

LA LEXICOGRAFÍA BILINGÜE ITALOESPAÑOLA: TRADUCCIÓN DE ALGUNOS ELEMENTOS CULTURALES

J. Francisco Medina Montero
Universidad de Trieste (Italia)

En este trabajo me propongo llamar la atención sobre el escaso tratamiento que la lexicografía bilingüe italoespañola ha dedicado a los elementos pragmáticos y culturales, porque es muy difícil encontrar equivalentes de este tipo iguales o muy parecidos entre ambos idiomas. En este sentido, conviene tener presente que el análisis de estos elementos resulta importantísimo no sólo en la enseñanza del español a los mismos hispanófonos, sino también en la didáctica del español como lengua extranjera (sin duda, la dificultad aumenta a la hora de traducirlos).

Ya que sería imposible, vista la lógica limitación de espacio del que dispongo, hablar de todo ello, me centraré en algunos ejemplos de términos italianos y españoles pertenecientes al ámbito culinario (una de las bases más importantes de la cultura de un país reside en su gastronomía), analizaré cómo los han traducido algunos diccionarios bilingües tanto en la parte del italiano al español como en la del español al italiano, y propondré las traducciones que considere más coherentes. Pero antes de pasar al análisis anunciado trazaré un breve panorama sobre la lexicografía bilingüe en general y sobre la lexicografía bilingüe italoespañola en particular.

1. EL ITALIANO Y EL ESPAÑOL, LENGUAS AFINES. ESCASO TRATAMIENTO QUE LA LEXICOGRAFÍA ITALOESPAÑOLA HA DEDICADO A LOS ELEMENTOS CULTURALES

Aunque existen estudios contrastivos parciales entre el italiano y el español (nos referimos a los planos grafo-fonémico, morfosintáctico y léxico-semántico), faltaba una obra de conjunto que hace ya algunos años salió a la luz gracias a la aportación de Carrera Díaz¹. Sin embargo, y como ya apuntó Calvi (1995: 93-96), el aprendizaje de la lengua extranjera no debe olvidar factores pragmáticos y culturales. Éstos cobran mucha importancia cuando se trata de saludos o de comidas. Las culturas italiana y española, sigue, no son tan iguales como para aburrir a los italianos o a los españoles, ni tan diferentes como para desanimarlos. En este sentido, aún faltan muchos trabajos desde los puntos de vista cultural y pragmático entre el italiano y el español², algo que sí existe entre, por ejemplo, el italiano y el francés y entre el italiano y el inglés³.

También escasean los estudios entre el italiano y el español en lo que se refiere a los refranes, a las frases hechas, etc.⁴. Quizás este campo no ha recibido la atención que merece por su enorme complejidad - en la fraseología confluyen la lexicología, la sintaxis, la semántica y la pragmática del discurso, de ahí que nos hallemos ante un campo nocional heterogéneo y difícil de delimitar (Navarro, 2003: 99) -, ya que si el análisis de las estructuras fraseológicas de una sola lengua es una tarea muy ardua, imaginémonos las dificultades que supondrá llevarlo a cabo entre dos, en nuestro caso el italiano y el español. Y si del análisis queremos pasar a la traducción, las dificultades aumentarán considerablemente porque el traductor, sostiene Valentín García Yebra, debe conocer «el sentido de esas unidades lingüísticas complejas que son las locuciones, las frases hechas, los refranes, de la lengua original. Y tiene que hallar sus equivalencias en la lengua terminal. Para ello necesita, irremediamente, los diccionarios; no sólo bilingües, sino también mo-

¹ Me refiero a su *Grammatica spagnola* (1997).

² Como se sabe, resulta totalmente imposible aprender bien una lengua sin poseer unos buenos conocimientos de la cultura que la rodea. En este sentido, los diccionarios deberían mejorar algunas traducciones al respecto o incluir las entradas necesarias (nos referimos a las entradas sobre aspectos relacionados con la cultura) para ayudar a una persona que se acerca por primera vez a otra lengua o que pretende aumentar sus conocimientos sobre ella. Marelló (1989: 108) recoge un estudio que Hartmann realizó entrevistando a estudiantes ingleses de alemán. Las conclusiones de dicho estudio son que los estudiantes buscan en los diccionarios sobre todo palabras gramaticales (por ejemplo *weil*) y términos relacionados con la cultura (*Knödel*). *Ibidem*, p. 109, habla de otra investigación que ella misma y Sora llevaron a cabo en Italia, cuyos resultados son muy similares a los de Hartmann, ya que reflejan que los estudiantes tienen más problemas con las expresiones idiomáticas, con los refranes, etc. y con los términos inherentes a la cultura.

³ Véanse para el francés Celotti (2002: 447-457) y para el inglés Katan (1996, 1999a y 1999b).

⁴ El *Manual de fraseología española* de G. Corpas Pastor (1996) pasa por alto, como es lógico, la fraseología contrastiva entre el italiano y el español.

nolingües» (García Yebra, 1983: 120). Basta dar una ojeada a algunos diccionarios bilingües de italiano y de español para observar que muy pocos traducen bien estas estructuras, ya que aunque algunos presentan en la otra lengua equivalentes directos («can che abbaia non morde» > «perro ladrador poco mordedor»), otras o son intraducibles («ogni lasciata è persa») o pierden totalmente el sentido («a Dios rogando y con el mazo dando» > «aiutati che Dio/il ciel ti aiuta»)⁵.

Sobre esto mismo llaman la atención Calvi y San Vicente, para quienes los diccionarios deberían prestar más atención a los marcadores lingüísticos de relaciones sociales (salvados, tratamiento...), a las normas de cortesía, a las expresiones de la sabiduría popular (por ejemplo refranes), a los diferentes registros, etc. (Calvi y San Vicente, 2003: 10)⁶.

2. LOS DICCIONARIOS BILINGÜES. PANORAMA GENERAL SOBRE LA LEXICOGRAFÍA ITALOESPAÑOLA

Los diccionarios bilingües viven hoy una fase de reflexión y de renovación porque no han de ser útiles sólo para la traducción, sino también para la mediación cultural. En este sentido, todos han de buscar el equivalente exacto; si no existe, como veremos en algunos casos, habrán de recurrir a determinadas glosas explicativas. Y precisamente debido a esto, para Matte Bon los diccionarios bilingües, tal como están concebidos hoy, son a veces inútiles tanto para el buen traductor como para el estudiante ideal:

Desde la perspectiva de este último grupo de usuarios (los especialistas), los diccionarios bilingües parecen inadecuados e incluso me atrevería a afirmar que para el buen traductor (persona que domina las lenguas con las que trabaja, atenta, que se mete de verdad en el texto y en el ámbito en el que se está moviendo) o para el estudiante ideal, los diccionarios bilingües tal como están concebidos todavía, resultan totalmente inútiles. Se justificaban desde una perspectiva que concebía la lengua como sistema de estructuras que rellenar con palabras. Ahora, con la irrupción de la pragmática y de la lingüística del texto, con la atenta observación del uso y el desarrollo de los estudios que buscan sus mecanismos y regularidades, las cosas han cambiado demasiado en la concepción que tenemos de la lengua (Matte Bon, 2000: 350).

En la misma línea, Peña y Hernández insisten en que para traducir hay que utilizar más el diccionario monolingüe que el bilingüe, porque aunque éste es útil, tiene siempre numerosos errores:

Si pensamos en los estudiantes de traducción, conviene familiarizarlos desde el comienzo con las diferentes opciones que los diccionarios ofrecen, y desde el principio intentar apartar al diccionario bilingüe como única herramienta de trabajo, pues aunque su utilidad es innegable no es menos cierto que es una fuente de errores bastante generalizada, al no recoger todas las posibles acepciones de un término y sus situaciones de uso. Conviene, por el contrario, fomentar el uso del diccionario monolingüe, que ofrece definiciones más acertadas y completas, al mismo tiempo que recoge sinónimos, antónimos, frases hechas, etc. (Peña y Hernández Guerrero, 1994: 68).

Pero, ¿qué es un diccionario bilingüe? Para Marello es el que pone en contacto dos lenguas, y cuya finalidad es la traducción; se distingue de los demás precisamente por esto (Marello, 1989: 5). Su estructura, continúa, deberá estar formada por los siguientes apartados:

a) il lemma; b) la pronuncia della parola-lemma; c) le abbreviazioni di carattere grammaticale; eventuali indicazioni morfologiche (plurali irregolari, comparativi, ecc.); d) le indicazioni abbreviate, in genere fra parentesi o comunque graficamente distinte dal traducete, che traggugliano sull'appartenenza della parola-lemma ad una varietà linguistica; e) uno

⁵ M. C. Sánchez Montero habla de los problemas de traducción que presentan los proverbios y las frases idiomáticas (2003: 128 y 129). *Ibidem*, pp. 123-136, dedica un capítulo a los límites de la traducción y a la intraducibilidad. No quiero profundizar, porque no es el caso, sobre estos aspectos, pero dada la inmensa importancia de los dialectos en Italia, en muchas ocasiones el itálofono ha de recurrir al dialecto porque algunos refranes, proverbios, etc. o no existen en italiano, o pierden completamente el sentido o la finalidad pragmática.

⁶ Sobre la didáctica de la fraseología, *vid.* pp. 112-113, 189-190 y 210 de este mismo volumen.

o più traducanti, eventualmente accompagnati da indicazioni di vario tipo: specificazioni semantiche, indicazioni grammaticali e di varietà; f) le collocazioni, cioè intorni tipici della parola-lemma, con le rispettive traduzioni; eventuali indicazioni sintattiche; g) gli esempi con traduzione; h) la fraseologia (proverbi, modi di dire); i) le parole composte con la parola-lemma e derivati della parola-lemma (Marello, 1989: 37).

Hasta ahora no conozco ninguno con estas características, pero lo que sí está claro es que por ejemplo los diccionarios de bolsillo no podrán tener dichas características porque su finalidad no es la precisión total y absoluta, sino que lo que pretenden es darles al usuario (en su mayoría turistas) unas nociones básicas para que sea capaz de comprender al menos un poco la lengua extranjera a la que se acerca. Pero tampoco los diccionarios bilingües mayores podrán ser tan completos, ya que en ese caso no habría que redactar diccionarios bilingües, sino «enciclopedias» bilingües. Desde mi punto de vista, el único formato en el que pueden incluirse todas estas características es el formato en CD-ROM⁷.

Acabamos de decir que según el receptor al que van dirigidas los diccionarios (sigo refiriéndome a los bilingües), éstos estarán contruidos de una o de otra forma. En este sentido, Matte Bon precisa que quienes recurren a un diccionario se dividen en no especialistas y en especialistas.

No especialistas: personas que no conocen la lengua extranjera y que por algún motivo necesitan entender o decir pocas palabras. En este subgrupo podemos incluir a aquéllos que por turismo o negocios se encuentran en un país del que no conocen la lengua y acuden al diccionario bilingüe combinado con un manual de conversación para resolver pequeños problemas. 1. Personas que se mueven en dos lenguas, sin ser traductores ni estudiantes, como por ejemplo, un médico o un corresponsal de un periódico que vive en un país extranjero del que mejor o peor ha aprendido la lengua (...) El nivel de conocimiento de la lengua extranjera, así como la sensibilidad lingüística de estas personas, puede ser muy heterogéneo. 2. Personas que estudian una lengua sin ser o querer ser especialistas: matriculados en academias de idiomas, estudiantes universitarios de diferentes carreras que no tengan como ámbito fundamental los idiomas (...) Especialistas 1. Estudiantes universitarios de idiomas: Facultades de lenguas y literaturas extranjeras, Escuelas y Facultades de traducción e interpretación; 2. Profesores de lengua o de traducción; 3. Traductores profesionales e intérpretes (Matte Bon, 2000: 344-345).

Con respecto a los bilingües, continúa, afirma que éstos deberían señalar esencialmente las diferencias más sobresalientes entre las dos lenguas y las dificultades que entrañan (Matte Bon, 2000: 370)⁸. Por último hace hincapié en que en los diccionarios, como veremos más adelante, faltan muchas entradas, y que esto se debe a causas diferentes, es decir, o porque no existen en la otra lengua esas realidades, o porque no se admiten (por el registro de lengua, por ejemplo). Yo añado que a veces no contemplan ciertos términos porque el traductor no sabe adaptarlos a la otra lengua, algo que se resolvería no con una traducción de un término similar, sino con una simple glosa explicativa⁹ (de todo esto mostraré después algunos ejemplos).

Centrados ya en la lexicografía bilingüe italoespañola, Calvi (2002: 123-128) lleva a cabo un análisis diacrónico y sincrónico y divide los diccionarios de este tipo en mayores (por ejemplo el Ambruzzi, el Tam...) y menores (Collins, Vox...)¹⁰.

Marello (1989: 194) es muy crítica al respecto, ya que sostiene, y no sin razón, que aún falta mucho para que la lexicografía bilingüe italoespañola alcance un gran nivel, si la comparamos con la de otras lenguas¹¹.

⁷ A este respecto, *vid.* Calvi (1995: 164).

⁸ Nicolás (2003: 171-175) habla de cómo habría que elaborar un diccionario bilingüe.

⁹ Sobre la lexicografía y los problemas de traducción que entraña, *vid.* Calvi (1995, 136-137 y 139).

¹⁰ La misma autora también se centra en este argumento en (2003: 39-53). Conuerdo con Calvi cuando sostiene en (2002: 135) que a pesar de algunos puntos débiles, el nuevo bilingüe de Laura Tam es un instrumento válido y actualizado que, además, se necesitaba mucho.

¹¹ *Ibidem*, presenta fichas y expresa su opinión sobre los diccionarios bilingües de italiano y español más conocidos. Así, en la página 197 habla del Ambruzzi, en la 199 del Carbonell, en la 201 del Martínez Amador, en la 202 del Ortiz de Burgos y del Alvisi-Arce, en la 203 del Miglioli, en la 204 del Collins-Mondadori, en la 205 del Gallina y en la 206 del Vox.

3. ANÁLISIS DEL TRATAMIENTO QUE ALGUNOS TÉRMINOS DEL ÁMBITO CULINARIO ITALIANO Y ESPAÑOL HAN RECIBIDO EN LA LEXICOGRAFÍA BILINGÜE ITALOESPAÑOLA

Para este análisis me he centrado en cinco diccionarios bilingües italiano-español/español-italiano - Ambruzzi, 2000, a partir de ahora (A); Gallina, 1990, a partir de ahora (G); Tam, 1997, a partir de ahora (T); Vox, 1987, a partir de ahora (V); Collins, 2003, a partir de ahora (C) -, en tres monolingües italianos - (Palazzi: 1986), (Sabatini-Coletti: 2003) y (Zingarelli: 2000) - y en tres monolingües españoles - (Clave: 1999), (María Moliner: 1997) y (Real Academia Española: 2001) -; de entre todos los términos existentes en el ámbito culinario he elegido trece italianos y trece españoles, que han sido los que, basándome en mi experiencia personal y en las preguntas que he realizados a personas italianas y españolas a propósito de las dificultades que han encontrado en su experiencia con la gastronomía italiana y española, han revestido más equívocos.

He evitado referirme a equivalentes acuñados como *paella*, *sangría*, *pizza*, etc. También he omitido productos típicos (*jamón ibérico*, *formaggio grana*, etc.) e ingredientes (*radicchio trevigiano*...) porque en muchos diccionarios ni siquiera aparecen y porque en estos dos últimos grupos la traducción sería prácticamente imposible. Una vez expuestos los términos he estudiado las traducciones comparándolas con los diccionarios monolingües italianos y españoles, he analizado los aciertos y los errores y cuando lo he creído conveniente he propuesto algunas traducciones al respecto¹². A continuación presentaré las tablas de los términos y su presencia en los diccionarios bilingües italianos y españoles, y después pasaré al estudio de cada uno de ellos.

TÉRMINOS ITALIANOS							TÉRMINOS ESPAÑOLES						
	A	C	G	T	V	Total presencias		A	C	G	T	V	Total presencias
Panettone	X	X	X	X	X	5	Churro	X	X	X	X	X	5
Risotto	X	X	X	X	X	5	Empanada	X	X	X	X	X	5
Pesto	X	X	X	X	X	5	Gazpacho	X	X	X	X	X	5
Focaccia	X	X	X	X	X	5	Picadillo	X	X	X	X	X	5
Ragù	X	X	X	X	X	5	Chorizo	X	X	X	X	X	5
Sformato	X	X	X	X	X	5	Mantecado	X		X	X	X	4
Scaloppina	X	X	X	X		4	Fabada	X		X	X		3
Omelette	X	X	X	X		4	Torrija	X	X		X		3
Minestrone	X		X	X	X	4	Salmorejo	X		X	X		3
Amaretto	X			X	X	3	Tocino de cielo	X		X	X		3
Calzone		X		X		2	Polvorón	X			X		2
Involtilino		X		X		2	Tortillas de patatas			X	X		2
Pandoro	X			X		2	Migas				X		1
Total de términos traducidos	11	10	9	13	8		Total de términos traducidos	11	6	10	13	6	

De este esquema se desprende que los diccionarios que traducen más términos son el Ambruzzi, el Gallina y el Tam, ya que incluyen un mayor número de entradas. Los otros dos traducen sólo algunos de estos términos, precisamente por el motivo contrario.

Con respecto al destinatario, cabe destacar que al menos en lo que se refiere a las lexías elegidas se observa un mayor número de presencias en la parte del italiano al español que viceversa, lo que se justifica en algunos diccionarios de claro corte turístico como, por ejemplo, el Collins, porque hay menos personas itálofonas que viajan a países en los que se habla español que el caso contrario.

3.1. TÉRMINOS ITALIANOS

Analizaré las lexías *panettone*, *risotto*, *pesto*, *focaccia*, *ragù*, *sformato*, *scaloppina*, *omelette*, *minestrone*, *amaretto*, *calzone*, *involtilino* y *pandoro*.

¹² Por razones de espacio sólo puedo exponer los términos que aparecen en los diccionarios bilingües, aunque los he buscado todos en los monolingües italianos y españoles que acabo de citar. Mis opiniones con respecto a las traducciones hacia el italiano o hacia el español se basan en las definiciones en las que, en líneas generales, todos ellos coinciden.

PANETTONE				
A	C	G	T	V
Pan dulce con frutas confitadas y pasas	Dulce navideño en forma de cúpula, con uvas pasas y acitrón	Pan dulce con pasas y frutas confitadas	Dulce navideño milanés típico	Pan dulce milanés con pasas y frutas confitadas

El que presenta más elementos culturales es C (típico de la Navidad, la forma y los ingredientes). T y V, por su parte, insisten en el origen milanés de este dulce.

RISOTTO				
A	C	G	T	V
Arroz guisado, seco, sin caldo	Primer plato a base de arroz (cocido en caldo) y diversos ingredientes	Arroz guisado	Risotto	Plato de arroz guisado

Lo esencial del *risotto* es su cocción en caldo, algo de lo que se hace eco sólo C. A, G y V identifican prácticamente el *risotto* y el arroz guisado español y T no lo traduce, lo que considero un criterio erróneo porque ha pensado en un receptor muy preparado desde el punto de vista culinario; T suele caer en ocasiones, como se verá más adelante, en este error.

PESTO				
A	C	G	T	V
Salsa genovesa de ajos, albahaca, queso, aceite, etc.	Salsa a base de albahaca, típica de la cocina genovesa	Salsa de aceite, ajo, queso de oveja y albahaca	Salsa genovesa a base de albahaca	Salsa genovesa con ajo y albahaca

Los cinco hablan de los ingredientes. Además, C, A, V y T precisan que el origen de dicha salsa es genovés.

FOCACCIA				
A	C	G	T	V
Hogaza	Especie de bollo que lleva aceite u otros ingredientes y que se cuece en el horno	Hogaza	Bollo, pan	Hogaza

Voy a referirme a la *salada*, la más habitual en Italia. A, G y V no aciertan porque no es un pan grande (*hogaza*); tampoco resulta demasiado exacto T, mientras que de nuevo C se presenta como el más preciso.

RAGU'				
A	C	G	T	V
Estofado, guisado	Salsa de carne y tomate	Salsa	Ragù, picadillo de carne	Ragù, salsa de carne y tomate

A se equivoca porque los trozos de carne del *ragù* son pequeños. T y V, por su parte, deberían haber glosado esta lexía (V lo hace en una segunda traducción que propone), y C ofrece una explicación bastante acertada. Por último, el *picadillo de carne* de T y la solución de G no me convencen porque han utilizado dos hiperónimos.

SFORMATO				
A	C	G	T	V
Pastel, budín	Comida a base de verdura, carne, queso, etc. amasada con huevos batidos y cocida en un molde	Pastel, budín	Flan	Pastel, budín

El *budín*, el *flan* y el *pastel* pueden ser dulces o salados, mientras que el *sformato* es siempre salado. En este sentido sólo acierta C, de cuya explicación se deduce que el *sformato* no ha de llevar por fuerza azúcar.

SCALOPPINA				
A	C	G	T	V
Escalope, rebanadita de ternera guisada con marsala	Loncha delgada de carne de ternera que se cocina a veces con vino en una sartén	Escalope	Escalopín	

No estoy de acuerdo ni con *escalope* ni con *escalopín* (A, G, T), ambos empanados. C resulta más preciso, mientras que la segunda traducción de A habla necesariamente del marsala, el tipo de vino más habitual, pero no el único con el que se cocina este plato.

OMELETTE				
A	C	G	T	V
Tortilla	Tortilla muy fina que se dobla y que se rellena casi siempre de alimentos salados o dulces	Tortilla francesa	Tortilla francesa	

No equivale a la *frittata* (así lo traducen A, G y T), por lo que resulta mejor explicar dicho término, tal y como hace C.

MINESTRONE				
A	C	G	T	V
Sopa de legumbres, olla, puchero		Potaje	Menestra, potaje	Sopa de verduras

La base de este plato reside en las verduras (A no acierta porque se refiere sólo a las legumbres); además, el *minestrone* puede o no llevar carne. Se aproximan G y T con *menestra* y *potaje*, pero A yerra con *olla* y *puchero*. La traducción de V, por su parte, resulta muy poco precisa.

AMARETTO				
A	C	G	T	V
Bollito de almendras molidas			Pastel a base de almendras amargas típico de varias regiones italianas	Amarguillo, almendrado

La explicación de T me ha convencido completamente. Por otra parte, A no especifica que las almendras han de ser amargas, y V propone, sin éxito, dos equivalentes, el *amarguillo* (éste lleva almendras enteras o partidas, pero no amasadas) y el *almendrado* (en el *DRAE* no se especifica el tipo de almendras).

CALZONE				
A	C	G	T	V
	Pizza en forma de empanada		Pizza en forma de empanada	

Aunque no exponen los ingredientes, C y T le dan al receptor una idea bastante clara de lo que es este alimento.

INVOLTINO				
A	C	G	T	V
	Rollito de carne relleno		Rollito relleno de carne	

Buena la traducción de C, pero completamente errónea la de T.

PANDORO				
A	C	G	T	V
Cierto pan dulce			Dulce veronés típico	

T precisa el lugar, pero no los ingredientes ni la forma, mientras que la traducción de A me hace pensar en los *suizos*, ya que resulta poco precisa.

3.2. TÉRMINOS ESPAÑOLES

Analizaré las lexías *churro*, *empanada*, *gazpacho*, *picadillo*, *chorizo*, *mantecado*, *fabada*, *torrija*, *salmorejo*, *tocino de cielo*, *polvorón*, *tortilla de patatas* y *migas*.

CHURRO				
A	C	G	T	V
Frittella di forma cilindrica striata	Frittella	Specie di frittella cilindrica striata	Frittella	Frittella

Ningún diccionario acierta porque la *frittella* puede ser dulce o salada, mientras que el *churro* es siempre salado. Además, la *frittella* tiene casi siempre forma redonda y el *churro* forma cilíndrica y larga (este aspecto sólo lo perciben A y G).

EMPANADA				
A	C	G	T	V
Costoletta o pasticchio di carne avvolto in pasta e cotto in forno	Sorta di calzone ripieno di carne o pesce variamente conditi	Cotoletta	Panzerotto con ripieno di carne, pesce o formaggio	Pasticcio

Una *empanada* no es ni una *costoletta* (A) ni una *cotoletta* (G), pero mucho menos un *pasticcio* (V). C presenta una explicación, mientras que la solución que más me convence la expone T, ya que ha encontrado un equivalente prácticamente exacto, *panzerotto*.

GAZPACHO				
A	C	G	T	V
Specie di panzanella (zuppa fredda di acqua, pane, olio, aceto, aglio e cipolla cruda)	Minestra rinfrescante a base di pomodoro, olio e aceto che viene servita fredda	Gazpacho, zuppa fredda di verdura, condita con olio e aceto	Gazpacho	Passato di verdura freddo

El equivalente de A resulta poco exacto, ya que la *panzanella* lleva anchoas, albahaca, etc. Aciertan C, V y A (cuando explica la *lexía*), mientras que en la primera opción de G y en T aparece tal cual, algo de lo que ya he hablado con anterioridad. A este respecto, en este caso concreto cabe destacar que el término *gazpacho* aparece cada vez con más frecuencia en italiano.

PICADILLO				
A	C	G	T	V
Ammorsellato, fricassea, polpetta, crocchetta	Piatto a base di carne macinata o verdure sminuzzate	Carne tritata, fricassea	Trito, ragù	Ammorsellato, fricassea, carne trita

C acierta con su glosa, pero también me parecen adecuados algunos de los equivalentes de los otros cuatro diccionarios. Sin embargo, se equivocan A porque el *picadillo* no es ni una *polpetta* ni una *crocchetta*, y G y V porque no están traduciendo un plato, sino un ingrediente.

CHORIZO				
A	C	G	T	V
Salsicciotto (celebri quelli dell'Estremadura)	Salame affumicato	Salamino	Salsiccia	Salame (con paprika)

El *chorizo* no es ni una *salchicha* (A y T) ni un *salchichón* (C y G). Con respecto a los ingredientes, V acierta completamente porque el pimentón resulta esencial en la elaboración de este producto (los más famosos, precisa A, se hacen en Extremadura).

MANTECADO				
A	C	G	T	V
Gelato, mantecato, sorbetto di crema, sorta di focaccina		Gelato di crema	1. Pasta a base di farina, uova, strutto e zucchero 2. (Helado) mantecato	Gelato di crema

Me refiero no al sorbete, sino al dulce, mucho más común en España (en este sentido, V y G sólo se hacen eco del primero). A no resulta muy preciso porque la *focaccina* es salada o dulce, mientras que el *mantecado* es siempre dulce. Frente a éstos, la explicación de T me convence por completo porque además aclara que la manteca de cerdo forma parte de sus ingredientes.

FABADA				
A	C	G	T	V
Favata, minestra di fagioli, lardo, ecc. usata in Asturia		Piatto asturiano a base di fagioli bianchi, pollo, maiale, salsiccia, sanguinaccio, ecc.	Umido a base di fagioli, pancetta, salsiccia e sanguinaccio, fagiolata	

Pocas imprecisiones en este caso, ya que tanto los equivalentes de A y T (*favata* y *fagiolata* respectivamente), como los ingredientes de este plato (A, G y T) me parecen exactos. Además, la adición de rasgos culturales (A y G) enriquece esta traducción.

TORRIJA				
A	C	G	T	V
Fetta di pane inzuppata in vino o latte, frita e addolcita	Fetta di pane bagnata in uovo e vino o latte, frita e ricoperta di zucchero o miele		Dolce di pane con zucchero e miele	

Muy bien A y C, mientras que a causa de la escasez de explicaciones de T el receptor no tiene una idea clara de lo que es este dulce.

SALMOREJO				
A	C	G	T	V
Salmi, salsa per il coniglio sgridata		Salmi	Salmoriglio	

Ningún diccionario ha traducido el más popular en el Sur de España, una especie de gazpacho. Con respecto al otro significado, la salsa o el adobo, T ofrece un equivalente bastante exacto, mientras que el *salmi* de A y G se relaciona con la caza y no tiene nada que ver con el *salmorejo*.

TOCINO DE CIELO				
A	C	G	T	V
Dolce rivestito di crema d'uovo		Dolce di rosso d'uovo e sciroppo (tipico della Spagna)	Dolce tipico spagnolo a base di tuorli e sciroppo di zucchero	

T y G presentan unas explicaciones muy precisas, todo lo contrario de A, ya que no aclara qué es en realidad el *tocino de cielo*.

POLVORÓN				
A	C	G	T	V
Torta friabile			Torta soffice	

Yo creo que en este caso el traductor debe glosar, ya que es un dulce navideño típico en toda España. En este sentido, A y T lo hacen e inciden en una de las características esenciales de los polvorones, ya que indican que éstos se deshacen fácilmente.

TORTILLA DE PATATAS				
A	C	G	T	V
		Frittata con patate	Frittata con patate rosolate	

Es una pena que sólo G y T hayan traducido uno de los platos más internacionales de España. Los monolingües españoles consultados insisten en que las patatas han de freírse antes de que se lleve a cabo la mezcla con los huevos, proceso en el que se fija T, pero no G.

MIGAS				
A	C	G	T	V
			Pane bagnato salato con aglio e pepe	

Sólo T traduce esta lexía; sin embargo, la traducción que presenta resulta poco precisa porque no creo que con ella el receptor sepa qué son las *migas*.

4. CONCLUSIONES

El escaso tratamiento que reciben los elementos culturales en los diccionarios bilingües italiano-español/español-italiano es una consecuencia de que a la lexicografía bilingüe italoespañola aún le falta un gran camino por recorrer para que alcance los niveles de otras lenguas (me refiero, por ejemplo, a los diccionarios inglés-español/español-inglés, alemán-inglés/inglés-alemán, etc.). Sin embargo, tanto la edición cada vez más frecuente de diccionarios italiano-español/español-italiano, como la elaboración de trabajos teóricos al respecto, están contribuyendo a acortar la distancia a la que antes aludía.

No puedo pronunciarme sobre qué diccionario de los que he estudiado está mejor o peor construido, ya que ello implicaría un análisis muchísimo más profundo desde los puntos de vista grafo-fonémico, morfosintáctico, etc. Lo que resulta evidente es que el diccionario bilingüe italiano-español/español-italiano perfecto no existe, y que lo importante es que, como de hecho está sucediendo, vayan mejorando con el tiempo y vayan incluyendo paulatinamente más traducciones referidas sobre todo a elementos fraseológicos y a realidades culturales.

BIBLIOGRAFÍA

- Ambruzzi, L. (2000): *Nuovo dizionario spagnolo-italiano e italiano-spagnolo*, Torino, Paravia.
- Calvi, M. V. (1995): *Didattica di lingue affini. Spagnolo e italiano*, Milano, Guerini Scientifica.
- Calvi, M. V. (2002): «Lessicografía bilingüe italo-spagnola e didattica del lessico», en *La lessicografía bilingüe tra presente e avvenire*, edición de Elena Ferrario y Virginia Pulcini, Vercelli, Edizioni Mercurio.
- Calvi, M. V. (2003): «La lexicografía bilingüe de español e italiano», en *Didáctica del léxico y nuevas tecnologías*, edición de M. V. Calvi y F. San Vicente, Viareggio-Lucca, Mauro Baroni.
- Calvi, M. V. y San Vicente, F. (2003): *Didáctica del léxico y nuevas tecnologías* (eds.), Viareggio-Lucca, Mauro Baroni.
- Carrera Díaz, M. (1997): *Grammatica spagnola*, Roma-Bari, Laterza.
- Celotti, N. (2002): «La culture dans les dictionnaires bilingües: où, comment, laquelle?», en *Études de linguistique appliquée*, 128, 447-457.
- Clave, (1999): *Diccionario de uso del español actual*, Madrid, S/M.
- Corpas Pastor, G. (1996): *Manual de fraseología española*, Madrid, Gredos.
- Gallina, A. M. (1990): *Diccionario español-italiano/italiano-español*, Milano, Mursia.
- García Yebra, V. (1983): *En torno a la traducción*, Madrid, Gredos.
- Katan, D. (1996): *Traslating across Cultures: an Introduction for Translators, Interpreters and Mediators*, Trieste, SSLMIT.
- Katan, D. (1999a): *Communicating across Business Cultures*, Trieste, Eut.
- Katan, D. (1999b): *Traslating Cultures: an Introduction for Translators, Interpreters and Mediators*, Manchester, St. Jerome.
- Marelló, C. (1989): *Dizionari bilingui*, Bolonia, Zanichelli.
- Matte Bon, F. (2000): «Las herramientas del traductor: concepciones de la lengua y diccionario bilingüe español-italiano», en *Interpretar traducir textos de la(s) cultura(s) hispánica(s)*, edición de Alessandra Melloni, Rafael Lozano y Pilar Capanaga, Bolonia, Clueb.
- Medina Montero, J. F. y Palumbo, G. (2003): *Collins Gem. Italiano-español/español-italiano*, Barcelona-Milano, Mondadori/Grijalbo.
- Moliner, M. (1997): *Diccionario de uso del español*, Madrid, Gredos.
- Navarro, C. (2003): «Didáctica de las unidades fraseológicas», en *Didáctica del léxico y nuevas tecnologías*, edición de M. V. Calvi y F. San Vicente, Viareggio-Lucca, Mauro Baroni.
- Nicolás, C. (2003): «Diccionarios y enseñanza del léxico», en *Didáctica del léxico y nuevas tecnologías* (edición de M. V. Calvi y F. San Vicente), Viareggio-Lucca, Mauro Baroni.
- Palazzi, F. (1986): *Nuovissimo dizionario della lingua italiana*, Torino, Loesher editore.
- Peña, S. y Hernández Guerrero, M. J. (1994): *Traductología*, Málaga, Servicio de Publicaciones e Intercambio Científico.
- Real Academia Española (2001): *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Real Academia Española.
- Sabatini, F. y Coletti, V. (2003): *Dizionario italiano*, Milano, Rizzoli-Larousse.
- Sánchez Montero, M. C. (2003): *Cuestiones de traductología. Español e italiano*, Padua, Cleup.
- Sañé, S. y Schepisi, G. (1987): *Il nuovo Vox. Dizionario spagnolo-italiano/italiano-spagnolo*, Barcelona, Zanichelli/Bibliograf.
- Tam, L. (1997): *Dizionario spagnolo-italiano*, Milano, Hoepli.
- Zingarelli, N. (2000): *Vocabolario della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli.