al cliente.
- Se credi in quello che fai, riesci a fare dei lavori che sono faticosi, che ti fanno **svegliare presto al mattino** e che ti danno tanta soddisfazione ma ti fanno **andare a dormire bene alla sera** → questa frase è particolare rispetto alle altre poiché contiene al suo interno un *chengyu* diverso rispetto agli altri per il suo significato. Il traduttore ha deciso di tradurlo con "如果你相信自己的事业，你就能够每天起早贪黑 地干活，然后带着满足感去睡

觉” *Ruguo ni xiangxin ziji de shiye, ni jiu nenggou meitian qizaotanhei de gan huo, ranhou daizhe manzu gan qu shuijiao* , al fine di indicare la grande volontà nello svolgimento di un lavoro.

### *4.1.2. Lessico tecnico*

Se dal punto di vista del lessico straniero, il traduttore non ha riscontrato alcuno termine all'interno del sito web, è altrettanto vero che ha individuato un elevato numero di termini tecnici inerenti a differenti ambiti specifici. L'alto livello di specializzazione del lessico, ha richiesto, in prima battuta, un approfondimento delle diverse tematiche, che ruotano attorno alla vendita di cereali e grani biologici. In particolare, il traduttore si è concentrato su argomenti quali l'agricoltura biologica, le componenti chimiche degli alimenti e la cultura gastronomica italiana. Per questo motivo, è necessario suddividerli in sottocategorie, al fine di spiegare al meglio il significato e la microstrategia traduttiva.

**Dal campo**:

- *Youji nongye* 有机农业→ indica l'agricoltura biologica. Per quanto riguarda l'aggettivo "biologico", è necessario fare una precisazione in quanto anche *Shengwu* 生物 ha lo stesso significato, tuttavia quando i cinesi della Cina continentale si esprimono normalmente utilizzano l'aggettivo 有机 *Youji*, mentre il cinese di Taiwan solitamente 生机.
- 基改 *Ji gai*→ è un'abbreviazione di 基因改造 *Jiyin gaizao* e significa "geneticamente modificato". Il traduttore si è permesso di utilizzarla, in quanto non si tratta di un testo specializzato vero e proprio ma di una localizzazione.

**Dalla filiera di produzione:**

- *Yanmo* 研磨→ questo verbo indica l'azione di macinare, tuttavia, nel testo quando si tratta la macinazione dei grani e dei cereali, effettuata attraverso le pietre naturali o l'impianto a cilindri, al fine di non costruire una frase troppo complessa, il traduttore ha optato per la costruzione con la particella *ba* 把, ossia usando alternativamente le seguenti strutture: *ba…moxi* 把…磨细, *ba…mo cheng fen* 把…磨成粉.
- *Tianran shimo* 天然石磨→ indica la pietra naturale con cui sono fatte le macine o palmenti attraverso cui funziona il mulino. È stato usato il carattere *tianran* 天然 e non *ziran* 自然 in quanto il primo è un aggettivo, che sta ad indicare la consistenza del materiale degli oggetti, mentre il secondo indica la natura di un luogo. Diversamente per quanto riguarda il carattere *moshi* 磨石 è necessario specificare che esiste anche un termine più specifico per definire le pietre del mulino, ossia *shimo* 石磨 che sta ad indicare la "macina".

- *Dandu Yanmo* 单独研磨→ questa espressione sta ad indicare la lavorazione in purezza, tuttavia, il traduttore ha preferito puntare sul significato dell'espressione della "lavorazione in purezza", ossia ogni grano viene in questo caso macinato separato dagli altri, al fine di non essere contaminato dagli altri e l'aggettivo *dandu* 单独 significa proprio "separato".
- *Piliang mianfen de jiankong* 批量面粉的检控→ questa espressione indica il controllo della farina, tuttavia per definire il termine controllo esistono tre traducenti, ossia *kongzhi* 控制, *jiankong* 检控 e *bakong* 把控. Il primo indica l'azione di controllare a livello generale; il secondo diversamente indica l'azione di supervisionare e l'ultimo fa riferimento ad un concetto più complesso, ossia controllare un sistema. Scritta questa premessa, il secondo traducente risulta il più corretto in quanto il cliente dal sito può supervisionare il proprio lotto di farina e vedere con i propri occhi cosa contiene.
- *Shengchan* 生产→ questo carattere considerato come verbo significa produrre ed anche *chansheng* 产生 presenta lo stesso traducente, tuttavia, ciò che li differenzia è il contesto in cui vengono utilizzati, poiché il primo è stato inserito nelle traduzioni del secondo capitolo in quanto significa produrre un prodotto, mentre l'altro si utilizza quando si necessita di trattare di risultati.

**Dall'alimentazione alla cucina italiana:**

- *Techan* 特产→ questa espressione è il risultato di una traduzione semantica dell'espressione "cavallo di battaglia". Il traduttore, dato che non riusciva a trovare un traducente appropriato all'espressione italiana, ha deciso di sostituirla con una parola che ne rappresentasse il significato, in quanto il cavallo di battaglia rappresenta ciò che si sa fare meglio, quindi la propria specialità.
- *Qing faxiao* 轻发酵, *xiao shijian faxiao* 小时间发酵→ entrambe le espressioni sono state utilizzate al fine di esplicare il concetto di lievitazione degli impasto. Tuttavia la prima espressione fa riferimento al grado di lievitazione, in questo caso leggera, mentre il secondo conferma il concetto ma attraverso il tempo.
- *Mianbao ji* 面包机, *chufang xiao dianqi* 厨房小电器→ il traduttore, in questo caso, ha dovuto trovare dei sostituenti a livello semantico: nel primo caso l'impastatrice è stata tradotta unendo il carattere di pane *mianbao* 面包 e *ji* 机 di macchinario, mentre il secondo, ossia la planetaria, il traduttore ha optato per *chufang xiao dianqi* 厨房小电器 (*chufang* 厨房 cucina+ *xiao* 小+ *dianqi* 电器 piccolo elettrodomestico) in quanto viene anche chiamata macchina professionale da cucina.
- *Shaoliang mianjin* 少量面筋→ questa espressione indica le tracce di glutine. In questo caso il traduttore ha preferito non utilizzare il carattere *henji* 痕迹 come traccia, poiché in un

linguaggio commerciale colloquiale *shaoliang* 少量 risulta di immediata comprensione per il cliente.

- *Fu zhi bu nai shou de renqun* 麸质不耐受的人群 e *fu zhi guomin renqun* 麸质过敏人群→ queste due espressioni fanno riferimento entrambe al glutine. In realtà sono diverse, in quanto la prima non si tratta di un termine specifico, ma è stata tratta dal significato di "persone che non tollerano il glutine", mentre l'altra è un termine specifico che, anche se utilizzato raramente in Cina, indica in maniera precisa una persona celiaca, che quindi non può mangiare alimenti contenenti il glutine.
- *Sushi jiang* 素食酱→ questi caratteri indicano un sugo vegetariano, in quanto cucinato con le verdure. Il termine vegetariano, in questo caso e su consiglio di una madrelingua, risulta più corretto invece della costruzione della parola attraverso i caratteri *shūcài* 蔬菜 di verdure e *jiàng* 酱 di sugo.

**Dalla chimica:**

- *Nong canliu* 农残留→ questa espressione è stata utilizzata dal traduttore, su consiglio di una madrelingua, per indicare tutti gli agenti chimici utilizzati nella produzione di alimenti, come ad esempio pesticidi, i diserbanti, i fitoregolatori ecc. Questa espressione risulta più appropriata in quanto, già dal significato, il cliente cinese può nell'immediato intuire la concezione negativa del termine, perfettamente in accordo con la categoria di agenti chimici descritti.
- *Buchong nengliang de zuoyong* 补充能量的作用→ questa espressione riporta il significato di "azione energizzante". Tuttavia il traduttore ha dovuto in questo caso, poiché non riusciva trovare un aggettivo adatto per definire energizzante, aggiungere un altro carattere per creare l'espressione *buchong nengliang* "补充能量", ossia rifornire di energia.

### *4.1.3. Toponimi e nomi propri*

La presenza massiccia di toponimi può già essere riscontrata solo dopo aver finito di consultare l'intero sito della famiglia Marino. Come i termini specifici, anche i toponimi svolgono un ruolo di determinata importanza all'interno di un testo. La classe dei toponimi, messa per iscritto dal traduttore, si presenta variegata, in quanto vi sono termini facilmente traducibili e conosciuti all'estero, tuttavia ci sono anche termini che sicuramente il cliente cinese non conosce.

Di seguito, vengono presentate le microstrategie adottate, riflettendo su alcuni esempi.

- *Bolan* 波兰 e *Eluosi* 俄罗斯→ questi termini risultano semplici da tradurre attraverso la trascrizione fonetica, in quanto sono già riconosciuti dalla popolazione cinese e fanno già parte della lingua cinese.
- *Qiūlíng dìqū* Langa 丘陵地区 → diversamente il termine Langa, non rientra nel vocabolario di un soggetto cinese. In particolare, le Langhe sono una zona molto conosciuta per il vino, situata tra le colline piemontesi. A questo punto, dato che risulta importante far conoscere al consumatore il luogo di produzione, in questo caso, di grani e cerali, il traduttore ha optato per mantenere il termine Langa e aggiungere alcuni caratteri che descrivono il luogo da cui prende il nome il paesaggio.
- *Piaimengte diqu* 皮埃蒙特地区 (*Yidali Beibu* 意大利北部) → per i restanti toponimi come Pruneto, Calizzano, Sale Sangiovanni ecc., dato che si tratta di entità ancora più piccole a livello geografico, il traduttore ha deciso di guidare il cliente alla conoscenza, aggiungendo i caratteri di Piemonte (Nord d'Italia).
- *De meili cunzhuang* Cossano Belbo 的美丽村庄→ in questo caso, invece, il traduttore, al fine di invogliare il cliente alla scoperta del luogo dove è presente il mulino e vengono prodotte le farine, oltre all'aggiunta dei caratteri di villaggio *cunzhuang* "村庄" si è permesso di inserire anche l'aggettivo *meili* 美丽, tipico delle descrizioni dei paesaggi cinesi.
- *Telundinuo* 特伦蒂诺→ questi caratteri indicano il Sud Tirolo, tuttavia quest'ultimo è un toponimo proveniente dalla lingua tedesca e storicamente il Sud Tirolo, comprendeva il Trentino. Pertanto il traduttore, in mancanza di una traslitterazione fonetica, ha costruito il significato, utilizzando i caratteri di Trentino.

Diversamente i nomi propri sono presenti sul sito web, ma in misura minore. Per primi si possono annoverare i nomi dei componenti della famiglia Marino, tra cui Felice, Ferdinando, Flavio, Fausto e Fulvio, Federico. Per quanto riguarda i video, invece, la percentuale di nomi propri aumenta con l'aggiunta di tutti i nomi degli agricoltori delle Langhe intervistati. Tuttavia, il traduttore, in questo, caso ha deciso di non tradurli e di mantenerli nella lingua originale. Questo perché il Mulino si identifica con il cognome della famiglia, per cui non sarebbe utile tradurre tutti i nomi dei soggetti indicati nei video. Il traduttore pertanto ha deciso di associare la professione ad ognuno di loro e al mulino ha affiancato il termine cinese corrispondente, al fine di renderli più riconoscibili all'occhio del cliente. Diversamente per i familiari, è stata aggiunta o la generazione di riferimento *san dairen* "三代人" o io il grado di parentela, ad esempio *yeye* "爷爷 Felice" o *sunzi* "三个孙子 Fausto、 Fulvio 和 Federico".

La situazione risulta relativamente diversa per i nomi propri dei cereali e dei grani macinati al Mulino Marino.

- *Ruan zhi xiaomai* 软质小麦 e *ying zhi xiaomai* 硬质小麦→ sono termini che sono stati tradotti più facilmente dal traduttore, in quanto non dovuto fare aggiunte o modifiche. Le traduzioni sono rispettivamente di "Grano tenero" e "Grano duro".
- *Sipeierte xiaomai* 斯佩尔特小麦→ in questo caso il traduttore ha utilizzato i caratteri più utilizzati frequentemente per definire il farro sui siti consultati. In realtà i caratteri stanno ad indicare una varietà di farro, ossia lo Spelta *sipeierte* "斯佩尔特", tradotto attraverso la trascrizione fonetica.
- *Guwu* Enkir 谷物 e *Xiaomai* Kamut 小麦→ in questo caso, diversamente, il traduttore non ha trovato un corrispondente neanche sui siti paralleli, pertanto ha deciso di lasciarli con il nome originale e aggiungere a fianco i caratteri per descrivere se si tratta di cereali o grani. In particolare il primo è un cereale, mentre il secondo è un grano.
- *Qianse heimai* 浅色黑麦→ per quanto riguarda la segale, al fine di definire il colore bianco è stato utilizzato il carattere *qianse* 浅色 *Qianse* come "colore chiaro".
- *Guzao wei mianfen* 古早味面粉→ in questo caso, dato che questo tipo di farina è costituita da diversi grani, non presenta un nome definito ed univoco. Pertanto, il traduttore si è limitato a far corrispondere i caratteri con il significato italiano. A tal proposito, è stato utilizzato *guzao* 古早 al posto di *gulao* 古老, in quanto nel primo traducente rientra anche il concetto di sapore e non solo di antico.
- *Manituoba zhong de mianfen* 马尼托巴种的面粉→ in questo caso, il traduttore ha preferito definire il nome della farina attraverso la trasposizione fonetica del nome della provincia canadese, ossia Manitoba *manituoba* "马尼托巴".
- *Wang Yumi* Ottofile "王玉米" →diversamente qui, il traduttore ha dato spazio alla definizione di mais del re *wang yumi* "王玉米", al fine di coinvolgere il lettore modello attraverso il filtro della storia italiana, poiché puntare sul numero dei chicchi sulla spiga non avrebbe ottenuto lo stesso effetto.

### *4.1.4. Figure lessicali*

La metafora è la figura lessicale, che più volte è stata riscontrata nei diversi prototesti tradotti. Con il concetto di metafora si intende:

> Meccanismo di spostamento semantico nel quale la relazione tra parola intesa (veicolo) e parola espressa (tenore) è di similitudine. Il rapporto di similitudine è però sottinteso: "capelli d'oro" sta per "capelli dello stesso colore dell'oro".[215]

Di seguito vengono riportati alcuni esempi di metafore tradotte nei prototesti, le restanti, non tradotte, andranno a far parte del residuo traduttologico.

- Come per chi fa il vino il compito è quello di rispecchiare in bottiglia i grappoli creati dalla vite , le nostre farine sono lo specchio delle spighe di grano sul campo →questa metafora si può trovare all'interno della prima schermata del sito della famiglia Marino. Sta ad indicare che le farine prodotto sono il risultato diretto della coltivazione delle spighe di grano. Il traduttore ha deciso di tradurla come *zhengru zaojiu ren zhi zai yong ping zhong jiu fanying putao yuan zhong de putao yiyang, women de mianfen tongyang neng fanying tianyezhong de maisui* "正如造酒人旨在用瓶中酒反映葡萄园中的葡萄一样，我们的面粉同样能反映田野中的麦穗".
- È giallo come colore, quindi dona a tutte le preparazioni in cui si utilizza un colore molto bello, il colore del sole quasi → questa metafora mette in confronto il pane di Enkir e il sole, attraverso il colore che li unisce, ossia il giallo *zhe zhong mianfen chengxian tianran de huangse, yinci yong ta pengren de meishi seze youmei, jiu xiang Yidali de yangguang yiyang* "这种面粉呈现天然的黄色，因此用它烹饪的美食色泽优美，就像意大利的阳光一样".

### *4.1.5. Realia*

Durante lo svolgimento del processo traduttivo, il traduttore si è trovato di fronte ad un numero generoso di *realia*, ossia termini che risultano specifici di una cultura, in questo caso italiana, ma che tuttavia non trovano un corrispondente immediato nella cultura ricevente, ossia la cultura cinese. In particolare, la presenza di *realia* può essere classificata attraverso svariate sottocategorie in base ai diversi ambiti, che vengono riproposti di seguito.

[215] *Ivi*, p. 295.

**Preparazioni culinarie:**

- Pane pugliese → è stato tradotto nella cultura ricevente come *Puliya de yìng miànbāo* 普里亚的硬面包, attraverso la trascrizione di *Puliya* 普里亚 (Puglia), determinato su base fonetica e l'aggiunta dell'aggettivo 硬 *yìng*, che ne esplicita una caratteristica di contenuto.
- Pane di segale → è stato tradotto nella cultura ricevente come *heise de mianbao* 黑色的面包, mettendo il risalto il colore tipico di questa tipologia di pane, attraverso l'aggiunta dell'aggettivo nero *heise* 黑色, esplicitandone il contenuto.
- Pizza, pizza in teglia e pizza napoletana → sono state tradotte nella cultura ricevente rispettivamente come *pisabing* 披萨饼、*kaopan pisa* 烤盘披萨 e *Napulesi de bisabing* 纳普勒斯的比萨饼. Nel primo caso il traduttore ha optato per un traducente su base fonetica (trascrizione) della lingua della cultura ricevente. Diversamente, nel secondo caso, ha aggiunto i caratteri *kaopan* 烤盘, al fine di esplicitarne il contenuto riguardante il processo di produzione di questo alimento. Nell'ultimo caso ha utilizzato una tecnica differente (trascrizione), concentrandosi sull'origine del realia pizza , aggiungendo l'aggettivo *Napulesi de* 纳普勒斯的, al fine di permettere al consumatore l'individuazione della località dell'alimento.
- Gnocchi → è stato tradotto nella cultura ricevente come *Yidali tuanzi* 意大利团子 in quanto utilizzando solo 团子 *tuanzi*, il cliente non ha l'idea degli gnocchi della cucina italiana, ma si immagina i *Dango*, ossia degli gnocchi giapponesi a base di riso glutinoso, mentre gli gnocchi italiani normalmente sono a base di patate. Pertanto il traduttore ha ritenuto opportuno aggiungere ancora una volta la componente che indica l'origine del realia.
- Grissini → all'inizio il traduttore aveva tradotto questo termine con *Yidali youtiao* 意大利油条, tuttavia si è accorto che in realtà i grissini non sono fritti e inoltre che il carattere 油条 indica un grissino molto simile al *churros* spagnolo. Pertanto, successivamente, è riuscito a trovare un traducente che si avvicinasse di più ai grissini italiani, ossia *xian mianbaogun* 咸面包棍 composto da: *xian* 咸, che indica qualcosa di salato; *mianbao* 面包 di pane e *gun* 棍 di bastone, che deriva dal campo semantico delle arti marziali.

### *4.1.6. Unità di misura e valute*

Nel momento in cui, diversamente, il traduttore, si è trovato davanti ad unità di misura e valute, nel primo caso per le unità di misura di peso, dei liquidi ha semplicemente tradotto la corrispondente unità nella lingua della cultura ricevente, tuttavia per la valuta ha utilizzato una microstrategia differente, in quanto ha ritenuto opportuno fare la conversione, al fine di facilitare il cliente nella visualizzazione del prezzo del prodotto sul sito (versione cinese). Di seguito gli esempi applicati:

- Kilo →公斤
- Grammo →克
- Litro →公升
- Calorie →卡路里
- 4.20 欧元 → 33.458 ¥[216]

## *4.2. Fattori linguistici*

### *4.2.1. Stile del testo*

Prima di analizzare lo stile del testo risulta molto importante anche trattare del logo del Mulino Marino, quale carta di presentazione dell'azienda italiana nel mondo. Il traduttore, in questo caso, ha deciso di trasformarlo parzialmente, in quanto ha optato per mantenere il nome proprio della famiglia in originale e modificare il termine italiano mulino con il corrispondente in lingua cinese, arrivando alla seguente traduzione "Marino 磨坊". Il traduttore ha deciso di optare per questa scelta, al fine di, da un lato, rendere riconoscibile il nome del marchio in Cina e, dall'altro, adattarlo alla cultura ricevente, poiché appena il cliente cinese consulta il sito capisce immediatamente di che cosa si tratta e lo distingue da altri.

Tenendo presente l'analisi generale dei diversi testi, il traduttore si è concentrato sulla selezione dei contenuti, chiedendo l'opinione ad un soggetto madrelingua, interessato alle tematiche fondamentali dell'intero progetto di tesi, ossia il biologico, i cibi sani e la relativa cultura gastronomica italiana.

A questo punto è necessario trattare della distanza a livello linguistico tra i due sistemi di scrittura. Le maggiori differenze da evidenziare sono state riscontrate dal traduttore nel testo del sito web e nel transcript dei video, che successivamente sono stati sottotitolati. Il testo che descrive le etichette, invece, non presenta significative differenze tra i due sistemi linguistici, a causa della struttura più schematica rispetto agli altri testi tradotti. In particolare, il traduttore ha riscontrato una forte ipotassi, presente nei prototesti del sito web e dei sottotitoli, caratteristica della lingua di partenza ma anche dello stile comunicativo di Fulvio, in perfetto accordo con la sua carriera universitaria. I transcript dei video, oltre ad essere accomunato da uno stile fortemente ipotattico, evidenzia anche una piccola presenza di dialetto piemontese nelle figure degli agricoltori intervistati, che ha creato alcuni problemi traduttologici nella creazione del metatesto, poiché il traduttore è nato e vissuto in un'area geografica diversa dal Piemonte.

[216] Sito utilizzato per la conversione €-RMB https://cambio-euro.it/valute/CNY-yuan-cina/ (consultato il 30/09/2018).

### *4.2.2. Modifiche sintattiche*

Le modifiche apportate a livello sintattico hanno coinvolto principalmente la conversione di un prototesto ipotattico ad un metatesto paratattico. La differenza tra i due sistemi linguistici ha fatto sì che il traduttore prendesse in considerazione, non solo la struttura della lingua cinese, ma anche un altro punto altrettanto importante, ossia la punteggiatura. Grazie a questo strumento, il traduttore è riuscito a creare metetatesti più fruibili e incentrati sulla comunicazione della lingua ricevente. In particolare, il traduttore ha diviso la grande quantità delle subordinate presenti nel testo di partenza, trasformandole in frasi più semplici e precise, facilmente riconoscibili dal lettore modello cinese.

Tuttavia, per quanto riguarda il dialetto piemontese, il traduttore ha affrontato il processo traduttivo in tre passaggi: inizialmente ha ascoltato i parlanti nativi ed ha cercato di riportare nel trasncript la fonetica dei loro discorsi, successivamente ha cercato di apportare una traduzione in lingua italiana e infine ha creato il traducente nella lingua di arrivo. Di seguito l'esempio:

- Ai miei tempi quando io era con mi, lu fomu, però lu samel neanca ciamasel biologic … tutto lì→ In italiano: ai miei tempi, quando ero una contadina, producevamo già prodotti biologici, ma non sapevamo che si chiamavano così…Tutto lì → In cinese *henjiu yiqian women jiu yong youji de fangshi zhongzhi, danshi na shihou bu cunzai youjide gainian* "很久以前我们就用有机的方式种植，但是那时候不存在有机的概念" .
- Alta Langa → il traduttore, nei sottotitoli, lo ha trasformato in *qiuling* "Alta Langa 丘陵", attraverso la tecnica dell'espansione descritta nella sezione della classificazione dei testi, al fine di far geolocalizzare il luogo al destinatario.
- Grano Saraceno→ nei sottotitoli è stato tradotto come *qiaomai* 荞麦, senza porre ulteriori spiegazioni attraverso la tecnica dell'imitazione, in quanto il destinatario cinese cosnosce già questo grano.
- Allora sei dei nostri? →è stato tradotto attraverso la tecnica della trascrizione come *huanying jiaru Belbo da jiating* "欢迎加入 Belbo 大家庭！", riadattando il senso alla cultura ricevente.

### *4.2.3. Gestione del residuo traduttivo*

Con il concetto di residuo si intende:

Nella teoria matematica della comunicazione, elemento del messaggio che non giunge a destinazione. Perdita. Elemento della traduzione che, dopo avere elaborato la propria strategia, il traduttore decide di non tradurre all'interno del testo nella cultura ricevente perché risulta una delle sottodominanti meno prioritarie o, comunque, risulta difficile o apparentemente impossibile da tradurre. Il residuo viene

generalmente tradotto nel metatesto inteso come apparato testuale (note, prefazione, postfazione, cronologia, premessa…).[217]

Ancora una volta i testi che sono stati presi in considerazione sono il sito web e il transcript dei video, al fine di descrivere due interventi diversi del traduttore.

Di seguito gli esempi:

- "..prepara provviste…la farina midollo dei forti negli otri ben cuciti…"[218]→è una citazione tratta da Omero ed il traduttore ha optato per inserirla come residuo traduttivo, in quanto non è coerente con lo stile comunicativo del sito web, poiché le citazioni sono tipiche di uno stile classico di scrittura e non commerciale.
- con la stessa logica che si fa alla lama del coltello per tagliare un salame o un prosciutto →questa metafora indica la modalità con cui viene eseguita la martellatura delle pietre, tuttavia il traduttore ha preferito usare più semplice ed intuitivo come *women changchang shougong chuiji zhe xie juda de moshi* "我们常常手工锤击这些巨大的磨石", per cui risultava non necessario tradurre anche questa metafora.
- […] mettiamo le analisi di tutti i lotti di tutti i prodotti che commercializziamo, quindi il cliente può andarsi a vedere le analisi e tutti i valori → questo aspetto viene ribadito più volte, soprattutto nei video. In questo caso il traduttore, siccome si tratta di ridondanza o surplus tuttavia è un concetto importante, il traduttore o lo ha eliminato in quanto già correttamente enfatizzato precedentemente o ha trovato una strategia per tradurlo comunque, attraverso espressioni come *jianchi shengchan de toumingdu* "坚持生产的透明度", ossia insistere sulla trasparenza della produzione.
- il germe è la parte più grassa del chicco e che tende ad irrancidire ed ossidare immediatamente e nella macinazione a cilindri questo germe viene separato dalla parte amidosa e bianca →questa parte è stata eliminata nei sottotitoli, attraverso la parte della cancellazione, in quanto troppo specifica per l'argomento e quindi non necessaria a veicolare il messaggio.

## *4.4. Revisione interlinguistica*

Il processo di revisione è il passaggio, che il traduttore effettua dopo aver tradotto l'intero quantitativo di testi. Normalmente il traduttore, durante il processo traduttivo, mette a confronto due culture: quella dell'emittente e quella del ricevente. Tuttavia, nella maggior parte dei casi, i traduttori

[217] OSIMO, Bruno, *Manuale del traduttore*, *op. cit.*, p. 307.
[218] Omero in https://www.mulinomarino.it/home.php (consultato il 07/10/2018), *op. cit.*

tendono a conoscere in maniera passiva la cultura emittente e in maniera attiva la cultura ricevente, poiché potrebbe essere la loro lingua madre.[219] In questo caso, però, il traduttore ha deciso di concentrarsi sul processo contrario, ossia partire dalla lingua madre della cultura emittente, al fine di dedicarsi alla traduzione nella lingua della cultura ricevente. Il traduttore ha quindi affrontato tre tipologie diverse di traduzione dall'italiano al cinese.

Per quanto riguarda il processo di revisione, dopo aver tradotto in maniera "letterale" le varie tipologie di testo, al fine di comprenderne il senso generale, ha impostato una seconda traduzione con un grado di libertà maggiore, facendo fede alle esigenze di vendita della famiglia Marino.

Tra queste si possono riscontrare la trasparenza nella descrizione delle diverse fasi di lavorazione, la continua ripetizione riguardo l'inutilizzo di alcun tipo di pesticida e la lavorazione a pietra naturale, poiché al giorno d'oggi molte aziende propongono la lavorazione a pietra, tuttavia il cliente deve ragionare sul fatto che, quando viene detta "lavorazione a pietra", non necessariamente significa a pietra naturale, anzi la maggior parte delle volte sta proprio ad indicare a pietra artificiale, ossia che la lavorazione del prodotto avviene ad una velocità maggiore rispetto a quella naturale, al fine di soddisfare i termini quantitativi e non qualitativi della produzione, di conseguenza il prodotto durante la molitura viene riscaldato ed alla fine del processo non riesce a mantenere tutte le sue proprietà nutritive di partenza. Per questo motivo, in linea generale è stata riproposta la traduzione *tianran shimo* 天然石磨 ogni qualvolta veniva espresso il concetto. Il traduttore ha utilizzato la stessa strategia, ogni qualvolta si parlava di biologico, come ad esempio *youji shipin renzheng* 有机食品认证, concetto fondamentale in Cina.

Un altro aspetto significativo, che il committente della traduzione tiene a precisare è la contrapposizione dell'inutilizzo di diversi pesticidi e diserbanti o cereali affetti da relative malattie agricole. In particolare, il traduttore ha notato un'attenzione e precisione nella descrizione di queste sostanze chimiche, che o vengono date dagli agricoltori alle piante durante il processo di coltivazione oppure che possono svilupparsi liberamente dal terreno. Anche in questo caso, il traduttore ha deciso di mantenere e soprattutto enfatizzare questo aspetto, attraverso una corrispondente ricerca accurata, non solo tra i nomi dei differenti composti chimici, di cui alcuni esempi sono *chucao ji* 除草剂 (diserbanti), *nongyao* 农药 (pesticidi), *zhiwu shengzhang tiaojie ji* 植物生长调节剂 (fitoregolatori chimici di crescita), *jigai* 基改 (geneticamente modificato), non da ultimo *nongcanliu* 农残留 (residui agricoli), ma anche tra le tossine e le malattie di cui si può riscontrare la presenza nel grano come ad esempio *huang qumei dusu* 黄曲霉毒素 (aflatossine), *liandao junbing* 镰刀菌病 (Fusariosi) o *meijun* 霉菌 (muffe) e l'utilizzo di verbi più forti a livello semantico come *dujue* 杜绝 (eliminare) e l'aspetto dell'analisi e del controllo dell'intera filiera di produzione. Il continuo ribadire questo concetto nelle differenti strategie di testo, non è a caso, ma è perfettamente concorde con l'aspetto naturale degli alimenti da loro prodotti. In questo caso, invece, il traduttore ha mantenuto questi aspetti.

[219] *Ivi*, p. 149.

Collegato direttamente a questo, vi è l'alta qualità delle farine della famiglia Marino, su cui sia i committenti delle traduzioni, sia il traduttore e il revisore hanno puntato, inserendo ogni volta le espressioni come *Zuigao pinzhi de chanpin* 最高品质的产品 (prodotti di qualità eccellente) o attraverso l'esplicitazione delle politiche alimentari di negozi che vendono prodotti di alta qualità come nel caso di Eataly, definito come *Yidali quanwei yinshi jigou Eataly* 意大利权威饮食机构 Eataly, *gaoduan shipin shangchang Eataly* 高端食品商场 Eataly o *Eataly (gaoduan chanpin dian)* Eataly (高端产品店).

Nella traduzione della vasta gamma di prodotti proposta dalla famiglia Marino, il traduttore oltre a dedicarsi alla traduzione dei prodotti, su consiglio di una madrelingua cinese, nonché acquirente dei prodotti Mulino Marino, ha cercato anche di mettere in risalto prodotti da promuovere come lenticchie e ceci, quali prodotti, che potrebbero interessare maggiormente i clienti cinesi, attraverso traduzioni accurate, come ad esempio *yingzuidou mianfen* 鹰嘴豆面粉 e *xiaobiandou* 小扁豆.

La ricerca accurata del lessico non si è limitata solo agli argomenti portanti del progetto di tesi ma anche ad altre parole, verbi e aggettivi comunque importanti, anche se in secondo piano. Di seguito gli esempi:

- *Jiankong* 蓝空→ questo verbo è stato utilizzato per rendere il senso di supervisionare un intero processo produttivo e controllare il lotto di farina (punto fondamentale per l'azienda).
- *Fu zhi guomin renqun* 麸质过敏人群→questo termine fino ad oggi è stato poco usato, poiché la popolazione cinese non ha mai riscontrato problemi di celiachia fino ad un periodo recente ad oggi. Questo perché la base dell'alimentazione cinese è costituita dal riso e non da prodotti contenenti il glutine. Tuttavia, ad oggi, sfortunatamente sta aumentando il numero di celiaci anche in Cina, probabilmente dovuto alla maggiore tendenza ad un'alimentazione più ricca di glutine.
- *Duyao* 毒药 e *Dusu* 毒素→nei differenti metatesti è stato utilizzato solo il secondo termine con il significato di "sostanza avvelenata", poiché il primo termine ha il significato di "prodotto per avvelenare", pertanto non adeguato, in quanto si tratta di sostanze come componenti nocive.

Una volta effettuato tale processo, attraverso il prezioso e costante aiuto di un revisore di una madrelingua cinese, che ha anche lavorato nel campo della traduzione di prodotti per aziende straniere, quest'ultima ed il traduttore hanno rivisto il testo sotto una chiave pubblicitaria e di conseguenza sono state apportate alcuni modifiche, al fine di rendere il testo maggiormente fruibile da parte del lettore modello, secondo la sua cultura di appartenenza. Alcuni esempi qui di seguito:

- Nonno Felice→ è stato tradotto con *yeye* Felice 爷爷， dove questi caratteri nella lingua cinese stanno ad indicare anche il significato di felice, perfettamente in accordo con il nome proprio del nonno.
- *Meili Langhe qiuling diqu de mofang* 美丽 Langhe 丘陵地区的磨坊→ il traduttore in questo caso ha aggiunto i caratteri *meili* 美丽, al fine di presentare il luogo sconosciuto al lettore modello, cercando di innescare in lui un senso di curiosità.
- *Huiju…xinxue* 汇聚…心血→ è una costruzione tipica del linguaggio pubblicitario cinese, che sta ad indicare "unire le forze", quindi fare una cosa tutti insieme.
- *Hui gui* 会归→questa espressione ha il significato di ritornare. È stato messo come una forma di slogan apposta per includere il lettore modello all'interno del contesto.
- *Ruyi ru de* …如一日地→è un espressione per indicare quando si fa una stessa cosa per un lungo periodo con gli stessi standard. In particolare, è stata utilizzare per ribadire il concetto secondo cui la famiglia Marino fin dal momento in cui ha potuto produrre prodotti biologici grazie a leggi europee, che regolano l'argomento, lo ha sempre fatto, quindi, il Mulino Marino non ha mai smesso di macinare a pietra naturale dal 1950 circa fino ad oggi.
- *Chuancheng* 传承 e *houji youren* 后继有人→ è stato inserito nel metatesto, al fine di spiegare il concetto di trasmissione, in questo caso di un mestiere. I primi caratteri hanno il significato di "trasmettere", mentre l'espressione successiva indica che "c'è sempre qualcuno a cui trasmettere qualcosa".
- *Nongcanliu* 农残留→ si tratta di un concetto fondamentale e molto attuale in Cina. I cinesi recentemente hanno iniziato a venire a conoscenza in maniera approfondita delle informazioni, che ruotano attorno ai residui agricoli e quindi dei pesticidi ad esso connessi. Sin da subito la maggior parte dei cinesi si sono dimostrati contrari all'utilizzo, una volta venuti a conoscenza delle possibili conseguenze riscontrabili a livello della salute.

Una componente, che risulta interessante da considerare è l'utilizzo di ironia o consiglio, al fine di coinvolgere il lettore modello. Di seguito gli esempi:

- *Ba* 吧→ la particella è stata posta alla fine della frase *qing ni xiangxin Yidali quanwei yinshi jigoòu Eataly de xuanze ba* "请您相信意大利权威饮食机构 Eataly 的选择吧！" al fine di incuriosire il lettore modello.
- *La* 啦→ nella frase *Ta shuo:"Dangran la!* "他说："当然啦！" il messo comunale ironizza di fronte a nonno Felice, a dimostrazione della loro amicizia.

## *Glossario*[220]

| Italiano | Cinese | Pinyin |
|---|---|---|
| Caratteristiche e componenti del grano | | |
| Adattabilità | 适应性 | Shìyìngxìng |
| Addomesticato | 驯化 | Xùnhuà |
| Ambrato | 金色 | Jīnsè |
| Ambrato | 琥珀色 | Hǔpò sè |
| Aminoacido essenziale | 必需氨基酸 | Bìxū ānjīsuān |
| Antianemico | 抗贫血的 | Kàng pín xiě de |
| Azione energizzante | 补充能量的作用 | Bǔchōng néngliàng de zuòyòng |
| Calcio | 钙 | Gài |
| Calorie | 卡路里 | Kǎlùlǐ |
| Capacità di lievitazione | 发酵能力 | Fāxiào nénglì |
| Carotenoidi | 类胡罗卜素 | Lèi húluōbosù |
| Cereale | 谷物 | Gǔwù |
| Cereale selvatico | 野生谷物 | Yěshēng gǔwù |
| Cereale vestito | 厚的麸皮 | Hòu de fūpí |
| Cobalto | 钴 | Gǔ |
| Composizione chimica | 化学组成 | Huàxué zǔchéng |
| Composizione energetica | 能量分析 | Néngliàng fēnxī |
| Contenuto | 含量 | Hánliàng |
| Crusca | 麦麸 | Màifū |
| Effetto antiossidante | 抗氧化的效果 | Kàng yǎnghuà de xiàoguǒ |
| Elemento nutritivo | 营养元素 | Yíngyǎng yuánsù |
| Enzima | 酶 | Méi |
| Essenza del frumento | 原麦精华 | Yuán mài jīnghuá |
| Facile da coltivare | 容易栽培 | Róngyì zāipéi |

[220] https://translate.google.it/?hl=it (consultato il 07/10/2018).

| | | |
|---|---|---|
| Facile da coltivare | 易于耕作 | Yìyú gēngzuò |
| Ferro | 铁 | Tiě |
| Fibra | 纤维 | Xiānwéi |
| Fosforo | 磷 | Lín |
| Forza e sensibilità | 强度和敏感度 | Qiángdù hé mǐngǎndù |
| Funzione cellulare | 细胞的功能 | Xìbāo de gōngnéng |
| Germe del grano | 小麦胚芽 | Xiǎomài pēiyá |
| Gliadina | 麦醇溶蛋白 | Màichún róng dànbái |
| Glicoside | 苷 | Gān |
| Graminacee | 禾本科 | Héběnkē |
| Grammo | 克 | Kè |
| Grana fine | 细粒 | Xìlì |
| Grana grossa | 粗粒 | Cūlì |
| Grano | 小麦 | Xiǎomài |
| Grassi | 脂肪 | Zhīfáng |
| Iodio | 碘 | Diǎn |
| Kilo | 公斤 | Gōngjīn |
| Lisina | 赖氨酸 | Lài’ānsuān |
| Magnesio | 镁 | Měi |
| Manganese | 锰 | Měng |
| Nutrimento | 营养 | Yíngyǎng |
| Oligoelemento | 微量元素 | Wéiliàngyuánsù |
| Peso netto | 净重 | Jìngzhòng |
| Poligonacee | 蓼科 | Liǎokē |
| Potassio | 钾 | Jiǎ |
| Precursore della vitamina A | 维生素 A 前体 | Wéishēngsù A qiántǐ |
| Proprietà lassative | 通便的性质 | Tōngbiàn de xìngzhì |
| Proprietà ricostituenti | 滋补的性质 | Zībǔ de xìngzhì |
| Proprietà rinfrescanti | 清凉的性质 | Qīngliáng de xìngzhì |

| | | |
|---|---|---|
| Proteina | 蛋白质 | Dànbáizhí |
| Purezza | 纯净性 | Chúnjìng xìng |
| Qualità dei cereali | 谷物的质量 | Gǔwù de zhìliàng |
| Qualità eccellente | 最高品质 | Zuìgāo pǐnzhí |
| Radicali liberi | 自由基 | Zìyóu jī |
| Rame | 铜 | Tóng |
| Resistenza | 抵抗力 | Dǐkànglì |
| Robusto | 茁壮 | Zhuózhuàng |
| Rutina | 芦丁 | Lúdīng |
| Sali minerali | 矿物盐类 | Kuàngwùyán lèi |
| Sazietà | 饱腹感 | Bǎo fù gǎn |
| Selenio | 硒 | Xī |
| Senso di sazietà | 涨的感觉 | Zhǎng de gǎnjué |
| Sodio | 钠 | Nà |
| Specie diploide | 双倍体的物种 | Shuāngbèitǐ de wùzhǒng |
| Struttura del glutine | 蛋白结构 | Dànbái jiégòu |
| Tracce di glutine | 少量面筋 | Shǎoliàng miànjīn |
| Triptofano | 色氨酸 | Sé'ānsuān |
| Zuccheri | 糖份 | Tángfèn |
| Valore nutrizionale | 营养价值 | Yíngyǎng jiàzhí |
| Varietà | 品种 | Pǐnzhǒng |
| Varietà di farina | 各类面粉 | Gèlèi miànfěn |
| Vitamina idrosolubile | 水溶性维生素 | Shuǐróngxìng wéishēngsù |
| Tipologie di grani e cereali | | |
| Chicco di orzo | 大麦的谷粒 | Dàmài de gǔlì |
| Enkir (cereale) | Enkir 谷物 | Enkir gǔwù |
| Fagioli borlotti | Borlotti 红肾豆 | Borlotti hóng shèn dòu |
| Fagioli cannellini | Cannellini 白腰豆 | Cannellini bái yāo dòu |
| Farina 0 e 00 | 底筋面粉和中筋面粉 | Dǐjīnmiànfěn hé zhōngjīn miànfěn |

| | | |
|---|---|---|
| Farina di castagne | 栗子粉 | Lìzǐ fěn |
| Farina di ceci | 鹰嘴豆面粉 | Yīngzuǐdòu miànfěn |
| Farina di riso | 大米粉 | Dà mǐfěn |
| Farina Manitoba | 马尼托巴种的面粉 | Mǎnítuōbā zhǒng de miànfěn |
| Farina “Sapori Antichi” | 古早味面粉; 传统味道的面粉 | Gǔzǎo wèi miànfěn; Chuántǒng wèidào de miànfěn |
| Farina di tipo 1 | 1 号面粉 | 1 Hào miànfěn |
| Farro | 斯佩尔特小麦 | Sīpèiěrtè xiǎomài |
| Grano duro | 硬质小麦 | Yìngzhì xiǎomài |
| Grano Kamut | Kamut 小麦 | Kamut xiǎomài |
| Grano saraceno | 荞麦 | Qiáomài |
| Grano tenero | 软质小麦 | Ruǎnzhì xiǎomài |
| Grano tenero integrale | 全麦软质小麦粉 | Quánmài ruǎnzhì xiǎomàifěn |
| Grano tenero tipo 2 | 低筋度面粉 | Dījīn dù miànfěn |
| Lenticchie | 小扁豆 | Xiǎobiǎndòu |
| Mais | 玉米 | Yùmǐ |
| Mais Ottofile “Mais del re” | Ottofile “王玉米” | Ottofile wáng yùmǐ |
| Riso Basmati | Basmati 长粒香米 | Basmati chǎnglì xiāngmǐ |
| Segale | 黑麦 | Hēimài |
| Segale bianca | 浅色黑麦 | Qiǎnsè hēimài |
| Segale integrale | 全麦黑麦 | Quánmài hēimài |
| Filiera di produzione | | |
| Abbandonare | 摒弃 | Bǐngqì |
| Abbandonare | 抛弃 | Pāoqì |
| Agricoltura biologica | 有机农业 | Yǒujī nóngyè |
| Aiuto da parte dell’uomo | 人工介入 | Réngōng jièrù |
| Alimentazione zootecnica | 动物饲养场 | Dòngwù sìyǎngchǎng |
| Analisi | 分析 | Fēnxī |
| Apparecchiatura N.I.R. | N.I.R.设备 | N.I.R shèbèi |
| Area di lavorazione | 耕作面积 | Gēngzuò miànjī |

| | | |
|---|---|---|
| Artigiano (della macinatura) | 磨面匠 | Mòmiàn jiàng |
| Bassa lievitazione | 轻发酵 | Qīng fājiào |
| Bassa lievitazione | 几小时升高 | Jǐ xiǎoshí shēnggāo |
| Biodiversità | 生物多样性 | Shēngwùduōyàngxìng |
| Campione | 样品 | Yàngpǐn |
| Coltivare | 培养 | Péiyǎng |
| Coltivare | 培育 | Péiyù |
| Coltivare | 耕作 | Gēngzuò |
| Coltura convenzionale | 大规模种植 | Dàguīmó zhòngzhí |
| Coltura non OGM | 非转基因作物 | Fēi zhuǎnjīyīn zuòwù |
| Controllare | 考察 | Kǎochá |
| Controllare | 监控 | Jiānkòng |
| Controllare rigorosamente | 严格把控 | Yángé bǎkòng |
| Controllo | 控制环节 | Kòngzhì huánjié |
| Controllo biologico | 有机验证 | Yǒujī yànzhèng |
| Controllo della farina | 批量面粉的检控 | Pīliàng miànfěn de jiǎnkòng |
| Controllo della temperatura | 温度控制 | Wēndù kòngzhì |
| Crescita del frumento | 麦穗的生长 | Màisuì de shēngzhǎng |
| Economia reale | 真正的经济实体 | Zhēnzhèng de jīngjìshítǐ |
| Eliminare le malerbe | 去除野草 | Qùchú yěcǎo |
| Erba | 草叶 | Cǎo yè |
| Erbacce | 杂草 | Zácǎo |
| Essiccatura naturale | 自然风干 | Zìrán fēnggān |
| Fare test | 测试, 尝试 | Cèshì, chángshì |
| Farina biologica | 有机面粉 | Yǒujī miànfěn |
| Farina ricca | 浓郁的面粉 | Nóngyù de miànfěn |
| Filiera di produzione | 生产环节 | Shēngchǎn huánjié |
| Fornire, offrire | 提供 | Tígōng |
| Granaio | 谷仓 | Gǔcāng |

| | | |
|---|---|---|
| Impianto di macinazione a cilindri | 滚筒铣削装置 | Gǔntǒng xǐxiāo zhuāngzhì |
| Impoverita | 贫瘠 | Pínjí |
| Indagine sul campo | 田野调查 | Tiányě diàochá |
| Laboratorio interno | 内部实验室 | Nèibù shíyànshì |
| Lunga lievitazione | 长时间高度发酵 | Cháng shíjiān gāodù fājiào |
| Luogo di produzione | 生产场 | Shēngchǎn chǎng |
| Macinare | 研磨 | Yánmó |
| Macinare in purezza (separatamente) | 单独研磨 | Dāndú yánmó |
| Macinazione artigianale | 手工研磨 | Shǒugōng yánmó |
| Macinazione lenta | 慢慢打磨 | Mànmàn dǎmó |
| Martello di Widia | 钻石的锤子锤击磨石 | Zuànshí de chuízi chuíjī móshí |
| Materia prima | 原料 | Yuánliào |
| Metodo di setacciatura | 过筛方式 | Guòshāi fāngshì |
| Metodo sano ed economico | 健康和最经济的方式 | Jiànkāng hé zuì jīngjì de fāngshì |
| Mietitrebbia | 联合收割机 | Liánhé shōugējī |
| Morta ed inerte | 失去了活力 | Shīqù le huólì |
| Mulino | 磨坊 | Mòfáng |
| Mutamento genetico | 转基因变化 | Zhuǎnjīyīn biànhuà |
| Non è un prodotto di origine animale | 非动物制品 | Fēi dòngwù zhìpǐn |
| Packaging del prodotto | 产品包装 | Chǎnpǐn bāozhuāng |
| Pietra artificiale | 人造石 | Rénzào shí |
| Pietra di cava francese | 法国采石场 | Fàguó cǎi shí chǎng |
| Pietra naturale | 天然石磨 | Tiānrán shímò |
| Pietra rotonda | 圆石石磨 | Yuánshí shímò |
| Processo di decorticazione | 脱皮工序 | Tuōpí gōngxù |
| Processo di decorticazione | 脱皮工艺处理 | Tuōpí gōngyì chǔlǐ |

| | | |
|---|---|---|
| Processo di lavorazione | 加工过程 | Jiāgōng guòchéng |
| Processo di martellatura manuale | 手工锤击的工艺 | Shǒugōng chuí jī de gōngyì |
| Prodotto | 产品 | Chǎnpǐn |
| Prodotto di alta qualità | 高端食品商场 | Gāoduān shípǐn shāngchǎng |
| Prodotto finito | 成品 | Chéngpǐn |
| Prodotto sano | 健康的产品 | Jiànkāng de chǎnpǐn |
| Produrre | 生产 | Shēngchǎn |
| Produttore | 生产者 | Shēngchǎn zhě |
| Produzione della terra | 土地产出 | Tǔdì chǎnchū |
| Produzione non standardizzata | 非标准化生产 | Fēi biāozhǔnhuà shēngchǎn |
| Protocollo | 正规程序 | Zhèngguī chéngxù |
| Prova reologica dell’impasto | 面团流变能力 | Miàntuán liúbiàn nénglì |
| Prove per la sicurezza alimentare | 食物安全测试 | Shíwù ānquán cèshì |
| Prove reologiche | 流变方面测试 | Liúbiàn fāngmiàn cèshì |
| Pulito | 清洁 | Qīngjié |
| Pulizia | 清洗 | Qīngxǐ |
| Raccolto | 作物 | Zuòwù |
| Rimuovere | 去除 | Qùchú |
| Schiacciare il cereale | 挤压谷物 | Jǐyā gǔwù |
| Seguire regole specifiche | 遵循着特定的规则 | Zūnxúnzhe tèdìng de guīzé |
| Selezionatrice ottica | 光学仪器来选择谷物 | Guāngxué yíqì lái xuǎnzé gǔwù |
| Setaccio | 筛子 | Shāizi |
| Spedito | 运到 | Yùndào |
| Stoccaggio | 贮存 | Zhùcún |
| Stoccaggio | 储存 | Chúcún |
| Studio di ricerca delle materie prime e delle farine | 原料和面粉的研究 | Yuánliào hé miànfěn de yánjiū |

| | | |
|---|---|---|
| Surriscaldare | 过度加热 | Guòdù jiārè |
| Temperatura finale | 终温度 | Zhōng wēndù |
| Temperatura più bassa | 较低的温度 | Jiào dī de wēndù |
| Terreno marginale | 边缘化的土地 | Biānyuánhuà de tǔdì |
| Terreno non fertile | 贫瘠的土地 | Pínjí de tǔdì |
| Trasmettere l'esperienza | 经验传承 | Jīngyàn chuánchéng |
| Trattamento | 处理 | Chǔlǐ |
| Trattamenti fitosanitari | 检疫处理 | Jiǎnyì chǔlǐ |
| Trebbiatura | 脱粒 | Tuōlì |
| Umidità | 湿度 | Shīdù |
| Velocità di rotazione della pietra | 石磨的转速 | Shímò de zhuǎnsù |
| Ventilazione a bassa temperatura | 低温通风的方式 | Dīwēn tōngfēng de fāngshì |
| Commercio | | |
| Acquista ora | 立即购买 | Lìjí gòumǎi |
| Aggiungi al carrello | 加入购物车 | Jiārù gòuwùchē |
| Archivio | 数据库 | Shùjùkù |
| A stretto contatto | 紧密的连接 | Jǐnmì de liánjiē |
| Avere profitto | 有收益 | Yǒu shōuyì |
| Carriera aziendale | 企业生涯 | Qǐyè shēngyá |
| Carte | 证书 | Zhèngshū |
| Certificazione biologica | 有机认证 | Yǒujī rènzhèng |
| Certificazione biologica | 有机证明 | Yǒujī zhèngmíng |
| Concludere un contratto con un'azienda agricola | 农业合作社签订合同 | Nóngyè hézuòshè qiāndìng hétóng |
| Consumatore | 消费者 | Xiāofèizhě |
| Cooperativa agricola | 农业合作社 | Nóngyè hézuòshè |
| Esportare in tutto il mondo | 向世界各地出口 | Xiàng shìjiè gèdì chūkǒu |
| Euro | 欧元 | Ōuyuán |

| | | |
|---|---|---|
| Impresa | 企业 | Qǐyè |
| Informazioni tecniche | 技术信息 | Jìshù xìnxī |
| Investimento | 投入 | Tóurù |
| Logiche di produzione | 生产逻辑 | Shēngchǎn luójí |
| Negozio di alimentari di alta qualità | 高端的食品商场 | Gāoduān dì shípǐn shāngchǎng |
| Prezzo | 价格 | Jiàgé |
| Prezzo al kilo | 价格/公斤 | Jiàgé/gōngjīn |
| Prezzo favorevole | 优势的价格 | Yōushì de jiàgé |
| Principi | 原则 | Yuánzé |
| Professione | 事业 | Shìyè |
| Profitto | 利润 | Lìrùn |
| Rendimento inferiore | 较低的产量 | Jiào dī de chǎnliàng |
| Rivenditore autorizzato | 授权零售商 | Shòuquán língshòu shāng |
| Rivenditore autorizzato | 权威饮食机构 | Quánwēi yǐnshí jīgòu |
| Scelta di vita | 生活方式的选择 | Shēnghuó fāngshì de xuǎnzé |
| Sicurezza economica | 经济的保障 | Jīngjì de bǎozhàng |
| Stretta collaborazione | 紧密合作 | Jǐnmì hézuò |
| Trasparenza | 透明度 | Tòumíngdù |
| Cucina | | |
| Alimentazione biologica | 有机饮食 | Yǒujī yǐnshí |
| Assaggiare, degustare | 品尝 | Pǐncháng |
| Biscotti | 饼干 | Bǐnggān |
| Brioches | 羊角包 | Yángjiǎo bāo |
| Castagnaccio | 意大利甜点（Castagnaccio） | Yìdàlì tiándiǎn |
| Cibo fritto | 油炸食物 | Yóuzhá shíwù |
| Colomba | 意大利复活节鸽子蛋糕 | Yìdàlì fùhuójié gēzǐ dàngāo |
| Crostata | 果蛋糕, 果酱馅饼 | Guǒ dàngāo, Guǒjiàng xiànbǐng |
| Dolce | 甜点 | Tiándiǎn |

| | | |
|---|---|---|
| Esaltare un sapore particolare | 充分显示特色风味 | Chōngfèn xiǎnshì tèsè fēngwèi |
| Focaccia salata | 香草橄榄油面包 | Xiāngcǎo gǎnlǎnyóu miànbāo |
| Formaggio | 奶酪 | Nǎilào |
| Gallette | 圆形米脆饼 | Yuánxíng mǐcuìbǐng |
| Gnocchi (metodo italiano) | 意大利团子 | Yìdàlì tuánzi |
| Grissini | 咸面包棍 | Xián miànbāogùn |
| Impanatura | 面包糠 | Miànbāokāng |
| Impastatrice | 面包机 | Miànbāojī |
| Insalata | 沙拉 | Shālā |
| Noci | 坚果 | Jiānguǒ |
| Pane | 面包 | Miànbāo |
| Pane fatto in casa | 自家制的面包 | Zìjiā zhì de miànbāo |
| Pane nero (pane di segale) | 黑色的面包 | Hēisè de miànbāo |
| Pane pugliese | 普里亚的硬面包 | Pǔlǐyǎ de yìng miànbāo |
| Panettone | 圣诞节甜面包 | Shèngdànjié tián miànbāo |
| Panettone | 圣诞节蛋糕 | Shèngdànjié dàngāo |
| Panino | 帕尼诺 | Pànínuò |
| Pasta | 意大利面 | Yìdàlìmiàn |
| Pasta fresca | 新鲜意大利面 | Xīnxiān yìdàlìmiàn |
| Pasta frolla | 油酥面团 | Yóusū miàntuán |
| Pasta senza uovo | 无蛋面食 | Wúdàn miànshí |
| Pasta sfoglia | 酥皮点心 | Sūpí diǎnxīn |
| Pizza | 披萨饼 | Pīsàbǐng |
| Pizza in teglia | 烤盘披萨 | Kǎopán pīsà |
| Pizza napoletana | 纳普勒斯的比萨饼 | Nàpǔlèsī de bǐsàbǐng |
| Pizzoccheri | 意大利面（Pizzoccheri） | Yìdàlìmiàn |
| Planetaria (macchina professionale da cucina) | 厨房小电器 | Chúfáng xiǎo diànqì |
| Polenta di mais (metodo italiano) | 意式玉米粥 | Yìshì yùmǐzhōu |

| | | |
|---|---|---|
| Preparazione complessa | 复杂的制作 | Fùzá de zhìzuò |
| Preparazione creativa | 创造的烹饪 | Chuàngzào de pēngrèn |
| Ricetta | 食谱 | Shípǔ |
| Risotto (metodo italiano) | 意大利烩饭 | Yìdàlì huìfàn |
| Semi di sesamo | 芝麻 | Zhīma |
| Semolino | 粗粒麦粉 | Cūlì màifěn |
| Snack | 饭后的点心 | Fànhòu de diǎnxīn |
| Sugo di verdure | 素食酱 | Sùshí jiàng |
| Sugo leggero | 清淡酱 | Qīngdàn jiàng |
| Torta | 蛋糕 | Dàngāo |
| Zuppa | 汤 | Tāng |
| Proprietà degli alimenti | | |
| Allergeni | 过敏原 | Guòmǐnyuán |
| Assorbire il sugo | 吸收酱汁 | Xīshōu jiàngzhī |
| Beneficiare | 吸收 | Xīshōu |
| Delizioso | 美味 | Měiwèi |
| Digeribile | 易消化 | Yì xiāohuà |
| Fragranza | 清香 | Qīngxiāng |
| Gustoso | 可口 | Kěkǒu |
| Ingredienti | 原料 | Yuánliào |
| Piatti | 菜肴 | Càiyáo |
| Profumato | 有香味 | Yǒu xiāngwèi |
| Sapore | 口味 | Kǒuwèi |
| Sapore | 口感 | Kǒugǎn |
| Sapore | 香气 | Xiāngqì |
| Sapore dolce | 香甜 | Xiāngtián |
| Sapore rustico | 乡村风味 | Xiāngcūn fēngwèi |
| Sapore tradizionale | 传统的味道 | Chuántǒng de wèidào |
| Specialità | 特产 | Tèchǎn |

| | | |
|---|---|---|
| Svolgere un ruolo importante | 发挥着重要作用 | Fāhuī zhuó zhòngyào zuòyòng |
| Componenti dannose | | |
| Acido ascorbico | 抗坏血酸 | Kànghuài xuěsuān |
| Acido fitico | 植酸 | Zhí suān |
| Addensante | 增稠剂 | Zēngchóujì |
| Additivo | 添加剂 | Tiānjiājì |
| Aflatossina | 黄曲霉毒素 | Huángqūméidúsù |
| Assorbire | 吸收 | Xīshōu |
| Conservante alimentare | 食物防腐剂 | Shíwù fángfǔjì |
| Diserbante | 除草剂 | Chúcǎojì |
| Fertilizzante | 化肥 | Huàféi |
| Fitoregolatori chimici di crescita | 植物生长调节剂 | Zhíwù shēngzhǎng tiáojié jì |
| Geneticamente modificato | 基改 | Jīgǎi |
| Ibridizzato | 杂交 | Zájiāo |
| Insetticida | 杀虫剂 | Shāchóngjì |
| Livello di contaminazione microbiologica | 微生物污染水平 | Wéishēngwù wūrǎn shuǐpíng |
| Micotossina | 霉菌毒素 | Méijùndúsù |
| Miglioratore alimentare | 食品改良剂 | Shípǐn gǎiliáng jì |
| Miglioratore alimentare | 食品改良剂 | Shípǐn gǎiliáng jì |
| Ocratossina | 赭曲霉毒素 | Zhě qūméidúsù |
| Parassiti | 寄生虫 | Jìshēngchóng |
| Pesticida | 农药 | Nóngyào |
| Residui agricoli | 农残留, 残留毒素, 零残留 | Nóngcánliú, Cánliú dúsù, Líng cánliú |
| Sostanza tossica | 有毒物质 | Yǒudú wùzhí |
| Malattie | | |
| Celiaci | 麸质过敏人群 | Fū zhí guòmǐn rénqún |
| Colite | 大肠炎 | Dà chángyán |

| | | |
|---|---|---|
| Convalescenti | 病人 | Bìngrén |
| Diabete | 糖尿病 | Tángniàobìng |
| Dimagrire | 减肥 | Jiǎnféi |
| Dislipidemia | 血脂障碍 | Xuèzhī zhàng'ài |
| Intolleranti al glutine | 麸质不耐受的人群 | Fū zhí bù nàishòu de rénqún |
| Intolleranza alimentare | 食物耐受不良 | Shíwù nàishòu bùliáng |
| Ipertensione | 高血压 | Gāoxuèyā |
| Malattia cardiovascolare | 心血管疾病 | Xīn xiěguǎn jíbìng |
| Obesità | 肥胖症 | Féipàngzhèng |
| Osteoporosi | 骨质疏松症 | Gǔzhíshūsōngzhèng |
| Periodo di allattamento e gravidanza | 孕期和哺乳期的妇女食用 | Yùnqí hé bǔrǔqí de fùnǚ shíyòng |
| Prevenire | 预防作用 | Yùfáng zuòyòng |
| Vaso sanguigno | 血管 | Xiěguǎn |
| Toponimi | | |
| Bacino del Mar Mediterraneo | 地中海盆地 | Dìzhōnghǎi péndì |
| Calizzano | Calizzano 的村庄 | Calizzano de cūnzhuāng |
| Camerana | Camerana 的村庄 | Camerana de cūnzhuāng |
| Castellino Tanaro | Castellino Tanaro 的村庄 | Castellino Tanaro de cūnzhuāng |
| Colline della Langa | Langa 丘陵地区 | Langa qiūlíng dìqū |
| Cuneo | 库内奥 | Kùnèiào |
| Europa nordorientale | 欧洲东北部 | Ōuzhōu dōng běi bù |
| Europa orientale | 东欧饮 | Dōng'ōu yǐn |
| Iran | 伊朗地区 | Yīlǎng dìqū |
| Liguria | 利古里亚 | Lìgǔlǐyǎ |
| Mango | Mango 的村庄 | Mango de cūnzhuāng |
| Oriente | 东地区 | Dōng dìqū |
| Piemonte (nord Italia) | 皮埃蒙特地区(意大利北部) | Píāiméngtè dìqū (Yìdàlì běibù) |
| Polonia | 波兰 | Bōlán |

| | | |
|---|---|---|
| Pruneto | Pruneto 的村庄 | Pruneto de cūnzhuāng |
| Russia | 俄罗斯 | Èluósī |
| Sale San Giovanni | Sale San Giovanni 的村庄 | Sale San Giovanni de cūnzhuāng |
| Südtirol (Trentino) | 特伦蒂诺 | Tèlúndìnuò |
| Turchia | 土耳其 | Tǔ'ěrqí |
| Valtellina | 瓦尔泰利纳 | Wǎ'ěrtàilìnà |
| Villaggio | Cossano Belbo 的美丽村庄 | Cossano Belbo de měilì cūnzhuāng |
| Nomi propri | | |
| Cerere | 克瑞斯 | Kèruìsī |
| Daniele Safirio | | |
| Età del Bronzo | 青铜时代 | Qīngtóng shídài |
| Generazione | 代人 | Dài rén |
| I tre nipoti: Fausto, Fulvio e Federico | 三个孙子 Fausto、 Fulvio 和 Federico | Sān gè sūnzi Fausto, Fulvio hé Federico |
| Massimiliano Romano | | |
| Nonno Felice | 爷爷 Felice | Yéyé Felice |
| Renato Furia | | |
| Vittorio Emanuele II | 维托里奥·埃马努埃莱二世王 | Wéituōlǐào·Āimǎnǔāiláièrshì wáng |

| Abbreviazioni/Sigle/Acronimi | |
|---|---|
| AIAB | Associazione Italiana Agricoltura Biologica |
| Denominazione Igp | Denominazione d'origine e indicazione geografica protetta |
| EFSA | European Food Safety Authority |
| FAO | Organizzazione delle Nazioni Unite per l’alimentazione e l’agricoltura |
| FOP | Front of Pack |
| IARC | International Agency for Research on Cancer |
| OMS | Organizzazione Mondiale della Sanità |
| ONG | Organizzazione non governativa |

| | |
|---|---|
| W | Indica la forza della farina in base alla percentuale di glutine al suo interno |

# *Conclusioni*

La presente tesi costituisce il frutto di un lavoro, volto a mostrare il diverso approccio utilizzato, nella traduzione dei materiali, riguardanti l'ambito della filiera biologica dei grani antichi. In particolare, il canale multimediale ha costituito un elemento fondamentale attraverso cui il traduttore è riuscito ad analizzare il medesimo argomento sotto diverse prospettive.

La scelta di questo strumento multimendiale, al fine di veicolare informazioni legate al concetto di biologico, è stata oculata, in quanto, mai come oggi, la comunicazione, soprattutto commerciale, avviene principalmente tramite canali multimediali, come ad esempio i siti web, le etichette di prodotti online e la televisione.

L'ambito commerciale, invece, è stato scelto, in quanto il traduttore ha deciso di cimentarsi in questo settore, al fine di poter un giorno lavorare e crescere in questo campo traduttivo. Non da ultimo, anche l'amicizia, che lega la famiglia del traduttore alla famiglia Marino ha rappresentato un aiuto fondamentale, nello svolgimento del presente progetto, grazie ad una collaborazione reciproca, basata sul continuo scambio di informazioni.

La traduzione dei testi affrontata mira non solo ad educare il consumatore ad un'alimentazione più sana e consapevole, attraverso l'acquisto di prodotti biologici, ma prima ancora a sensibilizzare un ampio settore di soggetti, tra cui i rivenditori cinesi, alla conoscenza della composizione degli alimenti, di cui pochi discutono. Questo perché, recentemente anche in Cina, la questione dei residui agricoli ha coinvolto in prima persona soggetti di estrazione sociale differenti.

Per raggiungere l'obiettivo della tesi, il traduttore si è dapprima dedicato all'argomento del biologico nel campo dell'agricoltura, della chimica e dell'alimentazione, al fine di avere una base corposa e funzionale per una corretta scelta di contenuti. Il successivo step è costituito da un'attenta selezione dei contenuti, in accordo con le richieste del committente e della cultura ricevente, al fine di avvicinarsi al modello commerciale cinese. Successivamente, la stretta collaborazione con *Wu Di* 吴镝, madrelingua cinese, specializzata nella traduzione di prodotti alimentari per aziende, ha permesso ai metatesti di essere considerati in perfetto accordo l'ottica commerciale e pubblicitaria cinese.

Dato che la Cina, come ormai è risaputo, ad oggi è uno dei mercati emergenti, il traduttore ha la speranza che il suo lavoro venga inserito nel sito web e nelle etichette dei prodotti della famiglia Marino, al fine di espandere il mercato anche nel territorio asiatico, aggiungendolo come altro paese della lista in cui sono commercializzati i loro prodotti. Secondo l'ottica della cultura culinaria cinese, il traduttore insieme alla famiglia Marino focalizzeranno l'attenzione sulla vendita del prodotto di punta della famiglia Marino, ossia l'Enkir, e sulla comemrcializzazione di prodotti come lenticchie e ceci, molto amati dai cinesi ed inoltre si cimenteranno nella commercializzazione

## *Bibliografia*

## *Risorse tecnico-scientifica*


BERRYMAN, Paul, *Advances in Food and Beverage Labelling: Information and Regulations*, UK, Woodhead Publishing, 2014, pp. 113-114, 136, 139.

BINDI, Gabriele, *Grani antichi. Una rivoluzione dal campo alla tavola, per la salute, l'ambiente e una nuova agricoltura*, Firenze, Terra Nuova Edizioni, 2016, pp. 9-60.

BLANCHFIELD, Ralph, *Food Labelling*, Boca Raton Boston New York Washington, DC, CRC Press, 2000, pp. 5, 211-216.

BOSTROM Magnus, KLINTMAN Mikael, *Eco-Standards, Product Labelling and Green Consumerism*, Palgrave Macmillan, England, 2008, pp. 28-29.

DEI, Serena, *L'arte della pizza di Simone Padoan*, Milano, Gribaudo, 2013, pp. 15-23.

GIORILLI, Piergiorigio, *La lievitazione lenta. Prodotti da forno perfetti grazie ai consigli di un grande maestro: 1*, Milano, Gribaudo, 2016, pp. 8-10, 12-16.

GIORILLI, Piergiorigio, LIPETSKAIA Elena, *Il grande libro del pane. Tutti i segreti della panificazione, svelati da un grande maestro*, Milano, Gribaudo, 2015, pp. 9-17, 18, 23-24, 28-45, 61-62, 144-154.

GIORILLI, Piergiorigio, *Pane & pani*, Milano, Gribaudo, 2017, pp. 30-31.

RECANATINI, Simona, SASSI Sonia, *Le farine dimenticate. Farro, segale, avena, castagne, mandorle e molto altro*, Milano, Gribaudo, 2016, pp. 9, 53, 69, 85, 137, 151, 163, 181-182.

SCIALDONE, Antonella, *Pasta madre, pane nuovo, grani antichi. Ricettario illustrato*, Milano, Edagricole-New Business Media, 2015, pp. 19-49.

SCIALDONE, Antonella, *La pasta madre. 64 ricette illustrate di pane, dolci e stuzzichini salati*, Milano, Edagricole-New Business Media, 2010, pp. 22-24.

## *Risorse per la traduzione*

ABBIATI, Magda, Grammatica di cinese moderno, Venezia, Cafoscarina, 2003.

DIAZ CINTAS, Jorge, REMAEL Aline, *Audiovisual Translation: Subtitling*, New York, NY, Routledge, 2014.

DIAZ CINTAS, Jorge, "*Audiovisual Translation Comes of Age*" in Chiaro Delia, Heiss Christine e Bucaria Chiara (a cura di), Between Text and Image, Updating Research in Screen Translation, Amsterdam, 2008, pp. 1-9.

GOTTLIEB, Henrik, "Subtitling: A New University Discipline", in Cay Dollerup & Anne Loddegaard (a cura di), *Teaching Translation and Interpreting: Training, Talent, and Experience*, Amsterdam & Philadelphia, John Benjamins, 1992, pp. 161-174.

JACKOBSON, Roman, *Saggi di linguistica generale*, Milano, Ferltrinelli, 1966, pp. 181-218.

NEWMARK, Peter, *A Textbook of Translation*, Hempstead, Prentice Hall International, 1988, pp. 40-41.

OSIMO, Bruno, *Manuale del traduttore. Guida pratica con glossario*, Milano, Hoepli, 2011.

OSIMO, Bruno, *Propedeutica della traduzione. Corso introduttivo con tabelle sinottiche*, Milano, Hoepli, 2010.

PEREGO, Elisa, *La traduzione audiovisiva*, Roma, Carocci, 2005.

SCARPA, Federica, *La traduzione specializzata. Un approccio didattico professionale*, Milano, Hoepli, 2008, p. 293-297.

## *Riviste cartacee e online*

ALLEN Darina, "Slow Food International Congress in Chengdu in China" (articolo in linea), *Cookingisfun*, 2017. URL: http://letters.cookingisfun.ie/2017/10/28/slow-food-international-congress-in-chengdu-in-china/ (consultato il 26/08/18).

BAITONE Carlotta, "'man shi' zai Zhongguo" "'慢食'在中国" ['Slow food' in Cina], *Istituto Confucio*, vol.06, n. 23, nov. 2017, pp. 44-47.

BALESTRERI Giuliano, "Eataly strizza l'occhio ad Alibaba per conquistare la Cina prima della quotazione" (articolo in linea), *Businessinsider*, 2018. URL: https://it.businessinsider.com/eataly-strizza-locchio-ad-alibaba-per-conquistare-la-cina-prima-della-quotazione/ (consultato il 30/08/2108).

CASCIOLI Andrea, “Glifosato, l’erbicida Roundup causa il cancro: storica sentenza contro Monsanto negli Usa” (articolo in linea), *Slowfood*, 2018. URL: http://www.slowfood.it/glifosato-lerbicida-roundup-causa-il-cancro-storica-sentenza-contro-monsanto-negli-usa/ (consultato il 20/08/18).

FASSIO Franco, “L’agroindustria ha fatto il suo tempo. Benvenuta economia circolare” (articolo in linea, *tratto da* Il Manifesto del 29 marzo 2018), *Slowfood*, 2018. URL: http://www.slowfood.it/lagroindustria-ha-fatto-il-suo-tempo-benvenuta-economia-circolare/ (consultato il 26/08/18).

FERRARI Marco, “Cos'è la biodiversità” (articolo in linea), *Focus*, 2015. URL: https://www.focus.it/ambiente/ecologia/cose-la-biodiversita (consultato il 26/08/18).

FILIPPETTI Simone, “Eataly flirta con Alibaba per andare alla conquista della Cina” (articolo in linea), *Ilsole24ore*, 2018. URL: http://www.ilsole24ore.com/art/finanza-e-mercati/2018-05-03/eataly-flirta-alibaba-andare-conquista-cina-202837.shtml?uuid=AEE45OiE (consultato il 30/08/2108).

KUEHL Gerhard, “L’ombra nera della rivoluzione verde” (articolo in linea), *Decrescita*, 2013. URL: http://www.decrescita.com/news/lombra-nera-della-rivoluzione-verde/ (consultato il 26/08/18).

MAIER Gustavo, “Tecnica molitoria. Soluzioni tecniche per la massima affidabilità e sicurezza.... da sempre” (articolo in linea), *Mulinomoriena*, 2007. URL: http://www.mulinomoriena.it/Articoli/TM.pdf (consultato il 02/08/2018).

MODONESI Carlo, “Glifosato cancerogeno: Europa sotto accusa. Uno studio dimostra l’arbitrarietà di Efsa ed Echa nell’analisi dei dati” (articolo in linea), *Slowfood*, 2018.URL: http://www.slowfood.it/glifosato-cancerogeno-europa-sotto-accusa/ (consultato il 20/08/18).

NANO Paola, “I delegati al Congresso Internazionale di Slow Food. 20 storie emblematiche per cambiare dal basso il sistema alimentare” (articolo in linea), *Slowfood*, 2017. URL: https://www.slowfood.com/press-release/delegati-al-congresso-internazionale-di-slow-food-20-storie-emblematiche-per-cambiare-dal-basso-il-sistema-alimentare/ (consultato il 21/09/18).

PALMERINI Chiara, “Glifosato, tutto quel che c'è da sapere” (articolo in linea), *Focus*, 2017. URL: https://www.focus.it/scienza/scienze/pericolo-glifosato-quello-che-ce-da-sapere (consultato il 15/08/18).

PASCALE Gaetano, “Così l’agricoltura biologica può sfamare il mondo” (articolo in linea, *tratto da* La Stampa del 3 dicembre 2017), *Slowfood*, 2017. URL: http://www.slowfood.it/cosi-lagricoltura-biologica-puo-sfamare-mondo/ (consultato il 26/08/18).

PASCALE Gaetano, “Rivoluzione verde addio. Il futuro si chiama agroecologia” (articolo in linea, *tratto da* La Stampa del 22 aprile 2018), *Slowfood*, 2018. URL: http://www.slowfood.it/rivoluzione-verde-addio-il-futuro-si-chiama-agroecologia/ (consultato il 26/08/18).

PASCALE Gaetano, “Cresce il biologico, restano i pesticidi. Luci e ombre dell’agricoltura nella pagella Ispra” (articolo in linea, *tratto da* La Stampa del 26 marzo 2018), *Slowfood*, 2018. URL: http://www.slowfood.it/cresce-il-biologico-restano-i-pesticidi-luci-e-ombre-dellagricoltura-nella-pagella-ispra/ (consultato il 26/08/18).

PETRINI Carlo, “Slow Food in Cina. Un congresso storico” (articolo in linea), *Il Manifesto*, 2017. URL: https://ilmanifesto.it/slow-food-in-cina-un-congresso-storico/ (consultato il 21/09/18).

PETRINI Carlo, “The Rural Revolution of Professor Wen Tiejun” (articolo in linea, *tratto da* La Repubblica del 1 Febbraio 2018), *Slowfood*, 2018. URL: https://www.slowfood.com/rural-revolution-professor-wen-tiejun/ (consultato il 26/08/18).

“Caso Monsanto, Petrini: “Sugli erbicidi serve un cambio di mentalità”” (articolo in linea, *tratto da* La Stampa del 12 agosto 2018), *Slowfood*, 2018. URL: http://www.slowfood.it/caso-monsanto-petrini-sugli-erbicidi-serve-un-cambio-di-mentalita/ (consultato il 28/08/2108).

POLATO Raffaella, “Eataly, arrivano i profitti. Entro l’estate un partner per lo sbarco in Cina” (articolo in linea), *Corriere*, 2018. URL: https://www.corriere.it/economia/18_maggio_03/eataly-arrivano-profitti-entro-l-estate-partner-lo-sbarco-cina-5d778af4-4f0e-11e8-aead-38ee720fad91.shtml?refresh_ce-cp (consultato il 30/08/2018).

CLAUSING, Peter, ROBINSON, Claire, BURTSCHER-SCHADEN, Helmut, “Pesticides and public health: an analysis of the regulatory approach to assessing the carcinogenicity of glyphosate in the European Union”, (articolo in linea), *Jech.bmj*, 2018. URL: https://jech.bmj.com/content/early/2018/03/06/jech-2017-209776 (consultato il 19/09/2018).

## *Sitografia*

https://www.efsa.europa.eu/it/discover/infographics/how-europe-monitors-pesticide-residues-food (consultato il 28/08/2018).

https://www.eataly.net/it_it/magazine/eataly-racconta/10-anni-10-persone-che-hanno-fatto-la-storia-di-eataly/ (consultato il 28/08/18).

http://www.molinomenicone.it/ladidattica.htm (consultato il 2018/08/25).

https://www.mulinomarino.it/prodotti.php (consultato il 31/08/2018).

https://www.eataly.net/it_it/magazine/eataly-racconta/vi-racconto-pane-mediterraneo/ (consultato il 03/08/18).

http://www.gamberorosso.it/it/food/1020482-guide-pratiche-le-farine-come-riconoscerle-e-sceglierle (consultato il 28/08/2018).

http://www.molinorossetto.com/it/blog/87-il-grano-duro-senatore-cappelli (consultato il 28/08/2018).

http://www.cure-naturali.it/kamut-proprieta-benefici/3021#descrizione (consultato il 26/08/18).

http://www.cure-naturali.it/segale/3703#descrizione (consultato il 28/08/18).

http://www.cure-naturali.it/farro-proprieta-benefici/3018#proprieta (consultato il 26/08/18).

https://www.fondazioneslowfood.com/it/arca-del-gusto-slow-food/mais-ottofile/ (consultato il 28/08/18).

http://www.cure-naturali.it/grano-saraceno/3784 (consultato il 28/08/18).

https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/pesticides (consultato il 13/08/18).

http://www.treccani.it/enciclopedia/pesticida (consultato il 13/08/18).

https://www.guidapulizie.it/articoli/la-differenza-tra-erbicidi-pesticidi-e-insetticidi (consultato il 13/08/2018).

https://www.airc.it/cancro/disinformazione/glifosato-erbicida-cancerogeno/ (consultato il 15/08/18).

https://www.wwf.it/il_pianeta/biodiversita/che_cosa_e_biodiversita/ (consultato il 26/08/18).

https://jech.bmj.com/content/early/2018/03/06/jech-2017-209776.long (consultato il 20/08/2018).

http://www.slowfood.it/ (consultato il 26/08/18).

http://www.treccani.it/vocabolario/micotossina (consultato il 26/08/2018).

http://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/aflatoxins-food (consultato il 26/08/2018).

http://www.lambda.it/index.php?option=com_content&view=article&id=85:ocratossina-a&catid=96&Itemid=544 (consultato il 30/08/2018).

https://www.colturaecultura.it/content/malattie-1 (consultato il 30/08/2018).

https://m.agro.basf.it/agroportal/mit/it/mpests/Infestanti_dettagli_94208.html (consultato il 26/08/2018).

https://aiab.it/il-bio/ (consultato il 26/08/2018).

https://aiab.it/cosa-fa-aiab/ (consultato il 30/08/2018).

http://www.slowfood.it/agricoltura/ (consultato il 28/08/2018).

https://www.ideegreen.it/come-certificare-i-prodotti-biologici-2112.html (consultato il 26/08/2018).

http://feder.bio/federbio/ (consultato il 26/08/2018).

https://www.mulinomarino.it/cereali.php (consultato il 30/08/2018).

http://www.salute.gov.it/portale/donna/dettaglioContenutiDonna.jsp?lingua=italiano&id=4495&area=Salute%20donna&menu=patologie (consultato il 27/08/2018).

https://www.fondazioneveronesi.it/magazine/articoli/lesperto-risponde/celiaci-si-nasce-o-si-diventa (consultato il 27/08/2018).

http://www.celiachia.it/Aic/AIC.aspx?SS=351&M=1365 (consultato il 27/08/2018).

http://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cose-slow-food/ (consultato il 26/08/2018).

http://www.slowfood.it/carlo-petrini-verso-slow-food-2-0-una-rete-mondiale-che-non-ha-uguali-al-mondo/ (consultato il 26/08/2018).

https://www.mulinomarino.it/storia.php (consultato il 30/08/2018).

https://www.eataly.net/it_it/mondo-eataly/ (consultato il 30/08/2018).

https://cambio-euro.it/valute/CNY-yuan-cina/ (consultato il 30/09/2018).

https://www.export.gov/article?id=China-Labeling-Marking-Requirements (consultato il 1/10/2018).

https://www.youtube.com/watch?v=g3ACs19oNkA (consultato il 07/10/18).

https://www.youtube.com/watch?v=V9rJALQPSTc (consultato il 07/10/18).

https://www.youtube.com/watch?v=YJmjPxzvRf8&t=10s (consultato il 07/10/18).

https://www.youtube.com/watch?v=ASu8vrCyqTw&list=PLmH0R9s7Xwem7SmDMeXa717rzHbEWEUG2&index=2 (consultato il 07/10/18).

https://www.youtube.com/watch?v=966CouAhiEE&list=PLmH0R9s7Xwem7SmDMeXa717rzHbEWEUG2&index=3 (consultato il 07/10/18).

https://www.youtube.com/watch?v=6QKb84nojKA&index=4&list=PLmH0R9s7Xwem7SmDMeXa717rzHbEWEUG2 (consultato il 07/10/18).

https://www.youtube.com/watch?v=pwwLhc-CYvo&list=PLmH0R9s7Xwem7SmDMeXa717rzHbEWEUG2&index=5 (consultato il 07/10/18).

https://www.youtube.com/watch?v=OKQYNn76uq0&index=6&list=PLmH0R9s7Xwem7SmDMeXa717rzHbEWEUG2 (consultato il 07/10/18).

https://www.youtube.com/watch?v=y7mnxMzvfQk&list=PLmH0R9s7Xwem7SmDMeXa717rzHbEWEUG2&index=7 (consultato il 07/10/18).

https://www.mulinomarino.it/home.php (consultato il 07/10/18).

https://www.eataly.net/it_it/produttori/mulino-marino/ (consultato il 07/10/18).

https://translate.google.it/?hl=it (consultato il 07/10/2018).

## *Regolamenti ad argomento tecnico-scientifico e traduttivo*

Regolamento (CE) N. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE, Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 309/1, URL: http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/reach/Regolamento_1107-2009_it.pdf (consultato il 13/08/2018).

Regolamento (CE) N. 1881/2006 Della Commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari(Testo rilevante ai fini del SEE), 2006R1881 — IT — 01.07.2010 — 004.001 — 1, URL: https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20100701:IT:PDF (consultato il 26/08/2018).

Dichiarazione di Chengdu, votata dai 400 delegati partecipanti al VII Congresso Internazionale di Slow Food Chengdu, Cina, 29 settembre – 1ottobre 2017, URL: http://www.slowfood.it/wp-content/uploads/2017/10/00_Dic_Chengdu.pdf (consultato il 28/08/2018).

SCHIAPARELLI Alberto, I Fitoregolatori. Storia, impieghi, normativa, mercato, ricerca, febbraio 2018, URL: https://agronotizie.imagelinenetwork.com/materiali/Varie/File/alberto-schiaparelli-storia-fitoregolatori-compressed.pdf (consultato il 28/08/2018).

EFSA, Cinque domande sulle aflatossine. Risponde Carlo Brera, Dip. di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'Iss, URL: http://old.iss.it/binary/efsa/cont/Aflatossine_Brera.pdf (consultato il 28/08/2018).

## *Dizionari online e cartacei*

A. A.V. V, *Dizionario di cinese. Cinese-italiano, italiano-cinese*, Milano, Hoepli, 2007.

CASACCHIA, Giorgio, YUKUN Bai, *Dizionario cinese italiano*, Venezia, cafoscarina edizione, 2013.

http://www.wordreference.com/

http://www.iciba.com/

https://www.mdbg.net/chinese/dictionary

https://dict.naver.com/linedict/zhendict/#/cnen/home

http://www.reverso.net/text_translation.aspx?lang=IT

https://www.baidu.com/