

## Come scrivere una ricetta in inglese

Comprendere una ricetta in inglese è piuttosto semplice, a patto di conoscere i principali vocaboli legati alla cucina. Tradurla è un compito un po' più complesso perché se il linguaggio settoriale non ci è particolarmente familiare si rischia di compiere errori grossolani. In questo caso il suggerimento è di provare a **partire da una ricetta analoga scritta in un buon inglese** (internet in questo caso è una miniera, si trova di tutto), in modo da ricavarne il vocabolario essenziale, e di fare poi le variazioni del caso a partire dal modello trovato. La prova del nove la si può fare scomponendo la propria traduzione in piccole frasi e verificando da un qualsiasi motore di ricerca se qualcuno ha mai detto o scritto un'espressione analoga. Quel qualcuno dovrebbe essere un sito di chiara origine anglofona (per ovvi motivi di attendibilità possiamo presupporre che un ipotetico sito chiamato [www.ziapina.it](http://www.ziapina.it) sia meno affidabile rispetto a [www.allrecipes.com](http://www.allrecipes.com)). Se non si trovano corrispondenze è facile che la nostra scelta sia sbagliata e sarebbe meglio ritentare in modo diverso.

Analizziamo il testo di una ricetta:

### *Mushroom Risotto*

**Prep.:** 20 min

**Cook:** 20 min

**Ready in:** 40 min

**Serves:** 6

#### INGREDIENTS

400 g Carnaroli rice  
25 g onion  
500 g champignon mushrooms  
40 g dried mixed mushrooms  
150 g porcini mushrooms  
50 g parsley  
1 clove of garlic  
50 g butter  
100 g grated Parmesan cheese  
50 ml white wine  
1,5 l chicken stock, warm  
100 ml extra virgin olive oil  
salt and freshly ground pepper **to taste**

#### METHOD / DIRECTIONS

Brush clean the mushrooms and slice them. Clean and finely chop the parsley together with the onion and garlic. Sauté the mushrooms with some oil. Add the parsley mix

*Prep.* = tempo di preparazione

*Cook* = tempo di cottura

*Serves* = numero di porzioni (l'espressione completa è *serves 6 people*)

La lista degli ingredienti è facile da comprendere. Per semplificare ulteriormente le cose, a volte, accanto al nome dell'ingrediente si indica come lo si deve usare, in modo da rendere la spiegazione successiva più essenziale. Ad esempio, se il prezzemolo andrà tritato finemente si può scrivere subito *50 g parsley, finely chopped*, così che nel procedimento basterà scrivere *add the parsley*.

L'espressione italiana "quanto basta" (q.b.) in inglese si dice *to taste*



and stir mix; season with salt and pepper. Remove the extra liquid and set aside. In another pan sauté the onion with some butter and then add the rice; toast it and when it has taken on a pale, golden colour, pour in the wine, stirring constantly until the wine is fully absorbed. Add the mushrooms, the stock (**a ladle at a time**) and let the rice cook for about 15-20 minutes. When the rice is cooked (pay attention it is “al dente”) remove from heat, add butter and some Parmesan cheese and **mix well until creamy**. Serve hot with a generous sprinkle of grated Parmesan.

Nelle ricette i verbi che indicano cosa fare sono tutti alla forma imperativa (che in inglese è uguale a quella dell'infinito senza *to*)

*a ladle at a time* = un mestolo  
alla volta  
*mix until creamy* = mantecare

Spesso è meglio abbandonare il senso letterale, **lasciare il nome della ricetta nella lingua originale** e tradurre gli ingredienti principali. In alcuni casi la parola *style* è di grande aiuto: spaghetti all'amatriciana diventa semplicemente *Spaghetti Amatrice Style*.

Fanno eccezione i nomi dei piatti ormai universalmente conosciuti come il *Tiramisu* (che non si traduce *Lift Me Up*) oppure *Panna Cotta* (per cui sarebbe meglio evitare di dire *Cooked Whipped Cream!*): meglio lasciarli in italiano.

Il titolo di una ricetta è un po' come il titolo di un libro: meglio tradurlo alla fine. E come per i titoli di libri, **nei nomi delle ricette ogni parola andrebbe scritta con l'iniziale maiuscola**. Questione di stile.

### DI CHI È IL BRODO?

Un altro problema di traduzione si presenta quando dobbiamo rendere espressioni tipo “tagliatelle in brodo d'anatra”, “minestra di piselli”, “ripieno di carne”. Di fronte alla preposizione “di” molti partono alla grande con il genitivo sassone. Ma questo serve per indicare possesso, sicché è come se

dicendo...	dicesimo...
<i>duck's broth</i>	brodo dell'anatra
<i>peas' soup</i>	minestra dei piselli
<i>meat's filling</i>	ripieno della carne

come se anatra, piselli e carne fossero rispettivamente i possessori del brodo, della minestra e del ripieno!

La scelta giusta è la più immediata: *duck broth, pea soup, meat filling*. Anatra, piselli e carne sono usati come aggettivi, pertanto precedono la parola a cui si riferiscono.

Un'ultima annotazione: i più precisi avranno notato che *peas* è diventato *pea*. Anche qui la regola è semplice: se un sostantivo assume il ruolo di aggettivo allora ne prende anche le caratteristiche: quindi, dato che gli aggettivi non hanno la *s* al plurale, anche *pea* la perderà.