



LO STUDIO DEI FITONIMI IN UNA PROSPETTIVA TRANSLINGUISTICA E TRANSCULTURALE

SARA LAVIOSA

Università degli Studi di Bari Aldo Moro

sara.laviosa@uniba.it

Abstract

(EN) Translanguaging offers a lens through which we can observe the variegated uses of phytonyms in a variety of communicative contexts. In the first part of the essay, I trace the evolution of translanguaging from its origin to the present day. In the second part, I illustrate the preliminary results of a study of the semiotic ecosystem created by the denominations of an edible herb plant growing in the Italian region of Apulia. In the third part, I propose a pedagogic unit based on these findings and designed according to the principles of Task-Based Language Teaching for distance learning.

KEYWORDS: translanguaging; transculturalism; semiotic ecosystem; Traditional Food Produce; Task-Based Language Teaching (TBLT); distance learning.

(ITA) Il translinguismo offre una lente attraverso la quale si possono osservare i variegati usi dei fitonimi in diversi contesti comunicativi. Nella prima parte del saggio si tratterà l'evoluzione del translinguismo dalle sue origini fino ai giorni nostri. Nella seconda parte verranno illustrati i primi risultati di uno studio dell'ecosistema semiotico creato dalle denominazioni di una pianta erbacea edule della regione Puglia. Nella terza parte verrà proposta una unità didattica si ispira ai principi del Task-Based Language Teaching ed è adatta per la Didattica a Distanza.

PAROLE CHIAVE: translinguismo; transculturalismo; ecosistema semiotico; Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT); Task-Based Language Teaching (TBLT); Didattica a Distanza (DaD).

1. Premessa e sintesi

Il translinguismo (traduzione italiana del termine *translanguaging*) è un fenomeno sempre più rilevante quando comunichiamo a livello personale, sociale e professionale in ambienti plurilingui e pluriculturali. Il translinguismo offre quindi una lente attraverso la quale si possono osservare e studiare anche i variegati usi dei fitonimi in diversi contesti comunicativi sia a fini descrittivi che didattici. Data questa premessa, nella prima parte del saggio verrà tracciata l'evoluzione del translinguismo dalle sue origini fino ai giorni nostri. Nella seconda parte verranno illustrati i primi risultati di un caso studio che si prefigge di esplorare l'ecosistema semiotico creato dalle

denominazioni di una pianta erbacea edule che cresce nella regione Puglia. Passando dalla ricerca empirica alle potenzialità applicative in campo pedagogico, nella terza parte del saggio verrà proposta una unità didattica (UD) che si ispira ai principi dell'approccio deonomato Task-Based Language Teaching (TBLT) ed è nel contempo adatta per la modalità Didattica a Distanza (DaD). Si illustrerà pertanto come i contenuti della UD mettano a frutto in campo pedagogico i risultati ottenuti dallo studio dei fitonimi già inquadrato in una prospettiva translinguistica e transculturale.

2. Il translinguismo

In questo paragrafo vengono esposti i principi del translinguismo mettendo in rilievo il suo rapporto simbiotico con il transculturalismo, sicché i due fenomeni vengono metaforicamente proposti come due facce della stessa medaglia. Il translinguismo affonda le sue radici nella regione del Galles del Nord, dove vige, come nell'intera nazione del Galles, una politica linguistica che mira a preservare e promuovere il bilinguismo anglo-gallese.

Agli inizi degli anni '80, durante un corso di formazione professionale che si svolge a Llandudno, due vicepresidi, i professori Cen Williams e Dafydd Whittall, coniarono il termine *trawsieuthu*, che in gallese significa "oltre la lingua" o "al di là della lingua". Il termine verrà in seguito documentato per la prima volta nella tesi di dottorato di Cen Williams (1994), nella quale si offriva una valutazione dei metodi di insegnamento e apprendimento adottati nel contesto della educazione bilingue a livello di scuola secondaria superiore. *Trawsieithu* denomina un metodo di insegnamento bilingue che consiste nel presentare ai discenti un testo in una lingua (ad esempio una lettera commerciale o un articolo di giornale) al fine di rielaborarlo in un'altra lingua (per esempio in forma di riassunto scritto oppure orale). Il metodo viene adottato a un livello di competenza linguistica avanzato, quindi nella scuola secondaria superiore, dove ci si aspetta che i parlanti del gallese lingua seconda raggiungano lo stesso livello di competenza linguistica acquisito dai parlanti nativi.

Intorno alla metà degli anni '90, il professor Colin Baker, docente presso l'Università di Bangor, propone il termine inglese *translanguaging* come equivalente di *trawsieuthu*. In seguito, con la pubblicazione della terza edizione del volume *Foundations of Bilingual Education and Bilingualism*, Baker (2001) sviluppa il concetto di translinguismo e lo rende noto a livello internazionale. Nell'arco di due decenni, quello che era stato proposto inizialmente come un metodo per insegnare e apprendere il gallese come lingua comunicativa, cognitiva e accademica, si trasformò in una pedagogia fondata sul principio secondo il quale il bilinguismo non comporta l'uso parallelo di due lingue separate e autonome, bensì comporta l'integrazione funzionale e dinamica di due lingue in un'unica risorsa linguistica alla quale la persona bilingue attinge per organizzare e mediare i processi cognitivi e relazionali insiti nella comunicazione e nell'apprendimento. Tale visione del bilinguismo e dell'educazione bilingue trovò terreno fertile nel Nuovo Mondo, dove venne condivisa e ampliata da studiosi come Ofelia García, la quale, già dagli anni '90, si era impegnata nello studio del bilinguismo delle comunità latino-americane e dell'educazione bilingue nella scuola primaria dello Stato di New York. Grazie all'apporto di García e alla sua attiva collaborazione con altri ricercatori, il translinguismo ha avuto una svolta significativa, come testimoniano le citazioni riportate qui di seguito.

La prima citazione recita (García 2009: 45):

[Translanguaging refers to] multiple discursive practices in which bilinguals engage in order to make sense of their bilingual worlds.

Questo principio mette in rilievo il rapporto simbiotico che sussiste fra translinguismo e transculturalismo in quanto proprio attraverso l'uso di due lingue integrate in un'unica risorsa il parlante bilingue comprende, interpreta ed esprime la propria cultura, il proprio mondo.

La seconda citazione recita (García *et al.* 2021: 16, enfasi nel testo originale):

Translanguaging [...] refers to the processes and actions whereby bilinguals select and deploy particular features from their *unitary communicative repertoire* that goes beyond the simple addition of two named languages in order to make meaning.

Il nuovo concetto di repertorio comunicativo unitario indicato in questa affermazione rimarca il concetto di bilinguismo dinamico già elaborato da Baker (2001).

La terza citazione recita (García *et al.* 2021: 15):

[A]ll speakers translanguage, including monolinguals. That is all speakers select features from their linguistic repertoire that seem most appropriate for the communicative task at hand.

Questa affermazione rappresenta una svolta importante nella concettualizzazione del translinguismo in quanto si riconosce il fatto che esso riguarda anche i parlanti monolingui. Anch'essi, infatti, attingono a un repertorio comunicativo variegato e dinamico nell'ambito del quale si confrontano varietà e registri interni a un idioma.

La quarta e ultima citazione recita (García *et al.* 2021: 17-18):

Translanguaging theory/practice includes not only aspects of the spoken and written language but also the sights, the sounds, the objects, and instruments at their disposal, as well as how these are deployed.

Il principio esposto in questa affermazione è anch'esso innovativo in quanto asserisce l'esistenza di un rapporto simbiotico che intercorre fra translinguismo e altre risorse semiotiche quali le immagini, i suoni, gli oggetti, e la gestualità. A tali risorse i parlanti, sia monolingui che multilingui, attingono in modo dinamico e funzionale per comunicare ed esprimere la propria transculturalità. Quella che emerge dai quattro principi fondanti del translinguismo è una visione del linguaggio umano assimilabile a quella di un ecosistema translinguistico, transculturale e transemiotico. Ed è proprio questa visione olistica del linguaggio a ispirare il caso studio che si andrà a illustrare nel paragrafo 2. Lo studio è stato svolto nell'ambito del progetto di ricerca dell'Ateneo dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro - Horizon Europe Seeds "La biodiversità delle piante officinali e dei funghi medicinali nel Bacino del Mediterraneo: patrimonio naturale e culturale per le generazioni future/ Biodiversity of medicinal plants and mushrooms in the Mediterranean Basin: natural and cultural heritage for the next generations (BioCHENG)". Il progetto si è svolto nel biennio 2022-2023; Cluster di riferimento 6: prodotti alimentari, bioeconomia, risorse naturali, agricoltura e ambiente. Principal Investigator e Key Area Person: Giuseppe De Mastro, Dipartimento di Scienze Agro Ambientali e Territoriali (DiSAAT). Key Area Persons: Maria Letizia Gargano, Dipartimento di Scienze Agro Ambientali e Territoriali (DiSAAT); Sara Laviosa, Dipartimento di Ricerca e Innovazione Umanistica (DIRIUM).

3. Il caso studio del lessico botanico

Il caso studio si articola in due fasi. La prima fase è di natura compilativa e comporta la raccolta di dati riguardanti le denominazioni di una pianta erbacea edule pugliese che è inclusa nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) pugliesi e possiede proprietà medicinali. La seconda fase

consiste in una ricerca mirata ad arricchire e approfondire i dati precedentemente raccolti da svariate fonti scritte e multimodali.

3.1 Fase I

Durante la prima fase del caso studio si sono stabiliti innanzitutto tre criteri di selezione della pianta oggetto di studio:

- a) pianta erbacea spontanea edule pugliese con proprietà medicinali
- b) Prodotto Agroalimentare Tradizionale – Prodotto vegetale allo stato naturale
- c) Prodotto vegetale allo stato naturale con più di 1 nome comune

Si ritiene utile specificare a questo punto cosa siano i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni. I PAT sono inclusi in un elenco nazionale istituito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF) con la collaborazione delle Regioni. I PAT sono un'espressione di agrobiodiversità. I PAT pugliesi sono 329 di cui 127 sono prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati (si vedano i siti: <https://www.patpuglia.it>; PAT Puglia Atlante dei PAT; PAT Puglia - Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati). (Tutti i siti citati in questo articolo sono stati consultati in data 12 aprile 2024).

La pianta selezionata è il “lampascione (lambascione) o cipollaccio”, così denominata sul sito PAT Puglia, ivi illustrata con l'immagine riprodotta in Fig. 1, la quale mostra il bulbo commestibile della pianta.



Figura 1.
Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio.

Una volta individuata la pianta oggetto di studio, si è passati alla consultazione del dizionario *Il Nuovo Zingarelli – Vocabolario della Lingua Italiana di Nicola Zingarelli – Undicesima edizione* (Dogliotti et al. 1991). Da questa fonte lessicografica sono state rinvenute le definizioni di “lampascione” e di “cipollaccio”, qui di seguito riportate nella Tabella 1:

Lampasciône	/lampaʃˈʃone/ [vc. pugliese, <i>lampacione</i> , che è il latino tardo <i>lampadiōnem</i> , di origine incerta] s.m. 1 (<i>bot.</i>) merid.: Cipollaccio col fiocco Il bulbo commestibile di tale pianta. 2 merid. fig. Sciocco, minchione.
-------------	---

Cipollaccio	/tʃipol' lattʃo/ [da <i>cipolla</i>] s.m. · (<i>bot.</i>) – <i>col fiocco</i> , pianta erbacea delle Liliacee, comune in tutta la zona mediterranea, con fiori riuniti in grappolo e bulbi ovoidali che, in alcune regioni, vengono cotti e mangiati (<i>Muscari comosum</i>).
-------------	---

Tabella 1.
Definizioni lessicografiche.

Tali definizioni sono state messe a confronto con quelle fornite dalla *Enciclopedia Treccani* rispettivamente alle voci “lampascione” (<https://www.treccani.it/vocabolario/lampascione/>) e “cipollaccio col fiocco” (https://www.treccani.it/enciclopedia/cipollaccio-col-fiocco_%28Enciclopedia-Italiana%29/), qui di seguito riportate nella Tabella 2:

<p>lampascione</p> <p>lampascióne s. m. [etimo incerto]. – Nome merid. della pianta <i>cipollaccio col fiocco</i>, e in partic. del bulbo commestibile.</p>
<p>CIPOLLACCIO COL FIOCCO (fr. vaciet, øil à toupet; sp. Jacinto de penacho, guitarrillo, hierba rijosa; ted. Federhyazinthe; ingl. feather hyacinth)</p> <p>Nome italiano del <i>Muscari comosum</i> (L.) Mill. Il genere <i>Muscari</i> è caratterizzato dalla corolla gamopetala foggiate a orciolo con stretta apertura. La nostra specie è un'erba perenne con bulbo ovoideo a tuniche esterne bianche; foglie radicali 3-4 largamente lineari scanalate, lunghe centimetri 10-30; scapi 1-7 lunghi 30-80 cm. con grappolo cilindrico lasso di molti fiori pedicellati orizzontali di color bruno-giallastro, fertili e con un ciuffo alla sommità di fiori sterili lungamente pedicellati cerulei o violacei. È comunissimo in tutta l'Italia nei campi, vigneti, luoghi erbosi, rocciosi, aprichi. Nei giardini se ne coltiva una forma mostruosa con l'infiorescenza assai ramificata, coi fiori sostituiti da grappoletti di rametti colorati in ceruleo o violaceo. I bulbi sono mangiati in Puglia (<i>lampacioni</i>) e in tutta l'Italia meridionale, previa acconciatura sott'olio. La flora italiana ha parecchie altre specie di <i>Muscari</i>: <i>M. racemosum</i> (L.) Lam. et DC., <i>M. neglectum</i> Guss., <i>M. botryoides</i> (L.) Lam. et DC., <i>M. commutatum</i> Guss., ecc.</p>

Tabella 2.
Definizioni enciclopediche.

Si nota che ambedue le fonti consultate non fanno riferimento alla denominazione “lampascione”, che nel sito PAT Puglia viene riportata tra parentesi tonde, subito dopo il nome “lampascione”, indicando con questo tipo di punteggiatura che i due nomi vengono usati in modo interscambiabile. A prova di ciò, un esempio illustrativo è offerto dal PAT “Lampascioni sott’olio”, altresì denominato “Lampascioni sott’olio”. Questo è un prodotto tipico della tradizione contadina nonché a uno dei tanti modi di consumare il bulbo del cipollaccio col fiocco. In quanto tale, questa conserva è stata inserita nel 2001 nell’elenco nazionale PAT e inclusa tra i Prodotti vegetali trasformati. Si nota inoltre, sulla base dei dati raccolti fino a questo momento, che in Puglia e in tutta l’Italia meridionale il nome “lampascione” denota sia l’intera pianta, “cipollaccio col fiocco”, sia il bulbo commestibile della pianta stessa. In più, sempre nell’Italia meridionale, il termine “lampascione” assume il significato metaforico di “sciocco” o “minchione” (Dogliotti *et al.* 1991).

Passando ora alla consultazione di un’altra fonte di dati, ovvero la scheda botanica del Cipollaccio col fiocco riportata sui libri di botanica, si scoprono altri dati multimodali interessanti. Un esempio è offerto dall’opera di Boni *et al.* (1977: 210), dove le immagini illustrano sia l’intera pianta (similmente a Fig. 2), sia l’infiorescenza (similmente a Fig. 3). Per motivi di copyright non è stato possibile riprodurre le immagini originali.



Figura 2.
Cipollaccio col fiocco: la pianta.



Figura 3.
Cipollaccio col fiocco: l'infiorescenza.

Inoltre, tra i nomi locali pugliesi rinveniamo la denominazione “lambascione” (Boni *et al.* 1977: 210). Si veda la Tabella 4.

Cipollaccio col fiocco	
Leopoldia comosa (L.) Parl.	
Sinonimi	Muscari comosum Miller
Famiglia	Liliaceae
Nomi locali	Seulla canina, Beciciura (Lig.), Purassa, Ai servaj (Piem.), Scigolla matta, Ai de luv (Lomb.), Ajo debissi (Ven.), Purratt, Pan dal cocch (Em.), Cipollaccia,

<p>Lambagione (Tosc.), Cipollaccia turchina (Umb.), Vampasciuolo (Camp.), Cevoddine (Bas.), Lambascione, Vampagiolo (Pugl.), Jacintu campagnolu, Cipuddazza (Sic.), Arieddu, Cibudda de colorus (Sard.)</p>

Tabella 4.
La scheda botanica.

La scheda botanica ci fornisce altresì informazioni sui principi attivi della pianta, ovvero mucillagini e zuccheri, e le sue proprietà diuretiche, emollienti e rinfrescanti. In più ci dice che “Il Cipollaccio col fiocco è una pianta modesta che per molte caratteristiche, e in particolare per l’attività diuretica, è molto vicina alla Cipolla” (Boni *et al.* 1977: 211). L’analisi della scheda descrittiva PAT relativa al Prodotto vegetale allo stato naturale “lampascione (lambascione) o cipollaccio” ci rivela altri nomi, ovvero “botrianto dal fiocco”, “giacinto col pennacchio”, “giacinto col fiocco”, “cipollaccio col fiocco”, “lampagione”, “muscaro”, “moscaro”, “moscarino”, “porrettaccio”.

Come vedremo a breve, una di queste denominazioni, “muscaro”, compone i nomi di alcuni piatti tipici pugliesi anch’essi descritti sul sito PAT Puglia (<https://www.patpuglia.it>) nella categoria “Prodotti della gastronomia”. Inoltre, nella stessa scheda PAT, similmente a quanto riportato da *Il Nuovo Zingarelli – Vocabolario della Lingua Italiana di Nicola Zingarelli – Undicesima edizione* (Dogliatti *et al.* 1991) riguardo al termine “lampascione”, scopriamo l’uso metaforico della denominazione “lambascione”, che in alcuni comuni della provincia di Bari, quando viene attribuita a una persona, suona come insulto, perché sta a significare “di poco spirito, stupida, tarda a comprendere” (sito web: PAT Puglia - Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio).

Scorrendo quindi l’elenco dei Prodotti della gastronomia sul sito PAT Puglia, si scoprono i vari nomi (comuni e dialettali, questi ultimi riportati in *italico*) attribuiti a tre piatti tipici della regione, tutti e tre a base di lampascione. Qui di seguito vengono riprodotti i contenuti multimodali delle schede PAT che forniscono per ciascuna pietanza una descrizione sintetica del prodotto gastronomico e i modi di preparazione (Figure 4-6).



LAMBASCIONI FRITTI

Lampascioni indorati e fritti, Lampascioni dorati, Lampascioni fritti, Muscari dorati e fritti, Muscari infarinati e fritti.

Area di origine del prodotto: Intera regione

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

Periodo di produzione: Tutto l'anno.

I lampascioni vanno incisi profondamente e immersi nell’olio bollente. Dopo aver asciugato l’olio presente in eccesso sui bulbi fritti, vanno conditi con un po’ di sale e pepe. In alternativa possono

essere prima cotti in abbondante acqua salata per poi scolarli leggermente al dente, infarinarli, passarli in uova battute e friggerli in olio extravergine di oliva bollente. Vanno infine scolati e disposti su una carta assorbente.

Figura 4.
PAT Puglia - Lambascioni fritti.



LAMBASCIONI IN AGRO

Lampascioni in agro, Pampasciuni in agro, Lampasciuni in insalata, Lampasciuoli in agro, Lambascioni in agro-dolce, Muscari in agro.

Area di origine del prodotto: Intera regione

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

Periodo di produzione: Tutto l'anno.

Anzitutto si devono pulire i lampascioni privandoli delle radici e degli strati esterni sporchi, poi si mettono a bagno in una ciotola piena d'acqua per 24 ore circa, cambiando l'acqua almeno 5-6 volte, questo serve a far diventare i lampascioni meno amari. Quindi si passa alla cottura. Il piatto è completato con aromi a piacimento: i più classici sono olio extravergine di oliva, sale e pepe, ma ben si abbinano anche aceto, menta, prezzemolo, peperoncino, aglio o scalogno.

Figura 5.
PAT Puglia - Lambascioni in agro.



LAMBASCIONI SOTTO LA CENERE

Lampascioni arrestute, Lampascioni arrostiti.

Area di origine del prodotto: Intera regione

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

Periodo di produzione: Tutto l'anno.

Coprire i lampascioni con cenere calda; una volta cotti, liberarli dalle tuniche esterne, metterli in un piatto da portata, condirli con olio di frantoio, sale e aceto. Possono essere serviti come antipasto e sono anche indicati come contorno agli arrosti di carne.

Figura 6.
PAT Puglia - Lampascioni sotto la cenere.

Mettendo a confronto i dati sinora raccolti si nota la co-esistenza, in diversi contesti comunicativi, di varie denominazioni attribuite alla pianta selezionata come oggetto di studio, ovvero “lampascione”, “lambascione”, “cipollaccio”, “cipollaccio col fiocco”, “lampasciune”, “lampasciuolo”, “muscaro” (si escludono i nomi dialettali in quanto esulano dal campo dell’attuale ricerca). Tra questi nomi i più frequentemente usati sono in ordine di frequenza: “lampascione”, “lambascione”, “muscaro”.

Oltre alla scheda botanica e alla scheda PAT, un altro genere testuale di rilievo per lo studio dei fitonimi di piante eduli è la ricetta di cucina, disponibile sia in modalità comunicativa scritta che audiovisiva. Nell’ambito della presente ricerca si sono analizzate sia alcune ricette pubblicate su ricettari e libri di cucina, sia alcune video ricette. I libri di cucina comprendono il volume di Luigi Carnacina (1969: 1829-1830), contenente la descrizione di tre piatti tipici pugliesi: “Lampasciuoli all’agro alla barese”, “Lampasciuoli alla pugliese stufati” e “Lampasciuoli al pomodoro e uova”, e il volume a cura di Lupo Ranieri (2008: 342-343), contenente un capitolo dedicato al “lampascione” dove, nel paragrafo riguardante “degustazione e abbinamenti”, vengono citate tre rinomate ricette, ovvero “Lampascioni al forno”, “Lampascioni fritti”, e “Sformato di Lampascioni”. Le video ricette analizzate sono:

Video ricetta “Lampascioni. Portiamo in tavola la nostra Puglia!” (2017):

<https://www.youtube.com/watch?v=JCSJRZ9da-M>

Video ricetta “Lampascioni conditi” (2017):

<https://www.youtube.com/watch?v=Mdvclx6ex0s>

In conclusione, l’analisi delle ricette conferma in gran parte i risultati ottenuti attraverso lo studio della fonte lessicografica, la fonte enciclopedica, la scheda botanica e le schede PAT.

3.2 Fase II

La seconda fase del caso studio si prefigge di approfondire i dati raccolti nella prima fase compilativa attraverso un’intervista condotta con il dott. Maurizio Marrocco, Consulente per la Ristorazione, membro di FCSI (Foodservice Consultants Society International) e autore dell’articolo “Skills for the future: today’s chefs and the new challenges” (Marrocco 2016). Maurizio Marrocco opera su territorio nazionale, abita a Bari, ed è originario di Lecce. A lui è stato chiesto se considerasse il lampascione come uno dei più tipici se non il più tipico ortaggio della Regione Puglia, spiegando le ragioni della sua valutazione.

A suo parere il lampascione occupa il terzo posto dopo a) il carciofo, che è molto diffuso in quanto la Puglia è la maggior produttrice di questo ortaggio, e b) la cima di rapa, che è usata nel primo piatto tipico pugliese, “orecchiette e cime di rapa”. Al terzo posto è quindi il lampascione che occupa uno spazio molto ampio nella ristorazione in tutta la Puglia, del Nord, Centro e Sud, grazie alla sua versatilità. Infatti è un prodotto che negli ultimi dieci anni si è molto rivalutato nella gastronomia di un certo livello. Il lampascione è cambiato da piatto della cucina povera a pietanza prelibata a seguito della propensione a rivalutare i prodotti del territorio anche da parte della ristorazione. Per quanto riguarda la versatilità del lampascione, questo bulbo dal gusto intenso si può usare come antipasto

abbinandolo alle patate lesse, o al purè di fave. Si possono inoltre creare delle vere e proprie ricette per i secondi piatti dove il lampascione è l'attore principale, come il sufflè di lampascione o lo sformato di lampascione. Il lampascione si può anche usare come companatico nei piatti a base di carne, in modo particolare la carne di agnello e la carne di cavallo. Non è invece adatto con le carni rosse, maiale o pollame. Il lampascione è ottimo abbinato ai legumi, specialmente i ceci, e alle classiche verdure selvatiche come la cicoriella.

La seconda domanda è stata prettamente di natura linguistica. A Maurizio Marrocco l'autrice ha chiesto quale fosse la denominazione più frequentemente usata di questo prodotto gastronomico nei menù dei ristoranti, trattorie e agriturismi in Puglia. Maurizio Marrocco ha risposto dicendo che nel 99% dei menù la denominazione preferita è "lampascione" perché è il nome che rende il piatto più facilmente identificabile da parte degli avventori che vengono da altre regioni italiane.

A Maurizio Marrocco è stato anche chiesto se conoscesse altri nomi locali attribuiti a questo ortaggio. Maurizio Marrocco ha risposto affermativamente, spiegando che nel basso Salento viene usato il nome locale pampascione. Inoltre, è ancora in uso la forma aggraziata di lampagione. E a tal proposito Maurizio Marrocco ha condiviso con l'autrice un interessante aneddoto familiare che rivela un tipico esempio di translinguismo:

Ho un ricordo molto vivido dei miei genitori contadini i quali usavano lampagione quando proponevano oppure offrivano un piatto a base di lampascioni a un ospite che veniva da fuori. Lampagione dava un tocco di grazia, di eleganza al nome della pietanza. Lo ingentiliva.

Infine a Maurizio Marrocco l'autrice ha chiesto se la parola "lampascione" avesse un significato metaforico. "Sì", è stata la sua risposta, "vuol dire fessacchiotto".

Si può apprezzare il contributo specifico dell'intervista nel decostruire i significati espressi dall'ecosistema semiotico creato dal lessico botanico, con particolare riferimento a una pianta erbacea spontanea edule pugliese che nell'ultimo decennio ha avuto un vero e proprio revival grazie a un emergente orientamento culturale volto a valorizzare i prodotti della propria terra. L'intervista ha svelato significati connotativi del fitonimo "lampascione", significati che affondano le loro radici nella cultura contadina. Ci si riferisce qui non tanto al senso figurato di persona "sciocca, stupida, o tarda a comprendere" quanto alla percezione di rozzezza insita nella parola stessa, la quale si ritiene che sia bene modificare con un paronimo per conferirle un tocco di grazia, un tono di eleganza, soprattutto quando si comunica con persone appartenenti a culture non locali. Nello stesso tempo, la necessità di comprensibilità tra culture regionali diverse richiede uniformità nell'uso del lessico, uniformità che si ritiene sia raggiungibile attraverso l'uso dominante di un vocabolo, che in questo caso è "lampascione".

4. Dalla ricerca empirica alla prassi didattica

Lo studio empirico illustrato è di natura interdisciplinare, adotta un approccio translinguistico e transculturale, utilizza una metodologia mista, e si presta a svariate applicazioni pedagogiche. A titolo di esempio verrà quindi ora proposta una unità didattica (UD) che potrà essere svolta in modalità Didattica a Distanza (DaD) attraverso le piattaforme Microsoft Teams e Google Meet. Si potrebbe inoltre adottare una modalità mista, ovvero DaD affiancata da attività ed esercitazioni laboratoriali in presenza.

L'approccio didattico a cui si ispira la UD è il Task-Based Language Teaching (TBLT) (si veda il volume di Richards *et al.* 2014 per una descrizione dettagliata dei principi che sottendono questa metodologia, la quale afferisce al più ampio approccio comunicativo). I destinatari sono studenti frequentanti il primo anno del Corso di Laurea Magistrale biennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (STAL II), offerto dal Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DiS.S.P.A.), presso l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Il DiS.S.P.A. è Dipartimento di eccellenza 2023-2027 tra i 10 Dipartimenti italiani nel campo delle Scienze agrarie e veterinarie. Il

curriculum del percorso di studio STAL II include un insegnamento di Lingua Inglese di 3 crediti formativi (CFU) di cui 2 CFU Lezioni e 1 CFU Esercitazioni. L'organizzazione della didattica prevede 30 ore di corso e 40 ore di studio individuale. Il docente responsabile dell'insegnamento di Lingua Inglese è affiancato da una lettrice di madre lingua inglese. Il livello di competenza linguistica previsto alla fine dell'insegnamento è B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue (QCER) (Consiglio d'Europa 2002). In particolare, per quanto riguarda l'abilità di tradurre in forma scritta un testo scritto, i descrittori esemplificativi riportati nel QCER-Volume Complementare (Consiglio d'Europa 2021: 112) prevedono che l'apprendente

[sia] in grado di fare delle traduzioni chiaramente strutturate (dalla lingua A alla lingua B) che rispettano un uso normale della lingua ma che possono essere fortemente influenzate dall'ordine, dai paragrafi, dalla punteggiatura e dalle particolari formulazioni dell'originale.

Il titolo della UD qui proposta è: “Translating a written Italian recipe into English”. Le lingue usate sono inglese e italiano. La durata della UD è di 6 ore. L'obiettivo è quello di sviluppare l'abilità di tradurre dalla lingua A (italiano) alla lingua B (inglese) una ricetta tipica della tradizione culinaria della regione Puglia. I testi di riferimento comprendono: *English, Lexis, Grammar and Translation* (Braithwaite 2023) e *Food of the Italian South. Recipes for Classic, Disappearing, and Lost Dishes* (Parla 2019). Il materiale didattico include il sito web PAT Puglia (<https://www.patpuglia.it>) e il sito web Lampascioni sott'olio: la ricetta per prepararla in casa – Tipiko (<https://www.tipikoshop.it/lampascioni-sott-olio/>).

La UD si svolge in quattro fasi: 1) introduzione, 2) warm-up, 3) sei attività di gruppo, e 4) cool-down. Durante l'introduzione il docente titolare dell'insegnamento delinea la struttura e gli obiettivi della UD e spiega i concetti chiave e relativa terminologia affinché si comprenda cosa sia il PAT e cosa sia la traduzione scritta intesa come forma di mediazione testuale in contesti comunicativi plurilingui e pluriculturali. Durante il warm-up il docente invita gli studenti a condividere le loro conoscenze del PAT pugliese “lampascione (lambascione) o cipollaccio” sia per quel che riguarda le sue denominazioni sia per quel che riguarda le sue caratteristiche botaniche ed elaborazioni alimentari, come i “lampascioni/lambascioni sott'olio”.

Per lo svolgimento della terza fase, che consiste in sei attività di gruppo, il docente divide prima la classe in gruppi di 3 o 4 studenti e poi assegna a ciascun gruppo lo stesso compito. Alla fine di ogni attività, il gruppo nomina uno studente che presenterà alla classe una breve relazione sui risultati ottenuti. La prima attività consiste nella visione e lettura della ricetta online disponibile in modalità open access sul sito web Lampascioni sott'olio: la ricetta per prepararla in casa – Tipiko (<https://www.tipikoshop.it/lampascioni-sott-olio/>), qui di seguito riportata nella Figura 8.

Lampascioni sott'olio

I lampascioni sott'olio sono una conserva tipica della tradizione culinaria pugliese, la cui preparazione, seppur semplice, richiede molta pazienza e manualità.



Ingredienti per preparare i lampascioni sott'olio

- 1 kg di lampascioni
- 1 litro d'acqua
- 1 litro di aceto bianco
- Olio extravergine d'oliva
- Sale grosso q.b.
- Foglioline di menta o prezzemolo
- Spicchi d'aglio

Come preparare i lampascioni sott'olio

Puliamo bene e singolarmente ogni singolo bulbo. Rimuoviamo accuratamente le radici, la parte esterna dei lampascioni e **laviamoli accuratamente** per rimuovere eventuali residui di terra.

Per rimuovere parte del gusto amarognolo che contraddistingue i lampascioni effettuiamo **un'incisione a croce** all'estremità dei bulbi e mettiamoli a mollo in acqua fredda. Lasciamoli per una notte e risciacquiamoli il giorno seguente.

Dopo questa operazione portiamo a bollire l'acqua insieme all'aceto bianco e una presa di sale grosso.

Raggiunto il bollore, abbassiamo la fiamma e **mettiamo i lampascioni in pentola** a cuocere per circa 30 minuti, fino a che, facendo sempre la prova con la forchetta, i lampascioni non risulteranno teneri ma comunque ancora sodi.

Trascorso il tempo necessario **scoliamo per bene i lampascioni** con uno scolapasta e facciamoli poi asciugare all'aria distesi in un canovaccio pulito.

Una volta asciutti i lampascioni sono pronti per essere conservati in barattoli di vetro sterilizzati. Si coprono con **abbondante olio extravergine di oliva**, conditi poi con gli spicchi di aglio, alcune foglioline di menta o prezzemolo e pepe nero in grani.

Figura 8.
Lampascioni sott'olio: la ricetta per prepararla in casa.

La seconda attività consiste nell'analizzare la struttura del testo. La terza attività consiste nella individuazione della terminologia specialistica suddivisa in campi semantici (unità di misurazione dei solidi e dei liquidi, fitonimi, utensili, verbi che denotano le procedure di preparazione della conserva). La quarta attività consiste nel condurre un'analisi contrastiva a livello lessico-grammaticale tra la ricetta italiana e una inglese comparabile tratta dal volume di Katie Parla (2019:51), qui di seguito riportata nella Tabella 5.

<p><i>VERDURE</i> <i>SOTT'OLIO</i></p> <p>Marinated Vegetables Serves 8 to 10</p> <p>FOR WILD ASPARAGUS, BROCCOLI RABE, CARROTS, ARTICHOKE HEARTS, ONIONS OR MUSHROOMS</p> <p>3 cups good-quality white wine vinegar, plus more as needed 3 cups water 3 tablespoons sea salt, plus more as needed 3 tablespoons sugar, plus more as needed 3 bay leaves 1 tablespoon whole black peppercorns 1 pound wild asparagus, broccoli rabe, carrots (cut into ¼-inch-thick slices), artichoke hearts (halved), onions (halved and cut into ¼-inch-thick slices), or mushrooms (halved) Leaves from 10 sprigs fresh thyme Extra-virgin olive oil</p> <p>In a medium pot, bring the vinegar and water to a simmer over low heat. Add the salt and sugar. When both have dissolved, taste the brine; it should taste balanced, like something you would use to dress salad. Adjust as needed, then add the bay leaves, peppercorns, and asparagus, broccoli rabe, carrots, artichoke hearts, onions, or mushrooms. Cook each vegetable individually, working in batches, until they are <i>al dente</i>. Drain, set aside to cool completely, and pat dry with paper towels. Layer the cooled vegetables and thyme into glass jars and add olive oil to cover. Seal the jars and store in the refrigerator for up to 1 week.</p>
--

Tabella 5.
Verdure sott'olio.

La quinta attività consiste nel redigere una prima bozza di traduzione del testo di partenza in lingua italiana attenendosi alle istruzioni contenute nella *translation brief*, qui di seguito riportata nella Tabella 6.

<p>L'Azienda di Promozione Turistica della Provincia di Bari (APT Bari) sta progettando, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DiS.S.P.A.), la pubblicazione di un ricettario in lingua inglese dei piatti tipici della tradizione culinaria della regione Puglia. Ciascuna ricetta sarà corredata da una immagine rappresentativa della pietanza e riporterà sia il nome originale italiano sia quello tradotto. Il compito a voi assegnato è di tradurre</p>

il testo della ricetta “Lampascioni sott’olio” e di scegliere una immagine che accompagni il testo inglese e sia adatta alle finalità del progetto editoriale. La traduzione deve rispettare i criteri dell’accuratezza, della comprensibilità e della scorrevolezza della lingua di arrivo.

Tabella 6.
Translation brief.

La sesta e ultima attività consiste nella correzione collettiva della traduzione grezza con l’assistenza della lettrice di madre lingua inglese. Infine, durante il cool-down il docente invita gli studenti a condividere i loro piatti preferiti a base di lampascione. Si possono contemplare altre iniziative didattiche complementari quali la creazione di una video ricetta in lingua inglese al fine di arricchire il sito PAT Puglia. Qualunque sia l’applicazione didattica prescelta, l’obiettivo formativo fondamentale sarà quello di sviluppare l’abilità traduttiva intesa come una forma di mediazione interlinguistica e interculturale. Per raggiungere tale finalità è bene che l’educatore sia consapevole dei principi teorici che sottendono la prassi didattica e dell’evidenza empirica che conferma la validità della teoria. In tal modo si aprirà un dialogo proficuo e continuo fra teoria, ricerca e pedagogia.

Bibliografia

- Baker C., 2001, *Foundations of Bilingual Education and Bilingualism*. 3rd edn, Multilingual Matters, Clevedon, UK.
- Boni U. et al., 1977, *Le erbe: Scoprire riconoscere usare*, Fabbri, Milano.
- Braithwaite R.D.G., 2023, *English Lexis, Grammar and Translation*. A Digital Workbook. Napoli: Liguori Editore.
- Carnacina L., 1969, *Cucina dall’A alla Z. Vol. 4*, Fratelli Fabbri Editori, Milano.
- Consiglio d’Europa, 2002, *Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione*, La Nuova Italia, Milano.
- Consiglio d’Europa, 2021, *Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione. Volume complementare*, trad. it. a cura di M. Barsi, E. Lugarini e A. Cardinaletti, Italiano LinguaDue, 13.1 <https://riviste.unimi.it/index.php/promoitals/article/view/15950> (10.10.2023).
- Dogliotti M. et al., 1991, *Il Nuovo Zingarelli – Vocabolario della Lingua Italiana di Nicola Zingarelli – Undicesima edizione*, Zanichelli, Bologna.
- García O., 2009, *Bilingual Education in the 21st Century: A Global Perspective*, Wiley-Blackwell, Malden, MA.
- García O. et al., 2021, *Conceptualizing Translanguaging Theory/Practice Juntos*, in CUNY-New York State Initiative on Emergent Bilinguals (eds.), *Translanguaging and Transformative Teaching for Emergent Bilingual Students: Lessons from the CUNY-NYSIEB Project*, Routledge, London/New York: 3-24.
- Marrocco, M., 2016, “Skills for the future: today’s chefs and the new challenges”, *Foodservice Consultant*, 1: 95-97.
- Parla K., 2019, *Food of the Italian South. Recipes for Classic, Disappearing, and Lost Dishes*, Clarkson Potter/Publishers, New York.
- Ranieri L. a cura di, 2008, *La cucina regionale italiana. Puglia. Primo volume*, Mondadori, Milano.
- Richards J.C. et al., 2014, *Approaches and Methods in Language Teaching*, Cambridge University Press, Cambridge.

Williams C., 1994, *Arfarniad o Ddulliau Dysgu ac Addysgu yng Nghyddestun Addysg Uwchradd Ddwieithog* [An evaluation of teaching and learning methods in the context of bilingual secondary education], tesi di dottorato, University of Wales Bangor School of Education.