

# La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía (Análisis de los folletos de TURESPAÑA)\*

ROSA M<sup>A</sup> RODRÍGUEZ ABELLA

Università degli Studi di Verona

L'organo del gusto non è la lingua,  
ma il cervello, un organo  
culturalmente [...] determinato,  
attraverso il quale si imparano e si  
trasmettono i criteri di valutazione.  
(Montanari 2006)

## ABSTRACT

*In this paper, we propose to review the translation into Italian of the Autonomous Communities' leaflets produced by TURESPAÑA, starting from the most important contributions it offers in relation to the treatment of cultural elements. Essentially, by using Nida's classification of cultural settings, we focus on the components specifically, on those relating to the field of gastronomy. From this we attempt to identify the principal translation methods used, analysing the main techniques that have been adopted in the texts to account for the cultural elements present in the original texts.*

\* Una primera versión reducida de este artículo fue presentada en el XVI Congreso de la AIH (París, julio de 2007).

## 1. INTRODUCCIÓN

Es opinión compartida (House 1973, Newmark 2004, Nida [1945]1975, Nord 1997, Vlahov & Florin 1970) que el trasvase de los elementos culturales presentes en un texto es uno de los mayores problemas que tienen que afrontar los traductores. En este trabajo, partiendo de las aportaciones más significativas a propósito del tratamiento de los elementos culturales, nos proponemos analizar la traducción al italiano de los folletos de las Comunidades Autónomas realizados por TURESPAÑA. En concreto, tomando como base la catalogación de ámbitos culturales propuesta por Nida, nos centraremos en el campo de la cultura material y, en particular, en la gastronomía; porque consideramos que ésta se configura, sin duda, como una parte esencial de la cultura de un país. Así pues, con el fin de identificar el método traductor utilizado, analizaremos cuáles son las principales técnicas que se han empleado en los textos meta para trasladar los culturemas presentes en los textos origen.

## 2. EL CONCEPTO DE CULTUREMA

Son numerosas las denominaciones que se utilizan en Traductología para referirse a los elementos característicos de cada cultura: palabras culturales, marcas culturales, realia, culturemas, etc. Cronológicamente es Nida ([1945]1975), con un famoso artículo “Linguistics and ethnology in translation problems”, el primero que inicia el estudio de los elementos culturales como uno de los puntos centrales de la acción translativa. Es suya también la primera catalogación propuesta de ámbitos culturales, la cual parte de la noción de conceptos y no de palabras culturales. Nida, en concreto, distingue cinco dominios sensibles a las interferencias culturales y que pueden generar, por lo tanto, problemas de traducción. Estos ámbitos son: 1) Ecología: flora, fauna, etc.; 2) Cultura material: objetos, productos, artefactos (comida y bebida); 3) Cultura social: trabajo y tiempo libre; 4) Cultura religiosa y 5) Cultura lingüística.

Posteriormente Newmark (2004: 133-146) plantea, inspirándose en Nida ([1945]1975), una clasificación de palabras “culturales”, la importancia de su propuesta radica en la introducción de un nueva categoría cultural: la de los “gestos y hábitos”, esto es, la inclusión por primera vez de elementos paraverbales.

Vlahov y Florin (1970: 432-456), por su parte, introducen el término *realia* para referirse a los elementos textuales que denotan color local e histórico y distinguen cuatro categorías de realia: 1) geográficos y etnográficos; 2) folklóricos y mitológicos; 3) objetos cotidianos; y 4) sociales e históricos.<sup>1</sup>

A Vermeer (1983: 1-10), sin embargo, debemos el concepto de *culturema*, concepto que también recoge Nord (1997: 34), aunque, en nuestra opinión, la definición más completa de culturema es la que presenta Molina (2006: 79). Para esta autora, el culturema es “un elemento verbal o paraverbal que posee una carga cultural específica en una cultura y que al entrar en contacto con otra cultura a

1 Sobre el tratamiento, denominación y clasificación de los elementos culturales en Traductología, véase Hurtado Albir (2004: 608-615).

través de la traducción puede provocar un problema de índole cultural entre los textos origen y meta”.

### 3. EL FOLLETO TURÍSTICO

Entre los principales géneros discursivos peculiares del turismo todos distinguimos, sin duda, las guías turísticas, los folletos, los anuncios publicitarios, las páginas web, etc. Como subraya Trosborg (1997: XVI), a la hora de afrontar la traducción de estos textos: “awareness of genre conventions is crucial, both in the understanding of the source text and the creation of the target text”. Por consiguiente, antes de proceder al análisis del corpus seleccionado vamos a tratar de definir, en primer lugar, cuáles son los rasgos prototípicos del género folleto turístico en español. Con este propósito, hemos considerado oportuno empezar viendo las definiciones que del lema *folleto* nos proporcionan varios diccionarios. Nuestra consulta ha dado el siguiente resultado:

FOLLETO. m. Obra impresa no periódica que tiene entre 5 y 48 páginas (D.E.A. 1999).

FOLLETO. s. m. 1 Escrito impreso no periódico que tiene entre cinco páginas y cuarenta y nueve páginas (D.S. 1996).

FOLLETO. m. Obra impresa, no periódica, que consta de más de cuatro páginas y de menos de cincuenta (Clave 2006).

FOLLETO. n. m. 1 Obra impresa de más de cuatro páginas y menos de cuarenta y seis que no constituye un libro (Lema 2001).

Por último, el DRAE (1994)<sup>2</sup> nos aclara el enigma del número máximo y mínimo de páginas, en efecto, la definición que nos proporciona este diccionario es:

FOLLETO. (Del it. *foglietto*) m. Obra impresa, no periódica, sin bastantes hojas para formar libro. Según un decreto de 1966, el FOLLETO consta de más de cuatro páginas y menos de cincuenta.

Así pues, como acabamos de ver, las definiciones lexicográficas del término folleto nos indican claramente la extensión mínima y máxima de hojas que debe tener para ser considerado como tal, sin embargo, en ninguna de ellas se alude, por ejemplo, a la distribución de los contenidos, el diseño gráfico, el formato, etc.; de hecho, para Calvi (2006: 39): “La variedad temática, la diferente extensión, la libertad en la organización de los contenidos y en la presentación gráfica entorpecen todo intento de sistematización” de este género. Esta autora distingue también en el género folleto dos formatos o medios de difusión: el desplegable y el cuadernillo, formatos que en italiano crean algún problema de correspondencia, el desplegable equivale al *pieghevole*, mientras que para los folletos en formato cuadernillo tenemos tres posibilidades, las tres similares según el Devoto-Oli (1987): la *brochure*, el *dépliant* y el *opuscolo*.<sup>3</sup>

2 Curiosamente en la edición de 2001 del DRAE se modifica este lema y así hallamos una nueva definición más breve en la que se elimina la referencia al decreto de 1966: “FOLLETO. (Del it. *Foglietto*.) 1. m. Obra impresa, no periódica, de reducido número de hojas”.

3 BROCHURE s. f., fr. 2. Opuscolo di poche pagine [Der. di *brocher*] (D.O. 1987).  
DÉPLIANT s.m., fr. Foglietto pubblicitario a più facce (D.O. 1987).

Estamos, por lo tanto, ante un género textual caracterizado por su heterogeneidad en la lengua-cultura de partida e igualmente híbrido en la lengua-cultura meta.

### 3.1. LOS FOLLETOS DE TOURSPAIN

Los folletos objeto de nuestro análisis forman parte de una campaña institucional promovida por el Ministerio de Economía, la Secretaría de Estado de Comercio y Turismo, la Secretaría General de Turismo y por Turespaña, cuyo objetivo es hacer conocer las diferentes Comunidades Autónomas tanto en España como en Italia. Este material se distribuye de forma gratuita en ambos países a través de las OET (Oficinas Españolas de Turismo), concretamente en Italia, a través de las OET de Milán y Roma. Por consiguiente, se trata de propaganda institucional dirigida al público en general y en ella, lógicamente, se describen los aspectos más representativos de cada destino con el fin de promocionar su visita.

El emisor es, como ya hemos señalado, un ente público y los receptores son los clientes potenciales, de ahí que este material se redacte también en la lengua del posible futuro cliente. De hecho, a nuestro juicio, la traducción al italiano de casi todos los folletos muestra que el emisor considera que Italia presenta o puede presentar mayor demanda que otros países. En cuanto al perfil del receptor, está claro que éste no pertenece, por ejemplo, a una determinada clase social, sino que se busca todo tipo de clientela, de ahí que la información presente haga referencia a todo tipo o clase de turismo: cultural, gastronómico, verde, etc. En cuanto al tenor textual adoptado, este es formal. Cabe señalar también que se trata de un proceso de comunicación de carácter unilateral,<sup>4</sup> a través del material impreso se da a conocer un producto cultural: Comunidades Autónomas. La función predominante, como es característico en este tipo de materiales, es fundamentalmente la informativa pero también la apelativa. Estamos, pues, ante textos de carácter informativo-persuasivo, ya que se persigue informar pero, al mismo tiempo, también atraer al turista, en consecuencia, se trata de un corpus de naturaleza híbrida, o según señalan Hatim y Mason (1995: 179-180) estamos ante textos “multifuncionales”.

Por último, no hay que olvidar tampoco que los textos turísticos son textos pragmáticos y que, en el caso que nos ocupa, los textos traducidos<sup>5</sup> pueden ser el medio primordial del que disponen los turistas italianos que desean visitar o

PIEGHEVOLE 2. s.m. Foglio stampato e per lo più illustrato, piegato due o più volte, usato come mezzo pubblicitario: indicato spesso col nome fr. di *dépliant*. [Der. di *piegare*] (D.O. 1987).

OPUSCOLO s.m. Libretto di piccola mole oggi per lo più di carattere informativo o pubblicitario (D.O. 1987).

4 El mensaje no es transmitido de persona a persona sino a través de las letras impresas, es decir, llega al receptor en ausencia del emisor, lo que imposibilita que el receptor pueda adoptar, a su vez, el papel de emisor con el fin de intercambiar información.

5 Sería interesante hacer un estudio comparado de las técnicas de traducción utilizadas en la translación a otros idiomas (inglés, francés, etc) de los textos origen.

visitan nuestro país para recibir la información inicial sobre su destino. Consecuentemente, a la hora de traducirlos, conviene recordar que:

[...] los textos de uso práctico se traducen con el fin de posibilitar de forma inmediata la comunicación en la cultura final, en el marco de las convenciones usuales en ella, objetivo que induce a elegir el tipo de traducción comunicativa y a sustituir las convenciones lingüísticas y de estructuración textual de la cultura de partida por la convenciones propias de la cultura final (Reiss & Vermeer 1996: 171).

### 3.2. CARACTERÍSTICAS DEL CORPUS<sup>6</sup>

Para la elaboración de este trabajo hemos confeccionado dos corpus paralelos, el primero se compone de 12 folletos en español y, el segundo, de los correspondientes folletos traducidos al italiano.<sup>7</sup> Si bien es sabido que una de las características más frecuentes de los folletos turísticos es la anonimidad, que engloba tanto al autor del TO como al traductor del TM, por lo que respecta al material objeto de análisis, la redacción de cada folleto es obra de un autor diferente<sup>8</sup> y la traducción de los mismos se debe a Tiziana Rossi, sólo la traslación de Castilla-León, Galicia, Murcia y La Rioja es obra de Raffaello Dal Col. En la traducción se respeta el número de páginas<sup>9</sup> y la estructura del original, no así la gráfica, el espacio y disposición de las imágenes.

C. Autónoma	nº páginas	Autoría texto	Traducción
Andalucía	60	M. Pérez Rodríguez	Tiziana Rossi
Aragón	47	M. Callabú Albiac	Tiziana Rossi
Asturias	23	Eduardo García	Tiziana Rossi
Baleares	47	Bartomeu Amengual Gomila	Tiziana Rossi
Canarias	47	Hugo Palacios	Tiziana Rossi
Cantabria*			
Castilla y León	59	Javier Tomé	Raffaello Dal Col
C. -La Mancha	46	M. Mateo Pérez	Tiziana Rossi
Cataluña	47	S. Barufet Rial	Tiziana Rossi
Com. Valenciana*			
Extremadura	35	C. Justel Perandones	Tiziana Rossi
Galicia*			
Madrid	55	César Hernández	Tiziana Rossi
Murcia*	23	Victoria Viudes	Raffaello Dal Col
Navarra	23	L. Azpilicueta y J. M <sup>a</sup> Domench	Tiziana Rossi
País Vasco*			
Rioja (La)	23	Tomás Díaz	Raffaello Dal Col

6 Agradezco a Araceli Queiro de la OET de Milán el haberme proporcionado todo el material necesario para este trabajo.

7 Aunque el número de Comunidades Autónomas es de 17, en el caso del País Vasco no existe, ni en italiano ni en español, un folleto común de las tres provincias que lo integran (Álava, Guipúzcoa y Vizcaya), sino uno para cada provincia; tampoco existe en español un folleto único de la Comunidad Valenciana, sino uno para cada provincia (Alicante, Castellón y Valencia); por lo que se refiere a Cantabria, está agotado el folleto en italiano, lo cual impide incluirlo en nuestro corpus; en cuanto al material de Galicia y Murcia, nos ha sido imposible obtener los textos en español; en consecuencia, aparecen con un asterisco las Comunidades de las cuales no se ha podido realizar el análisis objeto de estudio.

8 El hecho de que cada folleto esté redactado por un autor diferente (sólo el folleto de Navarra es obra de dos autores: L. Azpilicueta y J. M<sup>a</sup> Domench), hace que hallemos importantes

En líneas generales, la superestructura o esquema organizativo de todos los folletos es el mismo,<sup>10</sup> consta de seis apartados bajo el título de:

1. Introducción
2. Conocer ...
3. Itinerario/ Paseo por las capitales y provincias /Disfrutar ...
4. Ocio y espectáculos/ Información de interés
5. Datos útiles/Datos de interés
6. Desplegable (mapa)

Sin embargo cada sección ocupa, dependiendo de la comunidad de que se trate, un espacio muy variable. Asimismo, encontramos también, al lado de epígrafes comunes a todos los apartados, otros específicos sólo de algunas comunidades. Por ejemplo, en la sección objeto de nuestro análisis *Ocio y espectáculos* encontramos en todos los folletos un epígrafe o algún párrafo dedicado a la *Gastronomía*, al lado de otros epígrafes peculiares sólo de determinados folletos, como es el caso de *Toros y flamenco* de Andalucía, *Parques temáticos y otros* de Madrid, *Festivales de teatro* de Extremadura, etc. Es decir, encontramos en el corpus analizado una serie de noticias constantes o comunes a todos los textos que, por consiguiente, el emisor considera fundamentales, al lado de otras facultativas, bien por ser típicas de una región bien porque el emisor las considera secundarias o de menor importancia.

En relación a este punto, sería interesante ver qué informaciones aparecen como fundamentales y qué tipo de noticias aparecen como secundarias o accesorias, y examinar también, obviamente, qué espacio ocupan en el género folleto turístico cada una de ellas. Estos datos, sin duda, nos permitirían identificar mejor no sólo qué imagen se trata de transmitir, sino también este género textual tan poliédrico.

Otro factor importante, que conviene tener siempre presente, es que el carácter, como ya señalábamos más arriba, prevalentemente descriptivo-

diferencias de estilo de unos a otros: mayor o menor presencia de imágenes, metáforas, juegos de palabras, etc.; en general, hemos comprobado que en los textos meta se pierde o difumina la riqueza y las peculiaridades estilísticas de los textos origen.

- 9 En varios casos, por ejemplo: Andalucía, Castilla y León y Madrid, si nos atenemos a las definiciones lexicográficas estaríamos, en teoría, ante un género discursivo distinto al del folleto turístico. En este sentido, tras haber consultado a los directos interesados, es decir, al personal de las OET, podemos decir que, independientemente del número de páginas, ellos lo que distribuyen son folletos y que éste es el término que se usa en ámbito turístico para referirse a este tipo de material.
- 10 El folleto de las Islas Canarias es el único que presenta un esquema totalmente diferente al de las otras comunidades. De hecho, los dos párrafos dedicados a la gastronomía se hallan en la Sección “Un pueblo entre tres continentes”, en las primeras páginas y no al final, como es la norma en los demás textos. Hay que señalar también notables diferencias en la paginación y gráfica entre el TO y el TM, probablemente debido a que se trata de dos ediciones distintas, si bien en el caso de las otras comunidades la no correspondencia de ediciones entre el TO y el TM no supone ningún cambio sustancial, al menos, por lo que se respecta al ámbito gastronómico, en efecto, no se altera el contenido textual, que es el mismo, aunque gráficamente se halla producido alguna pequeña transformación, algo que no siempre ocurre.

informativo de los textos turísticos, hace que estén muy ligados a la cultura origen, en consecuencia, como pone de relieve Cruz Trainor (2004: 101):

[...] es frecuente la adición de información incluso en el texto origen. Por ejemplo, cuando aparecen referentes típicos y específicos de un lugar determinado. Una costumbre vasca puede ser desconocida para un andaluz y viceversa”.

Obviamente, quien dice costumbre, dice plato, ingrediente, etc., así pues, a la hora de afrontar la acción traslativa, aparte de la estructura esquemática<sup>11</sup> o convenciones propias del género en cada lengua y cultura (convenciones normalmente no extrapolables a otras culturas) de las que ya hemos hablado en el apartado 1, es fundamental tener en cuenta la finalidad de la traducción. En este sentido, no hay que olvidar que la traducción nace de la necesidad de facilitar la comprensión entre lenguas distintas, si el carácter finalista propio de ésta no se cumple, ya sea porque no se ha comprendido el sentido que trasmite el texto origen o porque el mismo no se ha reformulado de forma adecuada, la traducción perderá su sentido primigenio y primordial.

#### 4. IDENTIFICACIÓN DE LOS CULTUREMAS → TÉCNICAS DE TRADUCCIÓN

Para Capatti y Montanari (2005: 99), el gusto: “è una esperienza di cultura, è frutto di una tradizione e di un’*estetica* [...] che la società in cui viviamo ci trasmette fin dalla nascita”, en la misma línea que sostenía Newmark (2004: 137) cuando afirma que: “la comida es para muchos la expresión más delicada e importante de la cultura nacional” y, en consecuencia, prosigue este último autor “los términos alimentarios están expuestos a la gama más variada de procedimientos de traducción”. Sin duda, la íntima relación que se establece entre la comida y una determinada cultura provoca el que a veces, como pone de relieve Ponce Márquez (2006: 12), haya que:

recurrir a verdaderas explicaciones que arrojen un poco de luz para un lector extranjero, y más teniendo en cuenta que en muchas ocasiones ni los propios nativos de un país conocen determinados platos por ser típicos de una zona muy concreta de la que desconocen sus exquisiteces culinarias.

Como se puede observar, estos autores coinciden en subrayar, por un lado, la riqueza de culturemas que presenta el ámbito gastronómico y, por otro lado, las dificultades que implica la traslación de los mismos. En nuestra opinión, y siguiendo a Hurtado Albir (2004: 614-615), en realidad, a la hora de trasladar los culturemas conviene tener en cuenta varios factores:

- 1) El tipo de relación entre las dos culturas
- 2) El género cultural en que se inserta
- 3) La función del culturema en el texto original
- 4) La naturaleza del culturema

11 Hurtado Albir pone el ejemplo de las variaciones que presenta la estructura esquemática del género receta de cocina en español e inglés. Para más información sobre el género receta de cocina, véase Downing (1996).

- 5) Las características del destinatario
- 6) La finalidad de la traducción.

Es decir, creemos que no existen, como señala esta autora, “soluciones unívocas ni técnicas características para la traducción de los culturemas” (Hurtado Albir 2004: 615).

Pasando ahora a las técnicas de traducción, tenemos que decir que en este trabajo las concebimos como un “procedimiento, visible en el resultado de la traducción, que se utiliza para conseguir la equivalencia traductora a microunidades textuales; las técnicas se catalogan en comparación con el original”<sup>12</sup> (Hurtado Albir 2004: 642), así pues, las técnicas de traducción son fruto de la elección del traductor. De las diferentes clasificaciones existentes de los procedimientos técnicos de traducción, nosotros compartimos la de Molina (2006) por considerarla la más completa y exhaustiva.<sup>13</sup>

Por último, señalar que en nuestro análisis, visto los límites y características del corpus, no hemos considerado necesario recurrir a la creación de subcategorías dentro del ámbito gastronómico, ya que, en general, los culturemas presentes en los textos origen se refieren a productos-ingredientes, a platos y, ocasionalmente, a técnicas de cocina o elaboraciones. Así pues, hemos elaborado un único listado en el que recogemos todos los culturemas hallados en el corpus (Anexo 1).

Pasamos por tanto a la identificación de los culturemas y de las técnicas utilizadas para su traslación.

#### 4.1. EJEMPLOS DE CULTUREMAS POR COMUNIDAD AUTÓNOMA<sup>14</sup>

##### 4.1.1. ANDALUCÍA<sup>15</sup>

###### Jamón ibérico

59	En provincias como Huelva se elaboran los <b>jamones ibéricos</b> de Jabugo.	59	Nella provincia di Huelva si producono i famosi <b>prosicutti iberic</b> di Jabugo.
----	--	----	---

- Traducción literal

###### Gazpacho

59	[...] el <b>gazpacho</b> , una sopa fría con tomate, pimiento, pepino, pan y ajo, es uno de los platos más apreciados en esta tierra.	59	[...] il <b>gazpacho</b> , una zuppa fredda a base di pomodori, peperoni, cetrioli, pane e aglio è uno dei piatti più apprezzati del luogo.
----	---	----	---

- Préstamo puro

Curiosamente, aunque el ‘gazpacho’ es un plato que sin duda todo el mundo conoce en España, encontramos en el TO la descripción del mismo, por tanto, la

12 Además, como señala la misma autora “la pertinencia del uso de una técnica u otra es siempre funcional, según el *tipo textual*, la *modalidad de traducción*, la finalidad de la traducción y el *método* elegido” (Hurtado Albir 2004: 642).

13 Esta autora en su catalogación contempla dieciocho posibilidades: adaptación, ampliación lingüística, amplificación, calco, compensación, comprensión lingüística, creación discursiva, descripción, equivalente acuñado, generalización, modulación, particularización, préstamo, reducción, substitución, traducción literal, transposición y variación (Molina 2006: 101-104).



adición de información ya en el TO. Como veremos al analizar los diferentes microtextos, dependiendo de la autoría de los mismos, encontraremos a veces este tipo de ampliaciones; su presencia o ausencia puede facilitar o complicar el trabajo del traductor.

### Cocina serrana

59	Exite una clara diferencia entre la <b>cocina serrana</b> y la marinera.	59	Esistono differenze importanti tra la <b>cucina caratteristica della montagna</b> e quella del mare.
----	--	----	--

- Descripción

### Pescaíto frito

59	Entre tanto, en el litoral andaluz toma fuerza el <b>pescaíto frito</b> [...].	59	Sulla costa è abitudine degustare il <b>“pescaíto frito”</b> [...].
----	--	----	---

- Préstamo puro

### Pincho de tortilla de patatas / Tortilla Sacromonte

59	El <b>pincho de tortilla de patatas</b> compite en sabor con la <b>tortilla Sacromonte</b> que se cocina en Granada.	59	La <b>“tortilla di patate classica”</b> fa la concorrenza alla <b>tortilla “Sacromonte”</b> , tipica di Granada.
----	--	----	--

- Reducción + Préstamo puro + Traducción literal + Amplificación / Préstamo puro

En cuanto al segundo culturema, visto que los sesos y criadillas de cordero forman parte de esta tortilla, quizás hubiera valido la pena en la traslación utilizar una ampliación para señalar los ingredientes característicos de la misma, porque, a lo mejor, puede no ser plato de gusto para todo el mundo encontrarse, valga la redundancia, ante un plato con testículos del cordero.

### Flamenquines

59	Las espinacas y los <b>flamenquines</b> son famosos en Jaén.	59	Gli spinaci e los <b>“lamenquines”</b> sono famosi a Jaén.
----	--	----	--

- Préstamo puro

También en este microtexto (aparte de constatar la falta de criterio a la hora de trasladar los culturemas, es decir, a veces, se selecciona sólo el culturema, otras veces, como en este caso se deja también en la LO el determinante que precede al culturema) no podemos no pensar en el destinatario final del folleto, esto es, el público italiano que no conoce el español y que se sirve de este material para obtener información sobre un determinado lugar. Sinceramente, nos parece

- 14 Ante la imposibilidad de incluir el inventario completo de los culturemas de todas la Comunidades Autónomas hemos decidido ejemplificar el tipo de análisis que hemos hecho mostrando varios microtextos de distintos folletos. Para el inventario completo de los culturemas observados en el corpus de referencia, véase el Anexo 1.
- 15 En la primera columna de la izquierda se indica el número de la página donde aparece el culturema en el TO y en la tercera columna, siempre empezando por la izquierda, el número de la página en el que aparece el mismo culturema en el TM.

imposible que pueda comprender de qué plato se trata; por ejemplo, en este caso concreto, hubiera bastado con señalar que es un plato de elaboración muy parecida a los *salti in bocca*.

#### Urta a la roteña

59] a <b>urta a la roteña</b> se degusta en Cádiz [...].	59] La “ <b>urta a la roteña</b> ” è propria di Cadice [...].
--	---

- Préstamo puro

La ‘urta’ (*Pagrus auriga*) es un pez espárido que sólo se encuentra en la provincia de Cádiz, este pez pertenece a la misma familia que la *orata* o el *sargo*, así pues, consideramos que hubiera sido importante para la comprensión de este plato señalar este hecho.

#### Bizcochos borrachos / Torrijas / Dulce de membrillo / Tocinillo de cielo

59] La repostería posee un marcado carácter árabe. Los <b>bizcochos borrachos</b> , las <b>torrijas</b> de Semana Santa, el <b>dulce de membrillo</b> o el <b>tocinillo de cielo</b> son algunos ejemplos.	59] La pasticceria richiama alla memoria la dominazione araba. I “ <b>bizcochos borrachos</b> ” ( <b>babà al rum</b> ), las “ <b>torrijas</b> ” di Pasqua, il <b>dolce di melocotogno</b> e il “ <b>tocinillo de cielo</b> ” ne sono la prova.
--	--

- Préstamo puro + Amplificación / - Préstamo puro / - Traducción literal /  
- Préstamo puro

Por lo que se refiere a los ‘bizcochos borrachos’, en realidad, tanto la forma como la elaboración de los mismos no se corresponde con la de los *babà al rum*, ya que los primeros se pueden empapar en ron, brandy, vino, etc. En cuanto al ‘dulce de membrillo’, en nuestra opinión, si se opta por la traducción literal, la traducción adecuada sería *dolce di melocotogne*.

#### 4.1.2. ARAGÓN

##### Longanizas

43] Las <b>longanizas</b> de Graus y Capella se reconocen internacionalmente.	43] Le “ <b>longanizas</b> ” ( <b>salsicce</b> ) di Graus e Capella sono conosciute a livello internazionale.
---	---

- Préstamo puro + Equivalente acuñado

##### Ternasco / Patatas a lo pobre

44] [...] el casi mítico <b>ternasco</b> , corderito de 70 a 100 días que se sirve principalmente asado con “ <b>patatas a lo pobre</b> ”.	44] [...] il “ <b>ternasco</b> ”, agnello che ha da 70 a 100 giorni e che va servito quasi sempre arrosto con “ <b>patatas a lo pobre</b> ” ( <b>patate povere n. d. t.</b> )
--	---

- Préstamo puro / -Préstamo puro + Amplificación

En el caso del segundo culturema, ‘patatas a la pobre’, es decir, patatas fritas con abundante aceite a las que a mitad de la fritura se añade cebolla cortada en aros finos y, según las zonas, también pimientos y huevos, una vez fritas se

espolvorean con perejil, nos parece un sinsentido la nota de la traductora, no añade nada, ni aclara tampoco en qué consiste este plato.

#### 4.1.3. ASTURIAS

Sopa de marisco / Pote asturiano / Fabada / Fabes con almejas / Angulas / Oricios

22 Platos y productos muy de aquí: <b>sopa de marisco, pote asturiano, fabada, fabes con almejas</b> , pescados a la sidra, carne asada, ventresca de bonito, <b>angulas</b> , cebollas rellenas, productos de huerta, truchas, patatas rellenas, mariscos, <b>oricios</b> ...	22 Piatti e prodotti assolutamente tipici: <b>sopa de marisco, pote asturiano, fabada, fabes con almejas</b> , pesci al sidro, carne arrosto, ventresca di tonno, <b>angulas</b> , cipolle ripiene, prodotti dell'orto, trote, patate ripiene, frutti di mare, <b>oricios</b> ...
--	---

- Préstamo puro / - Préstamo puro / - Préstamo puro / - Préstamo puro / - Préstamo puro

Es difícil identificar el criterio con el cual la traductora decide traducir, o no, el nombre de determinados platos o ingredientes, en este caso sorprende el que haya mantenido algunos en la lengua origen y otros no. No se comprende por qué se mantiene, por ejemplo, 'sopa de marisco' y 'angulas' en la LO, términos que no presentan ninguna dificultad traslativa, ya que en italiano tenemos la *zuppa ai frutti di mare* y las *anguille o cieche*.<sup>16</sup> En cuanto a la palabra 'oricios', visto que se trata de una variedad diatópica (Asturias)<sup>17</sup> del término 'erizos de mar', creemos que hubiera sido más adecuado traducirla por la palabra correspondiente en italiano estándar: *ricci di mare*.

Postre/ Marañuelas/ Casadiellas

23 <b>Postres</b> : fresas de Candamo, arroz con leche, <b>marañuelas, casadiellas</b> ...	23 <b>Dolci</b> : fragole di Candamo, riso con il latte, <b>marañuelas, casadellas (sic)</b> ...
--	--

- Particularización / - Préstamo puro / - Préstamo puro

Sorprende en este microtexto la traducción de 'postres' por *dolci*, pues, de todos es sabido que el postre es el alimento que se sirve al final de la comida (ya sean frutas, helados o dulces), se ha pasado del hiperónimo castellano 'postre' al hipónimo italiano *dolci*.

16 En Italia, para las angulas existe también la variante diatópica *cee* (Toscana).

17 En la Costa Brava, por ejemplo, encontramos la variante diatópica 'garotes', de hecho, existe una película de Luis Buñuel rodada en 1929 y ambientada en Cadaques que lleva por título *Menjant Garotes*.

#### 4.1.4. ISLAS BALEARES

##### Ensaïmada

46 El queso con denominación de origen Mahón y la salsa mayonesa o mahonesa, son, junto a las <b>ensaïmadas</b> , algunas de las delicias de la gastronomía de las islas [...].	46 Il formaggio con denominazione di origine Mahón e la maionese insieme alle <b>ensaïmadas (specie di sfogliate ripiene)</b> sono alcune delle delizie delle Baleari [...].
---	--

- Préstamo puro + Amplificación

Hay que puntualizar que cuando se habla se ‘ensaïmada’ en general o ‘ensaïmada de Mallorca’, nos referimos a la ensaïmada sin ningún tipo de relleno, en el caso de que ésta lleve relleno se denominará: ‘Ensaïmada de Mallorca de cabello de ángel’. En cuanto a la masa para su elaboración, ésta es bastante diferente de la de la *pasta sfoglia*.

##### Sopa mallorquina

46 [...] hay que resaltar las <b>sopas mallorquinas</b> [...].	46 [...] occorre ricordare qui le <b>sopas di Maiorca (specie di zuppe)</b> [...].
--	--

- Préstamo puro + Traducción literal + Amplificación

En realidad, una de las principales características de esta sopa de verduras es que entre sus ingredientes se encuentra el ‘pan payés’, de hecho, las rebanadas de pan se utilizan para embeber todo el caldo obtenido de la coción de las veduras, así pues, se trata de una sopa sin caldo; por consiguiente, en nuestra opinión, en la amplificación que introduce la traductora sería más acertado señalar esta característica.

#### 4.1.5. ISLAS CANARIAS

##### Vieja

14 De los pescados sobresale la <b>vieja</b> [...].	15 Tra i pesci, merita un cenno a parte la “ <b>vieja</b> ” ( <b>letteralmente: vecchia</b> ) [...].
---	--

- Préstamo puro + Amplificación

De nuevo estamos ante una amplificación que no aporta ningún tipo de información, en realidad la ‘vieja’ (l: *Sparisoma cretense*), en italiano se denomina *pesce papagallo* o *scaro*.

#### 4.1.6. CASTILLA Y LEÓN

##### Cocido maragato

57 <b>Cocidos</b> como los que se degustan en nuestros pueblos, por ejemplo, el <b>maragato</b> [...].	57 <b>Piatti di bolliti</b> come quelli che si degustano nei borghi spagnoli, ad esempio, il <b>maragato</b> [...].
--	---

Generalización + Préstamo puro

## Judiones

57	Y además están [...] los <b>judiones segovianos</b> .	57	E [...] i <b>fagioli di Spagna (detti di Segovia)</b> .
----	---	----	---

- Equivalente acuñado + Amplificación

## Mantecadas/ Rosquillas ciegas/ Nicanores/ Bollo maimón/ Yemas de Santa Teresa

58	Las populares <b>mantecadas</b> de Astorga, las <b>rosquillas ciegas</b> palentinas, los <b>nicanores</b> de Boñar (León), el <b>bollo maimón</b> de Salamanca y las abulenses <b>yemas de Santa Teresa</b> , figuran entre los dulces más sabrosos.	57	I popolari <b>mantecati</b> de Astorga, le <b>rosquillas ciegas (ciambelle cieche)</b> di Palencia, i <b>nicanores</b> di Boñar (León), le <b>almendras garrapiñadas (mandorle)</b> di Salamanca e le <b>yemas de Santa Teresa</b> di Avila vengono annoverati tra i dolci più saporiti.
----	--	----	--

Error de traducción / - Préstamo puro + Amplificación / - réstamo puro /  
- Error de traducción / - Préstamo puro

De nuevo, en el caso del segundo culturema, ‘rosquillas ciegas’, la traductora opta por una amplificación huera, ya que a estas rosquillas se la denomina ‘ciegas’ simplemente porque carecen del agujero central. En cuanto al error de traducción que se produce al traducir el cuarto culturema, ‘bollo maimón’, realmente nos resulta de difícil comprensión. El bollo maimón es un bizcocho con forma de roscón que se suele consumir mojado en chocolate. También se le conoce como Rosco de Bodas Salmantino y Dulce de Esponsales. Así pues, es un dulce asociado a bodas y otras celebraciones tradicionales que ha llegado incluso a dar nombre a una forma de baile típico de la comarca salmantina, que se baila en torno a una mesa presidida por el bollo Maimón. De esta costumbre surge la expresión “bailar la rosca”.

### 4.1.7. CASTILLA-LA MANCHA

#### Cochifrito

44	[...] sus platos más conocidos son la perdiz [...] o el <b>cochifrito</b> .	44	[...] i suoi piatti più conosciuti sono: la
		45	pernice [...], il “ <b>cuchifrito</b> ” (sic)

- Préstamo puro y errata

#### Pisto / Asadillo / Migas / Gachas / Galianos / Gazpacho manchego / Caldereta de cordero / Tiznao / Guiso / Asado

45	Los <b>pistos</b> , el <b>asadillo</b> , las berenjenas, las <b>migas</b> , las <b>gachas</b> , junto con los <b>galianos</b> o <b>gazpachos manchegos</b> y las <b>calderetas de cordero</b> representan su mejor carta de presentación, coronada por el <b>tiznao</b> , que es un <b>guiso</b> hervido de productos <b>asados</b> .	45	Le <b>peperonate</b> , el “ <b>asadillo</b> ”, le melanzane, las <b>migas</b> , las <b>gachas</b> , insieme ai “ <b>galianos</b> ” o <b>gazpachos manchegos</b> e a “las <b>calderetas d’agnello</b> ” rappresentano la miglior carta di presentazione della provincia; impossibile non ricordare il “ <b>tiznao</b> ”, che è un <b>miscuglio</b> di vari prodotti <b>bolliti</b> .
----	---	----	---

- Adaptación / - Préstamo puro / - Préstamo puro / - Préstamo puro /  
- Préstamo puro / - Préstamo puro / - Préstamo puro / - Préstamo puro /  
- Error de traducción / - Error de traducción

En el caso de la palabra ‘guiso’ consideramos un error de traducción su traslación por *miscuglio*, ya que se recurre a una creación discursiva peyorativa, de hecho, el Devoto-Oli (1987) al respecto bajo el lema *miscuglio* indica: “mescolanza di elementi eterogenei, per lo più malamente assortiti”. En cuanto al término ‘asado’, evidentemente, no es lo mismo ‘asado’ que *bollito*.

#### 4.1.8. CATALUÑA

Esqueixada/ Escalivada/ Xató/ Escudella/ Sopa de cocido/ Carn d’olla/ Habas a la catalana/ Cargols a la llauna/ Guiso

<p>45 [...] cuenta con exquisitos platos fríos como          46 la <b>esqueixada</b> (ensalada de bacalao desalado), la <b>escalivada</b> (asado de berenjenas, cebolla y pimiento rojo) o el <b>xató</b> (a base de escarola, bacalao y anchoas); y platos consistentes como la sabrosísima <b>escudella (sopa de cocido)</b> con su <b>carn d’olla</b> (carne utilizada para el guiso), las <b>habas a la catalana</b>, o <b>cargols a la llauna</b> (guiso de caracoles).</p>	<p>45 Esistono squisiti piatti freddi: la <b>esqueixada</b> (insalata di baccalà dissalato), la <b>escalivada</b> (melanzane, cipolle e peperoni rossi arrosto) il <b>xató</b> (a base di scarola, baccalà e acciughe) oltre alla saporita <b>escudella (lesso)</b> con la <b>carn d’olla</b> (carne del bollito), le <b>habas a la catalana</b> (fave), i <b>cargols a la llauna</b> (lumache in umido).</p>
--	---

- Préstamo puro / - Préstamo puro / - Préstamo puro / - Préstamo puro /
- Error de traducción / - Préstamo puro / - Préstamo puro / - Préstamo puro

En cuanto a la ‘sopa de cocido’, como el mismo nombre indica, es una sopa que se hace con el caldo del cocido y fideos. Por lo que se refiere al ‘cocido’ no hay casi región española sin su cocido tradicional.<sup>18</sup> En general las carnes se hierven (morcillo, punta de jamón, tocino, huesos de caña, etc.) y se despuma el caldo. Posteriormente se le añaden las legumbres y después las verdura. Una particularidad común a sus variedades geográficas es que da lugar a varios platos (o vuelcos, de la olla) que se sirven en una misma comida. Una sopa suele ser el primer plato, el segundo está hecho a base de las legumbres y las patatas. A modo de acompañamiento, se sirve el plato de carnes y verduras. El *lesso*, sin embargo, como apunta el periodista gastronómico Sandro Bellei (2003) es, simplemente, “carne bollita per ottenere un brodo” y no hay que confundirlo con el *bollito misto*, que sería el equivalente más cercano del cocido español.<sup>19</sup> En consecuencia, consideramos un error de traducción la solución propuesta porque se trata de un plato dieferente del *lesso*.

18 Cocido alavés, cocido andaluz, cocido extremeño, cocido gallego, cocido madrileño, cocido maragato, cocido montañés, cocido zamorano, etc.

19 Bellei (2003) afirma: *Il bollito [...] è di sovente confuso col lessso, cioè con la carne bollita per ottenere un buon brodo. Il ‘comune’ lessso familiare, che qualcuno chiama ingiustamente ‘avanzo di brodo’, è il parente povero del bollito vero e proprio, cioè del bollito misto, un piatto composito, regale, in cui entrano almeno cinque o sei tipi di carne, scelti tra quelli meno usuali e più squisiti, come la testina di vitello, le zampe, la lingua, ecc., che si accompagnano a una gran varietà di salse saporite.*

Crema catalana/ Natillas/ Mel i mato/ Panellets/ Pa de pessic/ Bizcocho/ Carquinyolis/ Mona de pascua

46 [...] es muy apreciada la <b>crema catalana</b> (especie de <b>natillas</b> cubiertas de azúcar caramelizado), la <b>mel i mató</b> (requesón bañado en miel), los <b>panellets</b> (delicia típica de semana santa), el <b>pa de pessic</b> ( <b>bizcocho</b> muy esponjoso), <b>carquinyolis</b> (a base de almendra) o la <b>mona de pascua</b> (creativo pastel adornado con figuras de chocolate).	46 Tra i dolci ricordiamo la <b>crema catalana</b> ( <b>crema</b> ricoperta di zucchero caramellato), la <b>mel i mató</b> (ricotta bagnata con miele), i <b>panellets</b> (tipici della Pasqua), il <b>pa de pessic</b> ( <b>pasta frolla</b> molto spugnosa), i <b>carquinyolis</b> (a base di mandorle), la <b>mona de pascua</b> (fantasioso dolce adornato di crezioni di cioccolato).
--	---

- Préstamo puro / - Generalización / - Préstamo puro / - Préstamo puro /
- Préstamo puro / - Error de traducción / - Préstamo puro / - Préstamo puro

La *pasta frolla* o masa quebrada no lleva levadura y se suele utilizar para hacer galletas, tartaletas, fondos de tartas, cobertura de asados de carne, pescados, etc. Por el contrario, la masa del bizcocho lleva levadura.

#### 4.1.9. EXTREMADURA

##### Pimentón

34 [...] y los descubridores trajeron el uso del <b>pimentón</b> y la patata a los fogones.	34 [...] l'uso della <b>paprica</b> e delle patate arrosto fu introdotto dai conquistatori.
---	---

- Equivalente acuñado

##### Tortas de oveja

34 Capítulo aparte merecen los quesos, las <b>tortas de oveja</b> de la Serena, Casas de Cáceres, de Ibores y Villuercas [...].	34 Un discorso a parte meritano i formaggi: le “ <b>tortas</b> ” elaborate con il latte di pecora caratteristiche di la Serena, Casa de Cáceres, Ibores e Villuercas [...].
---	---

- Préstamo puro + Descripción

#### 4.1.10. MADRID

##### Tapas/ Tapeo

46 [...] innumerables bares que jalonan la ciudad y la Región donde se sirven las afamadas <b>tapas</b> y raciones. Ir de <b>tapeo</b> , recorriendo los bares en busca de sus peculiaridades gastronómicas es una inveterada costumbre de los madrileños [...].	46 [...] entrare in alcuni bar tra gli innumerevoli che sono disseminati in città e in tutta la Regione: per degustare le famose “ <b>tapas</b> ” ( <b>assaggi</b> ) e le porzioni. Spostarsi da un bar all'altro per scoprire specialità succulente è abitudine dei madrileni [...].
--	---

- Préstamo puro + Amplificación / - Elisión

#### 4.1.11. NAVARRA

Pimientos de piquillo/ Menestra de verduras/ Pochas/ Ajoarriero/ Chuletón de Baztan / Cordero en chilindrón

23 [...] los <b>pimientos del piquillo</b> , solos o rellenos de carne o pescado, la <b>menestra de verduras</b> , las <b>pochas</b> (alubias blancas no secas del todo), la trucha a la navarra, el <b>ajoarriero</b> , los <b>chuletones de Baztan</b> , el gorrín asado de Estella y el <b>cordero</b> asado o <b>en chilindrón</b> , las chuletas de cordero, etc.	23 [...] i <b>peperoni piccoli</b> , da soli o ripieni (di carne o pesce), la <b>minestra di verdura</b> , las <b>pochas</b> (fagioli bianchi non del tutto secchi), la trota alla navarrese, el “ <b>ajoarriero</b> ” (baccalà all’aglio), le <b>fiorentine</b> del Baztan, il maialino arrosto di Estella, l’ <b>agnello</b> arrosto o “ <b>al chilindrón</b> ”, le costine d’agnello, ecc.
--	---

- Descripción / - Equivalente acuñado / - Préstamo puro /
- Préstamo puro + Amplificación / - Adaptación /
- Traducción literal + Préstamo puro

Curiosamente, aunque la palabra ‘menestra’ procede del italiano *minestra* se trata, sin embargo, de dos elaboraciones diferentes y también, por consiguiente, de dos platos distintos. En la primera, las verduras se guisan por separado y, en el caso de la *minestra*, las verduras simplemente se cuecen con agua, con o sin arroz o pasta, y se condimentan de muy variadas maneras.

En cuanto a la adaptación que se realiza de la palabra ‘chuletón’, en realidad, con el término *fiorentina* nos referimos a la *bistecca alla fiorentina*, quizá hubiera sido más apropiado utilizar el genérico *costata*, no nos parece muy acertada la traducción de ‘chuletones’ por el topónimo *fiorentine*, que obviamente nos remite a una realidad no hispánica.

#### 4.1.12. LA RIOJA

Patatas a la riojana/ Chorizo/ Casquería / Gordillas

22 Las <b>patatas a la riojana</b> – con un <b>chorizo</b> levemente picante – se llevan la palma de la fama, pero los corderos y cabritos al sarmiento, codornices, truchas, barbos, los platos de <b>casquería</b> , los quesos – he ahí el de Cameros –, los embutidos, las <b>gordillas</b> o los pimientos rellenos poco o nada tienen que envidiarlas.	22 Le <b>patate alla riojana</b> – con un <b>chorizo</b> leggermente piccante – sono al primo posto, cui però l’agnello e il capretto al sarmiento, le quaglie, le trote, le triglie, i piatti <b>a base di trippe</b> , i formaggi – ottimo quello di Cameros – gli insaccati, le <b>gordillas</b> o i peperoni ripieni hanno ben poco da invidiare.
--	---

- Traducción literal + Préstamo puro / - Préstamo puro / - Particularización /
- Préstamo puro

En realidad la ‘casquería’ son las vísceras y despojos comestibles de los animales, es decir, todas esas partes que no se consideran carne, por ejemplo: el hígado, la lengua, etc. Así pues, consideramos la técnica utilizada como particularización porque reduce el conjunto de alimentos que engloba esta palabra a sólo una parte de ellos: el estómago de los animales.



#### 4.2. INVENTARIO DE LAS TÉCNICAS DE TRADUCCIÓN UTILIZADAS

Del listado resultante del vaciado de los culturemas de los diferentes textos (Anexo 1) constatamos que en la traducción se han mantenido transliteradas, mediante la técnica del préstamo puro, muchas palabras que no contienen una carga cultural específica en la cultura origen, palabras que en italiano disponen de equivalentes adecuados, por consiguiente el no traducirlas sólo puede responder a la opción de querer exotizar el texto. De hecho, si observamos los resultados que nos proporcionan los gráficos (Fig. 1 y 2) sobre las técnicas de traducción utilizadas para trasladar los culturemas, el primer dato que salta a la vista es el porcentaje tan alto de préstamos puros (72%), si a ese dato le añadimos ese 4% de traducciones literales, resulta evidente que en la traducción se ha privilegiado la lengua y cultura origen, en detrimento de la lengua y cultura meta.

Adaptación	5	2,54%
Creación discursiva	1	0,51%
Descripción	2	1,02%
Equivalente acuñado	9	4,57%
Error de traducción	9	4,57%
Generalización	12	6,09%
Particularización	4	2,03%
Préstamo puro	142	72,08%
Reducción	5	2,54%
Traducción literal	8	4,06%
	197	100,00%

Fig.1

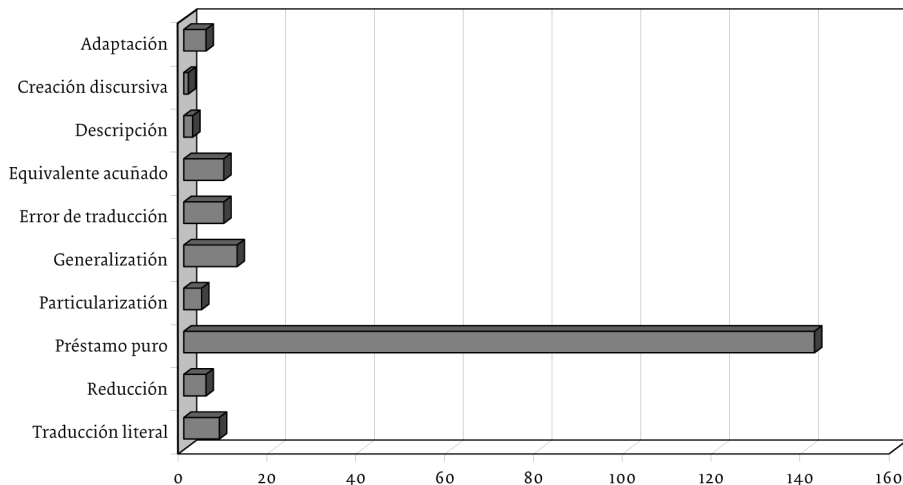


Fig.2

Si pasamos ahora a los siguientes gráficos (Fig. 3 y 4), donde se analiza si la técnica del préstamo puro va asociada a algún otro tipo de técnica o no, constatamos que en 105 casos (casi el 72%) se trata de préstamos puros, sólo en 24 nos hallamos

ante dobles “préstamo puro + traducción literal” y en 12 casos el doblete está formado por “préstamo puro + amplificación” (amplificaciones que, como por otra parte ya hemos puesto de relieve en nuestro análisis, no añaden ni aclaran nada).

Préstamo puro	102	71,83%
Préstamo puro + Amplificación	12	8,45%
Préstamo puro + Descripción	1	0,70%
Préstamo puro + Equivalente acuñado	2	1,41%
Préstamo puro + Traducción literal	24	16,90%
Préstamo puro + Traducción literal + Amplificación	1	0,70%
	142	100,00%

Fig.3

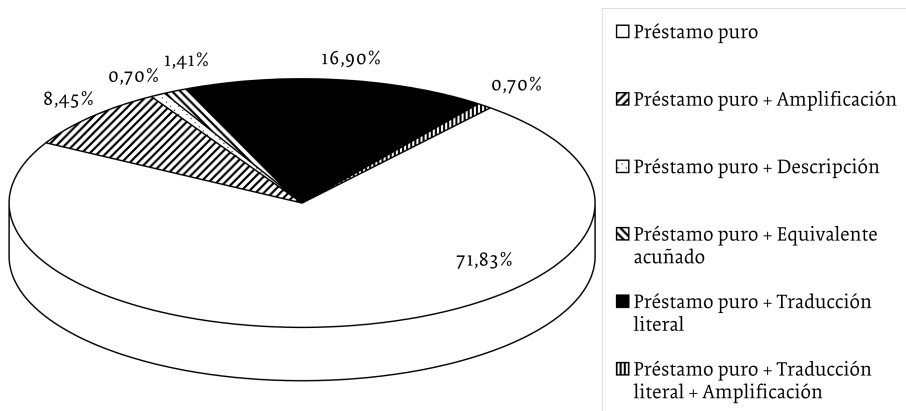


Fig.4

## 5. CONCLUSIONES

Si bien casi todos los estudiosos de la traducción consideran que uno de los cometidos fundamentales del traductor es el de ser el “garante del equilibrio entre la adecuación a la lengua y cultura de origen y la aceptabilidad a la lengua y cultura meta” (Cómite Narváez & Martín Cinto 2002: 189-190), desafortunadamente, en el corpus analizado, esto no es así y en la traducción se percibe esa falta de equilibrio. Esta carencia dificulta, entorpece e incluso, a veces, impide la legibilidad de unos textos que, en origen, pretendían destacar los atractivos de la gastronomía española y seducir al destinatario, es decir, al público italiano.

En conclusión, y hablando de seducción, dudamos mucho de que esos largos listados de palabras en español puedan cautivar a los receptores, a la manera de lo que le ocurría a la protagonista de *Un pez llamado Wanda* con los vocablos en italiano o en ruso; a nuestro modo de ver, lo más probable es que esos listados, a la larga, terminen por desanimar y frustrar a los destinatarios a causa de su incompresibilidad. Ininteligibilidad motivada, en nuestra opinión, por una insuficiente competencia de comprensión en la lengua de partida y de expresión en la lengua de llegada.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bellei S. (2003) "Non confondiamo il bollito con il lessò", <http://www.spaghetitaliani.com/Articoli3/Articolo212.htm> (consultado el 02/06/2008).

Calvi M. V. (2006) *Lengua y comunicación en el español del turismo*, Madrid, Arco Libros.

Capatti A. & Montanari M. (2005) *La cucina italiana*, Bari, Laterza.

Cómitre Narváez I. & Martín Cinto M. (coord.) (2002) *Traducción y cultura. El reto de la transferencia cultural*, Málaga, ENCASA.

Cruz Trainor M. M. (2004) "Traducción al inglés de términos culturales en textos turísticos", en *Traducción y cultura. El papel de la cultura en la comprensión del texto original*. Dirigido por J. A. Gallegos Rosillo & H. Benz Busch, Málaga, Encasa, pp. 83-114.

Downing A. (1996) "Register and/or genre?", in *Current Issues in Genre Theory*. Ed. by I. Vazquez & A. Homero, MIRA, Zaragoza, pp. 11-27.

Hatim B. & Mason I. (1995) *Teoría de la traducción. Una aproximación al discurso*, Barcelona, Ariel.

House J. (1973) "On the limits of translability", *Babel*, 19:4, pp. 166-167.

Hurtado Albir A. (2004) *Traducción y traductología*, Madrid, Cátedra.

Molina L. (2006) *El otoño del pingüino. Análisis descriptivo de la traducción de los culturemas*, Castellón de la Plana, Universitat Jaume I.

Montanari M. (2006), *Il cibo come cultura*, Bari, Editori Laterza.

Newmark P. (2004) *Manual de traducción*, Madrid, Cátedra.

Nida E. A. ([1945]1975) "Linguistics and ethnology in translation problems", in Nida, E. A. (1975), *Exploring Semantic Structures*, Munich, Wilhelm Fink Verlag, pp. 194-208.

Nord C. (1997), *Translating as a Purposeful Activity: Functional Approaches Explained*, Manchester, St. Jerome Publishing.

Ponce Márquez N. (2006) "Metodología en la clase de traducción: dificultades pragmático culturales en la traducción de textos turísticos", [www.tonosdigital.es/ojs/index.php/tonos/article/view/48/0](http://www.tonosdigital.es/ojs/index.php/tonos/article/view/48/0) (consultado el 11/04/2007).

Reiss K. & Vermeer H.J. (1996) *Fundamentos para una teoría funcional de la traducción*, Madrid, Akal.

Trosborg A. (ed.) (1997) *Text Typology and Translation*, Amsterdam/Philadelphia, John Benjamins.

Vermeer H. J. (1983) "Translation theory and linguistics", in *Näköhohtia kääänämisen tutkimuksesta*. Ed. by P. Roinila, R. Orfanos y S. Tirkkonen-Condit, Joensuu, University of Joensuu, pp. 1-10.

Vlakhov S. & Florin S. (1970) "Neperevodimoye v perevode: realii", *Masterstvo perevoda*, Moscú, Sovetskii pisatel, pp. 432-56.

## FOLLETOS

TURESPAÑA (1999) España. Islas Canarias. 2.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (1999) Spagna. Aragona. 1.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (1999) Spagna. La Rioja. 1.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2000) España. Extremadura. 1.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2000) España. Islas Baleares. 3.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2000) España. La Rioja. 2.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2000) España. Asturias. 2.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2000) Spagna. Asturie. 2.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2000) Spagna. Castiglia-León. 1.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2000) Spagna. Extremadura. 1.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2000) Spagna. Isole Baleari. 3.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2001) España. Cataluña. 1.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2001) Spagna. Castiglia-La Mancia. 1.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2001) Spagna. Catalogna. 1.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2002) España. Andalucía. 2.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2002) España. Aragón. 2.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2002) España. Castilla-La Mancha. 2.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2002) España. Navarra. 3.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2002) Spagna. Andalucía. 2.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2003) España. Castilla y León. 3.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2003) Spagna. La Navarra. 2.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2004) España. Madrid. 1.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2004) Spagna. Isole Canarie. 3.ª ed. Turespaña.

TURESPAÑA (2004) Spagna. Madrid. 1.ª ed. Turespaña.

## DICCIONARIOS

CLAVE (2006) *Diccionario de uso del español actual*, Madrid, SM.

DEA (1999) *Diccionario del español actual*, Madrid, Aguilar.

Delgado, C. (1996) *Diccionario de gastronomía*, Madrid, Alianza Editorial.

D. O. (1987) *Nuovo vocabolario illustrato della lingua italiana*, Milano, Selezione dal Reader's Digest.

DRAE (1994) *Diccionario de la Real Academia Española*, 21ª ed. Madrid, Espasa Calpe.

DRAE (2001) *Diccionario de la Real Academia Española*, 22ª ed. Madrid, Espasa Calpe.

DS (1996) *Diccionario Salamanca de la lengua española*, Madrid,

Santillana-Universidad de Salamanca.

ESPASA-PARAVIA (2005) *Dizionario Spagnolo-Italiano, Italiano-Spagnolo*, Torino, Paravia Bruno Mondadori Editori.

LEMA (2001) *Diccionario de la Lengua Española*, Barcelona, SPES

editorial.

Vivancos, G. (2003) *Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana*, León, Everest.

## ANEXO 1

### INVENTARIO DE LOS CULTUREMAS POR COMUNIDADES AUTONOMAS

CULTUREMA	TÉCNICA	C. AUTONOMA
Bizcochos borrachos	Préstamo puro + Amplificación	Andalucía
Cazuela de arroz caldoso	Préstamo puro	Andalucía
Cocina serrana	Descripción	Andalucía
Dulce de membrillo	Traducción literal	Andalucía
Flamenquines	Préstamo puro	Andalucía
Gazpacho	Préstamo puro	Andalucía
Guiso marinero	Creación discursiva	Andalucía
Jamón ibérico	Traducción literal	Andalucía
Migas pastoriles	Préstamo puro + Traducción literal	Andalucía
<i>Pescaíto frito</i>	Préstamo puro	Andalucía
Pincho de tortilla de patatas	Elisión + Préstamo puro + Trad.literal + Amplificación	Andalucía
Tocinillo de cielo	Préstamo puro	Andalucía
Torrijas	Préstamo puro	Andalucía
Tortilla Sacromonte	Préstamo puro	Andalucía
Urta a la roteña	Préstamo puro	Andalucía
Almohábanas de Albarracín	Préstamo puro + Traducción literal	Aragón
Bacalao al ajoarriero	Traducción literal + Préstamo puro	Aragón
Bisaltos	Préstamo puro	Aragón
Bizcocho de Barbastro	Préstamo puro + Traducción literal	Aragón
Bizcochos de Calatayud	Préstamo puro + Traducción literal	Aragón
Coc de Fraga	Préstamo puro + Traducción literal	Aragón
Crespells de Maella	Préstamo puro + Traducción literal	Aragón
Farinosos de Monzón	Préstamo puro + Traducción literal	Aragón
Frutas de Aragón	Traducción literal	Aragón
Guirlache	Préstamo puro	Aragón
Huevos al salmorejo	Traducción literal + Préstamo puro	Aragón
Lamines	Préstamo puro	Aragón
Longaniza	Préstamo puro + Equivalente acuñado	Aragón
Panadons de Nonaspe	Préstamo puro + Traducción literal	Aragón
Patatas a lo pobre	Préstamo puro + Amplificación	Aragón
Refollaos de Ayerbe	Préstamo puro + Traducción literal	Aragón
Rosquillas de Daroca	Préstamo puro + Traducción literal	Aragón
Ternasco	Préstamo puro	Aragón
Torta de balsa de Caspe	Préstamo puro + Traducción literal	Aragón
Tortas de alma de Alcañiz	Préstamo puro + Traducción literal	Aragón
Tortillas de Alagón	Préstamo puro + Traducción literal	Aragón
Trenzas de Almudevar	Préstamo puro + Traducción literal	Aragón
Afuega'l Pitu	Préstamo puro	Asturias
Angulas	Préstamo puro	Asturias

Beyos	Préstamo puro	Asturias
Bollos preñaos	Préstamo puro	Asturias
Boroña	Préstamo puro	Asturias
Cabrales	Préstamo puro	Asturias
Callos	Préstamo puro + Equivalente acuñado	Asturias
Carbayones	Préstamo puro	Asturias
Casadiellas	Préstamo puro	Asturias
Chorizo	Generalización	Asturias
Chorizo	Generalización	Asturias
Compango	Préstamo puro	Asturias
Fabada	Préstamo puro	Asturias
Fabada	Préstamo puro	Asturias
Fabes con almejas	Préstamo puro	Asturias
Fabes de la granja	Préstamo puro	Asturias
Frixuelos	Préstamo puro	Asturias
Gamonedo	Préstamo puro	Asturias
Lacón	Error de traducción	Asturias
Marañuelas	Préstamo puro	Asturias
Morcilla	Error de traducción	Asturias
Oricios	Préstamo puro	Asturias
Postre	Particularización	Asturias
Pote asturiano	Préstamo puro	Asturias
Princesitas	Préstamo puro	Asturias
Queso Casín	Préstamo puro	Asturias
Tocino	Particularización	Asturias
Brut	Préstamo puro	Islas Baleares
Embutidos	Elisión	Islas Baleares
Ensamada	Préstamo puro + Amplificación	Islas Baleares
Pa amb oli	Préstamo puro	Islas Baleares
Pisto	Adaptación	Islas Baleares
Sobrasada	Adaptación	Islas Baleares
Sopa mallorquina	Préstamo puro + Traducción literal + Amplificación	Islas Baleares
Trencades	Préstamo puro	Islas Baleares
Tumbet	Préstamo puro	Islas Baleares
Mojo	Préstamo puro	Islas Canarias
Papa	Préstamo puro	Islas Canarias
Papas arrugas	Préstamo puro	Islas Canarias
Potaje	Equivalente acuñado	Islas Canarias
Vieja	Préstamo puro + Amplificación	Islas Canarias
Bollo maimón	Error de traducción	Castilla y León
Botillo	Préstamo puro	Castilla y León
Chorizo	Préstamo puro	Castilla y León
Cocido maragato	Generalización + Préstamo puro	Castilla y León
Guiso	Generalización	Castilla y León
Judiones	Equivalente acuñado + Amplificación	Castilla y León
Mantecadas	Error de traducción	Castilla y León
Morcilla	Préstamo puro	Castilla y León
Nicanores	Préstamo puro	Castilla y León
Rosquillas ciegas	Préstamo puro + Amplificación	Castilla y León
Tostón	Adaptación	Castilla y León
Yemas de Santa Teresa	Préstamo puro	Castilla y León

Ajoarriero	Préstamo puro	C.-La Mancha
Alcaravea	Generalización	C.-La Mancha
Asadillo	Préstamo puro	C.-La Mancha
Asado	Error de traducción	C.-La Mancha
Atascaburras	Préstamo puro	C.-La Mancha
Caldereta de codero	Préstamo puro + Traducción literal	C.-La Mancha
Cochifrito	Préstamo puro (despiste)	C.-La Mancha
Delicias de Mora	Préstamo puro + Traducción literal	C.-La Mancha
Dulcineas de El Toboso	Préstamo puro + Traducción literal	C.-La Mancha
Gachas	Préstamo puro	C.-La Mancha
Gachas	Préstamo puro	C.-La Mancha
Galianos	Préstamo puro	C.-La Mancha
Gazpacho	Préstamo puro	C.-La Mancha
Gazpacho manchego	Préstamo puro	C.-La Mancha
Guiso	Error de traducción	C.-La Mancha
Jamón serrano	Equivalente acuñado	C.-La Mancha
Melindres de Yepes	Préstamo puro + Traducción literal	C.-La Mancha
Migas	Préstamo puro	C.-La Mancha
Migas	Préstamo puro	C.-La Mancha
Morteruelo	Préstamo puro	C.-La Mancha
Morteruelo serrano	Préstamo puro	C.-La Mancha
Pimentón	Error de traducción	C.-La Mancha
Pisto	Adaptación	C.-La Mancha
Tiznao	Préstamo puro	C.-La Mancha
Torta	Generalización	C.-La Mancha
Yemas de Illescas	Préstamo puro + Traducción literal	C.-La Mancha
All i oli	Préstamo puro	Cataluña
Bizcocho	Error de traducción	Cataluña
Botifarra	Préstamo puro	Cataluña
Botifarra amb mongetes	Préstamo puro	Cataluña
Bull	Préstamo puro	Cataluña
Butifarra con judías	Generalización + Traducción literal	Cataluña
Caçots	Préstamo puro	Cataluña
Caçotada	Préstamo puro	Cataluña
Cargols a la llauna	Préstamo puro	Cataluña
Carn d'olla	Préstamo puro	Cataluña
Carquinyolis	Préstamo puro	Cataluña
Crema catalana	Préstamo puro	Cataluña
Embutidos crudos o curados	Equivalente acuñado + Elisión	Cataluña
Escalivada	Préstamo puro	Cataluña
Escudella	Préstamo puro	Cataluña
Esqueixada	Préstamo puro	Cataluña
Fuet	Préstamo puro	Cataluña
Habas a la catalana	Préstamo puro	Cataluña
Jamón serrano	Préstamo puro	Cataluña
Longaniza	Préstamo puro	Cataluña
Mel i mato	Préstamo puro	Cataluña
Mona de pascua	Préstamo puro	Cataluña
Natillas	Generalización	Cataluña
Pa amb tomàquet	Préstamo puro	Cataluña
Pa de pessic	Préstamo puro	Cataluña
Panellets	Préstamo puro	Cataluña
Pimiento choricero	Generalización	Cataluña
Romesco	Préstamo puro	Cataluña
Rossejat	Préstamo puro	Cataluña

Salsa romesco	Préstamo puro	Cataluña
Salvitxada	Préstamo puro	Cataluña
Samfaina	Préstamo puro	Cataluña
Sopa de cocido	Error de traducción	Cataluña
Suquet de peix	Préstamo puro	Cataluña
Xató	Préstamo puro	Cataluña
Zarzuela catalana	Préstamo puro	Cataluña
Gazpacho cachorreña	Préstamo puro	Extremadura
Gazpacho trincaya	Préstamo puro	Extremadura
Pimentón	Equivalente acuñado	Extremadura
Sopa de obispo	Equivalente acuñado + Préstamo puro	Extremadura
Tortas de oveja	Préstamo puro + Descripción	Extremadura
Barquillos	Préstamo puro	Madrid
Buñuelos de viento	Préstamo puro	Madrid
Callos	Equivalente acuñado + Préstamo puro	Madrid
Chacinería	Elisión	Madrid
Champiñón	Generalización	Madrid
Chuletón	Elisión	Madrid
Churros	Préstamo puro	Madrid
Cocido madrileño	Equivalente acuñado + Préstamo puro	Madrid
Entresijos	Préstamo puro + Amplificación	Madrid
Gallinejas	Préstamo puro + Amplificación	Madrid
Huesos de santo	Préstamo puro	Madrid
Oreja	Préstamo puro + Amplificación	Madrid
Porras	Préstamo puro	Madrid
Rosquillas “listas y tontas”	Préstamo puro	Madrid
Solomillo	Generalización	Madrid
Sopa de ajo	Traducción literal	Madrid
Tapas	Préstamo puro + Amplificación	Madrid
Tapas	Generalización	Madrid
Tapao	Elisión	Madrid
Torrijas	Préstamo puro	Madrid
Tortilla de patatas	Préstamo puro + Traducción literal	Madrid
Ajoarriero	Préstamo puro + Amplificación	Navarra
Chuletón de Baztan	Adaptación	Navarra
Cordero en chilindrón	Traducción literal + Préstamo puro	Navarra
Cuajada	Préstamo puro + Amplificación	Navarra
Menestra de verduras	Equivalente acuñado	Navarra
Pimientos del piquillo	Descripción	Navarra
Pochas	Préstamo puro	Navarra
Bodigos de Aguilar	Préstamo puro + Traducción literal	La Rioja
Casquería	Particularización	La Rioja
Chorizo	Préstamo puro	La Rioja
Fardalejos de Arnedo	Préstamo puro + Traducción literal	La Rioja
Golmajerías	Préstamo puro + Amplificación	La Rioja
Gordillas	Préstamo puro	La Rioja
Harinosas de Aguilar	Préstamo puro + Traducción literal	La Rioja
Manguitos cerveranos	Préstamo puro	La Rioja
Menestra de verduras	Adaptación	La Rioja
Molletes de Santo Domingo	Préstamo puro + Traducción literal	La Rioja
Patatas a la riojana	Traducción literal + Préstamo puro	La Rioja
Postres	Particularización	La Rioja
Rollos cerveranos	Préstamo puro	La Rioja