

La terminologia del torró

En la línia iniciada a la Universitat d'Alacant de producció de diccionaris multilingües de temàtiques professionals, la seu alacantina de l'Institut Universitari de Llengües Modernes Aplicades (IULMA) ha continuat amb projectes vinculats als sectors industrials rellevants a la zona. Un exemple paradigmàtic d'aquesta orientació ha estat el projecte terminològic multilingüe sobre la indústria del torró, que constitueix una iniciativa pionera que descriu, amb detall, els diversos productes torronaires existents, els processos d'elaboració, la matèria primera i la maquinària emprada, així com els professionals que intervenen en aquesta indústria.

Amb aquesta recopilació de termes es pretén omplir el buit que existia fins ara en un sector d'experts que abasta des del coneixement de la tradició fins a l'especialització industrial moderna, i que configura un signe de reconeixement de la «marca España».

El resultat és el *Diccionario LID del turrón*, l'objectiu del qual és respondre a les necessitats terminològiques del sector i dels seus professionals, identificar i fixar els conceptes pertinents, proporcionar les denominacions en castellà i en català, i oferir els equivalents en les llengües dels mercats estrangers principals on exporta la indústria torronaire.

El torró és una de les menses dolces més antigues i tradicionals del país, que ha viscut una llarga evolució, d'aquí que fos necessari preveure que l'obra inclogués definicions dels termes utilitzats en aquest àmbit. Es tracta d'un recurs molt útil, tant per als fabricants i els distribuïdors de torró com per als traductors i per a tota mena de professionals relacionats amb el sector torronaire.

El *Diccionario LID del turrón* és deutor d'una rigorosa aplicació del



mètode terminogràfic, les fases i els protocols del qual trasllueixen en la configuració final del producte. Pels continguts que aporta i la seva disposició formal, és un diccionari que pot complir múltiples funcions i pot proporcionar informació valuosa a perfils diferents d'usuaris.

El resultat final és un diccionari terminològic que conté més de 500 entrades ordenades alfabèticament, amb el castellà com a llengua principal de la nomenclatura i de les descripcions i les informacions complementàries sobre la indústria torronaire incloses en els articles. La inclusió d'equivalents en

català, anglès, rus, xinès mandarí i àrab fa que aquesta obra esdevingui una eina multilingüe molt eficaç per a la traducció i per facilitar els intercanvis comercials i culturals, en fer conèixer de manera documentada i exhaustiva tant el producte — el torró en totes les seves varietats i en totes les formes actuals de presentació comercial— com el procés d'elaboració per obtenir-lo.

Bona part dels termes que figuren en el diccionari es refereixen a conceptes que impliquen classes de productes (140): *pastel de yema*, *turrón*, *turrón a la piedra*, *turrón de guirlache*. Els processos de fabricació, maquinària i utilitatge per a la pro-

173	Español - Otros idiomas	turrón de arroz inflado
	<p>como la mayoría de los turrónes, sino en forma de tiras más estrechas y alargadas, que no suelen estar recubiertas de oblea. Recuerda mucho a los dulces árabes y, probablemente, es una receta evolucionada de la cocina heredada del mundo árabe durante su ocupación. Es una variedad de turrón típica de la provincia de Alicante que se destina para el consumo de la zona de Jijona y alrededores o para entregar como obsequio. También se conoce como <i>terrónico</i>.</p> <p>CA: <i>torró d'alegria</i> GB: <i>sesame brittle turrón</i> RU: <i>туррон с кунжутотом</i> ZH: 焦糖坚果芝麻图隆糖 AR: توررون السعادة</p> <p>turrón de Alicante</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Turrón de cocción hecho con miel, azúcar y clara de huevo hasta obtener una masa a la que posteriormente los meleros añaden la almendra pelada y tostada, mezclándola con las palas o <i>punxes</i> hasta conseguir una distribución homogénea de todos los ingredientes y que, finalmente, se recubre con oblea. Cuando se 2. obtiene la masa adecuada, se recogen cerca de 60 kilos que tiene cada cocida en la mecánica, donde tiene lugar todo el proceso de cocción e incorporación de almendras, y se deposita en moldes con diferentes volúmenes, según el peso de la tableta. La masa se deja enfriar 	<p>hasta cierto punto, dependiendo de si el corte es en frío o en caliente, y finalmente se procede a su envasado. Para la calidad suprema deberá contener un 63% de almendra, un 14% de miel, un 19% de azúcar y un 4% de huevo. Para la calidad extra se necesita un 49% de almendra, un 15% de miel, un 31% de azúcar y un 5% de huevo. Se trata de un alimento muy energético, pues aporta aproximadamente 540kcal por cada 100g, rico en glúcidos, grasas vegetales provenientes de la almendra, y proteínas. Es uno de los turrónes fabricados en Jijona con denominación de origen y uno de los más típicos de España.</p> <p>CA: <i>torró d'Alacant</i> GB: <i>Alicante turrón</i> RU: <i>туррон Аликанте</i> ZH: 阿利坎特图隆糖 AR: توررون اليكانتي</p> <p>turrón de arroz inflado</p> <p>Turrón obtenido de la mezcla y batido de manteca y pasta de cacao con leche y azúcar hasta obtener una masa a la que posteriormente se incorpora arroz hinchado. Comercialmente se suele denominar <i>turrón crujiente</i>.</p> <p>CA: <i>torró d'arròs inflat</i> GB: <i>puffed rice turrón</i> RU: <i>шоколадный туррон с воздушным рисом</i> ZH: 米花图隆糖 AR: توررون الأرز المنفوخ</p>

1. Hiperònim; 2. Ingredients; 3. Procés de producció;
 4. Formes de comercialització; 5. Informació nutricional; 6. Altres dades

ducció constitueixen un altre dels subdominis que ha rebut més atenció (130): *alambre, amasadora, cocida, perola batidora, punto de hebra*; seguit dels conceptes que fan referència a

les matèries primeres (108): *almendra, miel, edulcorante, estabilizante*. Les propietats nutricionals i organolèptiques d'aquestes matèries és un altre dels subdominis conceptuals

tinguts en compte (*aceitosidad, adherencia, masticabilidad*); i finalment la comercialització (*barra, suprema, tableta*) i la referència al marc legal que regula els productes de la indústria torronaire.

Pel que fa a la representació i a la redacció de la definició s'ha respectat el principi terminogràfic segons el qual les definicions han d'iniciar-se amb un descriptor que serveixi per categoritzar el concepte i que el posi en relació amb altres conceptes de l'àmbit, a partir de l'estructuració del sector establerta prèviament. En canvi, tenint en compte els perfils més rellevants dels usuaris, s'ha optat per no incloure la categoria gramatical de les entrades, ni exemples ni contextos d'ús. Per a la redacció de les definicions s'ha incorporat la plantilla de model de definició elaborada per l'editorial LID i establerta per a cadascun dels subcamps temàtics. D'aquesta manera, totes les definicions tenen la mateixa estructura de definició: hiperònim, descripció funcional i altres dades. Vegeu-ne l'exemple de l'esquerra amb els camps marcats, com a mostra.

Tanquem aquesta breu presentació amb la referència bibliogràfica i els crèdits de l'obra, amb el desig que el consulteu tot menjant torrons, sigui quina sigui l'època de l'any. Bon profit!

ISABEL SANTAMARÍA
 Universitat d'Alacant

Diccionario LID del turrón.
 Madrid: LID Editorial, 2015, 272 p.

DIRECTORA: Isabel Santamaría Pérez
 AUTORS: Carmen Marimón Llorca; José Joaquín Martínez Egido; Isabel Santamaría Pérez
 TRADUCTORS: Hany El Erian El Bassal; María Isabel Guardiola Savall; Qi Luo;
 Larissa Timofeeva Timofeev; Chelo Vargas Sierra
 ASSESSORS TÈCNICS: Noemi López Alcaraz; Alexis Verdú Iborra
 PRESENTACIÓ: Dolores Azorín Fernández
 PRÒLEG: Rafael Ansón