

Analisi testuale contrastiva: ristoranti orientali

di Mongardini Alessandro, Sacco Giulia e Tassinello Alice

Università degli Studi di Trieste

Corso di Laurea Triennale in Comunicazione Interlinguistica Applicata

Lingua e Traduzione Tedesco – Italiano II

Anno Accademico 2022/23

Introduzione	3
Lessico	4
Lessico italiano	4
Lessico tedesco	9
Considerazioni sugli aspetti lessicali	14
Morfologia	15
Morfologia italiana	15
Morfologia verbale	15
Morfologia aggettivale	19
Morfologia tedesca	20
Morfologia verbale	20
Morfologia aggettivale	23
Considerazioni sugli aspetti morfologici	23
Sintassi	24
Sintassi italiana	24
Sintassi tedesca	32
Considerazioni sugli aspetti sintattici	39
Pragmatica ed elementi ricorrenti	40
Considerazioni su pragmatica ed elementi ricorrenti	57
Aspetti grafici	57
Conclusioni	77
Bibliografia	78

Introduzione

Nel tentativo di esplorare un territorio non ancora coperto a lezione, abbiamo pensato che i ristoranti etnici potessero costituire un'ottima soluzione. Oltre ad essere un tema differente e, a nostro avviso, originale, crediamo che questa tipologia di testi rappresenti un terreno quasi neutrale in cui italiano e tedesco possono esprimersi al meglio. Le culture a cui si fa riferimento in questi testi, infatti, si pongono al di fuori del contesto culturale di italiano e tedesco, dei quali, quindi, verranno esaltati gli aspetti più profondi e salienti.

Per fare ciò abbiamo raggruppato 11 testi tedeschi e 9 testi italiani, cercando di differenziare i tipi di cucina nazionale e le tipologie di ristorante per ciascuna delle due lingue. Dalle più popolari tradizioni culinarie cinese e giapponese a quelle speziate di India e Medio Oriente, tradizione e innovazione si combinano armoniosamente nella narrativa di questi ristoranti. Inoltre, abbiamo voluto includere nella nostra analisi anche testi relativi a locali di alta fascia o addirittura stellati per scardinare l'antiquata concezione di "semplice" ristorante etnico e coprire quante più sfumature e quanti più aspetti possibile. Ciononostante, riconosciamo la relativa insufficienza del nostro corpus e il non-assolutismo dei risultati della nostra ricerca.

I livelli di analisi che abbiamo considerato sono: lessico, morfologia, sintassi, pragmatica e aspetti grafici. Quest'ultima categoria è stata un'aggiunta necessaria, in quanto i testi da noi scelti sono tutti tratti da siti web. Ogni livello di analisi costituisce una sezione del nostro documento, ciascuna delle quali è poi divisa in una parte relativa alla lingua italiana e una a quella tedesca. Le differenze e le somiglianze individuate tra le due lingue sono poi riassunte e raggruppate alla fine di ogni sezione. Naturalmente, viene dato ampio spazio ad esempi concreti tratti dai testi da noi analizzati, a supporto delle nostre considerazioni linguistiche.

Lessico

Lessico italiano

Nei testi italiani il lessico più utilizzato è quello nell'ambito della cucina e della gastronomia. Lo scopo è presentare i piatti tipici della cucina orientale e l'importanza accordata alle materie prime e agli ingredienti di prima qualità.

- ristoranti di cucina giapponese e fusion
- concedersi una pausa pranzo
- ritemprarsi con una cena rilassante
- fonde insieme tradizioni culinarie diverse
- sapori al tempo stesso nuovi e antichi
- rigorosa selezione di materie prime di altissima qualità
- mani sapienti degli chef
- tecniche di preparazione, abbinamento e degustazione
- bancone adiacente alla cucina
- nastro trasportatore
- pietanze contenute in piattini di colore diverso
- servire le vivande
- diverse specialità
- sushiman intento nella preparazione dei piatti
- servizio al tavolo
- cena intima
- servizio accurato e discreto
- cucina cinese
- top chef
- gustosi piatti cinesi
- gustosi ravioli fatti a mano e specialità al vapore, alla griglia e al wok
- 3 menù
- Progetto food
- l'okonomiyaki, la tipica frittata giapponese
- ristorazione milanese

- zuppa di miso, onigiri, edamame, yakisoba e udon, ma anche il katsu sandwich, tipico panino giapponese ripieno di maiale impanato e fritto, takoyaki e il curry giapponese
- cucina nipponica
- una cucina al barbecue “all’indiana”
- lunga marinatura fatta di un insieme sottile di yogurt, limoni e spezie

In questa tipologia testuale si ripete più e più volte la metafora del viaggio, connessa all’esperienza sensoriale che non coinvolge solo il gusto bensì tutti i 5 sensi.

- Un viaggio tra i sapori contemporanei della cucina orientale
- un modo unico di viaggiare col gusto
- un ricco viaggio gastronomico alla ricerca dei veri sapori orientali
- un viaggio dentro una delle culture popolari
- un gusto che coinvolge tutti i sensi
- un percorso all’insegna del gusto
- con i suoi gusti e sapori famosi nel mondo
- con raffinati principi di gusto
- coinvolgere e stimolare tutti i sensi
- esaltazione delle sensazioni visive, uditive, tattili e olfattive

La scelta dei verbi in questi testi presi in esame rimanda all’idea di relax, desiderio, piacere e ricerca di un momento per scollegarsi dalla quotidianità e concedersi un momento speciale.

- concedersi una pausa pranzo o ritemprarsi con una cena rilassante
- prendersi il giusto tempo e dimenticare le incombenze della vita quotidiana
- Abbandonati al piacere goloso
- un angolo di quiete a un passo dalla città
- Sedetevi, rilassatevi, godetevi l’ambiente e lasciatevi coccolare e stupire dalla nostra cucina
- La cena è un’esperienza che non può essere sacrificata nemmeno a casa
- Dedica il tempo per te e i tuoi affetti

Si enfatizza la tradizione di lunga durata che spesso si fonde con l'innovazione creando un ossimoro, portando due tradizioni culinarie differenti a fondersi.

- tradizione e innovazione s'incontrano
- fonde insieme tradizioni culinarie diverse
- una tradizione moderna
- chef in grado di valorizzare la tradizione millenaria
- La tradizione culinaria cinese
- il meglio della tradizione orientale a tavola
- iconico piatto di strada della tradizione giapponese
- la tradizione della birra e del vino
- Un locale di lunga tradizione e di impronta piemontese
- Un omaggio alla tradizione di questo posto
- dare testimonianza di una tradizione millenaria
- una grande tradizione familiare
- finestra aperta sull'Oriente e le sue tradizioni
- alcune tradizioni fortemente radicate nell'identità cinese
- Design contemporaneo e antica tradizione

Quando si parla dell'ambiente, quest'ultimo deve essere di un certo livello ma caratterizzato sempre dalla sobrietà che possa contribuire al rilassamento del cliente.

- un'atmosfera dove nessun dettaglio è stato lasciato al caso
- L'arredamento, minimale e chic, coniuga in modo armonioso la geometrizzazione dell'esperienza occidentale con continui rimandi ad elementi della natura, tipici del mondo orientale
- uno spazio dove ogni elemento superfluo viene meno
- un'ambiente raffinato ed accogliente
- un angolo di quiete a un passo dalla città
- un ambiente sofisticato e completamente circondato dai fiori, i colori e gli aromi tipici dell'India del Nord
- ristorante accogliente situato al centro di Firenze
- un'esperienza sempre più curata nel dettaglio
- moderna e raffinata, dal carattere forte e personale, in continua evoluzione

- Così tegole con oltre un secolo di storia vengono reinterpretate e utilizzate a rivestimento di pareti in cemento grezzo
- Design contemporaneo e antica tradizione sono la nuova essenza di Ba, un mondo fatto di contrasti e sfumature morbide ma fortemente identitarie

Un altro aspetto che viene sottolineato dal lessico di questi testi è la professionalità dello staff e l'importanza dell'accoglienza del cliente che all'interno del ristorante arriva a sentirsi a casa.

- grazie alla comprovata esperienza
- mani sapienti degli chef
- profonda conoscenza delle tecniche di preparazione, abbinamento e degustazione
- con ben 30 anni di esperienza
- Accogliamo con gentilezza e professionalità i nostri clienti
- Gestito con amore per la sua terra dal sig. Islam Shahidul
- Da noi vi sentirete a casa
- mostra tutto l'entusiasmo di questo chef in erba
- Benvenuti a casa nostra
- Classe 1990, Mehdi sta scalando la strada del successo, tentando di lasciare un segno nel mondo della ristorazione grazie ai suoi piatti creativi
- grande chef e titolare della nazionale italiana cuochi per sei anni consecutivi
- Accogliere un ospite in casa propria richiede impegno e dedizione nel capirlo
- garantire un'esperienza su misura ai nostri ospiti
- esperienza che si adatti come un vestito cucito su misura per i nostri ospiti
- uno staff amichevole e preparato
- un gruppo di talentuosi cuochi ed esperti camerieri che parlano perfettamente inglese

Notiamo in questi testi il tentativo del ristoratore di discostarsi dagli altri ristoranti cercando di mettersi in contrapposizione con la concorrenza.

- Malamente rappresentate dai ristoranti usa-e-getta che sono accomodati nelle nostre sonnecchianti province

- Maido è riuscito in poco tempo a distinguersi nel panorama della ristorazione milanese e romana come il locale streetfood di qualità in cui poter assaporare il vero cibo dei Manga
- con l'ambizione di voler portare in Italia street food tipici di alcuni paesi e non ancora mainstream

Abbiamo anche riscontrato alcune nominalizzazioni:

- preparazione
- abbinamento
- degustazione
- impiattamento

Sono inoltre presenti un grande numero di aggettivi e superlativi con connotazione positiva che mettono in risalto i punti forti dei ristoranti agli occhi dei clienti.

- Altissima qualità
- Piacevolissimi all'occhio e al palato
- Giovanissimo
- Uno dei primissimi ristoranti indiani della città
- La ricercatissima cucina giapponese
- Uno dei più apprezzati
- Ricco di verde
- Estrema cura
- La splendida cucina
- esaltati con maestria
- esaltata in tutte le sue sfaccettature

Spesso gli aggettivi vengono proposti a coppie:

- accurato e discreto
- raffinato ed accogliente
- moderna e raffinata
- forte e personale

- contrasti e sfumature morbide
- gentilezza e professionalità
- amichevole e preparato

Possiamo sottolineare anche la presenza di diversi forestierismi, in particolare anglicismi e qualche francesismo.

- fusion
- sushiman
- food
- format
- street food
- mainstream
- cult
- experience
- expats
- founder
- chic
- patron

Lessico tedesco

Anche nei testi in tedesco è il lessico legato alla cucina e alla ristorazione a predominare: anche qui si tende a sottolineare, più che nei testi italiani, la freschezza e la qualità delle materie prime.

- Orientalische Delikatessen
- selbstzubereiteter Köstlichkeiten
- vom frischen Hummus und feiner Tahinsauce über Vollkornpitas
- vegetarischen, veganen und Fleischfüllungen
- spezielles Brot
- täglich frisch für unsere Gäste zubereitet

- ägyptische Spezialitäten
- unterschiedliche orientalische Küchen
- eine gehobene und “gewobene” Küche
- eine warme OSB-Rolle oder ein Tellergericht
- feinen Verpackungen
- hochqualitatives Streetfood
- hausgemachten Köstlichkeiten
- jeder Pita und jedem Gericht
- um frischesten Produkte der Saison zu verwenden
- mit einer speziellen Pita
- einmaligen türkischen Spezialitäten
- von der erlesenen Auswahl und der Qualität der türkischen Weine
- mit einem traditionellen Rakı-Abend
- die traditionelle afghanische Kochkunst
- Die tadellose Frische aller verwendeten Zutaten und Produkte
- Fisch und Fleisch vom Lavasteingrill
- Aromen, die Sonne im Herzen tragen
- Frische Kräuter und Gewürze
- frisch zubereitet aus besten Zutaten

Un altro elemento sicuramente predominante a livello lessicale è l'idea di relax e la volontà di offrire ai clienti l'opportunità di prendersi una pausa.

- Genießen
- Sich freuen
- begrüßen
- Legen Sie eine Pause
- Lassen Sie sich verzaubern
- Wir verwöhnen Sie
- Erfreuen

Il lessico nei testi tedeschi rispetto a quelli italiani mette maggiormente in luce la presenza di piatti salutari e la possibilità di adattarsi anche alla dieta vegana e vegetariana ma anche ad allergie e intolleranze alimentari.

- Frisch, leicht und gesund!
- diese allerdings lebensbedrohlich für ihre Gesundheit sein
- leichte Allergien & Unverträglichkeiten
- ausschließlich mit laktosefreien Produkten
- den nahrhaften vegetarischen, veganen und Fleischfüllungen
- eine große vegetarische Tradition
- vegetarischen Gerichten
- speziell abgestimmte vegane und vegetarische Gerichte
- ein veganes Menü

Il lessico sottolinea anche l'ospitalità nei confronti dei clienti che troverà il personale a sua completa disposizione.

- höchste Gastfreundschaft
- Die gebürtige Afghanin Narges erzählt ihren Gästen persönlich von der Kultur
- Unserem Familienbetrieb sind Geselligkeit und Wertschätzung sehr wichtig
- Mein Team und ich freuen uns, Ihnen einen unvergleichlichen Abend wie in meiner libanesischen Heimatstadt BaalBek zu bereiten
- Gerne stellen wir Ihnen ein Buffet oder Catering nach Ihren Wünschen zusammen
- Das gesamte Shi-Mai-Team freut sich darauf, Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen
- Herzlich willkommen im Shi-Mai

Anche l'arredamento degli interni viene descritto e si predilige l'atmosfera urbana e un design moderno o un ambiente che ricordi il luogo d'origine dei piatti che si stanno per assaggiare.

- Das detailreiche Raumdesign verknüpft orientalische Gestaltungsreferenzen mit modernen westlichen Elementen und macht dadurch diese kulturelle Hybridität erlebbar
- Ein orientalisches Ambiente
- in den orientalischen Räumlichkeiten

- Das Ambiente des Restaurant TIM RAUE ist betont schlicht und von der urbanen Atmosphäre der Großstadt Berlin geprägt
- Durch die harmonische Verbindung von Vergangenheit und Gegenwart spiegelt das Interieur darüber hinaus auch den Werdegang des in Kreuzberg aufgewachsenen Tim Raue wider
- Boden aus gegossenem Asphalt
- Galeriebeleuchtung
- die wie Exponate wirkenden Möbel
- Möbel aus amerikanischem Nussbaum
- edle Kvadrat Stoffe
- Modernes Design
- dunkle gemütliche Töne
- Original-Möbel aus Vietnam und ein neues Musik- und Lichtkonzept
- auf minimalsten Raum und in interkulturellem Ambiente

Un aspetto che viene spesso ribadito dal lessico è la visione della cucina come una forma d'arte vera e propria che vuole essere esibita ai clienti.

- der Kunst des Essens
- die traditionelle afghanische Kochkunst

La cucina anche qui viene vista come un viaggio metaforico tra sapori e un'esperienza sensoriale a tutto tondo.

- das euch auf eine Reise der Gefühle und Stimmungen mitnehmen soll.
- Die Speisekarte zum Lunch oder Dinner ist eine Einladung zu einer Reise quer durch Asien
- zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis fusioniert
- erleben Sie
- Am besten ist das zu erleben
- Hier wird jede Mahlzeit zum Erlebnis!
- genießen Sie mit allen Sinnen die afghanische Küche
- die mit Sicherheit Ihren Gaumen erfreuen
- mit europäischen Geschmacksrichtungen kombiniert

Un altro elemento importante a livello lessicale è la fusione tra tradizione e originalità che riesce a unire passato e presente.

- aus traditionellen Kochkünsten des südlichen Ägyptens
- mit einem traditionellen Rakı-Abend
- eine große vegetarische Tradition
- die traditionelle afghanische Kochkunst
- ganz in der kulinarischen Tradition unserer Familie
- einer traditionellen und authentischen vietnamesischen Küche

La specialità e l'unicità sono due concetti che i ristoratori vogliono trasmettere al possibile cliente: tale intento è chiaramente rispecchiato all'interno dei testi.

- zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis
- Dort entwickelte er eine einzigartige kulinarische Sprache
- die einzigartige Atmosphäre
- ein einzigartiges Menü
- Aspekte wie Kreativität, Einzigartigkeit und Freiheit
- spezielles Brot
- mit einer speziellen Pita
- speziell abgestimmte vegane und vegetarische Gerichte

Aggettivi valorizzanti e superlativi:

- die frischesten Produkte
- die besten Voraussetzungen
- der besten und gesündesten der Welt
- aus besten Zutaten
- renommiertesten Restaurantkritikern
- wunderbare Gastfreundschaft
- tadellose Frische
- Höchste Gastfreundschaft
- unvergleichlichen Abend

Sono presenti alcuni forestierismi, in particolare anglicismi:

- Twist
- Flair
- Street-food
- Sealife
- Service
- Takeaway
- Fingerfood & Catering Format

E infine abbiamo riscontrato diverse nominalizzazioni:

- eine vielfältige Auswahl
- in feinen Verpackungen
- auf eure Bestellungen
- Seit der Eröffnung
- In den letzten Strahlen des Tages
- die als Verbindung

Considerazioni sugli aspetti lessicali

Per quanto riguarda gli aspetti lessicali abbiamo riscontrato che sia nei testi italiani che in quelli tedeschi l'ambito semantico più diffuso è quello della cucina e della gastronomia. I termini fanno riferimento alle pietanze che è possibile consumare nei ristoranti, alle modalità di cottura e ad altre specificità tipiche della cucina orientale. Sia nei testi italiani che in quelli tedeschi si fa leva sul concetto di viaggio culinario che porta il cliente a essere coinvolto sensorialmente anche grazie alla freschezza e all'alta qualità dei prodotti e delle materie prime. La tradizione è un altro elemento condiviso tanto dai testi tedeschi quanto da quelli italiani, una tradizione che viene spesso accostata all'originalità e alla capacità di rivisitare questi piatti tipici in ottica moderna. Per quanto riguarda il personale dei ristoranti i testi italiani sottolineano la professionalità dello staff, mentre i testi tedeschi si concentrano di più sull'accoglienza dell'ospite. Rimane fondamentale nei testi di entrambe le lingue l'idea di

concedersi un momento di relax lontano dalla quotidianità e di prendersi una pausa da trascorrere in compagnia. Oltre alla descrizione dei piatti in molti testi viene lasciato spazio alla descrizione degli interni del ristorante: i testi italiani prediligono un arredamento minimalista, moderno e attento ai dettagli, mentre nei testi tedeschi emergono ambienti orientali o dal design minimale e moderno. Infine, rileviamo in entrambi i casi diversi forestierismi, principalmente anglicismi relativi all'ambito culinario e qualche francesismo nei testi italiani.

Morfologia

Morfologia italiana

Morfologia verbale

Il modo più diffuso è senza dubbio l'indicativo.

Il tempo più comune nei testi di lingua italiana è il tempo presente.

- tradizione e innovazione s'incontrano
- L'arredamento, minimale e chic, coniuga in modo armonioso
- La splendida cucina a vista ospita uno staff cosmopolita
- grazie alla comprovata esperienza, fonde insieme tradizioni culinarie diverse
- L'estrema cura nella realizzazione dei piatti si basa su una rigorosa selezione
- ma nasce da una profonda conoscenza delle tecniche
- Lungo un bancone adiacente alla cucina scorre un piccolo Kaiten
- un nastro trasportatore che presenta agli avventori pietanze
- L'impiattamento diventa un gioco di proporzioni
- un gusto che coinvolge tutti i sensi
- che in Italia prepara gustosi ravioli
- ti propone dei menù degustazioni completi
- assaggia le specialità cotte nell'apposita vaporiera
- nasce nel 2014 da un'idea di Costanza Zanolini
- immerge i clienti in un mondo immaginario

- che conoscono e apprezzano la cucina indiana
- A ciò si aggiunge il divieto di bevande alcoliche
- ridanno forza e curano apatia
- Mehdi arriva in Italia
- che oggi apre le porte a una nuova cucina
- ci pensiamo noi
- Le nostre Box sono qualcosa di completamente diverso dal tradizionale asporto
- parlano perfettamente inglese
- la maggior parte dei quali sono clienti abituali

I tempi passati non sono molti, rileviamo qualche passato prossimo e pochissimi passati remoti.

- che si sono accomodati nelle nostre sonnacchianti province
- l'Italia non ha ancora avuto il piacere
- ristorazione è nata dalla passione per viaggi e cibo
- Maida è riuscito in poco tempo
- lo ha reso un punto di riferimento
- è arrivato per la prima volta a Roma
- Maria Maddalena Pautasso ha ceduto il testimone al nuovo chef
- che ha ripensato l'intero spazio
- lui ha trasformato, con un tocco di personalità, in "Mehdi a Casa Pautasso"
- Per questo motivo abbiamo creato un metodo
- ebbe origine ad Osaka

Viene impiegato anche il futuro semplice che permette al lettore di pregustare quello che il ristorante propone.

- vi ritroverete immersi in un'atmosfera dove nessun dettaglio è stato lasciato al caso
- vi sentirete a casa
- avrete modo di apprezzare l'autentica cucina indiana
- Vi consiglieremo i migliori piatti
- Sarà lui a diventare il suo maestro

- non dovrai scegliere i singoli piatti
- ma avrai la possibilità di scegliere direttamente la tua Cena
- che costruiremo su misura per te
- a Roma troverai l'autentica cucina dell'India del nord
- Al Sitar proverai una piacevole e sontuosa esperienza gastronomica

Seppur con frequenza minore, troviamo anche il modo congiuntivo.

- per coloro i quali fossero interessati
- come ben sa chiunque abbia alzato la testa
- se ci fosse vita oltre all'involantino primavera
- affinché i sapori penetrino a fondo
- che si adatti come un vestito
- che il cibo giapponese sia rappresentato

Incontriamo nel testo anche alcuni imperativi che permettono un avvicinamento tra il lettore e chi sta scrivendo.

- Sedetevi, rilassatevi, godetevi l'ambiente e lasciatevi coccolare e stupire dalla nostra cucina. Benvenuti a casa nostra
- Dedica il tempo per te e i tuoi affetti

Anche i modi indefiniti giocano una parte importante in questi testi.

Ricorrono maggiormente i participi passati:

- Situato nei pressi della Fiera
- La sala, riservata a chi volesse approfittare del servizio al tavolo
- arredato in modo sobrio secondo lo stile orientale
- diventata ormai cult da Maido
- il cibo di strada giapponese tanto amato nei cartoni animati
- Gestito con amore per la sua terra dal sig. Islam Shahidul
- fortemente influenzata dai principi dietetici dell'Ayurveda
- preparata con le più antiche ricette della cultura popolare nipponica
- un ristorante accogliente situato al centro di Firenze

- Spaghetti all'uovo serviti con brodo di carne"
- diventato in Giappone il "piatto del popolo per eccellenza" durante tutto il '900
- una zuppa di spaghetti di frumento accompagnata da elementi estremamente caratteristici
- cucinati con la più antica ricetta della cultura giapponese
- affidati alle mani di grandi chef asiatici
- rivisitate in chiave contemporanea

Una grande quantità di gerundi:

- accogliendo gli ospiti in uno spazio dove ogni elemento superfluo viene meno
- ammirando al tempo stesso il sushiman intento nella preparazione dei piatti
- ascoltando le vostre preferenze
- cercando sempre l'abbinamento giusto fra il cibo e le bevande.
- lasciandosi guidare da una spiccata creatività
- tentando di lasciare un segno nel mondo della ristorazione
- facendogli conoscere i prodotti della sua terra
- prendendolo a lavorare con sé
- insegnandogli i trucchi dell'alta ristorazione
- ponendo attenzione ai dettagli
- riducendo lo stress nella scelta dal menù
- una tradizione millenaria usando ingredienti di prima qualità
- Entrando in punta di piedi in un panorama sicuramente rarefatto

E un numero notevole di infiniti:

- in grado di coinvolgere e stimolare tutti i sensi
- Questo modo originale di servire le vivande
- al fine di mantenere inalterata l'altissima qualità dei nostri prodotti
- dimenticare le incombenze della vita quotidiana
- in grado di valorizzare la tradizione
- per assaggiare il meglio della tradizione orientale
- avrete modo di apprezzare l'autentica cucina indiana
- il divieto di consumare carne di maiale

- tentando di lasciare un segno nel mondo della ristorazione
- nel tentativo di mantenere vive in lui le sue origini marocchine
- a dirigere la cucina di una struttura storica
- è necessario soddisfare le aspettative

Senza ombra di dubbio la forma predominante è quella attiva ma sporadicamente appaiono anche i passivi.

- nessun dettaglio è stato lasciato al caso
- i cui singoli sapori sono esaltati con maestri
- l'esperienza della degustazione è esaltata in tutte le sue sfaccettature
- Il pollo o il pesce vengono intagliati profondamente
- finché non viene notato da Federico Coria
- oltre un secolo di storia vengono reinterpretate e utilizzate a rivestimento di pareti in cemento grezzo
- vengono posti ad abbellimento delle grandi vetrate

Tra i verbi servili osserviamo maggiormente il verbo *potere*:

- puoi assaggiare le preparazioni dello chef
- in cui poter assaporare
- dove poter assaggiare
- per poter degustare
- non può dar luogo ad equivoci
- che avrete sicuramente già potuto conoscere tramite i film
- Il ristorante può ospitare fino a 50 coperti

Mentre il verbo *dovere* appare raramente e *volere* è assente:

- Infatti non dovrai scegliere i singoli piatti
- che dovete assolutamente provare

Morfologia aggettivale

Per quanto riguarda la morfologia aggettivale predominano sicuramente i superlativi assoluti:

- altissima qualità
- piacevolissimi all'occhio e al palato
- il giovanissimo Mehdi El Omari
- da piccolissimo
- giovanissima età
- uno dei prmissimi ristoranti indiani
- la ricercatissima cucina giapponese

E anche un gran numero di superlativi relativi:

- paese più vasto al mondo...
- Il benvenuto più apprezzato
- culture gastronomiche più ampie del mondo.
- per i palati più curiosi
- uno dei quartieri più dinamici
- le più antiche ricette della cultura popolare nipponica.
- la più antica ricetta della cultura giapponese
- quella più conosciuta in Europa

I comparativi sono praticamente assenti.

Morfologia tedesca

Morfologia verbale

Anche in lingua tedesca il presente dell'indicativo è il tempo verbale in assoluto più frequente.

- welches unterschiedliche Kulturen zusammenwebt
- findet ihr eine vielfältige Auswahl täglich selbstzubereiteter Köstlichkeiten
- Die Oriental Sandwich Bar definiert eine Schnittstelle zwischen Orient und Okzident
- fungiert die Küche als mystisches Element des Verwebens
- Unterschiedliche Welten treffen aufeinander
- Das detailreiche Raumdesign verknüpft orientalische Gestaltungsreferenzen
- macht dadurch diese kulturelle Hybridität erlebbar
- In diesem Sinne stellt O.S.B eine gehobene und “gewobene” Küche dar
- Die Speisekarte des Miznon wechselt täglich
- die auf regionalen mediterranen Produkten basiert
- Im BABA PIRZOLA erwarten wir Sie am Wittenbergplatz
- lassen sich von der erlesenen Auswahl
- Oder Sie probieren es mal mit einem traditionellen Rakı-Abend
- Unsere Namensgebung verdanken wir den gleichnamigen Buddha-Statuen im BAMYAN Tal
- Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit
- Das Restaurant Bamyán Narges bietet viele verschiedene Spezialitäten an
- Die gebürtige Afghanin Narges erzählt ihren Gästen persönlich von der Kultur
- Auch der Name BaalBek erinnert heute noch an die Verbundenheit Zu diesem Gott
- Denn ich bin ein Sohn Baalbeks
- denn dieser repräsentiert Stärke, Ausdauer und Strebsamkeit
- Im Restaurant TIM RAUE servieren wir eine asiatisch inspirierte Küche
- Wir verzichten daher auf Beilagen wie Brot, Nudeln und Reis

Il passato dell’indicativo compare principalmente nelle sezioni dedicate alla storia dei ristoranti.

- Am 17.Oktober 2014 haben Frau Salwa Ghobrial, Herr Mina Yaney und Herr Bischoy Yaney die Oriental Sandwich Bar eröffnet
- Als Kind begleitete er seinen Großvater auf die lokalen Märkte
- 1989 eröffnete er sein erstes Restaurant Oceanus
- Dort entwickelte er eine einzigartige kulinarische Sprache

- in dem Besitzerin Narges einst als Kind diese riesigen und berühmten Skulpturen bewunderte
- Vor Jahrtausenden entstand diese Stadt
- wie meine Mama ein kleines Buch herausnahm
- in dem sie alle ihre wunderbaren Briefe schrieb – dachten wir
- wenn wir zusammensaßen und eines ihrer neu kreierten Gerichte probierten
- und hat uns daher auch zu unserem Logo geführt, dem Kolibri

Allo stesso modo il futuro non è molto diffuso:

- Wir werden Ihnen in diesem Falle keine Speisen offerieren
- Verfeinert werden die Gerichte durch französische Akzente, dessen Ursprung aus der Historie der Kolonialzeit rühren

Il modo congiuntivo è presente nella forma del Konjunktiv II ma è estremamente raro:

- dass zwar Details der Arbeitsschritte fehlen könnten

La forma dell'imperativo è invece molto più utilizzata nei testi tedeschi che in quelli italiani, chi scrive i testi si rivolge al lettore tedesco in maniera diretta.

- Genießt eine warme OSB-Rolle
- oder schnappt euch eure Delikatesse
- Legen Sie eine Pause ein und genießen Sie mit allen Sinnen
- Lassen Sie sich verzaubern von unseren Gerichten
- Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst.
- Bitte reservieren Sie rechtzeitig oder nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf.
- Entdecken Sie bei uns die Vielseitigkeit der asiatischen Küche

Troviamo alcune costruzioni infinitive:

- hochqualitatives Streetfood anzubieten
- rustikalen und legeren Raum einzufangen
- begrüßen zu dürfen

La forma predominante è quella attiva ma le frasi passive non sono poche, sicuramente molte di più rispetto ai testi italiani.

- und werden sanft vernetzt
- Ein ehemaliges Internetcafé wurde von Architekt Mina Yaney umgebaut
- welche von Generation zu Generation weitergegeben wurden
- Diese Rezepte wurden von ihr erweitert und mit europäischen Geschmacksrichtungen kombiniert
- Ihre hausgemachten Köstlichkeiten wurden unerwartet schnell von Wiens renommiertesten Restaurantkritikern entdeckt und in hohem Maße gelobt
- Das erste Miznon wurde 2011 in Tel Aviv eröffnet
- Shani wurde 1959 in Jerusalem geboren
- das hochprozentige Nationalgetränk aus Anis wird mit vielen kleinen Vorspeisen (Meze) zelebriert
- die nach eigenen Rezepten im Familien-betrieb hergestellt werden
- Zutaten immer frisch zubereitet werden
- Küchenphilosophie charakterisiert werden kann

Per quanto riguarda i verbi modali individuiamo principalmente *können*.

- Aber natürlich können Sie das afghanische Flair aber auch im klassischen Restaurantbereich genießen
- darum können auch geschlossene Veranstaltungen in den orientalischen Räumlichkeiten gefeiert werden
- dass zwar Details der Arbeitsschritte fehlen könnten
- Hier können Sie sich außerdem die wichtigsten Fußballspiele in Sky-Live-Übertragungen ansehen

Morfologia aggettivale

Per quanto riguarda la morfologia aggettivale, nei testi tedeschi rileviamo principalmente superlativi.

- die frischesten Produkte
- die besten Voraussetzungen
- der besten und gesündesten der Welt
- aus besten Zutaten
- renommiertesten Restaurantkritikern

I comparativi sono invece meno frequenti:

- Die Überraschung war erstaunlich, als wir uns die Seiten genauer ansahen aber weniger scharf als in der thailändischen

Considerazioni sugli aspetti morfologici

Dall'analisi della morfologia riscontriamo che in entrambe le lingue il modo indicativo trova più spazio rispetto al congiuntivo. Il tempo più frequente è senza alcun dubbio il presente sia per i testi italiani che per i testi tedeschi, mentre il passato viene utilizzato principalmente quando si parla della storia dei ristoranti e dei loro fondatori. Anche il futuro è presente seppur non molto diffuso, appare più nei testi italiani che in quelli tedeschi. L'imperativo è presente in entrambi i testi ma nei testi tedeschi ci si rivolge più direttamente al lettore rispetto ai testi italiani. La forma predominante è in entrambe le lingue quella attiva, nonostante questo abbiamo rilevato passivi nei testi di entrambe le lingue, soprattutto nei testi tedeschi. Entrambi i testi fanno uso dei verbi modali, in particolar modo *potere*, un verbo che esprime in questi testi la vasta gamma di opzioni all'interno dei ristoranti. In italiano riscontriamo un gran numero di participi passati, infiniti e gerundi mentre in tedesco prevalgono le frasi infinitive e le nominalizzazioni.

Per quanto riguarda la morfologia aggettivale le due lingue si comportano esattamente allo stesso modo: molti superlativi assoluti e relativi che esaltano le caratteristiche uniche dei singoli ristoranti e pochissimi comparativi.

Sintassi

Sintassi italiana

Nei testi italiani osserviamo una prevalenza di **frasi lunghe e molto lunghe**, alcune delle quali superano addirittura le **50 parole**. Ricordiamo che quando si parla di scrittura web il limite massimo di parole per frase dovrebbe attestarsi intorno alle 15 parole, per non gravare sulla comprensione del testo da parte del lettore.

Eccone alcuni esempi:

- L'estrema cura nella realizzazione dei piatti si basa su una rigorosa selezione di materie prime di altissima qualità, i cui singoli sapori sono esaltati con maestria dalle mani sapienti degli chef e, all'occorrenza, amalgamati con una creatività che non è frutto del caso, ma nasce da una profonda conoscenza delle tecniche di preparazione, abbinamento e degustazione.
- L'arredamento, minimale e chic, coniuga in modo armonioso la geometrizzazione dell'esperienza occidentale con continui rimandi ad elementi della natura, tipici del mondo orientale, accogliendo gli ospiti in uno spazio dove ogni elemento superfluo viene meno, per lasciare luogo all'esaltazione delle sensazioni visive, uditive, tattili e olfattive.
- Oggi IKO ripropone questa esperienza per coloro i quali fossero interessati ad assaggiare diverse specialità, ammirando al tempo stesso il sushiman intento nella preparazione dei piatti che, al fine di mantenere inalterata l'altissima qualità dei nostri prodotti, non restano mai sul nastro per più di 45 minuti.
- Il ramen classico è una zuppa di spaghetti di frumento accompagnata da elementi estremamente caratteristici quali, ad esempio, il miso piccante e speziato: una delizia per il palato che avrete sicuramente già potuto conoscere tramite i film, gli anime ed i manga che la cultura orientale ha esportato in tutto il mondo.
- Entrando in punta di piedi in un panorama sicuramente rarefatto, fondato più sulla quantità che la qualità, Ba pone da subito le basi per una rottura sostanziale, portando

in tavola la vera cucina tipica cantonese, quella più conosciuta in Europa, specializzandosi nel Dim Sum.

Nelle frasi prevale la **struttura ipotattica**, in particolare le subordinate **relative**:

- La splendida cucina a vista ospita uno staff cosmopolita *che*, grazie alla comprovata esperienza, fonde insieme tradizioni culinarie diverse, in un rimando di sapori al tempo stesso nuovi e antichi.
- ... ammirando al tempo stesso il sushiman intento nella preparazione dei piatti *che*, al fine di mantenere inalterata l'altissima qualità dei nostri prodotti, non restano mai sul nastro per più di 45 minuti.
- In tal modo, l'estetica del cibo diventa amplificatore di un gusto *che* coinvolge tutti i sensi e che trova infine nell'assaggio la conferma definitiva del piacere.
- La sala, riservata a chi volesse approfittare del servizio al tavolo, è il luogo *dove* si esprime tutta la filosofia di IKO.
- Per questa ragione in India, in ogni ristorante è facile trovare menu interamente vegetariani e menu a base di pesce e di carne *i cui* piatti sono costituiti da agnello, montone e pollo, carni *su cui* non pesa alcuna interdizione religiosa.
- Le creazioni di Mehdi sono frutto di un'autentica passione per il cibo e per le cose buone, e hanno spesso un lato divertente ed estroso, *che* mostra tutto l'entusiasmo di questo chef in erba.
- Un locale di lunga tradizione e di impronta piemontese, *in cui* Maria Maddalena Pautasso ha ceduto il testimone al nuovo chef patron, il giovane Mehdi El Omari, *che* ha ripensato l'intero spazio e l'offerta gastronomica lasciandosi guidare da una spiccata creatività.
- Il nostro obiettivo è quello di proporre un'esperienza *che* si adatti come un vestito cucito su misura per i nostri ospiti.
- ... portata allo splendore e alla vitalità da un gruppo di talentuosi cuochi ed esperti camerieri *che* parlano perfettamente inglese.

- Banki Ramen è il posto migliore *dove* poter assaggiare l'originale cucina popolare giapponese a Firenze ...
- ... una delizia per il palato *che* avrete sicuramente già potuto conoscere tramite i film, gli anime ed i manga *che* la cultura orientale ha esportato in tutto il mondo.

Meno ricorrente, invece, la **struttura paratattica**:

- ... amalgamati con una creatività che non è frutto del caso, *ma* nasce da una profonda conoscenza delle tecniche di preparazione, abbinamento e degustazione.
- ... è una cucina al barbecue "all'indiana" con raffinati principi di gusto e dietetica poiché la cucina tandoori non è solamente un modo di cottura senza grassi *ma* è anche un modo di preparazione.
- Infatti non dovrai scegliere i singoli piatti *ma* avrai la possibilità di scegliere direttamente la tua Cena che costruiremo su misura per te.
- Abbandonati al piacere goloso dei ravioli fatti a mano, *oppure* assaggia le specialità cotte nell'apposita vaporiera di bambù e i piatti a base di pesce fresco.
- Figlio di genitori marocchini, Mehdi arriva in Italia (a Bergamo, per la precisione) giovanissimo, e qui cresce insieme alle sue due sorelle più piccole ...
- Sedetevi, rilassatevi, godetevi l'ambiente e lasciatevi coccolare e stupire dalla nostra cucina.
- Il ramen è un vero simbolo d'identità nazionale e, a Firenze, è presente un ristorante giapponese dove poter assaggiare questa imperdibile prelibatezza ...

Le **implicite** sono largamente utilizzate e costruite soprattutto con il **participio passato** e il **gerundio**. Meno frequenti, invece, le implicite con verbo all'infinito.

- *Entrando* in punta di piedi in un panorama sicuramente rarefatto, fondato più sulla quantità che la qualità, Ba pone da subito le basi per una rottura sostanziale, *portando* in tavola la vera cucina tipica cantonese, quella più conosciuta in Europa, *specializzandosi* nel Dim Sum.
- L'amore per la cucina asiatica scorre nelle vene della famiglia Liu da oltre vent'anni, *traducendosi* in una vera e propria finestra aperta sull'Oriente e le sue tradizioni, *rivisitate* in chiave contemporanea.
- Il gyoza è una pietanza costituita da celeberrimi ravioli di carne, *cucinati* con la più antica ricetta della cultura giapponese, una vera specialità.
- Sarà lui a diventare il suo maestro, *prendendolo* a lavorare con sé e *insegnandogli* i trucchi dell'alta ristorazione.
- Vi consiglieremo i migliori piatti, *ascoltando* le vostre preferenze, *cercando* sempre l'abbinamento giusto fra il cibo e le bevande.
- *Gestito* con amore per la sua terra dal sig. Islam Shahidul, il ristorante Jaipur si presenta come un'ambiente raffinato ed accogliente ideale per cene romantiche, anniversari o cene di lavoro.
- L'arredamento, minimale e chic, coniuga in modo armonioso la geometrizzazione dell'esperienza occidentale con continui rimandi ad elementi della natura, tipici del mondo orientale, *accogliendo* gli ospiti in uno spazio dove ogni elemento superfluo viene meno ...
- ... che ha ripensato l'intero spazio e l'offerta gastronomica *lasciandosi* guidare da una spiccata creatività.
- ... è necessario soddisfare le aspettative *ponendo* attenzione ai dettagli.
- Per questo motivo abbiamo creato un metodo grazie al quale possiamo garantire un'esperienza su misura ai nostri ospiti *riducendo* lo stress nella scelta dal menù ...
- *Situato* nei pressi della Fiera, IKO è il posto ideale dove concedersi una pausa pranzo o ritempersi con una cena rilassante in grado di coinvolgere e stimolare tutti i sensi.

- ... *dare* testimonianza di una tradizione millenaria *usando* ingredienti di prima qualità, affidati alle mani di grandi chef asiatici.

Le **frasi semplici** si limitano invece solo a pochissimi esempi e costituiscono in genere esortazioni, slogan, domande retoriche:

- C'è vita oltre l'involto primavera!
- Lo chef patron di Mehdi a Casa Pautasso è il giovanissimo Mehdi El Omari.
- IKO vi aspetta a Bologna, in via Stalingrado 71.
- Cos'è il ramen?
- Accogliamo con gentilezza e professionalità i nostri clienti, per un pranzo o una cena con la vera cucina indiana.
- In questo piccolo tempio della cucina fusion, l'esperienza della degustazione è esaltata in tutte le sue sfaccettature.

Le **nominali** sono ancora più scarse e spesso fungono da slogan, formule introduttive o conclusive, titoli o sottotitoli:

- La cucina tandoori per una cucina snella.
- Benvenuti a casa nostra.
- Un ristorante immerso nel verde, un angolo di quiete a un passo dalla città.
- IKO: Un viaggio tra i sapori contemporanei della cucina orientale.
- L'ambiente: un gioco di luci e ombre
- L'esperienza al tavolo

Nei testi ricorrono anche frasi caratterizzate da **ordine marcato**. Alcuni esempi:

- *Lungo un bancone adiacente alla cucina* scorre un piccolo Kaiten: un nastro trasportatore che presenta agli avventori pietanze contenute in piattini di colore diverso a seconda del prezzo.
- ... *ed ora* siamo finalmente arrivati noi a Bologna!!!
- *A guidarti in un percorso all'insegna del gusto* c'è lo chef del locale ...
- *Il punto di riferimento per tutti coloro che conoscono e apprezzano la cucina indiana* è il ristorante Jaipur di Torino.
- *A ciò* si aggiunge il divieto di bevande alcoliche per i musulmani o, al contrario, in alcune zone dell'India, la tradizione della birra e del vino.
- *Per questa ragione in India, in ogni ristorante* è facile trovare menu interamente vegetariani e menu a base di pesce e di carne i cui piatti sono costituiti da agnello, montone e pollo, carni su cui non pesa alcuna interdizione religiosa.
- *La passione per la cucina* Mehdi *la* acquisisce da piccolissimo, grazie a suo padre, che da sempre lo mette davanti ai fornelli facendogli conoscere i prodotti della sua terra, nel tentativo di mantenere vive in lui le sue origini marocchine.

Notiamo inoltre una fortissima presenza di **incisi**:

- L'okonomiyaki, *il cibo di strada giapponese tanto amato nei cartoni animati*, è arrivato per la prima volta a Roma, in Via Urbana 122 a Monti, *uno dei quartieri più dinamici e vivaci della Capitale*.
- Il benvenuto più apprezzato presso il ristorante è però rappresentato dai gustosi piatti cinesi, *le migliori varianti di una delle culture gastronomiche più ampie del mondo*.

- La sala, *riservata a chi volesse approfittare del servizio al tavolo*, è il luogo dove si esprime tutta la filosofia di IKO.
- ... i leoni Shishi, *una volta guardie dei templi buddisti*, e moderne statue d'artista raffiguranti movimenti di Tai-Chi, vengono posti ad abbellimento delle grandi vetrate che circondano il ristorante
- Design contemporaneo e antica tradizione sono la nuova essenza di Ba, *un mondo fatto di contrasti e sfumature morbide ma fortemente identitarie*.
- L'arredamento, *minimale e chic*, coniuga in modo armonioso la geometrizzazione dell'esperienza occidentale con continui rimandi ad elementi della natura, *tipici del mondo orientale ...*
- La splendida cucina a vista ospita uno staff cosmopolita che, *grazie alla comprovata esperienza*, fonde insieme tradizioni culinarie diverse ...
- La tradizione culinaria cinese, *come ben sa chiunque abbia alzato la testa per controllare se ci fosse vita oltre all'involto primavera*, vanta una ricchezza e una complessità incredibili ...
- Maido! nasce nel 2014 da un'idea di Costanza Zanolini, *founder e anima curiosa del gruppo Seguilabocca*, ...
- ... con l'ambizione di voler portare in Italia street food tipici di alcuni paesi e non ancora mainstream, *come l'okonomiyaki, la tipica frittata giapponese*, diventata ormai cult da Maido.
- ... ma anche il katsu sandwich, *tipico panino giapponese ripieno di maiale impanato e fritto*, takoyaki e il curry giapponese.
- *Figlio di genitori marocchini*, Mehdi arriva in Italia (a Bergamo, per la precisione) giovanissimo ...

Non mancano anche **elenchi** ed **enumerazioni** , utilizzati soprattutto per descrivere ingredienti, pietanze, le sensazioni evocate da quest'ultime o l'atmosfera del locale. Ad esempio:

- ... per lasciare luogo all'esaltazione delle sensazioni *visive, uditive, tattili e olfattive*.
- L'impiattamento diventa un gioco di *proporzioni, colori, livelli e consistenze*, per piacere agli occhi ancora prima che al palato.
- Oltre all'Okonomiyaki da Maida! si possono assaggiare altre specialità tipiche, come *zuppa di miso, onigiri, edamame, yakisoba e udon* ...
- Il ristorante può ospitare fino a 50 coperti in un ambiente sofisticato e completamente circondato *dai fiori, i colori e gli aromi* tipici dell'India del Nord.
- ... una delizia per il palato che avrete sicuramente già potuto conoscere tramite *i film, gli anime ed i manga* che la cultura orientale ha esportato in tutto il mondo.
- Il connubio *delle migliori materie prime, della costante ricerca e della reinterpretazione visiva*, completa una filosofia che ha la qualità al centro del suo mondo.
- Il nuovo look è diretta espressione dell'anima gastronomica di Ba: *moderna e raffinata, dal carattere forte e personale, in continua evoluzione*.

Sintassi tedesca

Nei testi tedeschi incontriamo soprattutto **frasi brevi** che contengono in media 20-30 parole, ma costituite comunque da **più proposizioni**:

- In einem Ambiente, welches unterschiedliche Kulturen zusammenwebt, findet ihr eine vielfältige Auswahl täglich selbstzubereiteter Köstlichkeiten.

- Er gilt als eine der inspirierendsten Persönlichkeiten der israelischen kulinarischen Szene, spielte die Hauptrolle in der Fernsehserie "Food for Thought" und saß in den letzten sechs Staffeln von Israels "Master Chef" in der Jury.
- Wir freuen uns Sie im BABA PIRZOLA begrüßen zu dürfen, erleben Sie die wunderbare Gastfreundschaft mitten im Herzen von Berlin.
- Aus diesem Grunde sind wir ständig bemüht, dass dieses Herz richtig schlägt für die traditionelle afghanische Kochkunst.
- Unserem Familienbetrieb sind Geselligkeit und Wertschätzung sehr wichtig, darum können auch geschlossene Veranstaltungen in den orientalischen Räumlichkeiten gefeiert werden.
- Mein Team und ich freuen uns, Ihnen einen unvergleichlichen Abend wie in meiner libanesischen Heimatstadt BaalBek zu bereiten.
- Wir bieten zudem ein veganes Menü an, das keinerlei tierische Produkte enthält.
- Bitte reservieren Sie rechtzeitig oder nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf.
- Wir verwöhnen Sie mit einer traditionellen und authentischen vietnamesischen Küche, sowie mit kulinarischen Genüssen nach eigener Kreativität, die mit Sicherheit Ihren Gaumen erfreuen.
- Das gesamte Shi-Mai-Team freut sich darauf, Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen.

Prevala la **struttura ipotattica**, specie le subordinate **relative**:

- Frau Ghobrials Rezepturen stammen aus traditionellen Kochkünsten des südlichen Ägyptens, *welche* von Generation zu Generation weitergegeben wurden.
- Dort entwickelte er eine einzigartige kulinarische Sprache, *die* auf regionalen mediterranen Produkten basiert ...
- Unsere Küche hat auch eine große vegetarische Tradition, die hierzulande kaum bekannt ist ...

- ... sowie der hausgemachten Gewürzmischungen, die nach eigenen Rezepten im Familien-betrieb hergestellt werden, stehen für uns an erster Stelle.
- Unsere Namensgebung verdanken wir den gleichnamigen Buddha-Statuen im BAMYAN Tal, *in dem* Besitzerin Narges einst als Kind diese riesigen und berühmten Skulpturen bewunderte, *die* zum Entsetzen der ganzen Welt im März 2001 von den Taliban zerstört wurden.
- Ist die Sonne im Norden Libanons untergegangen, beenden wir den Tag mit köstlichen Gerichten, *die* aus sonnen-verwöhnten Zutaten immer frisch zubereitet werden und mit Weinen, *deren* Aromen die Sonne im Herzen tragen.
- Eines Tages gab sie uns genau das rätselhafte kleine Buch, das sie seit Jahren aufbewahrt hatte.
- Nach dem Rezeptbuch unserer Mama haben wir ein einzigartiges Menü zusammengestellt, das euch auf eine Reise der Gefühle und Stimmungen mitnehmen soll.
- Ein Gedanke, *der* uns prägt und uns jeden Tag antreibt.
- Frische Kräuter und Gewürze, *die* nicht nur das Essen schmackhaft machen, sondern gleichzeitig auch als Heilmittel in die Gerichte integriert werden sind eine wichtige Komponente.
- Die Speisekarte des Miznon wechselt täglich, *um* die frischesten Produkte der Saison zu verwenden, aber immer mit einer speziellen Pita, *die* von Israels weltberühmter Angel Bakeries für das Miznon hergestellt wird.

Sono molti anche gli esempi di **struttura paratattica**, costituiti soprattutto da **copulative** e **disgiuntive**:

- Unterschiedliche Welten treffen aufeinander *und* werden sanft vernetzt.

- Das detailreiche Raumdesign verknüpft orientalische Gestaltungsreferenzen mit modernen westlichen Elementen *und* macht dadurch diese kulturelle Hybridität erlebbar.
- Diese Rezepte wurden von ihr erweitert *und* mit europäischen Geschmacksrichtungen kombiniert.
- Ihre hausgemachten Köstlichkeiten wurden unerwartet schnell von Wiens renommiertesten Restaurantkritikern entdeckt *und* in hohem Maße gelobt.
- Derzeit ist die OSB nicht mehr im 1. Bezirk zuhause *und* bietet ausschließlich Fingerfood Caterings an.
- Mit direktem Blick zum Luxus-Tempel KaDeWe genießen Sie unsere einmaligen türkischen Spezialitäten vom Grill *und* lassen sich von der erlesenen Auswahl und der Qualität der türkischen Weine überzeugen.
- Legen Sie eine Pause ein *und* genießen Sie mit allen Sinnen die afghanische Küche.
- Im Bamyar Narges Restaurant wird jede Mahlzeit zelebriert *und* das Essen selbst wird zur Zeremonie.
- Er ist die Basis für unser Schaffen *und* hat uns daher auch zu unserem Logo geführt, dem Kolibri.
- Das Ambiente des Restaurant TIM RAUE ist betont schlicht *und* von der urbanen Atmosphäre der Großstadt Berlin geprägt.
- Genießt eine warme OSB-Rolle oder ein Tellergericht in unserer Sandwich Bar in urbaner Atmosphäre zu feinsten Musik *oder* schnappt euch eure Delikatesse, in feinen Verpackungen, einfach als takeaway.

Le **strutture implicite** sono poco utilizzate:

- Lassen Sie sich verzaubern von unseren Gerichten, *zubereitet* nach eigenen Rezepten und *verfeinert* mit hausgemachten Gewürzmischungen ...

- Die *gebürtige* Afghanin Narges erzählt ihren Gästen persönlich von der Kultur, der Kunst des Essens und vom Leben in Afghanistan.
- Wir verzichten daher auf Beilagen wie Brot, Nudeln und Reis, ebenso *weitestgehend* auf weißen Zucker.
- Durch die harmonische Verbindung von Vergangenheit und Gegenwart spiegelt das Interieur darüber hinaus auch den Werdegang des in Kreuzberg *aufgewachsenen* Tim Raue wider ...
- ... wie der von Vitra neu *interpretierte* Eames Chair und die von Tim Raue in Kooperation mit ASA SELECTION *entwickelte* Porzellan-Serie Kolibri ...

Riscontriamo una forte presenza di **frasi semplici**:

- Unser spezielles Brot und das gesamte Sortiment wird täglich frisch für unsere Gäste zubereitet.
- In diesem Sinne stellt O.S.B eine gehobene und “gewobene” Küche dar.
- Wir freuen uns auf eure Bestellungen!
- Derzeit bieten wir unsere Produkte ausschließlich im Fingerfood & Catering Format an.
- Das Hauptaugenmerk wird konsequent auf handgefertigte und hochqualitative Köstlichkeiten sowie einer kulturübergreifenden Raumidentität gelegt.
- Miznon ist die wilde Idee des israelischen Starkochs Eyal Shani im ersten Wiener Bezirk.
- Das Herz eines jeden Restaurants ist dessen Küche.
- Ein orientalisches Ambiente, unsere ausgezeichnete afghanische Küche und höchste Gastfreundschaft sind selbstverständlich.

- Auch der Name BaalBek erinnert heute noch an die Verbundenheit Zu diesem Gott.
- Die Speisekarte zum Lunch oder Dinner ist eine Einladung zu einer Reise quer durch Asien.
- Das Nhat Long Restaurant in Berlin Mitte verzichtet gänzlich auf Geschmacksverstärker.

Sono invece pochissime le **frasi nominali**, usate limitatamente per titoli e sottotitoli:

- Ein Abend in Baalbek
- Frisches vietnamesisches Essen
- Frisch, leicht und gesund!
- Herzlich willkommen im Shi-Mai.

Ricorrente è l'uso dell'**ordine marcato**:

- *Mit zentralem Augenmerk auf ägyptische Spezialitäten* werden unterschiedliche orientalische Küchen, mit westlichem Twist, zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis fusioniert.
- *Am 17.Oktober 2014* haben Frau Salwa Ghobrial, Herr Mina Yaney und Herr Bischoy Yaney die Oriental Sandwich Bar eröffnet.
- *Nach der erfolgreichen Testphase* zog die OSB in den ersten Bezirk, in einer Seitengasse der Rotenturmstraße, beim Bermuda Dreieck.
- *Seit der Eröffnung seines Fine Dining Restaurants HaSalon in Tel Aviv* ist Shani nun die Inspiration und der führende Küchenchef zahlreicher sehr erfolgreicher Restaurants.

- *Am besten* ist das zu erleben in der gemütlichen Dinner-Lounge in der Klenzestrasse auf gemütlichen Sitzkissen am Boden.
- *Zusätzlich* erstellen wir euch jede Woche eine individuelle saisonale Wochenkarte.
- *Dem Kolibri* haben wir nun den Koi hinzugefügt, denn dieser repräsentiert Stärke, Ausdauer und Strebsamkeit.
- Im Restaurant TIM RAUE servieren wir eine asiatisch inspirierte Küche ...
- Bei den Milchprodukten arbeitet die Küche ausschließlich mit laktosefreien Produkten.
- *Verfeinert* werden die Gerichte durch französische Akzente, dessen Ursprung aus der Historie der Kolonialzeit rühren.
- *Genau* das bietet unser neu eröffnetes vietnamesisches Restaurant in Berlin in der Nähe des Kurfürstendamms.

Gli **incisi**, invece, si limitano solo ad alcuni esempi:

- *Analog zur Musik*, fungiert die Küche als mystisches Element des Verwebens.
- Ein ehemaliges Internetcafé wurde von Architekt Mina Yaney umgebaut um, *auf minimalsten Raum und in interkulturellem Ambiente*, hochqualitatives Streetfood anzubieten.
- Seine kulinarische Leidenschaft wurde ihm von seinem Großvater, *einem Agrarwissenschaftler und überzeugten Veganer* eingeflößt.
- Im BABA PIRZOLA erwarten wir Sie am Wittenbergplatz, *einem der schönsten Plätzen von Berlin*.
- Direkt an der Torstrasse in Berlin Mitte, *zwischen Tucholskystraße und Chauseestrasse*, befindet sich unser Restaurant.
- Als besonderen Service bieten wir Ihnen gerne die Organisation Ihrer Feier, ob privat oder geschäftlich, in unseren Räumen an.

Infine, **elenchi** ed **enumerazioni** vengono impiegati per ingredienti, sapori e sensazioni:

- Dort entwickelte er eine einzigartige kulinarische Sprache, die auf regionalen mediterranen Produkten basiert: *Olivenöl, Fisch, Tahiti, frisches Gemüse der Saison und natürlich die Tomate.*
- Mit ihm verbinden wir Aspekte wie *Kreativität, Einzigartigkeit und Freiheit.*
- *Frisch, leicht und gesund!*
- In unserem Restaurant servieren wir Ihnen einen Mix aus klassischer *vietnamesischer, chinesischer und thailändischer* Küche, frisch zubereitet aus besten Zutaten und nach authentischen Rezepten.

Considerazioni sugli aspetti sintattici

Le differenze nella sintassi di testi italiani e tedeschi sono piuttosto lampanti. Eccole qui riassunte.

Concentriamoci innanzitutto sulla lunghezza delle frasi. Quelle dei testi italiani sono complessivamente più lunghe e complesse, arrivando anche a 50 parole ciascuna, mentre quelle dei testi tedeschi, pur rimanendo composte da più proposizioni, non superano in genere le 30 parole. In italiano, poi, notiamo una forte preponderanza delle strutture ipotattiche su quelle paratattiche; in tedesco, invece, nessuna delle due strutture sembra prevalere sull'altra, essendo presenti quasi in egual numero.

Le strutture implicite sono molto più utilizzate nei testi italiani piuttosto che in quelli tedeschi.

Le frasi semplici quasi non trovano spazio in italiano, mentre il tedesco ne fa ampio uso.

In entrambe le lingue, poi, lo stile nominale viene usato molto raramente e limitatamente a titoli, sottotitoli o slogan.

Per quanto riguarda la marcatezza delle frasi, questa si riscontra in entrambe le lingue, ma con maggiore frequenza e rilevanza nel tedesco. Inoltre, i testi italiani sono ricchi di incisi, che invece si limitano solo ad alcuni esempi in quelli di lingua tedesca.

Infine, le due lingue fanno un uso simile di elenchi ed enumerazioni: sono poco frequenti e riguardano in genere ingredienti, piatti, ambiente e atmosfera.

In generale, quindi, i testi italiani sono sicuramente più complessi di quelli tedeschi. Questo è dovuto soprattutto alla forte presenza di strutture ipotattiche, implicite ed incisi che rendono le frasi italiane lunghe e pesanti. Al contrario, in tedesco le strutture ipotattiche, frasi semplici e brevi e la quasi mancanza di incisi contribuiscono ad alleggerire la lettura, facendo risultare i testi molto più semplici.

Pragmatica ed elementi ricorrenti

Dal momento che i testi analizzati sono di tipo turistico, ci aspettiamo che svolgano una funzione argomentativa, per la precisione quella di convincere chi legge del valore del ristorante e della qualità delle sue preparazioni. È probabilmente per questo motivo che troviamo frequenti apostrofi al lettore, dimodoché si senta più direttamente coinvolto.

Se in tedesco troviamo un'alternanza tra *Sie* e *ihr*, l'italiano fa uso della seconda persona sia singolare sia plurale.

Genießt eine warme OSB-Rolle	Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst.	Liebe Gäste, herzlich willkommen im Restaurant BAMYAN Narges.
------------------------------	---	---

Conosci il top chef del ristorante	Hai a disposizione 3 menu	anche se non sei un esperto di cucina nipponica
------------------------------------	---------------------------	---

Notiamo inoltre che nei testi tedeschi le apostrofi al lettore sono spesso controbilanciate da un riferimento a chi gestisce il ristorante o la cucina.

Im BABA PIRZOLA erwarten wir Sie am Wittenbergplatz	genießen Sie unsere einmaligen türkischen Spezialitäten	Mein Team und ich freuen uns, Ihnen einen unvergleichlichen Abend wie in meiner libanesischen Heimatstadt BaalBek zu bereiten
---	---	---

Lassen Sie sich verzaubern von unseren Gerichten	Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns	Nach dem Rezeptbuch unserer Mama haben wir ein einzigartiges Menü zusammengestellt, das euch auf eine Reise der Gefühle und Stimmungen mitnehmen soll
--	--	---

Troviamo anche un controesempio, dove al posto di un'apostrofe si usa un sostantivo generico per riferirsi a chi legge: "das gesamte Sortiment wird täglich frisch für unsere Gäste zubereitet".

Notiamo che se alcuni prodotti dal nome ovviamente straniero vengono citati nel testo senza spiegazioni né precisazioni, per altri invece sono presenti espansioni testuali in questo senso. Potremmo ipotizzare che chi scrive decida se fornire puntualizzazioni o meno in base a quanto il prodotto in questione sia conosciuto nella lingua in cui è redatto il testo.

Esempi	Controesempi
vom frischen Hummus und feiner Tahinsauce über Vollkornpitas	das hochprozentige Nationalgetränk aus Anis wird mit vielen kleinen Vorspeisen (Meze) zelebriert
wobei er jeder Pita und jedem Gericht sein Markenzeichen, die Originalität, einhaucht	l'okonomiyaki, la tipica frittata giapponese
si possono assaggiare altre specialità tipiche, come zuppa di miso, onigiri, edamame, yakisoba e udon, ma anche il katsu sandwich, tipico panino giapponese ripieno di maiale impanato e fritto, takoyaki e il curry giapponese	

Osserviamo inoltre che l'intento esplicativo si può estendere al di là di prodotti gastronomici e riguardare altri realia. Ad esempio: "lungo un bancone adiacente alla cucina scorre un piccolo **Kaiten**: un nastro trasportatore che presenta agli avventori pietanze contenute in piattini di colore diverso a seconda del prezzo"

A proposito di realia, sottolineiamo che non mancano riferimenti culturali extratestuali, più o meno legati all'ambito della gastronomia. In tal modo i testi si collocano in una cornice culturale più ampia, che li contestualizza e giustifica anche i rimandi esaminati in precedenza al livello dei campi semantici.

Unsere Namensgebung verdanken wir den gleichnamigen Buddha-Statuen im BAMYAN Tal, in dem Besitzerin Narges einst als Kind diese riesigen und berühmten

Skulpturen bewunderte, die zum Entsetzen der ganzen Welt im März 2001 von den Taliban zerstört wurden.

ein Boden aus gegossenem Asphalt, klassische Galeriebeleuchtung und die wie Exponate wirkenden Möbel, behalten den Charakter der ehemaligen Galerie Crone

weniger scharf als in der thailändischen oder indischen Küche

Questo modo originale di servire le vivande ebbe origine ad Osaka, nel Giappone degli anni cinquanta.

La definiscono innanzi tutto le prescrizioni religiose: il divieto di consumare carne di maiale per i musulmani e carne bovina per gli induisti e la scelta vegetariana per molti induisti o buddhisti.

Si tratta di una zuppa di spaghetti estremamente nutriente, diventato in Giappone il “piatto del popolo per eccellenza” durante tutto il ‘900.

In alcuni casi l’extratestualità si combina all’intratestualità, con il riferimento a sezioni precedenti dello stesso testo:

Vor Jahrtausenden entstand diese Stadt. Die Römer nannten sie Heliopolis nach dem **Sonnengott**. Warum Helios dem Ort als Namensgeber diene, wissen wir, wenn abends die 6 Säulen des Jupitertempels In den letzten Strahlen des Tages glühen. Auch der Name BaalBek erinnert heute noch an die Verbundenheit Zu diesem Gott.

Ist die Sonne im Norden Libanons untergegangen, beenden wir den Tag mit köstlichen Gerichten, die **aus sonnen-verwöhnten Zutaten** immer frisch zubereitet werden und mit Weinen, deren Aromen die Sonne im Herzen tragen.

C'è vita oltre l'involtino primavera! [...] La tradizione culinaria cinese, **come ben sa chiunque abbia alzato la testa per controllare se ci fosse vita oltre all'involtino primavera**, vanta una ricchezza e una complessità incredibili, purtroppo malamente rappresentate dai tanti ristoranti usa-e-getta che si sono accomodati nelle nostre sonnacchianti province.

Abbiamo notato che, come potevamo prevedere, i riferimenti extratestuali si concentrano molto volentieri sull'ambito della geografia, e in particolare si presta attenzione, soprattutto nei testi tedeschi, a specificare la provenienza geografica dei prodotti. Anche in questo caso, l'intento soggiacente potrebbe essere proprio quello di ancorare saldamente l'esperienza nel ristorante ad una realtà tanto più "puntuale", cioè geograficamente specifica, quanto più genuina e autentica.

Mit zentralem Augenmerk
auf ägyptische Spezialitäten

Kochkünsten des südlichen
Ägyptens

Im Restaurant TIM RAUE
servieren wir eine asiatisch
inspirierte Küche, die als
Verbindung der japanischen
Produktperfektion, der
thailändischen Aromatik
und der chinesischen
Küchenphilosophie
charakterisiert werden
kann.

Mein Team und ich freuen
uns, Ihnen einen
unvergleichlichen Abend
wie in meiner libanesischen

Auf Deutsch bedeutet Nhat
Long: „Der zur Sonne
aufsteigende Drache“ und
präsentiert die ganze Fülle

Die vietnamesische Küche
ist eine der besten und
gesündesten der Welt.

Heimatstadt BaalBek zu bereiten.	der südostasiatischen Küche und führt mit einer umfangreichen Sushi-Karte bis nach Japan.	
L'iconico piatto di strada della tradizione giapponese, tipico di Osaka	Tipica del Nord, precisamente del Punjab, è una cucina al barbecue "all'indiana"	l'autentica cucina dell'India del nord

Volendo entrare ancor di più nello specifico, possiamo evidenziare una particolare declinazione dell'aspetto geografico, che si fonde anche con i connotati più strettamente gastronomici dei prodotti. Si tratta di una caratteristica particolarmente diffusa nelle importazioni occidentali della cucina orientale, e va sotto il nome di fusion. Come è possibile notare dagli esempi sotto, a questo concetto (a anche, più in generale, al concetto di multiculturalità) si fa riferimento sia in maniera obliqua, sia con verbi e sostantivi che vi rimandano specificamente.

unterschiedliche orientalische Küchen, mit westlichem Twist	In einem Ambiente, welches unterschiedliche Kulturen zusammenwebt Unterschiedliche Welten treffen aufeinander und werden sanft vernetzt	Diese Rezepte wurden von ihr erweitert und mit europäischen Geschmacksrichtungen kombiniert,
eine asiatisch inspirierte Küche, die als Verbindung der japanischen Produktperfektion, der thailändischen Aromatik und der chinesischen	Verfeinert werden die Gerichte durch französische Akzente, dessen Ursprung aus der Historie der Kolonialzeit rühren.	IKO Bologna è uno dei più apprezzati ristoranti di cucina giapponese e fusion, dove tradizione e innovazione s'incontrano.

Küchenphilosophie
charakterisiert werden
kann.

staff cosmopolita

rimando di sapori al tempo
stesso nuovi e antichi

La cucina: un incontro tra
culture diverse.

fonde insieme tradizioni
culinarie diverse

Mix aus klassischer
vietnamesischer,
chinesischer und
thailändischer Küche

Un locale di lunga
tradizione e di impronta
piemontese

Oltre a rilevare che, soprattutto in tedesco, l'incontro tra culture gastronomiche viene ovviamente presentato come qualcosa di positivo e armonico, possiamo aggiungere due esempi in cui l'aspetto fusion concerne anche il locale stesso:

Das detailreiche Raumdesign verknüpft orientalische Gestaltungsreferenzen mit modernen westlichen Elementen und macht dadurch diese kulturelle Hybridität erlebbar.

Durch die harmonische Verbindung von Vergangenheit und Gegenwart spiegelt das Interieur darüber hinaus auch den Werdegang des in Kreuzberg aufgewachsenen Tim Raue wider.

Da qui possiamo entrare in una più ampia discussione circa i termini in cui vengono presentati e descritti gli ambienti e l'atmosfera. Potremmo supporre che, nell'ottica di chi scrive, un'immersione da parte dell'avventore in una cultura gastronomica così diversa dalla propria possa essere completa solo in un luogo che rimandi o alle origini geografiche dei prodotti o alla rappresentazione, ovvero all'aspettativa, che l'avventore stesso ha di queste.

A partire dall'ampio spazio esterno ricco di verde, fino all'interno del locale, vi ritroverete immersi in un'atmosfera dove nessun dettaglio è stato lasciato al caso.

arredamento minimale e chic

rustikaler Raum

ambiente elegante e raffinato, arredato in modo sobrio

Con i suoi 35 posti a sedere, Maida è caratterizzato da un arredo semplice ma ricercato che immerge i clienti in un mondo immaginario.

Un ristorante immerso nel verde, un angolo di quiete atmosfera rilassante ambiente sofisticato e completamente circondato dai fiori, i colori e gli aromi tipici.

In altri casi, invece, l'accento può essere posto sul fatto che le scelte di arredo e decoro siano in linea con le tendenze contemporanee in fatto di design. Questo si verifica soprattutto nei testi tedeschi, occasionalmente in concomitanza ad un opportuno controbilanciamento.

in urbaner Atmosphäre

auf minimalsten Raum und in interkulturellem Ambiente

Das Ambiente des Restaurant TIM RAUE ist betont schlicht und von der urbanen Atmosphäre der Großstadt Berlin geprägt

Original-Möbel aus Vietnam und ein neues Musik- und Lichtkonzept bestimmen nun die Atmosphäre des

Modernes Design, dunkle gemütliche Töne

L'arredamento, minimale e chic, coniuga in modo armonioso la geometrizzazione

neuen Nhat Long
Restaurant.

dell'esperienza occidentale
con continui rimandi ad
elementi della natura, tipici
del mondo orientale
atmosfera dove nessun
dettaglio è stato lasciato al
caso

La configurazione del locale risulta importante non solo per quanto riguarda i suoi interni, ma anche in relazione alla sua collocazione geografica all'interno della città che lo ospita.

Soprattutto nei testi tedeschi, questo tipo di informazione sembra presentare di tanto in tanto anche uno scopo commerciale o pubblicitario, in quanto vengono menzionati oltre alla posizione del locale anche attrazioni turistiche nei paraggi. Non va comunque escluso che questa specificazione possa essere letta sotto una lente più "funzionalista": per chi non è del posto le attrazioni citate per collocare geograficamente il locale possono fungere da ancoraggio mentale molto più dei nomi delle vie, i quali rischiano invece di non accendere nessuna lampadina nella memoria di chi legge.

Im BABA PIRZOLA
erwarten wir Sie am
Wittenbergplatz, einem der
schönsten Plätzen von
Berlin.

in einer Seitengasse der
Rotenturmstraße

Mit direktem Blick zum
Luxus-Tempel KaDeWe

Direkt an der Torstrasse in
Berlin Mitte, zwischen
Tucholskystraße und
Chauseestrasse

Situato nei pressi della
Fiera

Sie finden uns in der Karl-
Liebknecht-Straße in Berlin-
Mitte gleich neben vielen
berühmten
Sehenswürdigkeiten, wie
dem Berliner Dom, der

IKO vi aspetta a Bologna, in via Stalingrado 71.	Presso il ristorante nei pressi di via Stalingrado a Roma, in Via Urbana 122 a Monti, uno dei quartieri più dinamici e vivaci della Capitale	Museumsinsel oder dem Sealife.
--	--	--------------------------------

Concludiamo le osservazioni sui locali con due note sulle denominazioni proprie sia dei locali stessi sia delle persone che lo gestiscono.

In primo luogo, evidenziamo la ripetizione del nome del locale all'interno del testo, anche ripetutamente, e non sempre in ruolo sintattico di soggetto.

Die Oriental Sandwich Bar definiert eine Schnittstelle zwischen Orient und Okzident	Miznon ist die wilde Idee des israelischen Starkochs Eyal Shani	Wir freuen uns Sie im BABA PIRZOLA begrüßen zu dürfen
das Bamyan Narges Team freut sich auf Ihren Besuch!	Im Restaurant TIM RAUE servieren wir eine asiatisch inspirierte Küche	IKO Bologna è uno dei più apprezzati ristoranti di cucina giapponese e fusion
Maido è riuscito in poco tempo a distinguersi nel panorama della ristorazione milanese	Il punto di riferimento per tutti coloro che conoscono e apprezzano la cucina indiana è il ristorante Jaipur di Torino	Al Ristorante Indiano Sitar a Roma troverai l'autentica cucina dell'India del nord

Auf Deutsch bedeutet Nhat Long: „Der zur Sonne aufsteigende Drache“

L'ultimo esempio costituisce un caso particolare perché la denominazione del locale viene giustificata e spiegata attraverso una traduzione diretta nella lingua d'arrivo.

Per quanto riguarda invece la presenza dei gestori all'interno dei testi, ipotizziamo che questa scelta sia dettata dalla volontà di dare un tocco più personale, e dunque più genuino, ma anche per spingere chi legge a fidarsi e anzi ad affidarsi ad una persona "in carne ed ossa", con una motivazione e un attaccamento al proprio lavoro, piuttosto che ad un team anonimo.

Am 17.Oktober 2014 haben Frau Salwa Ghobrial, Herr Mina Yaney und Herr Bischoy Yaney die Oriental Sandwich Bar eröffnet.	Miznon ist die wilde Idee des israelischen Starkochs Eyal Shani.	Gewürzmischungen, die nach eigenen Rezepten im Familien-betrieb hergestellt werden
ganz in der kulinarischen Tradition unserer Familie	Maido! nasce nel 2014 da un'idea di Costanza Zanolini.	Gestito con amore per la sua terra dal sig. Islam Shahidul

Conduzione familiare – la famiglia Vaid a Roma vive qui da oltre 40 anni.

In alcuni casi, questo tipo di riferimento si fa ancora più approfondito e assume addirittura un taglio biografico – immaginiamo per le stesse ragioni di cui sopra.

Shani wurde 1959 in Jerusalem geboren. Seine kulinarische Leidenschaft wurde ihm von seinem Großvater, einem Agrarwissenschaftler und überzeugten Veganer eingeflößt	Unsere Namensgebung verdanken wir den gleichnamigen Buddha-Statuen im BAMYAN Tal, in dem Besitzerin Narges einst als Kind diese riesigen und berühmten Skulpturen bewunderte	Die gebürtige Afghanin Narges erzählt ihren Gästen persönlich von der Kultur, der Kunst des Essens und vom Leben in Afghanistan
--	--	---

Von klein auf sah ich, wie	l'ambizione di voler portare	l'entusiasmo di questo chef
meine Mama ein kleines	in Italia street food tipici di	in erba
Buch herausnahm [...]	alcuni paesi	

Lo chef patron di Mehdi a Casa Pautasso è il giovanissimo Mehdi El Omari [...] Oggi, nonostante la sua giovanissima età, Mehdi si trova a dirigere la cucina di una struttura storica, la Locanda di Casa Pautasso, che lui ha trasformato, con un tocco di personalità, in "Mehdi a Casa Pautasso".

È chiaro che con questa strategia emerge quantomeno un'affinità o una conoscenza tra chi scrive e chi si occupa della cucina o della gestione del locale. Ma non si tratta dell'unica istanza in cui la presenza dell'autore compare chiaramente: sono diversi infatti i casi in cui si sottolinea quanto sia gradita o apprezzata la cucina del locale.

Ihre hausgemachten	Seit der Eröffnung seines	IKO Bologna è uno dei più apprezzati ristoranti di cucina giapponese e fusion.
Köstlichkeiten wurden	Fine Dining Restaurants	
unerwartet schnell von	HaSalon in Tel Aviv ist	
Wiens renommiertesten	Shani nun die Inspiration	
Restaurantkritikern entdeckt	und der führende	
und in hohem Maße gelobt.	Küchenchef zahlreicher sehr erfolgreicher Restaurants.	

Il benvenuto più apprezzato presso il ristorante è però rappresentato dai gustosi piatti cinesi.	le migliori varianti di una delle culture gastronomiche più ampie del mondo	gruppo leale e crescente di clienti, la maggior parte dei quali sono clienti abituali
--	---	---

Banki Ramen è il posto migliore dove poter assaggiare l'originale cucina popolare.	Unserem Familienbetrieb sind Geselligkeit und Wertschätzung sehr wichtig
--	--

Gli aspetti che abbiamo analizzato sinora costituiscono prevalentemente aree tematiche che gli autori sfruttano per promuovere le attività commerciali di cui scrivono. Non potrebbero però riuscire nel loro intento senza un congruo apparato retorico, o comunque più prettamente linguistico (piuttosto che pragmatico).

Partiamo dunque dalle figure retoriche:

1. Parallelismo

- 1.1. zwischen Orient und Okzident, zwischen Morgenland und Abendland
- 1.2. Kreativität, Einzigartigkeit und Freiheit ... Stärke, Ausdauer und Strebsamkeit
- 1.3. Modernes Design, dunkle gemütliche Töne [...] und ein neues Musik- und Lichtkonzept

2. Similitudine o allegoria

- 2.1. Analog zur Musik
- 2.2. Wer will, was er muss, ist frei: So lautet unser Leitgedanke. Ein Gedanke, der uns prägt und uns jeden Tag antreibt. Er ist die Basis für unser Schaffen und hat uns daher auch zu unserem Logo geführt, dem **Kolibri**. Mit ihm verbinden wir Aspekte wie Kreativität, Einzigartigkeit und Freiheit. [...] Dem **Kolibri** haben wir nun den **Koi** hinzugefügt, denn dieser repräsentiert Stärke, Ausdauer und Strebsamkeit.
- 2.3. un'esperienza che si adatti come un vestito cucito su misura per i nostri ospiti
- 2.4. tradizioni fortemente radicate nell'identità cinese, così come da uno spirito cosmopolita, dal tocco internazionale. Così tegole con oltre un secolo di storia vengono reinterpretate e utilizzate a rivestimento di pareti in cemento grezzo

3. Paronomasia

- 3.1. In diesem Sinne stellt O.S.B eine gehobene und "gewobene" Küche dar
- 3.2. Fai il giro della Cina, basta il tempo di una cena!

4. Accumulazione

- 4.1. Das erste Miznon wurde 2011 in Tel Aviv eröffnet, gefolgt von Paris, Singapur, Wien, Melbourne, New York und London

5. Chiasmo sillabico

- 5.1.1. gioco di proporzioni, colori, livelli e consistenze

6. Iperbole:

6.1. Il ramen è un vero simbolo d'identità nazionale

7. Cucina come lingua, celebrazione, viaggio, filosofia oppure arte (metafora)

7.1. entwickelte er eine einzigartige kulinarische Sprache

7.2. die traditionelle afghanische Kochkunst

7.3. Oder Sie probieren es mal mit einem traditionellen Rakı-Abend, das hochprozentige Nationalgetränk aus Anis wird mit vielen kleinen Vorspeisen (Meze) zelebriert

7.4. Im Bamyar Narges Restaurant wird jede Mahlzeit zelebriert und das Essen selbst wird zur Zeremonie

7.5. eine Reise der Gefühle und Stimmungen

7.6. eine Einladung zu einer Reise quer durch Asien

7.7. der chinesischen Küchenphilosophie

7.8. modo unico di viaggiare col gusto

7.9. La sala, riservata a chi volesse approfittare del servizio al tavolo, è il luogo dove si esprime tutta la filosofia di IKO

7.10. un ricco viaggio gastronomico

7.11. un percorso all'insegna del gusto

7.12. esplorazione gastronomica

7.13. la cucina si impone come un'arte cosparsa di riti sociali e religiosi

7.14. state per vivere un viaggio dentro una delle culture popolari più antiche del nostro pianeta

7.15. L'amore per la cucina asiatica scorre nelle vene della famiglia Liu da oltre vent'anni, traducendosi in una vera e propria finestra aperta sull'Oriente e le sue tradizioni

7.16. filosofia che ha la qualità al centro del suo mondo

8. Personificazione:

8.1. Das Herz eines jeden Restaurants ist dessen Küche

8.2. mit Weinen, deren Aromen die Sonne im Herzen tragen

8.3. Il benvenuto più apprezzato presso il ristorante è però rappresentato dai gustosi piatti cinesi

8.4. Entrando in punta di piedi in un panorama sicuramente rarefatto

8.5. Il nuovo look è diretta espressione dell'anima gastronomica di Ba: moderna e raffinata, dal carattere forte e personale, in continua evoluzione

9. Litote

9.1. amalgamati con una creatività che non è frutto del caso

9.2. Il significato della parola non può dar luogo ad equivoci

10. **Ipallage:**

10.1. per i palati più curiosi

10.2. Un omaggio alla tradizione di questo posto, che oggi apre le porte a una nuova cucina, mai assaggiata prima

A contribuire all'intento persuasivo del testo non sono solo le figure retoriche summenzionate, ma anche altri elementi che tratteremo separatamente qui sotto.

I forestierismi (già citati nella sezione sul lessico), mutuati soprattutto dall'inglese, servono probabilmente per controbilanciare la "lontananza" della cucina con una dimensione più contemporanea e "globalizzata" con cui questa lingua viene solitamente associata in questi contesti.

Alcune considerazioni sulle funzioni dei forestierismi in italiano. Se prestiti giapponesi come "anime" o "manga" rimandano più direttamente alla provenienza geografica dei piatti, l'uso dell'inglese invece ha un risvolto più prettamente linguistico. Infatti, oltre ad ampliare le possibilità di premodificazione (top chef) e di postmodificazione (progetto food), incoraggia anche il fenomeno della variatio tipico della nostra lingua: nello stesso testo il medesimo referente viene indicato prima con "street food" e poi con "cibo di strada". Infine, l'inglese risulta particolarmente utile nella formulazione di frasi ad effetto, come "Taste Different".

Più in generale, le frasi ad effetto risultano un espediente impiegato tanto in tedesco quanto in italiano, sempre nell'ottica di catturare l'attenzione di chi legge.

Mein Team und ich freuen uns,	Die vietnamesische Küche ist eine der besten und	Wenn man glaubt, es geht nicht mehr, kommt von
unvergleichlichen Abend wie	gesündesten der Welt.	irgendwo ein Sandwich her.
in meiner libanesischen		[rima]
Heimatstadt BaalBek zu		

bereiten. Denn ich bin ein
Sohn Baalbek's.

Wer will, was er muss, ist frei.	l'estetica del cibo diventa amplificatore di un gusto che coinvolge tutti i sensi e che trova infine nell'assaggio la conferma definitiva del piacere	Fai il giro della Cina, basta il tempo di una cena!
-------------------------------------	--	--

Benvenuti a casa nostra.	Non importa quanto siete simili ma quanto non lo siete!	Il dare qualsiasi cosa meno del tuo meglio significa sacrificare il regalo.
--------------------------	---	---

piacevole e sontuosa esperienza gastronomica portata allo splendore e alla vitalità da un gruppo di talentuosissimi cuochi	se pensate che il cibo giapponese rappresentato esclusivamente dai comuni ristoranti di sushi, vi sbagliate di grosso!	Design contemporaneo e antica tradizione sono la nuova essenza di Ba, un mondo fatto di contrasti e sfumature morbide ma fortemente identitarie
--	---	--

Fermo restando che l'obiettivo è la creazione di un effetto di sorpresa o di attrazione, se per quanto riguarda il tedesco notiamo, anche al di là degli esempi, un riferimento più frequente ai motti, in italiano riscontriamo invece una presenza più preponderante dell'esclamazione (che pure è usata in ambo le lingue), come negli esempi di seguito.

Wir freuen uns auf eure Bestellungen!	das Bamyas Narges Team freut sich auf Ihren Besuch! Hier wird jede Mahlzeit zum Erlebnis!	Frisch, leicht und gesund!
--	--	----------------------------

C'è vita oltre l'involto. Ora siamo finalmente se pensate che il cibo
 primavera! arrivati noi a Bologna!!! giapponese sia
 [sovraccarico] rappresentato
 esclusivamente dai comuni
 ristoranti di sushi, vi
 sbagliate di grosso!

Non importa quanto siete. Fai il giro della Cina, basta il
 simili ma quanto non lo tempo di una cena!
 siete!

Le interrogative non risultano particolarmente rappresentate:

Es war kein Rezeptbuch – aber was war Cos'è il ramen?
 es?

Risultano invece più frequenti elementi tipici dell'oralità, con una distinzione però: il tedesco sembra fare più leva sul lessico, mentre l'italiano su esclamative e apostrofi dirette al lettore (che avevamo riportato in precedenza).

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Restaurant BAMYAN Narges.	Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit	Schaut doch mal rein
---	---	----------------------

Bis bald	Herzlich willkommen im Shi- Mai	schnappt euch eure Delikatesse
----------	------------------------------------	-----------------------------------

La passione per la cucina Cos'è il ramen?
 Mehdi la acquisisce da
 piccolissimo [dislocazione]

Concludiamo con poche osservazioni a cui non ci è sembrato necessario dedicare sezioni autonome.

Abbiamo già notato che i testi italiani presentano una maggiore insistenza sulla rivalità tra locali della stessa area gastronomica, senza risparmiarsi critiche (per quanto velate). Chiaramente questo serve a mettere in risalto il primato e l'eccellenza del locale del testo: un aspetto su cui abbiamo già riflettuto in sede di analisi lessicale.

I testi tedeschi mostrano per contro una maggiore sensibilità alle persone vegetariane: una scelta che può suggerire un'attenzione più fine per la contemporaneità, nonché per le esigenze di ciascun cliente. Notiamo infine che in termini strettamente creativi, i testi tedeschi giocano soprattutto sugli accostamenti tematici (come visto nella sezione sulle figure retoriche), mentre quelli italiani spostano volentieri il loro estro anche altrove.

Considerazioni su pragmatica ed elementi ricorrenti

Come è emerso dall'analisi qui sopra, sia i testi italiani sia quelli tedeschi fanno un ampio uso di elementi ricorrenti sul piano retorico, stilistico, pragmatico e discorsivo per supportare l'intento argomentativo: convincere il lettore della qualità del ristorante. Entrambe le lingue prediligono le strategie comunemente più frequenti per raggiungere tale obiettivo, ma, come abbiamo visto, non mancano anche le similarità. In ogni caso, è sempre notevole la densità di questi espedienti in rapporto alla quantità di testo e la consapevolezza con cui tali strumenti vengono adoperati e collocati.

Aspetti grafici

Apriamo l'ultima sezione, dedicata agli aspetti grafici, elencando quali di questi si ripetano più frequentemente nei siti dei vari ristoranti.

Precisiamo sin d'ora che, per motivi di coerenza, abbiamo preso in analisi principalmente quelle pagine del sito da cui abbiamo estratto il testo. I siti composti da una sola pagina sono stati analizzati in toto.

Come potevamo prevedere, due elementi si trovano nella stragrande maggioranza dei casi esaminati: una barra di navigazione in alto e un'immagine usata come banner subito sotto. La ragione è molto semplice: la barra di navigazione ormai è diventata uno dei principali elementi dell'interfaccia con cui navighiamo non solo all'interno di una pagina web, ma anche di molte app desktop. In alcuni siti, si può ritrarre automaticamente durante lo scorrimento verso il basso, ma riappare se si scorre verso l'alto.

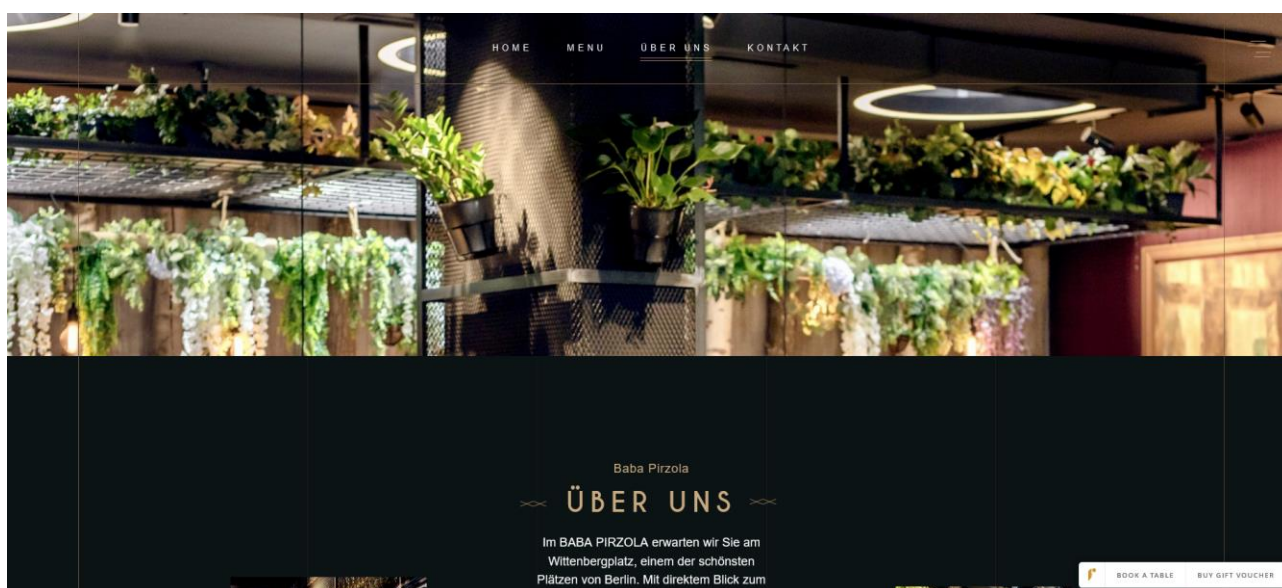


Un esempio di barra di navigazione fissa



Un esempio di sito senza barra di navigazione

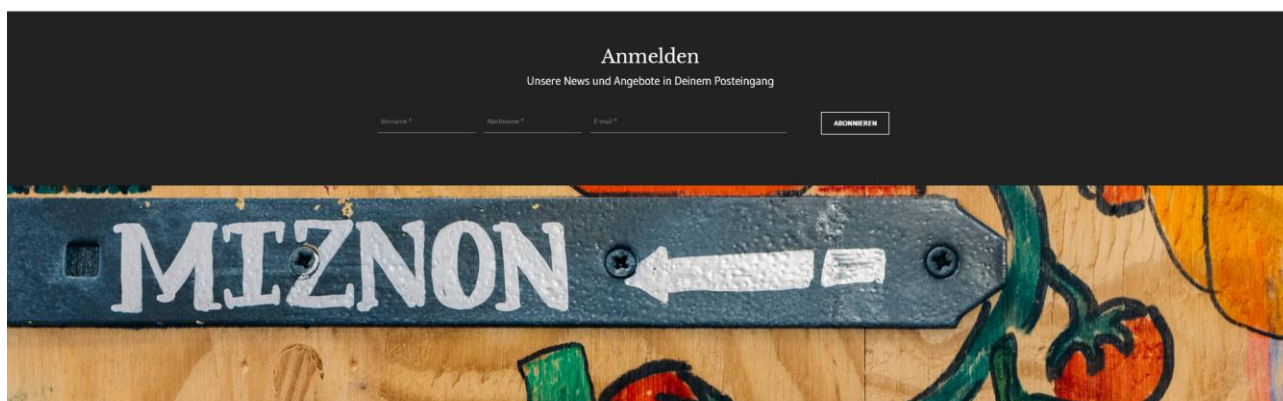
Il banner, invece, è un ottimo strumento per catturare l'attenzione di chi legge. Solitamente presenta un'immagine che copre gran parte dello schermo, correlata con il tema della pagina. A volte, questa immagine può essere offuscata e avere un testo in sovrapposizione (generalmente il titolo). In entrambi i casi, comunque, l'immagine o il titolo danno immediatamente a chi legge un'idea e soprattutto un *feeling* su cui si svilupperà il resto della pagina.



Un esempio di banner a scorrimento a inizio pagina

NEHALENTS, 12. JAHRE MITTE DER 1990ER JAHRE MITTIGEN MITTIGEN MITTIGEN MITTIGEN MITTIGEN
kulturellen Szene, spielte die Hauptrolle in der Fernsehserie "Food for Thought"
und soll in den letzten sechs Staffeln von Israels "Master Chef" in der Jury.

REPORT



Un esempio di banner a fine pagina

Tornando alla barra di navigazione, notiamo come prima cosa che le sezioni a cui rimanda variano ovviamente da sito a sito. Avendo escluso alcune di queste che si trovano in pressoché tutti i siti (ad esempio: contatti, canali social, info / su di noi, menù), abbiamo creato una tabella a doppia entrata per mostrare quali sono le parti di ciascun sito a cui è stata dedicata una sezione apposita.

	Lavora con noi	Notizie	Ordina online / a domicilio	Disponibile in inglese
Ristoranti tedeschi				
Oriental Sandwich Bar	☐	☒	☒	☒
Miznon	☒	☐	☒	☒
Baba Pirzola	☐	☐	☐	☒
Bamyan	☐	☒	☐	☒
BaalBek	☒	☒	☒	☐
Umami	☐	☒	☐	☐
TIM RAUE	☐	☒	☒	☒
Nhat Long	☒	☒	☒	☒
Cao Cao	☐	☐	☐	☒
Shi-Mai	☐	☐	☐	☒
Ristoranti italiani				
IKO	☐	☒	☐	☐
Haowei	☐	☐	☐	☐
Maido	☐	☒	☒	☒
Jaipur	☐	☐	☒	☐
Mehdi	☐	☐	☐	☐
Kensho	☐	☒	☒	☐
Sitar	☐	☐	☐	☒
Ramen	☐	☐	☐	☐
Ba	☒	☒	☐	☒

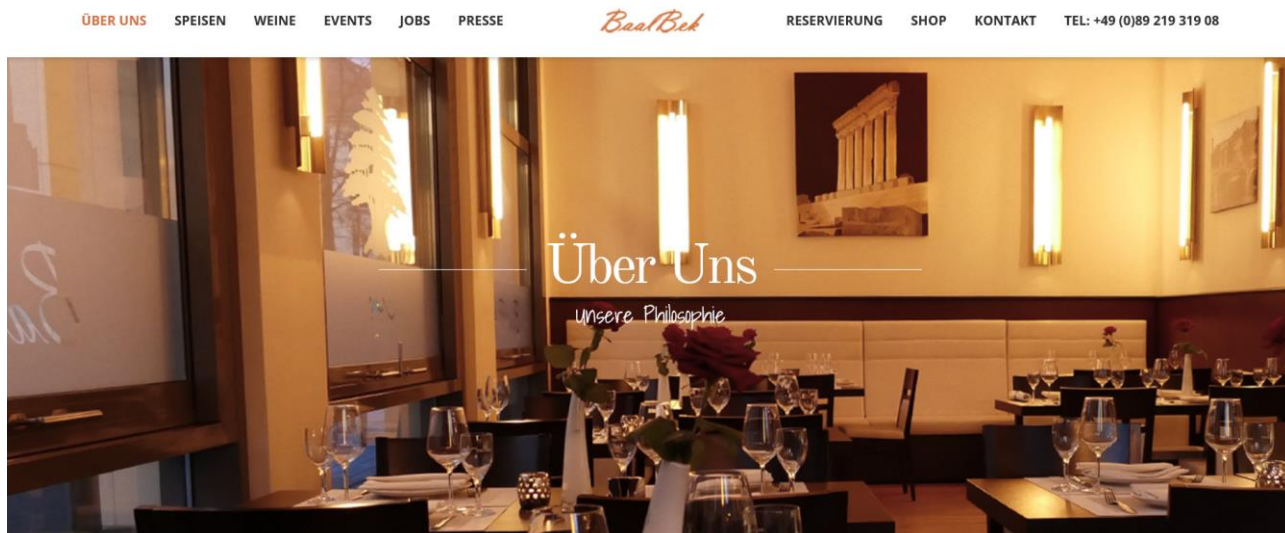
Notiamo immediatamente che i ristoranti italiani si attengono ad una struttura più “classica”: soltanto 1 (contro 3) presenta una sezione “lavora con noi”, 4 (contro 6) “notizie”, 3 (contro 5) “ordina online / a domicilio” (anche se va detto che questa possibilità, almeno in Italia, viene generalmente offerta da app di terzi, come Just Eat o Deliveroo). Soprattutto, notiamo che solo 3 ristoranti italiani dispongono di una versione in inglese del proprio sito.

In sintesi, da un punto di vista prettamente contrastivo, sono questi gli unici elementi grafici per i quali abbiamo potuto riscontrare una variazione notevole tra italiano e tedesco.

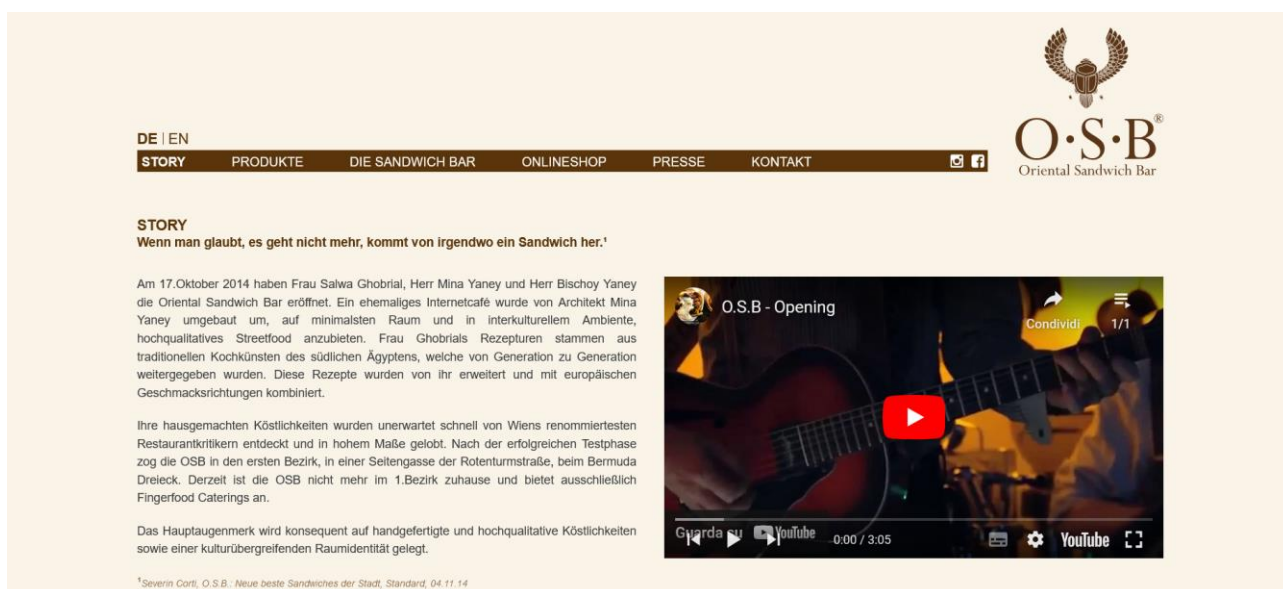
Già prendendo in esame la barra di navigazione, notiamo come gli stessi elementi, che pure appaiono in molti dei siti, vengono spostati in punti diversi della pagina. Ad esempio il logo si trova talvolta in alto al centro, talvolta in alto a sinistra, talvolta in alto a destra; il pulsante dei canali social (a volte in due punti diversi della stessa pagina) in alto a destra, in basso a sinistra o in basso a destra.



Un esempio di logo in alto a sinistra



Un esempio di logo in alto al centro, sopra la barra di navigazione



Un esempio di logo in alto a destra



Un esempio di bottoni social in alto a destra



Entdecke unser Schwester Restaurant [Seven North](#)

Ein Teil der [Circle Collection](#)

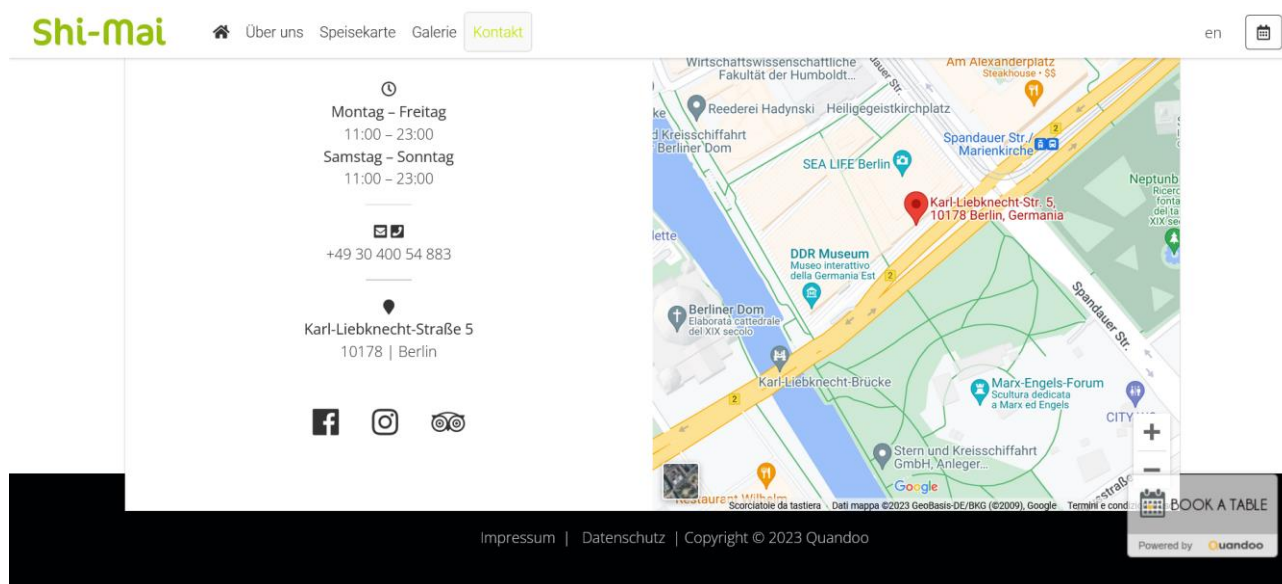
Schulerstraße 4, 1010 Wien, Österreich

[ALLE MIZNON ANZEIGEN](#) [KONTAKT](#) [DATENSCHUTZ](#)



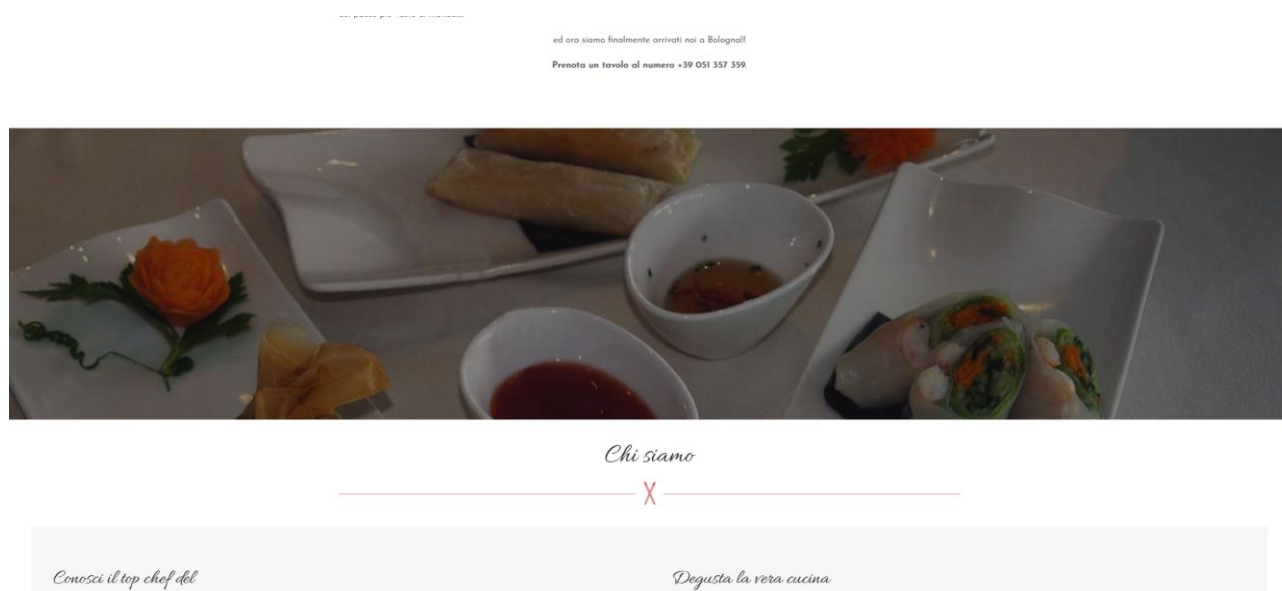
MIZNON

Un esempio di bottoni social in basso a destra



Un esempio di bottoni social in basso a sinistra

Sono però le immagini a costituire l'elemento di massima variabilità. In quanto non devono necessariamente essere ben "leggibili" quanto il testo, possono essere usate, a seconda delle necessità, come placeholder, come riempitivo, come sfondo, come banner, in un carosello o in una griglia (se viene direttamente incorporato il feed di Instagram). I caroselli possono venir sfruttati anche per mostrare le recensioni lasciate dai clienti.



Un esempio di immagine usata come placeholder



Über Uns

Herzlich willkommen im Shi-Mai. Entdecken Sie bei uns die Vielseitigkeit der asiatischen Küche. In unserem Restaurant servieren wir Ihnen einen Mix aus klassischer vietnamesischer, chinesischer und thailändischer Küche, frisch zubereitet aus besten Zutaten und nach authentischen Rezepten. Auch Sushi finden Sie bei uns auf der Karte.

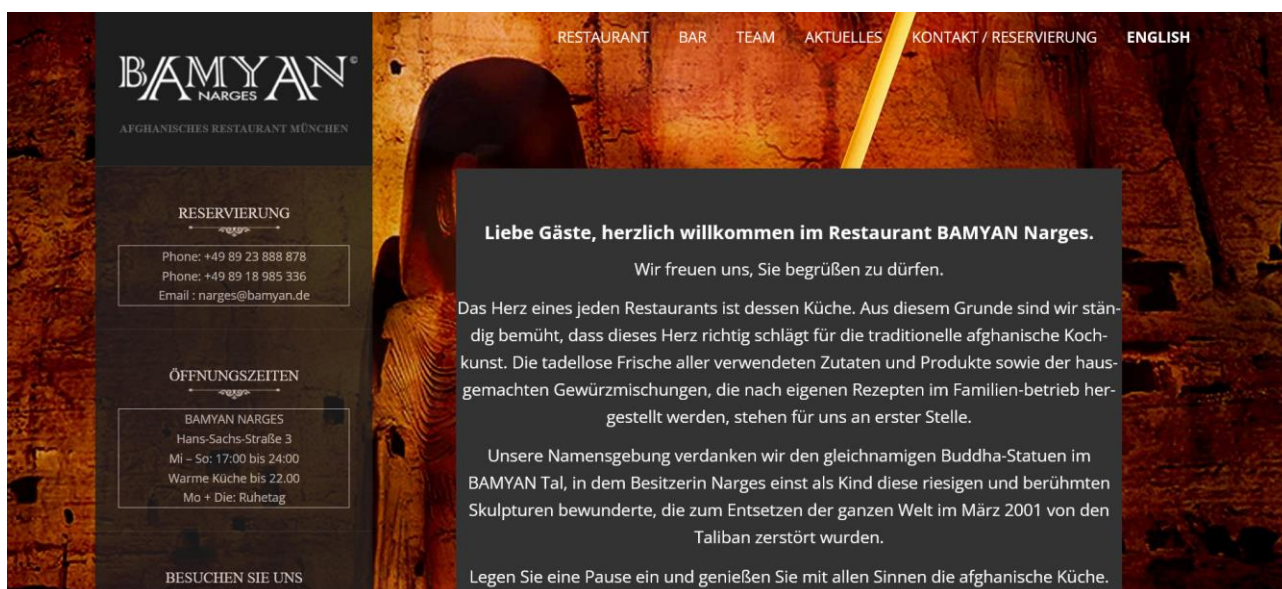
Unser Restaurant bietet mit mehr als 100 Plätzen sowohl drinnen als auch draußen sowie einer großen Terrasse viel Platz für große Gruppen. Hier können Sie sich außerdem die wichtigsten Fußballspiele in Sky-Live-Übertragungen ansehen.

Sie finden uns in der Karl-Liebknecht-Straße in Berlin-Mitte gleich neben vielen berühmten Sehenswürdigkeiten wie dem Berliner Dom, der Museumsinsel oder dem Sealife.

Bis bald. Das gesamte Shi-Mai-Team freut sich darauf, Sie unseren Gast begrüßen zu dürfen.



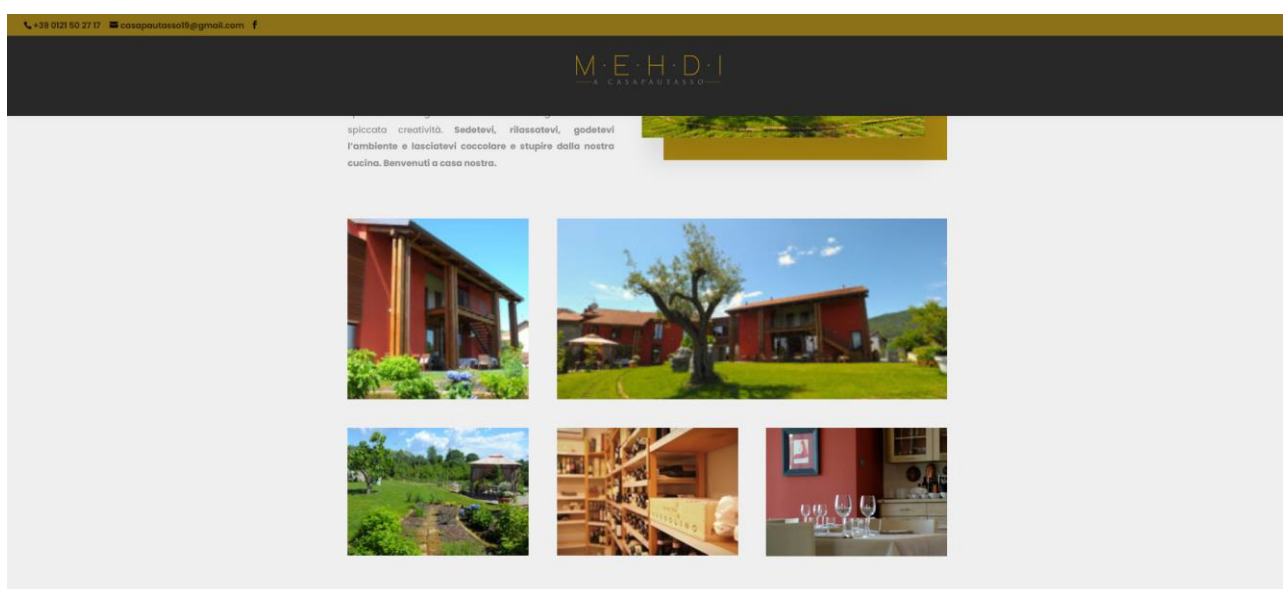
Un esempio di immagine usata come riempitivo



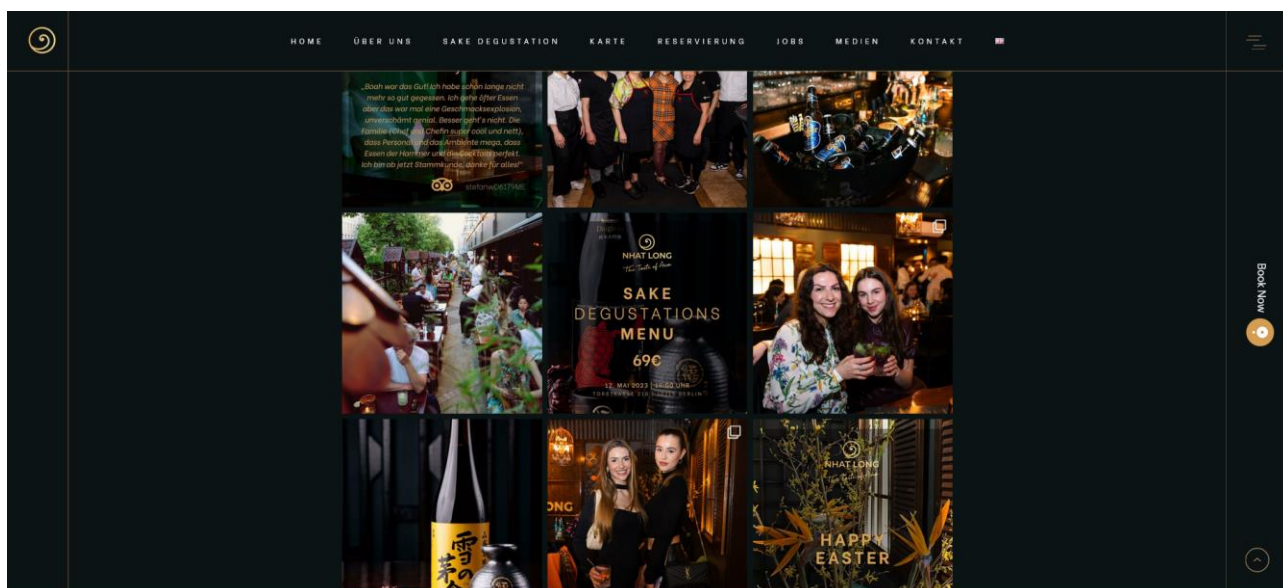
Un esempio di immagine usata come sfondo



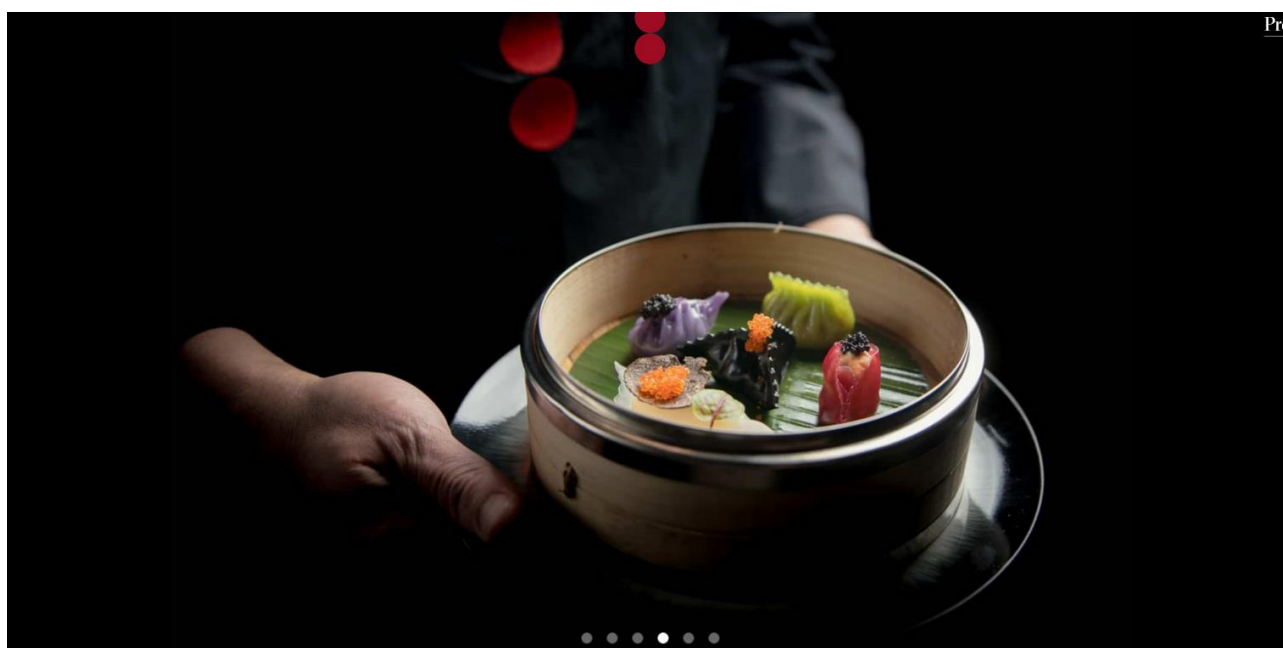
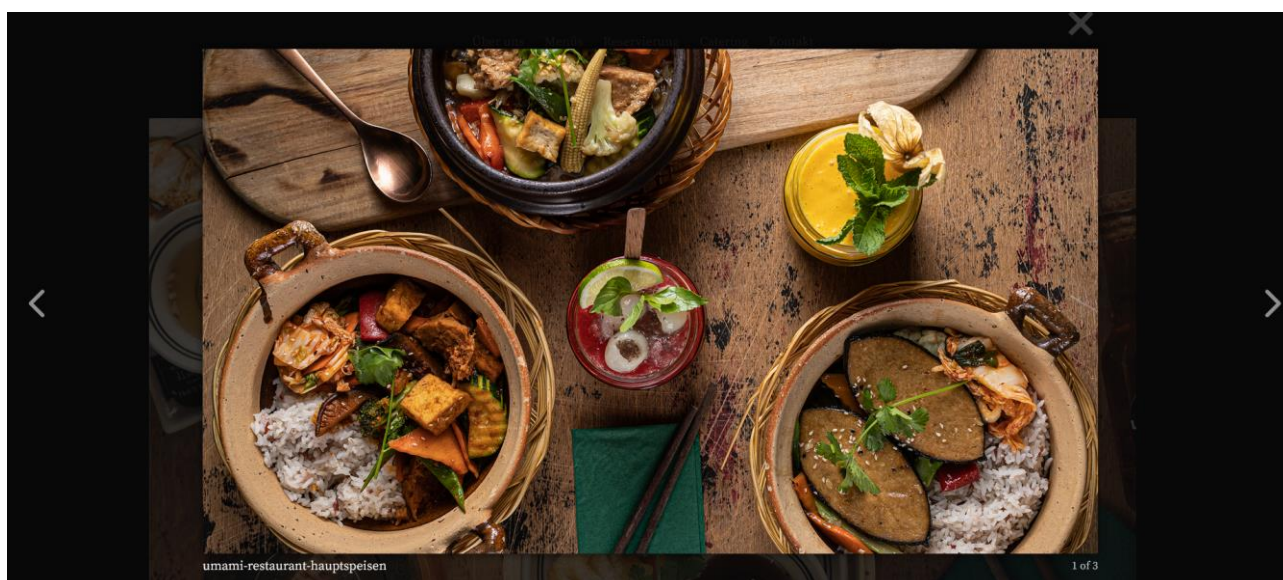
Un esempio di immagine usata come banner



Un esempio di immagini usate in griglia



Un esempio di immagini provenienti dal feed della pagina Instagram del ristorante



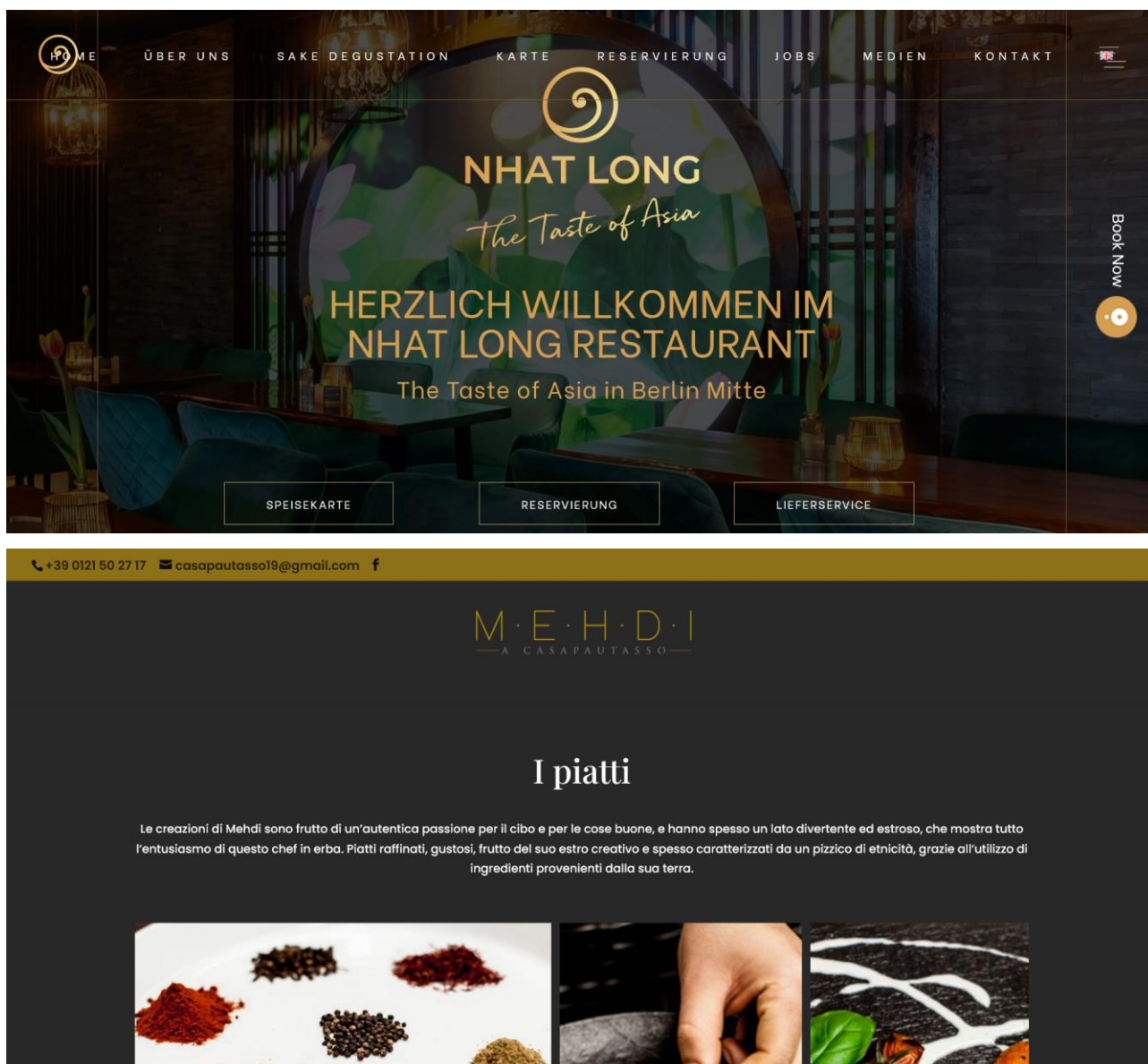
Due esempi di caroselli di immagini (le frecce laterali e i puntini in basso permettono di passare da un'immagine all'altra)



Un impiego alternativo del carosello: le recensioni

Le immagini, inoltre, possono essere più o meno intonate con i colori di cui fa uso il sito: questi si attengono solitamente su tinte acromatiche o comunque abbastanza neutre, con una predilezione generale per quelle scure e vicine al giallo / ocra / oro (che può dare insieme un'idea di familiarità e di lussuosità) o al verde (di genuinità e naturalezza).

Notiamo che il tema globale del sito può essere chiaro oppure scuro (i testi tedeschi preferiscono un tema scuro, dunque da questo punto di vista sono più al passo con le mode in fatto di grafica) e che questo influenzerà non solo lo sfondo, ma anche il colore di tutti gli altri elementi della pagina (ad esempio pulsanti, pannelli etc.). In combinazione con il colore del tema si trova solitamente un solo colore (meno spesso due), che in certi casi rimanda al logo stesso del ristorante. Questo può essere rappresentato da una particolare stilizzazione grafica del nome del ristorante stesso, oppure essere affiancato da un altro elemento grafico o un disegno. In quest'ultimo caso, sarà più facile per l'utente associare un'immagine mentale e una "personalità" più specifica al ristorante.



Tema scuro, colore dominante ocra - giallo scuro (in tinta con il logo)

Shi-Mai



Über uns

Speisekarte

Galerie

Kontakt

en



IKO
JAPANESE RESTAURANT
my sushi in your sushi — BOLOGNA

INFO E PRENOTAZIONI
+393331694622 - +390516313605

[Home](#) | [Chi siamo](#) | [News](#) | [Gallery](#) | [Contatti](#) | [Dove siamo](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

Chi siamo

IKO: Un viaggio tra i sapori contemporanei della cucina orientale.
IKO Bologna è uno dei più apprezzati ristoranti di cucina giapponese e fusion, dove tradizione e innovazione s'incontrano per dar luogo a un modo unico di viaggiare col gusto. Situato nei pressi della Fiera, IKO è il posto ideale dove concedersi una pausa pranzo o ritrarsi con una cena rilassante in grado di coinvolgere e stimolare tutti i sensi.

Gestione dei servizi

Colore dominante verde





Due esempi di loghi stilizzati



Due esempi di loghi “semplici”

In generale, notiamo che sono pochi i cosiddetti muri di testo non interrotti da nessun immagine: ormai, infatti, è diventato comune nei testi con una finalità a cavallo tra quella promozionale e informativa mantenere dei paragrafi brevi inframmezzati da immagini, per dare al lettore un ritmo più facile da seguire e dei riferimenti visivi che catturino la sua attenzione.

Chi siamo

IKO: Un viaggio tra i sapori contemporanei della cucina orientale.

IKO Bologna è uno dei più apprezzati ristoranti di cucina giapponese e fusion, dove tradizione e innovazione s'incontrano per dar luogo a un modo unico di viaggiare col gusto. Situato nei pressi della Fiera, IKO è il posto ideale dove concedersi una pausa pranzo o ritraversarsi con una cena rilassante in grado di coinvolgere e stimolare tutti i sensi.

L'ambiente: un gioco di luci e ombre

A partire dall'ampio spazio esterno ricco di verde, fino all'interno del locale, vi ritroverete immersi in un'atmosfera dove nessun dettaglio è stato lasciato al caso. L'arredamento, minimale e chic, coniuga in modo armonioso la geometrizzazione dell'esperienza occidentale con continui rimandi ad elementi della natura, tipici del mondo orientale, accogliendo gli ospiti in uno spazio dove ogni elemento superfluo viene meno, per lasciare luogo all'esaltazione delle sensazioni visive, uditive, tattili e olfattive.

La cucina: un incontro tra culture diverse

La splendida cucina a vista ospita uno staff cosmopolita che, grazie alla comprovata esperienza, fonde insieme tradizioni culinarie diverse, in un rimando di sapori al tempo stesso nuovi e antichi. L'estrema cura nella realizzazione dei piatti si basa su una rigorosa selezione di materie prime di altissima qualità, i cui singoli sapori sono esaltati con maestria dalle mani sapienti degli chef e, all'occorrenza, amalgamati con una creatività che non è frutto del caso, ma nasce da una profonda conoscenza delle tecniche di preparazione, abbinamento e degustazione.

Il Kaiten: la ridefinizione di una tradizione moderna

Lungo un bancone adiacente alla cucina scorre un piccolo Kaiten: un nastro trasportatore che presenta agli avventori pietanze contenute in piattini di colore diverso a seconda del prezzo. Questo modo originale di servire le vivande ebbe origine ad Osaka, nel Giappone degli anni cinquanta. Oggi IKO ripropone questa esperienza per coloro i quali fossero interessati ad assaggiare diverse specialità, ammirando al tempo stesso il sushiman intento nella preparazione dei piatti che, al fine di mantenere inalterata l'altissima qualità dei nostri prodotti, non restano mai sul nastro per più di 45 minuti.

L'esperienza al tavolo

La sala, riservata a chi volesse approfittare del servizio al tavolo, è il luogo dove si esprime tutta la filosofia di IKO: una cena intima, con un servizio accurato e discreto, dove prendersi il giusto tempo e dimenticare le incombenze della vita quotidiana. In questo piccolo tempio della cucina fusion, l'esperienza della degustazione è esaltata in tutte le sue sfaccettature. L'impiattamento diventa un gioco di proporzioni, colori, livelli e consistenze, per piacere agli occhi ancora prima che al palato. In tal modo, l'estetica del cibo diventa amplificatore di un gusto che coinvolge tutti i sensi e che trova infine nell'assaggio la conferma definitiva del piacere.

IKO vi aspetta a Bologna, in via Stalingrado 71

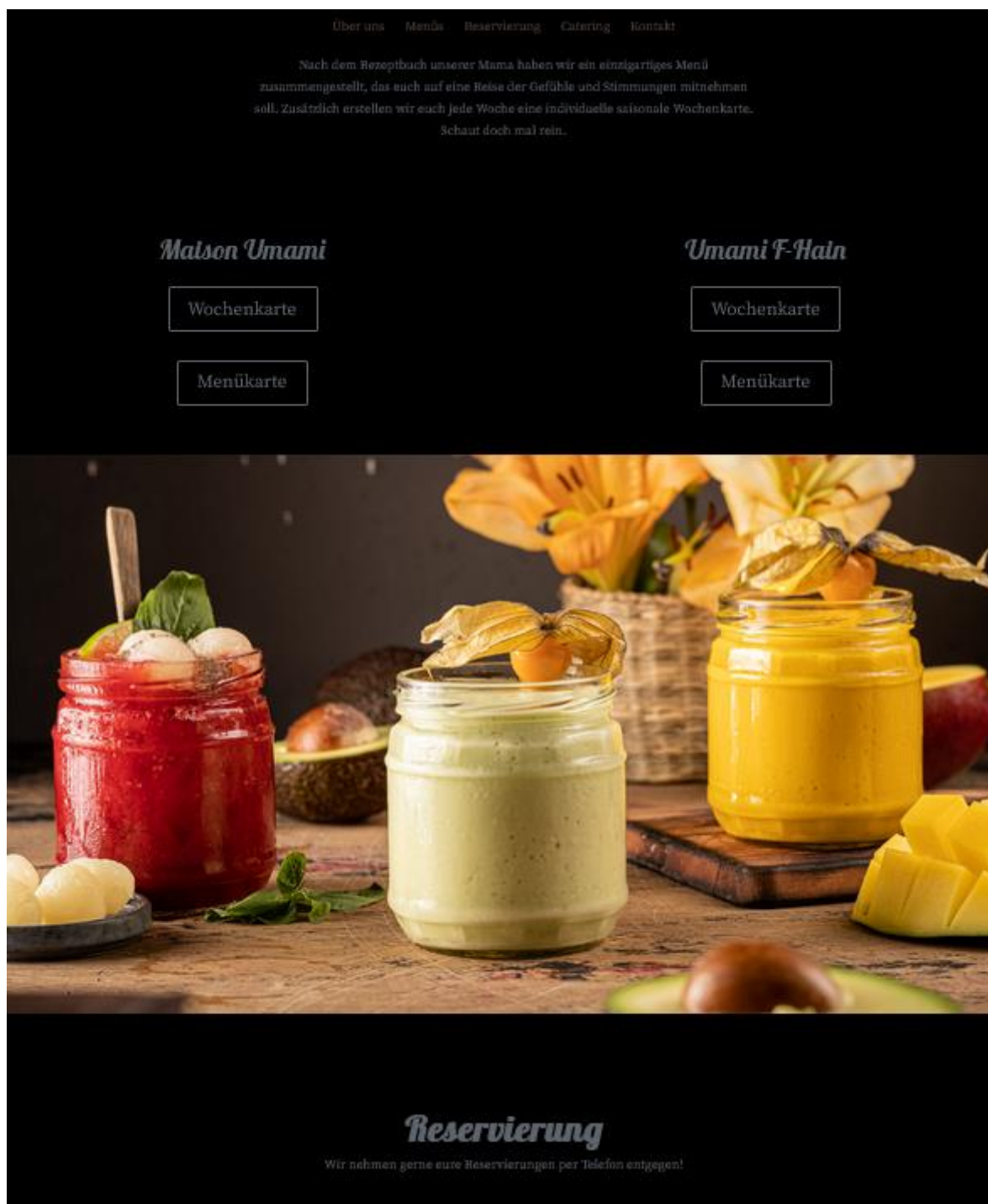
(Parco Commerciale Borgo Mascarella)

Aperto a pranzo e a cena, da martedì a domenica

Chiuso il lunedì

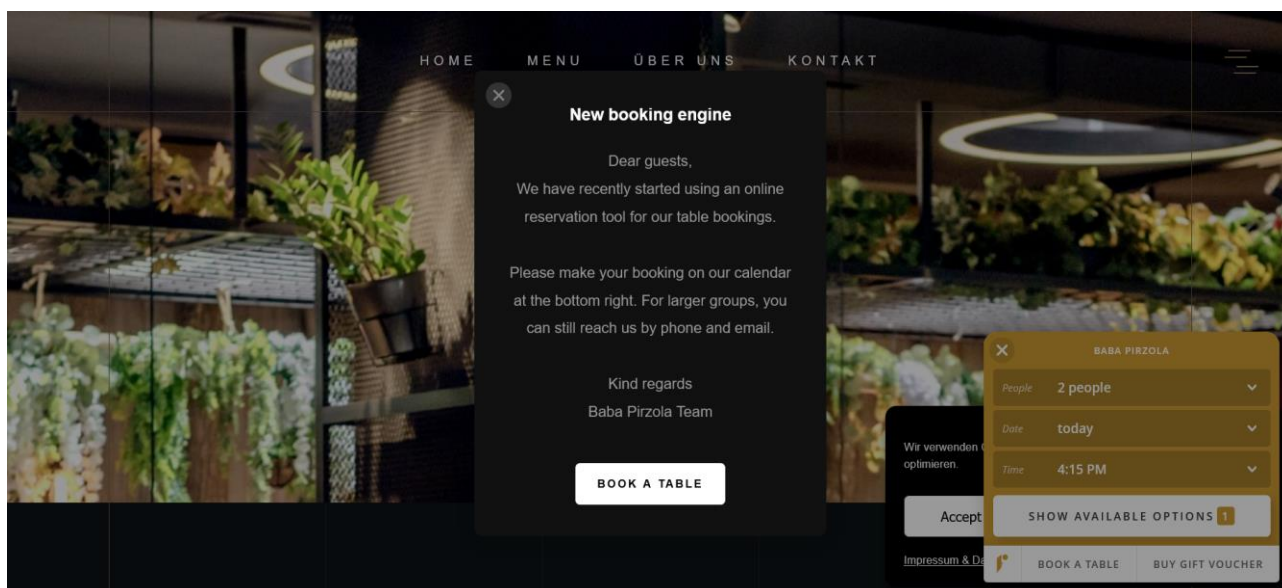
Per informazioni e prenotazioni: Tel. 333 1694622 – 051 6313605

Un esempio di muro di testo

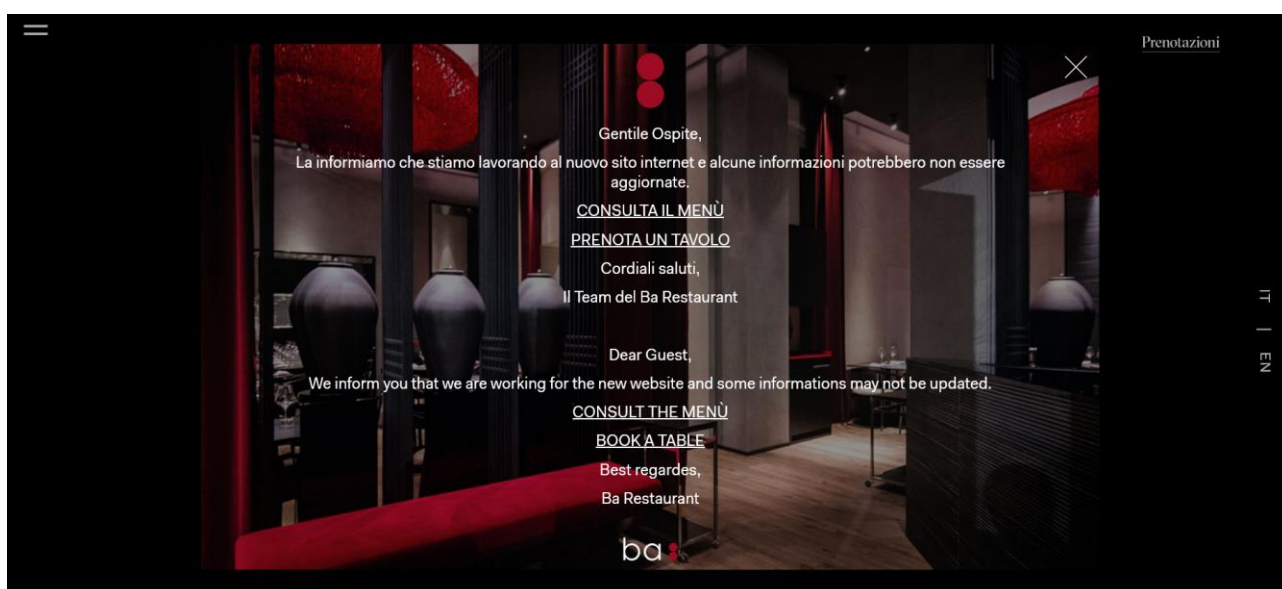


Un esempio di testo interrotto da un'immagine

Alcuni siti presentano dei popup, il cui contenuto può essere variabile: informazioni sugli orari di apertura, offerte, moduli di prenotazione online etc. Tutti i siti risultano facilmente navigabili da dispositivi mobili.



Un esempio di popup per prenotare



Un esempio di popup informativo

Alcuni elementi (testo, pulsanti, menù hamburger) presentano animazioni a medio impatto visivo (e.g. movimenti in sequenza e sfocature). Questo tipo di animazioni permette di creare interazione con l'utente, senza però rendere la navigazione troppo caotica. Con altri elementi, invece, è possibile interagire: non soltanto link, popup e pulsanti, ma anche mappe interattive, form per la prenotazione o per il contatto etc.

Über uns Menüs Reservierung Catering Kontakt

Catering

Wir würden uns sehr freuen, wenn wir eure besonderen Events wie z.B. Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenfeiern mit unserem Essen verschönern dürfen. Schreibt uns gerne für eine Catering-anfrage!

Name *	Telefonnummer *
E-Mail-Adresse	Datum des Events
Personenanzahl	Budget
Kommentar oder Nachricht	

FORM DI CONTATTI

Name:

Indirizzo Email:

Oggetto:

Messaggio:

☐ Dichiaro di aver letto la nostra [informativa sulla privacy](#) ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003.

☐ Non sono un robot

reCAPTCHA
Privacy - Termini

INDIRIZZO

Via Giovanni Casoni, 2 - 40128 - Bologna

ORARI DI APERTURA

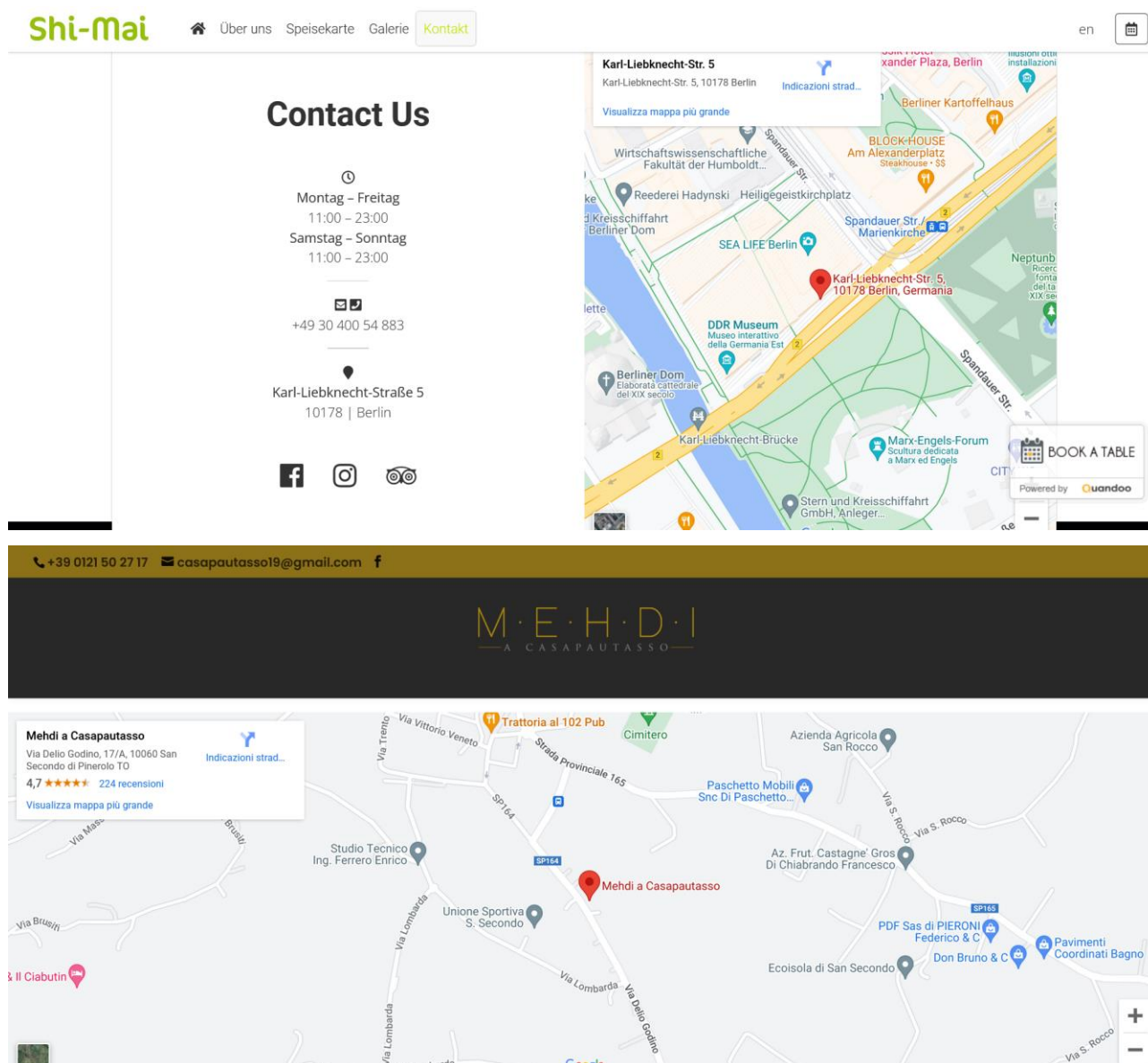
Lunedì chiuso

Mar - Dom

12:00 - 14:30

19:00 - 23:00

Due esempi di form per il contatto



Due esempi di mappe interattive

Non mancano i video, che consentono di completare la presentazione del ristorante affiancando al medium testuale (in senso stretto) quello audiovisivo. Tendenzialmente i video non sono in autoplay, quindi vengono riprodotti solo quando l'utente preme il tasto di riproduzione. Questo permette un'esperienza di navigazione sul sito meno caotica e mette in controllo l'utente stesso.



O.S.B.[®]

 Oriental Sandwich Bar

DE | EN
STORY PRODUKTE DIE SANDWICH BAR ONLINESHOP PRESSE KONTAKT




STORY
 Wenn man glaubt, es geht nicht mehr, kommt von irgendwo ein Sandwich her.¹

Am 17. Oktober 2014 haben Frau Salwa Ghobrial, Herr Mina Yaney und Herr Bischoy Yaney die Oriental Sandwich Bar eröffnet. Ein ehemaliges Internetcafé wurde von Architekt Mina Yaney umgebaut um, auf minimalsten Raum und in interkulturellem Ambiente, hochqualitatives Streetfood anzubieten. Frau Ghobrials Rezepturen stammen aus traditionellen Kochkünsten des südlichen Ägyptens, welche von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Diese Rezepte wurden von ihr erweitert und mit europäischen Geschmacksrichtungen kombiniert.

Ihre hausgemachten Köstlichkeiten wurden unerwartet schnell von Wiens renommiertesten Restaurantkritikern entdeckt und in hohem Maße gelobt. Nach der erfolgreichen Testphase zog die OSB in den ersten Bezirk, in einer Seitengasse der Rotenturmstraße, beim Bermuda Dreieck. Derzeit ist die OSB nicht mehr im 1. Bezirk zuhause und bietet ausschließlich Fingerfood Caterings an.

Das Hauptaugenmerk wird konsequent auf handgefertigte und hochqualitative Köstlichkeiten sowie einer kulturübergreifenden Raumidentität gelegt.

¹ Severin Corti, O.S.B.: Neue beste Sandwiches der Stadt, Standard, 04.11.14



Un esempio di video integrato nella pagina

Conclusioni

Trattandosi di testi pubblicitari, il lessico in entrambe le lingue è volto a valorizzare i punti forti dei ristoranti facendo leva sulla voglia di evasione dalla quotidianità e sull'esperienza sensoriale. Nonostante ciò, rileviamo delle differenze frutto di diversi stili di vita come ad esempio l'attenzione mostrata nei testi tedeschi alla dieta vegana, vegetariana e alle intolleranze alimentari.

Per quanto riguarda la sintassi, i testi italiani sono sicuramente molto più complessi, mentre quelli tedeschi risultano di più facile lettura e comprensione.

Dal punto di vista pragmatico, è notevole la consapevolezza con cui gli espedienti stilistici, retorici e comunicativi vengono adoperati per assegnare al ristorante una "personalità" specifica. Questo trova anche un riscontro nella parte grafica, in particolar modo per quanto riguarda l'uso di immagini e combinazioni cromatiche.

Bibliografia

Tutti i testi e gli screenshot sono stati estratti dai siti sotto elencati in data 06/03/2023.

1. <http://www.orientalsandwichbar.at/de/story>
2. <https://miznonrestaurant.com/de/wien/uber/>
3. <https://babapirzola.de/about-us/>
4. <https://www.bamyan.de/willkommen/>
5. <http://restaurant-baalbek.de/unsere-philosophie/>
6. <https://umami-restaurants.de>
7. <https://tim-raue.com/vision/>
8. <https://www.nhat-long.de/#kontakt>
9. [Cao Cao – Restaurant \(cao-cao.de\)](http://cao-cao.de)
10. [Shi-Mai – Vietnam & Sushi Restaurant](#)

1. <https://www.ikosushibologna.it/chi-siamo/>
2. <https://www.ristorantehaowei.it/>
3. <https://www.maidostreetfood.it/maido/>
4. <https://www.jaipur.to.it/cucina-indiana-torino>
5. <http://casapautasso.it>
6. <https://kenshorestaurant.com>
7. <http://www.sitar-roma.org/italiano/>
8. [Ristorante Ramen Firenze centro da asporto miglior ristorante Ramen Firenze consegne a domicilio \(bankiramen.it\)](#)
9. [Ba-Restaurant](#)