

Zeitschrift: Bulletin suisse de linguistique appliquée / VALS-ASLA
Herausgeber: Vereinigung für Angewandte Linguistik in der Schweiz = Association suisse de linguistique appliquée
Band: [-] (2001)

Artikel: La lingua di alcuni emigrati italiani in Gran Bretagna : problemi di interferenza
Autor: Milani, Celestina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-978393>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

CELESTINA MILANI

LA LINGUA DI ALCUNI EMIGRATI ITALIANI IN GRAN BRETAGNA: PROBLEMI DI INTERFERENZA

The present research is based on a series of interviews held in Sheffield (1988), Cambridge, Bedford and London (1999-2000). The language of restaurateurs, bar-keepers and ice-cream makers is sampled both in their relations with people and among themselves in the course of their activity. Their English is marked by a clear code switching and code mixing; the interviews held in 1999-2000 show an improvement in their English even if it is not so rich and varied from the lexical point of view. In the course of their activity, if the addressee is Italian, the dialogue is carried out in Italian, which is influenced by English as far as phonology is concerned, while a lexical and syntactic interference is seldom noticed.

1. Introduzione

La presente ricerca sulla lingua di emigrati italiani in Inghilterra si è articolata in vari tempi: maggio 1987, maggio 1988, agosto-settembre 1999, agosto 2000.¹ Nel maggio 1987 ho intervistato a Sheffield, Nottingham, Worcester, Manchester e Londra 115 persone di cui 99 emigrati (E) e 10 loro figli (D) e 6 nipoti (D2). Nel maggio 1988 ho intervistato 40 persone di cui 26 a Sheffield (11 E e 15 D) e 14 E a Londra. Nel 1999 ho svolto 25 interviste a Cambridge (20 E, 5 D) e 25 a Bedford (18 E, 7 D); Anna Finazzi ha fatto 60 interviste (32 E, 18 D) e Paola Tornaghi 45 (28 E, 17 D) a Londra e dintorni. Nell'agosto 2000 ho personalmente fatto 40 interviste a Cambridge (42 E, 8 D) e 20 a Bedford (tutti E), mentre Anna Maria Vanin e Paola Cardillo ne hanno fatte 50 a Londra (17 E, 27 D, 6 D2).

Da questo materiale emergono per ricchezza di articolazione le interviste fatte ad alcuni ristoratori: il ristoratore Tony (TO) nel maggio 1988 (Sheffield), Pasquale nell'agosto 1999 (Bedford, locale VR), un gruppo di ristoratori suddivisi in due locali a Cambridge (DP 5 persone e LM 4 persone) e il ristoratore Rocco (RO) con il suo cuoco a Bedford nell'agosto 2000. Vengono prese in considerazione anche le interviste fatte al gruppo CA di 4 persone che gestisce un bar-pizzeria di Cambridge, quelle fatte nell'agosto 2000 in due *coffee shops* di Cambridge, in un *coffee shop* di Heathrow, e altre a tre gelatai di Bedford (SR e GS) e a due gelatai di Cambridge (TON).

Nelle interviste a ristoratori, baristi e gelatai del 1999-2000 si è voluto verificare le competenze linguistiche in ambito professionale. Generalmente l'intervista è stata gestita in italiano, con vari momenti in inglese; l'intervistato spesso ha usato l'italiano regionale, con

¹ Nel 1987-88 la ricerca si è svolta con un finanziamento del Ministero della Pubblica Istruzione, mentre nel 1999-2000 tramite un contributo del MURST.

diverse espressioni dialettali. È stato possibile cogliere anche qualche breve dialogo tra i gestori e i clienti nonché tra i gestori e il loro personale.

Si osservi che fin dagli inizi gli E, inseriti nel mondo del lavoro, hanno cercato di acquisire l'inglese rapidamente e il meglio possibile poiché tale acquisizione era vista come il progresso, il futuro, il benessere. I figli e i nipoti degli E apprendono l'italiano dai rispettivi genitori e nonni nel caso che lo parlino; si tratta generalmente di un apprendimento limitato poiché nelle famiglie degli E è molto più diffuso il dialetto, in certi casi parlato insieme all'italiano regionale. I D degli E inoltre imparano l'italiano nelle scuole gestite dai consolati o sorte per iniziativa privata (De Mauro/Vedovelli 1996). Quanto all'apprendimento dell'inglese, nei D esso è in rapporto al graduale diminuire dell'uso della madre lingua in casa, al grado di inserimento nella comunità inglese, alla distanza tra il linguaggio parlato in casa e quello insegnato nella scuola inglese. In generale si può notare come nelle case degli E prevalga il dialetto; non mancano però casi di E che si sforzano di parlare italiano coi figli e i nipoti per mantenere viva la fiaccola dell'italianità in famiglia, anche se la loro prima lingua era il dialetto; questo comportamento è comprensibile poiché la lingua coinvolge le tradizioni, il paese lontano, la propria storia. Ciò è immediatamente evidente nelle interviste del 1987-1988. Dai riscontri fatti nel 1999-2000 risulta che gli italiani di antica immigrazione parlano dialetto, italiano regionale e inglese. Gli E di recente immigrazione parlano l'italiano regionale più vicino allo standard e generalmente parlano inglese (Sabatini 1985, Berruto 1991², Panese 1992, Telmon 1994).

2. I menu, le ricette, i cartelli di presentazione di ristoratori, baristi e gelatai

Per quanto riguarda i ristoratori, una fonte importante per lo *status* di lingua sono i menu.

I menu sono in genere bilingui e molto accurati. Presentano la denominazione italiana con l'equivalente inglese (quando esiste) e/o il nome degli ingredienti. A volte questi nomi cambiano da locale a locale, il che è interessante dal punto di vista linguistico e culinario.

Alcuni menu sono preceduti o seguiti da una presentazione in inglese. VR presenta nei menu anche una sintesi iniziale bilingue: *Main Screen*; Antipasti – *Starters*; Contorni – *Side Dishes*; Pasta – *Main Courses*; Carni E Pesce – *Meat & Fish Dishes*.

È interessante il confronto tra la denominazione italiana dei piatti presentati dai ristoranti e la spiegazione inglese. Qualche esempio di antipasti (*starters*):

Zuppa – *Soup* (TO); Zuppa della casa – *Soup of the Day* (VR); Zuppa del giorno – *Soup of the Day* (RO, LM), *Freshly prepared Soup of the Day* (DP).

Antipasto misto – *Platter of cold Meats and Cheese* (VR); Antipasto della casa – *A traditional Italian Starter of cold sliced Meats and pickled Vegetables* (DP); Antipasto misto di salumi – *A Selection of cold sliced Meats* (LM).

Insalata alla caprese – *Tomatoes and Mozzarella Cheese with Olive Oil and Herbs* (LM), *A Salad of fresh Tomatoes and Mozzarella Cheese, with Olive Oil and Pesto Dressing* (DP), *Fresh Tomatoes and Mozzarella Cheese* (TO).

Bruschetta – *Bruschetta* (TO), *Toasted bread with the following choices: Garlic Butter, Tomato, Mozzarella & Garlic Butter, Tomato, Anchovy & Garlic Butter* (VR), *Hot Garlic Bread* (LM), *Garlic Bread* (RO, DP); *Bruschetta al pomodoro – Toasted Italian Bread with Tomato, Garlic, Olive Oil and Herbs* (DP).²

Nel menu di VR si notano: *Melone Marsala* (cfr. ital. *Melone al marsala*); *Mozzarella e Vedura*, *Gamberoni alla Fiamma*. Negli ultimi due sintagmi sono evidenti -z- per -zz-, -d- per -rd-, -m- per -mm-.

Tra i menu esaminati solo quello di VR presenta la sezione “*Contorni – Side Dishes*”, fra cui il piatto denominato *Ratatouille Aubergines, Peppers and Courgettes in a Tomato Sauce*.³ Si vedano poi le insalate nel menu di LM: *Insalata tre colori – Green Leaf Salad with sliced Tomatoes, Avocado, Mozzarella Cheese, drizzled with Olive Oil*; *Insalata genovese – Mixed Salad with Tuna Fish, boiled Egg, black Olives and Anchovies*; *Insalata di prosciutto crudo – Italian cured Ham on a Bed of mixed Salad*, ecc.

Per quanto riguarda i *Pasta Main Courses* abbiamo:

Penne all’arrabbiata – Italian Pasta (TO); *Penne arrabbiata – Pasta Quills with Tomato and Chilli Sauce* (VD); *Spaghetti puttanesca – Spaghetti cooked with a Tomato and Anchovy Sauce with Capers and black Olives* (VD); *Spaghetti alla puttanesca – Spaghetti cooked with Prawns and Cream Sauce* (LM); *Penne matriciana – Pasta Quills Served With A Tomato, Bacon And Onion Sauce* (VD); *Tagliatelle carbonara – Ribbon Pasta tossed in a Ham, Cream and Mushroom Sauce (includes raw Egg)* (VD),⁴ *Fettuccine alla carbonara – Pasta Ribbons tossed in a Sauce of Eggs, Cream, Bacon and black Pepper* (DP); *Spaghetti alla carbonara – Spaghetti in a rich Sauce of Cream, Ham and black Pepper* (LM); *Spaghetti alla Bolognese – Italian Spaghetti with Bolognese Sauce* (TO), *Spaghetti served with a traditional Bolognese Sauce* (VR), *Spaghetti with a Sauce of minced Meat, Tomatoes and Herbs* (LM); *Lumaconi ripieni – Large Pasta Shells, filled with Ricotta & Asparagus, topped with Mozzarella / Large Pasta Shells, filled with minced Meat, Tomatoes & Herbs in a Cream Sauce* (RO).⁵

In DP si osservano anche: *Main Courses – Crespelle*; *Crespella di pollo e funghi – Chicken And Mushroom Pancake*; *Crespella di salmone e broccoli – Crepe filled with Broccoli and poached Salmon In Cream Sauce*. Cfr. *Crespelle di Ricotta e Spinaci – Crepes filled with*

² In ristoranti inglesi (es. KP Cambridge) la Bruschetta viene distinta dal *Garlic Bread*. KP definisce la Bruschetta: *French Bread, Olives, Tomato, Basil*.

³ Cfr. franc. *ratatouille ragoût grossier*, o *mélange de courgettes, tomates aubergines, oignons*, etc. cuite à l’huile (Robert 1976, s.v.), dial. mil. *ratatuaia ratatoia* “*avanzi*” (Cherubini 1959, s.v.; Arrighi 1896, s.v.); parm. *ratatui* “*mescolamento*” (Malaspina 1984, s.v.); roman. *rattatuaia* (Chiappini 1945, s.v.).

⁴ Si noti che VD tende a tralasciare *all’*, *alla* in alcune denominazioni.

⁵ RO presenta dizioni diverse in due menu.

Ricotta Cheese, Spinach, topped with a Béchamel a Tomato Sauce (RO). Nel menu di VR figurano anche Penne Americana e Tagliatelle all Tonno.

Quanto a Carni e Pesci – *Meat & Fish Dishes*, nei menu si ritrovano:

VR: Pollo in Potacchio⁶ – Chicken Breast, Tomato, Garlic, Onion, Oregano and Chilli Sauce; Vitello al Limone – Veal Escalopes cooked in a Butter and Lemon Sauce (Cream optional); Vitello Milanese – Breadcrumbed Veal Escalope served with a Side Order of Spaghetti in a Tomato Sauce; Scallopine all’aglio – Veal Escalopes sautéed in Garlic Butter with Mushrooms. DP: Pollo in fricasea all’abruzzese – Chicken Pieces with Rosemary, white Wine, Cherry Tomatoes, Olives, Chilli and roasted Garlic; Pollo allo Shef – Chicken cooked with white Wine, Sage and Mushrooms, wrapped in Filo Pastry and served with Cream Sauce. LM: Tacchino ai carciofini – *Turkey Breast sautéed with Mushrooms and Artichoke Hearts*; Pollo Margherita – *Breast of Chicken topped with Mozzarella Cheese and cured Ham, served with Tomato, Cream and Mushroom Sauce.*

A proposito di *Choice of House Specialty Dessert / Selection of Specialty House Dessert*, nel menu di LM si rilevano:

Dolci – *Desserts*: Torte – *Chocolate or Lemon Gateau, Profiteroles, Crème caramel, Tiramisù, Pastries, Macedonia alla panna.* Gelati: Tagli – *Vanilla Ice Cream with Liqueur of your Choice, Banana Split, Mangia e bevi – Vanilla Ice Cream, fresh Fruit and whipped Cream with non-alcoholic Cocktail, Lemon Sorbet, Affogato al caffè – Hot Espresso Coffee with Vanilla Ice Cream, Coppa Margherita – Vanilla and Chocolate Ice Cream with Cream and Chocolate Sauce.*

Si vedano anche: *Desserts or Italian Ice Creams* (TO); *Tiramisù, Profitteroli, Cheesecake all made by the skilled Hands of our resident Chefs* (RO); *Desserts or Italian Ice Cream* (DP).

Quanto alle pizzerie, si sono avuti contatti con CA (Cambridge), LM (sezione pizzeria di LM, Cambridge), oltre che con TO (Sheffield). TO dà solo la denominazione italiana: Pizza quattro stagioni, Pizza vegetariana, Pizza napoletana, Pizza Margherita. Nei menu di CA e LM, che sono gestioni parallele dello stesso gruppo, le denominazioni italiane sono uguali, la presentazione inglese leggermente diversa. A titolo d’esempio si veda qualche proposta di LM:

Pizza “La margherita” – *Tomato, Mozzarella, Spinach and Egg*; Pizza quattro stagioni – *Ham, Artichokes, Mushrooms, Anchovies and Cheese*; Pizza Giulietta e Romeo (*a large Pizza for two*) – *Ham, Salami, Sausage, Anchovies, Spinach, Onions, Peppers, Mushrooms, Sweetcorn, Prawns and Cheese*; Pizza napoletana – *Anchovies, Capers, Olives, Garlic and Cheese*;

⁶ È interessante il lessema *potacchio* adattamento italiano del franc. *potage* che entra in inglese nel XVI sec. (Onions 1991, s.v.). Si trovano anche le forme italiane *potaggio, pottaggio* (Devoto Oli 1995, s.v.).

Calzone alla pugliese – *a folded Pizza filled with Tomatoes, Cheese, Onions, Anchovies and Olives.*⁷

Si sono studiati anche i cartelloni di presentazione dei prodotti di tre *coffee shops* a Cambridge e a Heathrow (CA, SA e CO).⁸ In CA sul tabellone dietro il banco di mescita si legge: *espresso, cappuccino, caffè latte, decaffeinato, decaffeinated, cioccolata, hot chocolate, latte, glass of milk, tea*, ecc. Da SA sono disponibili anche: *croissant, paineau raisin* e *paineau chocolate*, dalla tarda mattinata in poi sono offerti anche piatti vari tra cui “zucchini, melanzane, peperoni”.⁹

Si sono avuti contatti infine con due gelaterie a Bedford e con un'altra a Cambridge (RI, GI e TON). Le principali denominazioni dei gelati di RI sono: *Lollies, Scoop Ice Cream* (gelato fatto col cucchiaino), *choc-nut cornetto, flake, Medium Cone, Large Cone*. Quanto ai tipi di gelati, si rilevano: *vanilla, lemon sorbet, chocolate, mint, pistacchi, tutti frutti, ice lollies*, ecc.

Nei menu analizzati i prestiti intatti sono evidenti: *pasta, cannelloni, spaghetti, rigatoni; mozzarella, gorgonzola, ricotta, provolone; pizza; tiramisù; espresso, capuccino (sic), caffelatte*. Restano nell'inglese dei menu e del parlato *cannelloni, spaghetti* e *rigatoni*, usati in inglese come sostantivi accompagnati da postmodificatori. Si veda in particolare *extra fine spaghetti*.

Il lessema *pasta* è spesso considerato premodificatore, cfr. *pasta quills* (cfr. penne); *pasta ribbons* (cfr. fettuccine) / *ribbon pasta* (raro); *pasta spirals* (cfr. fusilli), *pasta tubes*; però cfr. *layers of pasta* (= lasagne, v. *lasagna layers*). *Cannelloni* è in genere tradotto con *rolls of pasta* e *rigatoni* con *pasta tubes* (cfr. *oven baked pasta*). Anche *risotto* è prestito intatto nell'inglese della cucina; sovente però è tradotto con *rice*. I nomi dei formaggi sono in genere accompagnati da *cheese*; *mozzarella* è seguita anche da *layers*.

Il sintagma *filo pastry* suscita dei problemi; l'insieme indica uno strato di pasta molto sottile; *filo* è probabile prestito intatto dall'italiano. Altri prestiti intatti dall'italiano sono *pesto (dressing), polenta (topping)*.¹⁰

Il confronto tra le denominazioni italiane dei piatti e la traduzione esplicativa inglese, articolata anche nei nomi dei componenti, apre, come abbiamo visto, il discorso sui premodificatori. Come è noto la premodificazione rappresenta la dislocazione a sinistra molto diffusa in inglese, per cui i modificatori vengono posti alla sinistra della testa (Richards et al. 1992). Il centro dei sintagmi nominali inglesi è costituito dall'ultimo nome presente in essi prima che inizino eventuali sintagmi preposizionali o altri modificatori postnominali (Chatman 1960: 83 ss.). È importante distinguere il centro ultimo (testa) dai

⁷ Per le espressioni inglesi si rimanda a Taylor 1993, Page 1996, Ceserani et al. 2000.

⁸ La denominazione *coffee bar* sta ora diffondendosi.

⁹ Si vedano in Appendice 5 e 6 i testi di presentazione dei prodotti di alcuni *coffee shops*.

¹⁰ Si tralascia in questa sede l'analisi dei numerosi prestiti dal francese e dallo spagnolo entrati da tempo nell'inglese della cucina.

centri sussidiari (modificatori); ad es. in *warm chicken salad*, *salad* è la testa, *warm chicken* è il modificatore, sintagma in cui a sua volta *chicken* è centro sussidiario e *warm* ne è il modificatore. Altri esempi: *cottage cheese with green leaf salad*, *spinach leaf salad*, *large pasta shells*, *hot garlic bread*, *garlic butter*.

Tra le numerose teorie¹¹ volte a spiegare le modalità dei premodificatori si è adottata una linea propria tesa a chiarire la funzione dei premodificatori nei contesti analizzati.

La funzione di premodificatore può essere svolta dal participio passato; alcuni esempi: *cold sliced meats and pickled vegetables*, *mixed salad*, *italian cured ham*, *sliced oranges*, *home-cooked ham*, *breadcrumbsed veal escalope*, *pan-fried breast of chicken*. In tali esempi il participio passato, con valore passivo, è immediatamente precedente alla testa perché le informazioni che dà sono fondamentali per chi scrive o parla.

In talune presentazioni il participio passato è invece posposto e diventa così un postmodificatore che evidenzia il trattamento che deve subire la testa; ad es.: *green pepper*, *deseeded and quartered*, *onion*, *peeled and quartered*, *pigeons*, *plucked and cleaned*, *streaky bacon*, *de-rinded*, *fresh strawberries*, *wiped and hulled*.¹²

I participi passati, così come gli aggettivi, possono essere premodificati da un avverbio o da un aggettivo con valore avverbiale (Collins Cobuild 1990: 285ss; Porcelli et al. 1997: 4). Es.: *freshly prepared soup*, *well cooked chicken*, *deep fried squid rings*, *finely chopped onions*.¹³

Il premodificatore può essere costituito anche da un participio presente. Non si trova nei menu scritti ma si riscontra nelle descrizioni delle ricette sia verbali che scritte. Es.: *the remaining residue*, *the grating disc*, *satisfying lunch-time snacks*, *the remaining sauce ingredients*.

Nei menu, nei ricettari e nel parlato si trovano sintagmi in cui il participio presente è sostantivato: *excellent fillings*, *potato dumplings*, *dressing* (frequente). Il participio presente si trova anche usato con valore verbale nel parlato: *for serving*, *before serving*, *seasoning oregano*, *continue cooking*.

Se il participio è seguito da una costruzione preposizionale oppure da un verbo accompagnato da una preposizione la premodificazione non è possibile e si ricorre alla postmodificazione (Richards et al. 1992: 234). Es.: *warm potatoes and spicy Italian sausage on a spinach leaf salad*, *served with herb dressing*; *spaghetti cooked with a tomato and anchovy sauce ...*; *ribbon pasta tossed in a ham, cream, bacon and black pepper*; *profiteroli and cheesecake all made by the skilled hands of our resident chefs*; *plaise in a cream & prawn sauce, enriched with galliano liqueur* (Jenkyns 1991: 356ss.).

La premodificazione che i nomi svolgono all'interno di un sintagma è detta "aggettivazione nominale" e consiste nell'uso di un sostantivo che ne specifica un altro in funzione di aggettivo (Gotti 1991: 72). I nomi, cioè, possono funzionare come

¹¹ Cfr. Goyvaerts 1968, Quirk et al. 1985, Warren 1984, Porcelli et al. 1997, Strutt 1999.

¹² Questi sintagmi si trovano in descrizioni di ricette, scritte o esposte oralmente.

¹³ Cfr. però *mashed potatoes*, *instant or fresh*.

premodificatori di altri nomi (Quirk et al. 1985: 240s.), come nel sintagma classico *ice cream*. Altri esempi: *mozzarella cheese, garlic butter, chicken salad, pasta quills, ribbon pasta, tomato sauce*. Si noti che la testa nominale può essere premodificata da un solo nome (Porcelli et al. 1995: 106ss.): *pasta spirals, potato dumplings, spinach omelette, salmon escalope, swordfish steak, espresso coffee*. I due nomi che costituiscono il premodificatore e la testa possono essere scritti come due parole separate, oppure come due parole unite da un trattino; spesso costituiscono un'unica parola: *breadcrumbs, sweetcorn, oatflakes, peppercorn, homemade*. Il premodificatore a sua volta può essere costituito da elementi legati da un trattino; es. *rib-eye steak, deep-fried whitebait, long-grain flour, bread-crumbed mozzarella*.

Il genitivo sassone usato come premodificatore nei menu, ricettari e anche nel parlato dei ristoratori è molto raro (es.: *lamb's liver; chef's choice; calves' liver*). Nei cartelloni si nota l'agglutinazione, es. *mens, mans; chefs*.

Talvolta il premodificatore è costituito da vari elementi: *tomatoes and mozzarella cheese pizza; spinach and ricotta cheese omelette; vanilla and chocolate ice cream; egg and spinach noodles; deep fried bread-crumbed mozzarella; deep fried squid rings*.

In vari menu sono preferiti i postmodificatori. Al lessema italiano *calzone* ad esempio corrisponde *a folded pizza filled with ...*, mentre *insalata genovese* corrisponde *mixed salad with tuna fish, boiled egg, black olives and anchovies*.

Sono frequenti i sintagmi con *cooked with* o con *served with*; in molti casi infatti al sintagma esplicativo inglese è sottinteso l'italiano "cotto con", "saltato con", "servito con", "riempito con". Si veda ad esempio: risotto ai funghi e piselli – *rice cooked with mushrooms and peas*; cozze all'aglio – *mussels cooked in white wine and garlic*; insalata di tonno – *tuna and cannellini beans served with a tomato and onion salad*; gnocchi ai quattro formaggi – *potato dumplings served with a four cheese sauce*. Comuni sono anche *baked* e *tossed with*: risotto ai quattro formaggi – *four cheese risotto, baked in the oven with a light polenta topping*; spigola alla pescatora – *roast sea-bass baked with olive oil*; tagliatelle ai funghi – *pasta ribbons tossed with tomato and mushrooms*. Si trova anche *made with*: frittata ai tre formaggi – *omelette made with three cheeses gorgonzola, mozzarella, parmesan*.

Nei menu e nelle descrizioni orali in inglese dei ristoratori abbiamo colto l'uso di alcune metafore, che peraltro sono molto rare. La frase metaforica, in base alla teoria interattiva, è definita come "una frase o un'altra espressione in cui alcune parole sono usate metaforicamente" (Black 1983: 44ss.). Il significato metaforico risulta dal contesto e la metafora è dunque un mutamento contestuale di significato. Lo slittamento di significato di un lessema nasce generalmente da una contrapposizione tra significati letterali che esclude l'uso letterale del lessema in questione e permette di trovare un significato nuovo. L'elemento metaforizzato è il *focus*, le parole non usate metaforicamente costituiscono il *frame* o *cornice*. La presenza di una determinata cornice può produrre l'uso metaforico, mentre la presenza di una cornice differente può non produrre la metafora. Questa

concezione di metafora implica due idee che contribuiscono a realizzare un significato complessivo ed è sostanzialmente una transizione di contesti (Black 1962, 1983).¹⁴

Un caso di metafora riscontrato frequentemente è *served on a bed of spinach/leaves*; si veda ad esempio: salmone alla fiorentina – salmon escalope *served on a bed of spinach*; mozzarella e vedura (*sic*) – sliced mozzarella cheese *served on a bed of leaves topped with roasted vegetables*. Il significato metaforico di *a bed* risulta dal contesto; il *focus* del sintagma è *a bed* che ha la valenza nascosta di “strato morbido e basso”; tale valenza è associata a quella letterale di “letto”; entrambe le valenze sono specificate dalla *cornice* di *spinach* o *leaves*. Si potrebbe visualizzare il processo con questo grafico (X= elemento letterale; Y= elemento metaforizzato, TS= tratti semantici comuni):

X	TS	Y
strato morbido e basso	morbidezza, non alto	letto di spinaci/foglie

Si rileva che questa metafora è molto usata anche nei ricettari della cucina italiana, cfr. “servito su un letto di lattuga, rucola, ecc..”.

Un altro esempio di metafora si trova in RO, che in due diverse presentazioni definisce i lumaconi (un tipo di pasta) come *large pasta shells*. La metafora può così essere visualizzata:

X	TS	Y
pasta a forma di conchiglia grande	forma di conchiglia	lumaconi

3. Le interviste, i dialoghi tra gestori e clienti e con il personale

Le risposte in lingua italiana degli intervistati sono semplici e lineari; in esse prevale la paratassi. Si nota qualche intonazione dovuta ad interferenza con l’italiano regionale e dialettale. I verbi sono attivi, generalmente alla prima persona singolare. Il tempo dominante è il presente indicativo; nelle sequenze relative ai ricordi viene usato il passato prossimo.

Talvolta ci siamo rivolti in inglese agli intervistati per verificarne la competenza linguistica in situazione professionale (cfr. Appendice 2); le domande riguardavano alcuni particolari dei menu. L’inglese di queste persone è semplice; nei verbi prevale la prima persona singolare dell’indicativo presente; non si riscontra nessuna frase ipotattica. In taluni casi l’inglese dal punto di vista fonologico risente dell’italiano regionale e talvolta del dialetto di famiglia. Questo riguarda soprattutto gli E; i D hanno invece un inglese più inserito nella realtà linguistica locale.

¹⁴ La metafora non è però solo spazio semantico ma anche spazio emotivo; essa genera infatti uno spazio cognitivo ed emotivo.

I dialoghi tra gestori e clienti sono più spesso in inglese che in italiano. Se i clienti sono italiani, il discorso avviene ovviamente in italiano; se i clienti sono di lingua inglese, si svolge in inglese. Si tratta di dialoghi semplici, essenziali, fatti di frasi brevi, paratattiche, sostanzialmente corrette. Prevalgono il pronome *I* e la diatesi attiva. Il lessico è semplice e essenziale.

Sono stati colti anche alcuni momenti di dialogo tra gestori e persone della cucina; se il personale è di lingua inglese, il gestore si rivolge loro in inglese, se è italiano, viene naturalmente usato l'italiano. Si tratta per lo più di discorsi tecnici. Modo prevalente è l'imperativo nelle ordinazioni fatte dal ristoratore in cucina. Talvolta è usato *we*. In alcune locuzioni si nota, anche nell'ordine delle parole, un'evidente interferenza con l'italiano meridionale (cfr. Appendice 4).

Nei discorsi degli intervistati e nei dialoghi con i clienti si trova talvolta *code mixing* e *code switching* tra italiano e inglese.¹⁵ Si sottolinea che l'alternanza dei due codici linguistici in varie situazioni comunicative è una pratica comunicativa in se stessa, indipendentemente dal *deficit* in una o nelle due lingue. Nella comunicazione quotidiana, il parlante si avvale della sua competenza linguistica e la integra nell'atto della verbalizzazione con la conoscenza della realtà in cui vive, secondo le regole di comportamento della comunità a cui appartiene (cfr. Cook-Gumperz 1984; Panese 1992).

Nelle inchieste del 1987-1988 si nota che nella vita familiare l'alternanza di codice è molto ridotta. In casa prevalgono il dialetto o l'italiano regionale; molti genitori coi figli parlano inglese e viceversa. L'inglese dei genitori è però ricco di italianismi così come l'italiano è ricco di anglicismi. Nei luoghi di lavoro gli E usano l'italiano, l'inglese e talora il dialetto, con molte interferenze tra i codici; i D usano l'inglese.

Nelle inchieste del 1999-2000 si notano *code switching* e *code mixing* abbastanza ridotti nella comunicazione quotidiana sia in casa sia nel luogo di lavoro. In casa gli E usano dialetto e/o italiano regionale; con i figli spesso parlano inglese; nell'ambito del lavoro si servono o dell'inglese o dell'italiano con molta naturalezza. Nei giovani è molto presente il fenomeno del bilinguismo.

Si può notare che tra le strutture interessate all'alternanza di codice sono piuttosto frequenti formule di *routine* (allocutivi, intercalari conclusivi, formule di cortesia), momenti di enfasi e commenti. Si rileva assenza di segnali conversazionali (esitazioni, pause, cambiamento di intonazione) nel passaggio da un codice all'altro.

Le motivazioni del cambiamento di codice sono varie: naturalezza ("sono abituato così", "mi è venuto fuori"), coinvolgimento ("mi sono entusiasmato e sono passato al dialetto"), incompetenza ("non trovavo la parola giusta"). Alcune motivazioni sono legate a considerazioni di tipo sociolinguistico: formalità ("parlo italiano o inglese perché è un'intervista, non dialetto"), argomento ("parlando di cucina italiana parlo italiano"),

¹⁵ Per approfondimenti sulle nozioni di *code switching* e *code mixing* si rimanda in particolare a: Clyne 1987; Sobrero 1992; Milroy et al. 1995; Auer 1995, 1998a, 1998b; Berruto 1995.

funzionalità (“la frase italiana va meglio, esempio pizza margherita”), prestigio dell’italiano (“parliamo dialetto in casa, ma sul lavoro italiano o english”).

Si nota comunque nei parlanti intervistati la coesistenza non conflittuale di codici diversi, usati spesso con serenità in momenti diversi o alternati con simpatica commistione.¹⁶

Appendici

1. Frammenti di dialoghi con ristoratori (agosto 2000)

- Ristoratore proveniente dalla provincia di Avellino:

“Son qui da 43 anni tra Bedford e Cambridge. Erano anni duri. Ho fatto il cuoco, il cameriere, da vari anni ho questo ristorante.; molta gente: inglesi, francesi, tedeschi e spagnoli; d’estate molti italiani. Si parla per lo più inglese, anche italiano. A casa il nostro dialetto con la moglie, coi figli italiano e inglese. Siamo della zona di Avellino”.

- Ristoratrice (D):

“Sono nata a Bedford e lavoro qui nel ristorante di mia sorella da vent’anni. Mi trovo bene, si lavora molto, soprattutto alla sera. Molti inglesi, d’estate molti italiani e spagnoli. Parlo inglese o italiano. Piatto preferito: spaghetti alla bolognese e anche la nostra pizza margherita. Well. Fra poco andrò in Italia al mare, vicino Napoli. Non parlo il dialetto dei miei. Capisco però. Ho studiato italiano a scuola a Bedford e a Cambridge, la mia famiglia è italiana, viene dalla provincia di Avellino”.

- Ristoratore giunto a Cambridge 30 anni fa:

– Quali sono i piatti preferiti?

– Molto richieste le pizze: pizza napoletana very famous, pizza Giulietta e Romeo per via di Shakespeare. I calzoni pure: alla pugliese e alla siciliana. La prima volte te domandano che è: a folded pizza, yeah, filled with tomatoes, cheese, onions, etc.. La seconda volta segnano col dito sul menu o dicono [kal-‘sonð] e se va così.

2. Esempi di dialoghi in inglese (agosto 1999 e agosto 2000)

– What needs particular attention when pasta is cooking?

– It is necessary to observe plenty of boiling salted water, stir to the boil and to put pasta at the right moment. Il momento giusto, se vede, se sente e giù.

– Please, name some savoury rice dishes.

– The people (NdA: italianismo per *people*, cfr. ital. *la gente*) prefer braised rice with mushrooms and peas “risotto ai funghi e piselli”. Also rice cooked with squid, prawns, clams and mussels is much wished. È il nostro risotto del pescatore, ve, very good.

¹⁶ Cfr. Mioni/Arnuzzo/Lanszweert 1979: 76; Sobrero 1992.

– What is the difference between ravioli, cannelloni, lasagne?
 – Ravioli are ravioli that is filled pasta envelopes, cannelloni are filled pasta rolls, dei *rolli* (NdA anglicismo, da *rolls*); lasagne are layered sheets of pasta with filling of braised beef, onions, garlic, herbs, seasoning. Le nostre lasagne sono famose, yeah.

– How do you cook spinach omelette “frittata di spinaci”?
 – It is spinach omelette, we serve with a good mixed salad.
 – How do you cook it?
 – To cook spinach omelette it is necessary to have a pack of frozen leaf spinach, 2 eggs, cream, grated cheese, salt and pepper; sometimes flour. I put into a pot, I mix together. After I put in a frying-pan with oil. Three minutes for cooking. A good dish is ready. Bbono, bbono, veramente.

– How do you prepare bolognese sauce?
 – It is necessary to have one onion, peeled and quartered, two cloves garlic, olive oil, green pepper, two sticks celery, mushrooms, minced beef, one pint beef stock, tomato puree, mixed herbs, salt and black pepper.
 – How do you cook it?
 – I process the onion, garlic and pepper. I remove the vegetables and I slice the celery. I heat the oil in a large saucepan. The vegetables must fry, they must be softened, not browned. I slice mushrooms and add to the sauce with the other ingredients. I look the boiling, I cover after for one hour. We serve with spaghetti or tagliatelle the whole mixed together.

– How do you prepare a pizza napoletana?
 – The base is a packet pizza, that is a ready pizza; it is necessary to have milk to mix; it is better than water; butter to fry and cook.
 – The classical topping is with tomatoes, spaghetti bolognese sauce, mozzarella cheese.
 – Another topping can be pasta sauce, salami or ham thinly sliced, cheddar cheese grated. Another topping can be tomato sauce, sliced mushrooms drained, cheddar cheese grated, some leaves of basil. Well. Many people would like it.

3. *Momenti di dialogo nel ristorante*

- Maggio 1988, Sheffield.
- What do you wish? Che volete?
- Two pizzas napoletana. What is the topping?
- Topyy è tomatoes, mozzarella. Buoni.
- Drinks? Bere?
- White wine, water, acqua.
- White beer? Birra? Quale?
- Light.
- Laitta, ye (NdA: *laitta* è prestito rideterminato dall’inglese *light*) (...)
- English cofee?
- Two italian coffees, please.

- Agosto 1999.
 - What would you like?
 - A chicken meat underdone with salad.
 - I prefer blue meat, beef meat, naturally.
 - I would like grilled meat with a mix salad.
 - Do you prefer a pizza? Some minutes and I bake a pizza.
 - I want vegetables in the omelette.
 - Yeah a spanish omelette.
 - I prefer an egg salad. Is it possible?
 - Yeah, yeah.
 - Che cosa intendete per spaghetti bolognaise?
 - Spaghetti with minced meat and sauce.
 - What do you like to drink?
 - Mineral fizzy water, italian wine. (...)
 - Do you like this food?
 - Very much, thanks!
 - Il conto per favore!
 - Ecco, ecco qui.

- Agosto 2000.
 - What do you like?
 - Pizza la margherita. What is it?
 - Tomatoes, mozzarella, spinach and eggs.
 - For two. (...)
 - Good, good.
 - Drinks? Wine? Beer?
 - House wine, one beer.
 - Which beer? Peroni, Sol, Becks, Budweiser?
 - Becks, please. (...)
 - English coffee?
 - Two espresso, please.

- Agosto 2000.
 - Che volete?
 - Lasagne al forno. Cucina italiana? Da quando?
 - Da sempre. Volete altro?
 - Vediamo un po' dopo. Dipende dalle porzioni.
 - Porzioni enormi, vediamo. Solo un gelato poi e un caffè. Grazie. (...)
 - Il conto, please.
 - Check, yeah.

- Agosto 2000.
 - Bruschetta? Sì, bruschetta.
 - What is it?
 - Garlic and bread and tomatoes if you want.
 - Volete spaghetti alla bolognese?
 - Sì, per tre. Il sugo è proprio bolognese?

- Sì salsa, carne trita, pomodori e erbe.
- Bene, sì. (...)
- Che è il gelato “mangia e bevi”?
- Vaniglia ice-cream, frutta con un cocktail non alcoolico.
- Sì per tre.
- Buono? Piace?
- Sì, molto buono e curato.
- Grazie.
- Il conto, please.
- The check, yeah.

4. *Rapidi discorsi in cucina o dalla porta della cucina*

- Maggio 1988.

- So voluti pizze e sanguis (NdA: *Sanguis* sta per *sandwich*). Pizza a piece, rarely intera.
- Birra, vino, orange: bevono questo.
- Molti giovani, alla sera soprattutto. Parlano, cantano, cry also. Lascio dire. È important to work, so.

- Agosto 2000.

Il ristoratore si rivolge al cuoco inglese:

- To prepare “tutti frutti pasta”, we have milk, pasta, bows or shells, sultanas or raisin, red glacé cherries, brown sugar, flaked almonds, grated nutweg.
- Yeah.
- Fa bolli il latte. Boil the milk. Add the pasta, sultanas, cherries and sugar. Add the nuts and nutweg. È pronto, yeah.

Si rivolge poi alla moglie che lavora in cucina:

- Pizza margherita, prenni la pasta e il *toppi* a parte (NdA: *toppi* anglicismo da *topping*). Svelto, ve.

- Agosto 2000.

Il gestore si rivolge al giovane cuoco inglese, arrivato da poco:

- For cream of cauliflower, prepare one head of cauliflower, one pint of vegetable stock, cornflour, milk, croûtons to garnish, salt and pepper naturally. It is necessary to use the shining disc to slice the cauliflower florets. Put the pieces into a large saucepan, add the stock. Cook now. Take the cooked cauliflower and get it puréed. Add the cornflour and milk and mix the whole. We serve with hot croûtons. Well?

- Agosto 2000.

Il ristoratore parla con un figlio, cuoco:

- Tre insafate tre colori.
- Avocado pure?
- Pure. Poco olio, ve.
- Calamari alla siciliana.
- Siciliani sono?
- Non me pare, ve.

Si volge poi all'altro personale:

- Attention, please; tomatoes, olives, garlic, herbs, into wine and squids naturally.
- Okay.

5. *Presentazione di un coffee shop a Cambridge*

Take Out or Drink In, The Pleasure is all yours.

Cappuccino, Espresso, Caffè Americano, Caffè Latte, Filter Coffee, Mocha,
Decaffeinated, Speciality Teas and Cold Drinks.

Create your own taste by using our wide selection of flavoured syrups from vanilla
to cinnamon.

Fresh Morning Pastries & Croissants, Filled Ciabatta
Delicious Pasta Salads and Ice Cream.

Drinks & Snacks available for business functions and meetings

6. *Cartelli di presentazione del coffee shop CO (Cambridge)*

Panettino [pan-e-'tino] from the Italian word panino meaning "small loaf". A light and fruity cake-bread delicious when clipped in freshly made coffee especially in the morning.

Capuccino and panettino before 11.30 a.m. [Kaf-é-la-te] from the Italian for LATTE. CO cuore d'Italia cold coffee, iced cappuccino, caffelatte, mochaccino.

Frullato from the Italian for smoothie. One smoothie as good eating two fruits but much more enjoyable.

CO da portare via cappuccino e tostato from the Italian for breakfast. Tostato [to'sta-to] from the Latin phrase "to toast", this lightly toasted sandwich of melted cheese and thinly sliced ham, makes a delicious Italian style breakfast when enjoyed with freshly made cappuccino. Also available as a vegetable tostato (tostato of vegetariana). Cappuccino and tostato before 11.30 a.m. also available for take away.

Naturalmente CO presenta, come ogni *italian coffee shop/bar*: espresso, cappuccino, caffélatte, cioccolata, ecc.; in particolare espresso macchiato CO, latte caldo, mochaccino, flavours per measure, ecc.

Bibliografia

ARRIGHI, C. (1896). Dizionario milanese italiano, Milano: Hoepli.

AUER, P. (1995). The pragmatic of code-switching: a sequential approach. In: MILROY, R./MUYSKEN, P. (eds.), 114-135.

AUER, P. (1998a). Introduction. Bilingual Conversation revisited. In: AUER, P. (ed). Code switching in conversation, London: Routledge, 1-24.

AUER, P. (1998b). From Code-switching via Language Mixed to Fused Lects: Towards a Dynamic Typology of Bilingual Speech. Interaction and Linguistic Structures 6: 1-28 (<http://inlist.uni-konstanz.de/issues/6>).

- AUER, P./DI LUZIO, A. (1984). *Interpretative Sociolinguistics. Migrants - Children - Migrant Children*, Tübingen: Narr.
- BERRUTO, G. (1991²). *Sociolinguistica dell'italiano contemporaneo*, Roma: NIS.
- BERRUTO, G. (1995). *Fondamenti di sociolinguistica*, Roma/Bari: Laterza.
- BLACK, M. (1983). *Modelli archetipi metafore*, Parma, Pratiche editrice.
- BLACK, M. (1962). *Models and Metaphors. Studies in Language and Philosophy*, Ithaca-London: Cornell Univ. Press.
- CESERANI, V./KINTON, R./FOSKETT, D. (2000⁹). *Questions and answers for practical cookery*, Abingdon.
- CHATMAN, S. (1960). *Pre-Adjectivals in the English Nominal Phrase. American Speech* 35: 83-100.
- CHERUBINI, F. (1959). *Vocabolario milanese-italiano*, Cosenza, Casa del libro (=1843, Milano: Imp. Regia Stamperia).
- CHIAPPINI, F. (1945²). *Vocabolario romanesco*, Roma: Leonardo da Vinci.
- CLYNE, M. (1987). *Constraints on code switching: how universal are they?. Linguistics* 25: 739-764.
- COLLINS COBUILD (1990). *English Grammar*, London/Glasgow: Collins.
- COOK-GUMPERZ, J. (1984). *Socialization and discourse: some topics and methods*. In: AUER, P./DI LUZIO, A., 113-126.
- DE MAURO, T./VEDOVELLI, M. (1996). *La diffusione dell'italiano nel mondo e le vie dell'emigrazione*. Roma, Centro Studi Emigrazione.
- DEVOTO, G./OLI, G.C. (1995). *Il Dizionario della lingua italiana*, Firenze: Le Monnier.
- GOTTI, M. (1991). *I linguaggi specialistici*, Firenze: La Nuova Italia.
- GOYVAERTS, D.L. (1968). *An Introductory Study on the Ordering of a String of Adjectives in Present-Day English. Philologia Pragensia* 11: 12-28.
- JENKINS, J. (1991). *La parola degli Inglesi*, Roma: NIS.
- MALASPINA, C. (1984³). *Vocabolario parmigiano-italiano*, Parma: Carmigiani (= 1984, Bologna: Forni).
- MILROY, L./MUYSKEN P. (eds.) (1995). *One speaker, two languages. Cross disciplinary perspectives on code switching*, Cambridge: Cambridge University Press.
- MIONI, A./ARNUZZO-LANSZWEERT, A.M. (1979). *Sociolinguistics in Italy. International Journal of the Sociology of Language* 21: 81-107.
- ONIONS, C.F. (1991). *The Oxford Dictionary of English Etymology*, Oxford: Clarendon Press.
- PAGE, D. (1996). *Food Processors*, Tadworth Surrey: Right Way Books.
- PANESE, M. (1992). *Il code switching come strategia comunicativa: un'indagine nella comunità italiana a Londra*. In: *Il dialetto nella conversazione. Ricerche di dialettologia pragmatica*, Galatina, Congedo ed., 43-78.
- PORCELLI, G./CAIMI, A./UCCELLINO, C. (1997²). *Appunti per il corso di lingua inglese*, Milano: ISU Università Cattolica.
- QUIRK, R./GREENBAUM, S./LEECH, G./SVARTVIK, J. (1985). *A Comprehensive Grammar of the English Language*, London/New York: Longman.

- RICHARDS, J.C./PLATT, J./PLATT, H. (1992). Longman Dictionary of Language Teaching and Applied Linguistics, Harlow: Longman.
- ROBERT, P. (1976). Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française, Paris: Société du Nouveau Littre.
- SABATINI, F. (1985). L'italiano dell'uso medio: una realtà tra le varietà linguistiche italiane. In: HOLKES, G./RADTKE, E. (Hrsg.). *Gesprochenes italienisch in Geschichte und Gegenwart*, Tübingen: Narr, 154-184.
- SOBRERO, A.A. (1992). Alternanza di codici fra italiano e dialetto: dalla parte del parlante. In: *Il dialetto nella conversazione. Ricerche di dialettologia pragmatica*, Galatina: Congedo, 11-41.
- STRANG, B.M. (1968). *Modern English Structure*, London: Arnold.
- STRUTT, P. (1999). *Longman Business English Usage*, Harlow: Longman.
- TAYLOR, CHR. (1993). *Quick and easy after work cook book*, London/New York: Forelsham.
- TELMON, T. (1994). Gli italiani regionali contemporanei. In: *Storia della lingua italiana, III: Le altre lingue*, Torino: Einaudi, 597-626.
- WARREN, B. (1984). The Functions of modifiers of Nouns. *Quaderni di semantica* 5: 11-123.