

La *Locandiera* è la commedia goldoniana più rappresentata in assoluto sulle scene croate. Dal 1941 fino ad oggi la maggioranza degli allestimenti usa la traduzione di Drago Ivanišević, ma dagli anni novanta del secolo scorso abbiamo a disposizione un'ulteriore traduzione, quella dell'illustre italianista Morana Čale. In base alla sua traduzione, il teatro zagabrese Komedija crea nel 1996 un adattamento ad opera di Lada Kaštelan. La relazione si propone di presentare le tre versioni della commedia prendendo in particolare esame la traduzione dei contenuti alimentari, la loro domesticazione e interpretazione. Vista l'importanza drammaturgica che questo elemento riveste nell'ambito dello sviluppo dell'intreccio e della caratterizzazione dei ruoli, verranno particolarmente messi in evidenza i cambiamenti e/o errori semantici e culturospecifici che appaiono nelle traduzioni.

---

## LA DOMESTICAZIONE E L'ADATTAMENTO DEI CONTENUTI ALIMENTARI NELLE TRADUZIONI CROATE DELLA *LOCANDIERA*

### Introduzione

Il titolo goldoniano più famoso in assoluto,<sup>1</sup> *La locandiera*, è anche l'opera più tradotta, allestita e letta in Croazia.<sup>2</sup> Appare per la prima volta sulle scene del Teatro popolare di Zagabria nel 1862, sottoforma di adattamento e localizzazione nell'area zagabrese, dal titolo *Anica krčmarica*. Nel 1897 viene allestita la prima traduzione vera e propria del testo goldoniano ad opera

---

<sup>1</sup> Secondo la più recente edizione critica della commedia, l'edizione nazionale Marsilio delle opere di Goldoni, la *Locandiera* è «La commedia goldoniana che più di tutte ha conosciuto una vita scenica prodigiosa, sia in Italia, sia in Europa [...]» Cfr.: SARA MAMONE, *Nota sulla fortuna* in CARLO GOLDONI, *La locandiera*, a cura di Sara Mamone e Teresa Megale, Venezia, Marsilio, 2007, p. 309.

<sup>2</sup> Questa constatazione si basa sulla mia ricerca effettuata per la tesi di dottorato sulle traduzioni croate di alcune commedie di Carlo Goldoni, discussa nel luglio 2011 all'Università di Zagabria e pubblicata nel 2013. Il libro consta di un capitolo esteso sulle traduzioni croate della *Locandiera*, nonché di un'appendice con una lista di tutti gli allestimenti goldoniani in Croazia dal XVIII secolo al 2013. Cfr. KATJA RADOŠ-PERKOVIĆ, *Pregovori s izvornikom. O hrvatskim prijevodima Goldonijevih komedija*, Zagabria, Leykam, 2013.

di Milan Begović, eseguita a Zagabria per sei volte fino al 1903. La stessa traduzione verrà messa in scena al Teatro popolare di Varaždin nel 1899, al Teatro popolare di Osijek nel 1920 e al Teatro popolare di Spalato nel 1923.<sup>3</sup> I dati sugli allestimenti registrano in seguito un periodo relativamente lungo di assenza della commedia dai repertori teatrali, fino alla comparsa di una nuova traduzione, quella di Drago Ivanišević del 1941. Questa versione, tutt'oggi usata da alcuni teatri,<sup>4</sup> fu la prima ad essere pubblicata e divulgata, dapprima assieme ad un'altra commedia goldoniana (*Il bugiardo* tradotto da Ive Jelenović) nel volume *Dvije komedije* del 1950, e poi in un'edizione a sé stante del 1996 intitolata *Gostioničarka Mirandolina* a cura di Višnja Machiedo. Fu allestita in totale una trentina di volte in tutti i teatri croati.<sup>5</sup> Nel 1995 viene pubblicata una nuova traduzione della commedia ad opera di Morana Čale, usata poi come base negli adattamenti teatrali, per la regia di Marin Carić, al Teatro Komedija di Zagabria nel 1996 e al Teatro popolare Ivan Zajc di Fiume nel 2000. Gli ultimi allestimenti della commedia si registrano nella stagione 2012/13, uno come coproduzione dei teatri di Fiume e di Budva, per la regia di Jug Radivojević, basato sulla traduzione di Morana Čale,<sup>6</sup> e l'altro del teatro INK (Teatro popolare istriano) di Pola, basato sull'adattamento di Daniel Načinović.

Il saggio si propone di indagare come vengono trattati i motivi alimentari, cruciali nella drammaturgia di questa particolare commedia goldoniana, nelle due traduzioni pubblicate in Croazia e nel adattamento di Lada

-----

<sup>3</sup> Tutti i dati che riguardano gli allestimenti professionisti in Croazia fino al 1990 sono reperibili nei volumi: BRANKO HEĆIMOVIĆ, a cura di, *Repertoar hrvatskih kazališta 1840-1860-1980*, vol. I-III, Zagabria, Globus, Nakladni zavod e JAZU, Zagreb, 1990, 2002 (vol. III), *sub voce*.

<sup>4</sup> Per esempio l'allestimento del teatro di Virovitica del 2003, oppure quello di Osijek del 2006. Cfr. Idem.

<sup>5</sup> Nelle stagioni teatrali tra il 1946 e il 1950 si registrano ben quindici allestimenti diversi della commedia. Anđelko Štimac è il regista che vanta il maggior numero di messinscene, rispettivamente nel 1941, 1942, 1946 e 1950, mentre il teatro cittadino di Virovitica è il teatro con il maggior numero di rappresentazioni dei quattro allestimenti diversi messi in scena (nel 1951-1954, 1962-1963, 1977-1978 e nel 2003). Cfr. *Repertoar hrvatskih kazališta*, op. cit., *sub voce*.

<sup>6</sup> Si tratta della collaborazione del teatro Ivan Zajc di Fiume con il festival Grad teatar di Budva (Montenegro). A Budva la commedia è stata rappresentata all'aperto, il 16 giugno 2012, mentre la prima croata è avvenuta nell'ambito del festival Riječke ljetne noći il 27 giugno 2012. L'allestimento è entrato nel repertorio della stagione teatrale 2012/13 al teatro di Fiume.

Kaštelan per la messinscena del 1996. Negli anni settanta del secolo scorso ci furono inoltre due messinscene dell'opera lirica *Mirandolina* del compositore ceco Bohuslav Martinů, rispettivamente al teatro di Osijek nel 1970 e al teatro Komedija di Zagabria nel 1972.<sup>7</sup>

### Funzioni dell'elemento alimentare nella commedia

Il punto di partenza per questa ricerca è stato l'articolo di Roberto Alonge in cui si parla del *sistema* di *Mirandolina*.<sup>8</sup> Lo studioso interpreta il ruolo di *Mirandolina* come una rivincita relativa di una donna intellettualmente superiore, ma sempre limitata alla classe sociale a cui appartiene e primariamente interessata a soddisfare i propri interessi di *manager*, di imprenditrice autonoma e (più o meno) autosufficiente.<sup>9</sup> Lo stratagemma che il personaggio di *Mirandolina* assume per innamorare il Cavaliere in realtà è anche una forma di vendetta per l'offesa professionale (il personaggio del Cavaliere inizia la sua interazione con la locandiera criticando la biancheria), nonché una studiata seduzione per rivendicare l'onore di donna.<sup>10</sup> Una parte di questo sottile piano di scuotere le convinzioni del Cavaliere si articola attraverso il cibo che prepara e le bevande che lo accompagnano.<sup>11</sup>

-----

<sup>7</sup> Bisogna segnalare anche una recente traduzione di Helga Juretić del 2011 pubblicata in rete, su un sito che propone quei titoli, tra le letture d'obbligo per le scuole elementari e medie croate, per i quali sono scaduti i diritti d'autore. Cfr. il sito <http://lektire.skole.hr/>, *sub voce*.

<sup>8</sup> Cfr. ROBERTO ALONGE, *Il sistema di Mirandolina*, in *Goldoni. Dalla commedia dell'arte al dramma borghese*, Milano, Garzanti, 2004, pp. 55-93.

<sup>9</sup> «Il rifiuto di *Mirandolina* di sposarsi significa ben questo: sottrarsi al ruolo di moglie e alla dannazione della maternità, che le contenderebbero il tempo della realizzazione di sé nel lavoro, nella direzione della locanda». Cfr. Ivi, p. 79.

<sup>10</sup> Alonge, a differenza di quasi tutti gli altri studiosi della commedia, vede l'ultimo atto come la sconfitta del personaggio di *Mirandolina* e non come un trionfo, in quanto praticamente costretta a sposare il servo Fabrizio, creando un contrasto con l'inizio della commedia quando insiste sull'importanza della propria libertà. Cfr. *Ibidem*, pp. 86-87.

<sup>11</sup> Nel suo articolo intitolato *Mirandolina o l'arte di persuadere* Georges Güntert, parlando della manipolazione attuata dalla protagonista, sottolinea che «I tessuti [riferendosi alla biancheria] parlano alla *vista* [...]; l'ingingolo e le salse, accuratamente elaborate dall'abile padrona, seducono invece l'*olfatto* e il *gusto*». (corsivi dell'autore) Cfr. GEORGES GÜNTERT, *Mirandolina o l'arte di persuadere*, in: «Studi goldoniani», 7 (1985), p. 82.

In base ai risultati della ricerca si possono individuare tre funzioni principali dell'elemento alimentare nella commedia:

1. Economica - in quanto parte integrante dell'offerta commerciale, di questa e di qualsiasi locanda, che frutta un reddito alla proprietaria.
2. Sociale - in questa commedia l'offerta di pietanze di diverso livello a clienti di diverso potere economico sottolinea quanto menzionato prima, ovvero il fatto che esista un *sistema* imprenditoriale ben chiaro.
3. Pragmatica - derivata dal fatto che il personaggio della locandiera usi sapientemente la sua abilità culinaria per scopi personali: per sedurre e per far dimostrazione delle proprie capacità.

Un esempio a testimonianza della distinzione sociale dei clienti in base al cibo servito lo troviamo nel terzo atto, nella battuta di protesta del personaggio del Marchese in riferimento al Cavaliere (III,12):

MARCHESE: [...] A lui si fanno **gl'intingoli saporiti**, e a me **carnaccia di bue e minestra di riso lungo?** [...]

Le soluzioni dei traduttori croati in questo esempio sono leggermente diverse:

IVANIŠEVIĆ:

MARKIZ: [...] Njemu fina **papršika**, a meni **goveđa mesurina i juha s ovolikom rižom!** [...]

ČALE:

MARKIZ: [...] Njemu se kuhaju **slasni umaci**, a meni **volujska mesetina i juha od raskuhane riže?**[...]

KAŠTELAN:

PARON DEPIKOLOŽVANE: [...] njemu se kuhaju **delikatesni toći** a meni? **Juha od prekuhanoga riža!**

L'antitesi dell'originale, tra gli *intingoli saporiti* da una parte e la *carnaccia di bue* e la *minestra* dall'altra, viene resa con precisione in tutte e tre le varianti croate. Tuttavia, Ivanišević traduce l'intingolo con un termine

domesticato *paprđika*, in una forma antiquata.<sup>12</sup> Ci si potrebbe porre anche il problema grammaticale dei dispregiativi *mesurina* (Ivanišević) e *mesetina* (Čale), in quanto nessuno dei due è corretto.<sup>13</sup> Alla fine, il riso lungo della minestra diventa per Ivanišević *ovolika* 'tale' (aggettivo dimostrativo che sottintende la necessità di un gesto per completare la battuta e rendere le dimensioni o l'aspetto del riso), a differenza di *raskuhana* 'scotto' in Čale e Kaštelan (soluzione plausibile).

### Altri contesti in cui vengono usati i termini alimentari

Nonostante le funzioni indicate precedentemente, i termini alimentari appaiono nella commedia e nelle traduzioni anche in altri contesti, indipendenti dall'alimentazione in senso stretto.

Innanzitutto, è da notare la domesticazione antroponomica del personaggio del Conte d'Albafiorita nella versione di Lada Kaštelan.<sup>14</sup> La strategia della drammaturga di attribuire a ciascuno dei personaggi dei nobili una specifica appartenenza regionale croata corredata dall'idioletto, ma purtroppo anche dagli stereotipi che l'accompagnano, sminuisce notevolmente il valore dell'adattamento, in quanto sottolinea un aspetto della commedia che l'originale mantiene intenzionalmente neutrale, e poi trivializza sia la caratterizzazione dei personaggi che il livello comico della commedia.<sup>15</sup> Così

-----

<sup>12</sup> Si tratta di una variante del termine *paprikaš* 'spezzatino di carne con peperoni', specialità gastronomica ungherese, pietanza tipica della Croazia nord - orientale. Cfr. *Hrvatski jezični portal*, dizionario della lingua croata in rete, reperibile su <http://hjp.novi-liber.hr/>, *sub voce*.

<sup>13</sup> La forma corretta, secondo il dizionario, sarebbe *mesina*. La variante di Ivanišević può, nuovamente, essere un arcaismo dell'epoca, mentre nel caso della traduzione di Čale, il suffisso *-etina* viene usato piuttosto per i tipi di carne, ad es. *teletina* 'vitello', *piletina* 'pollo', ecc. Cfr. *idem*.

<sup>14</sup> Nel testo usato per l'allestimento al teatro Komediija di Zagabria viene indicata la traduzione di Morana Čale come punto di partenza per l'adattamento di Lada Kaštelan. La commedia viene localizzata in una locanda di Zagabria e i personaggi sono rispettivamente: Mira (Mirandolina) di provenienza locale; Kapetan Lujo Bona (il Cavaliere di Ripafratta) proveniente da Ragusa; Paron Frane Depikoložvane (il Marchese di Forlipopoli) proveniente da Ičići (provincia di Fiume); gospodin Antun Svinjarević (il Conte d'Albafiorita) proveniente da Đakovo; le attrici Ana e Marijana (Ortensia e Dejanira) una proveniente da Gradiška, l'altra non ha una provenienza definita, e Franjo (Fabrizio) proveniente dai dintorni rurali di Zagabria.

<sup>15</sup> L'adattamento ricorre a inamissibili aggiunte a livello di commedia dell'arte, in cui la comicità della scena è derivata da fraintendimenti causati dall'incomprensione del dialetto, in particolare quello del personaggio del Marchese, nelle scene con le commedianti.

il personaggio del Conte d'Albafiorita diventa il signor Antun Svinjarević, chiamato Tuna Buncek. Il cognome Svinjarević deriva dal termine *svinja* - porco, ricollegabile sia alla regione d'appartenenza, la Slavonia il cui perno gastronomico è la porchetta in tutte le sue varianti, che al significato figurato di persona ingorda, fisicamente grassa o obesa, oppure soltanto di carattere deplorabile. Tutte le implicazioni menzionate sono aggiunte drammaturgiche inesistenti nell'originale. L'ipocoristico *Tuna*, anche se in croato significa primariamente tonno, è in effetti una variante al vezzeggiativo del nome Antun, abbastanza comune nella suddetta regione, mentre *Buncek* ('stincio di maiale') è un'altro riferimento gastronomico che conferma la provenienza del personaggio inventata dalla drammaturga.

Una seconda istanza in cui si registra l'uso dell'elemento alimentare sono le locuzioni idiomatiche di cui verrà dato un esempio:

GOLDONI:

MIRANDOLINA: Uh, è cotto, stracotto e biscottato! (III,3)

IVANIŠEVIĆ:

MIRANDOLINA: Uh, frigan je, prepečen i ispržen.

ČALE:

MIRANDOLINA: Uh gotov je, skuhan, prekuhan i prepečen!

Nella battuta originale notiamo una composizione triplice della battuta, efficace in quanto combina la frase idiomatica *essere cotto* con la gradazione e l'effetto alliterativo e paronomastico. In questo caso il comparativo viene creato con il prefisso *stra-* mentre il superlativo viene ricavato da un nuovo termine alimentare, il *biscotto*, maestralmente adoperato poiché contiene sia il prefisso *bis-* ad indicare il doppio di qualcosa, che l'aggettivo *cotto*. Tale gioco di parole, di regole grammaticali e di sottili implicazioni sentimentali viene risolto dai traduttori croati con successo diverso. La soluzione di Čale, anche se contiene una ridondanza sottoforma di un ulteriore aggettivo (*gotov*) che non ha nessun connotato alimentare, risulta migliore da più punti di vista: innanzitutto perché riformula la locuzione idiomatica croata *kuhan i pečen* (letteralmente 'cotto e arrostito'), dello stesso valore semantico di *cotto* in italiano, poi perché riesce a mantenere un effetto linguistico di gradazione, usando l'aggettivo *skuhan* ('cotto'), seguito da una sua variante - *prekuhan* ('scotto', al posto dell'originale 'stracotto'), ed in fine,

perché completa la gradazione usando la forma alterata dell'altro aggettivo presente nella locuzione iniziale - *prepečen* (letteralmente 'strafritto'), che con il precedente mantiene un nesso grazie al prefisso *pre-* che condividono. Nella battuta di Ivanišević, d'altra parte, non c'è gradazione, viene abbinato il regionalismo *frigan* (fritto) allo standard *prepečen*, e al sinonimo di *fritto* nella variante standard - *ispržen* - mantenendo la componente alliterativa, ma creando semanticamente un *nonsense*.

Nella commedia sono individuabili ulteriori esempi nei quali l'elemento alimentare non è usato nella sua funzione primaria:

MARCHESE: [...] è meglio un **uovo** oggi, che una **gallina** domani [...]  
(III,18)

Le soluzioni traduttive croate per il proverbio dell'originale sono le seguenti:

IVANIŠEVIĆ:

MARKIZ: [...] bolje vrabac u ruci, nego golub **na krovu** [...]

ČALE:

MARKIZ: [...] bolje vrabac u ruci, nego golub **na grani** [...]

KAŠTELAN:

PARON DEPIKOLOŽVANE: [...] boje **gardelin v ruke, leh papagalo na grane** [...]

In questo esempio vediamo che la versione italiana del proverbio presenta dei termini presumibilmente alimentari (*la gallina e l'uovo*), mentre la versione croata comprende solo l'elemento del volatile. Il proverbio è molto comune nella cultura croata, in particolare nella forma più consueta che sarebbe quella usata da Morana Čale (letteralmente questa versione significa 'è meglio un passero in mano che un piccione sul ramo'). Ivanišević altera lievemente la seconda parte del proverbio situando il piccione sul tetto, mentre la drammaturga del testo teatrale Lada Kaštelan sceglie di modificare questa frase fatta, parte del patrimonio proverbiale croato, e di parodizzarla con lo scopo di ottenere un nuovo momento di comicità, di livello piuttosto basso, basata sull'effetto straniante che crea l'introduzione del cardellino al posto del passero, e del pappagallo (soluzione altamente improbabile) al posto del piccione, in una versione dialettale del proverbio.

## Traduzione e domesticazione dei motivi alimentari

Dal punto di vista drammaturgico, i motivi alimentari veri e propri, ovvero quelli che si riferiscono a vivande e bevande, ai pasti e alla cuoca, rappresentano un fattore cruciale della commedia. Molto prima di Alonge e di Güntert, citati precedentemente, Mario Baratto interpreta il significato particolare degli oggetti nella commedia, tra i quali anche il fatidico *intingoletto*:

In questo gioco d'interdipendenze, anche gli oggetti acquistano un'inusitata lucentezza scenica: all'elenco dei personaggi potremmo facilmente aggiungere la biancheria, l'intingoletto, il vino di Borgogna, il ferro da stiro, la boccetta d'oro con lo spirito di melissa. [...] gli oggetti possono concentrare su di sé la *tensione* di due personaggi che si affrontano, e diventare essi stessi personaggi, strumenti di azione e provocatori di azione.<sup>16</sup>

Si nota tra gli studiosi citati e in alcuni altri goldonisti di fama mondiale, la consapevolezza dell'importanza di questo aspetto, ma anche la mancanza di un'indagine più approfondita.<sup>17</sup>

L'*intingoletto* è termine alimentare per eccellenza di questa commedia, quello sul quale si concentra buona parte della strategia seduttiva del personaggio della locandiera. La definizione che troviamo nel dizionario serve a comprendere il carattere vago e contemporaneamente polisemico della pietanza:

**L'intingoletto** - intingolo s. m. [der. di intingere; propr., sugo in cui si può intingere il pane]. - Nome generico di **ogni sugo, salsa, condimento liquido** in cui si cuoce una pietanza, soprattutto **la carne** (per es., lo spezzatino) **o anche verdure** in umido, e **la pietanza stessa** così preparata: un i. saporito;<sup>18</sup>

-----  
<sup>16</sup> MARIO BARATTO, „Mondo“ e „Teatro“ nella poetica del Goldoni, atti *Studi goldoniani vol. II*, a cura di Vittore Branca e Nicola Mangini, Venezia, Istituto veneto di scienze, lettere ed arti, Fondazione Giorgio Cini, 1957, p. 487.

<sup>17</sup> Franco Fido, per citarne uno dei maggiori, in un'analisi di un'altra commedia goldoniana afferma: «Dagli intingoletti di *Mirandolina* ai numerosi spuntini di donna Petronilla nella *Sposa sagace*, il capitolo del cibo e dei pranzi nel teatro goldoniano meriterebbe un capitolo a parte». Cfr. FRANCO FIDO, *Nuova guida a Goldoni. Teatro e società nel Settecento*, Torino, Einaudi, 1977, 2000, p. 151, nota 14.

<sup>18</sup> Cfr. [www.treccani.it](http://www.treccani.it), *sub voce*

Nell'esempio seguente si nota quanto la polisemia del termine *intingoletto* crei la possibilità di svariate interpretazioni traduttive della pietanza:

GOLDONI (I,15)

MIRANDOLINA: [...] Se le piacesse qualche **intingoletto**, qualche **salsetta**, favorisca di dirlo a me.

Le traduzioni croate della battuta:

IVANIŠEVIĆ:

MIRANDOLINA: [...] Ako vam prija **nešto pirjano**, kakav **umačić**, izvolite mi reći

ČALE:

MIRANDOLINA: [...] Ako bi vam se svidio kakav **zgodan umak**, kakav **preljev**, izvolite reći meni.

KAŠTELAN:

MIRA: [...] Ak si želite kakav **ajngemahtes**, ili još kakavu **juhicu** ili morti kakav **čušpajz**, ili **nekaj dinstanoga**, samo rečite.

Già nella battuta originale Mirandolina, oltre ad offrire *l'intingoletto*, aggiunge anche la *salsetta*, usando due termini culinari diversi per delle pietanze di consistenza molto simile. I diminutivi sono inoltre fortemente connotati. Ivanišević, che tra i traduttori analizzati è quello che ha maggiori problemi interpretativi con *l'intingoletto*,<sup>19</sup> usa in questa occasione un sintagma neutro e abbastanza vago - *nešto pirjano* (letteralmente: 'qualcosa di cotto') - e il diminutivo *umačić* per la *salsetta*. Čale, che traduce sempre l'intingolo come *umak*, usa nel caso della *salsetta* un termine croato molto simile, *preljev*, facendo della battuta della locandiera un'offerta piuttosto di contorni che di una pietanza vera e propria. In questo esempio l'adattamento di Kaštelan risulta molto più interessante dal punto di vista dell'inventi-

-----  
<sup>19</sup> Ivanišević introduce nella sua traduzione pressoché tutte le possibilità traduttive che la gastronomia e la definizione del vocabolo gli offrono, per cui parla di stufato, di spezzatino di carne, di salsa e di *paprikaš* ungherese. Prendendo in analisi soltanto la traduzione senza l'originale, si crea l'impressione che la locandiera cucini almeno quattro piatti diversi.

vità e della quantità di piatti presentati. Tutti gli elementi alimentari vengono domesticati e la battuta viene sviluppata con l'aggiunta di altri due termini. L'insieme consta di due localismi (nella loro forma germanizzata) - *ajngemahtes*, *čuxpajz* - che si riferiscono a due tipi di brodo/minestra, accomunati al sostantivo *juhica* ('brodino') al diminutivo, nonché al sintagma *nekaj dinstanoga* ('qualche stufato'). Si nota immediatamente la ridondanza di piatti brodosi, che sottolinea l'intenzionalità di questa particolare impostazione della battuta, volta soprattutto a legittimare la localizzazione, evocando piatti tipici che il pubblico riconosce e identifica con la propria realtà e tradizione, e non a trasferire (anche in chiave culturospecifica) il contenuto goldoniano. È interessante notare che, dei quattro piatti diversi, soltanto uno (*nekaj dinstanoga*) può essere parzialmente collegato al significato dell'intingoletto. In ogni caso, l'adattamento riesce a creare un valido effetto linguistico-emozionale usando dei termini dialettali quotidiani e ben conosciuti. Questa strategia viene applicata in un'altra battuta che nell'originale si basa sul solo *intingoletto*, e l'esempio servirà a documentare quanto menzionato precedentemente:

GOLDONI:

MIRANDOLINA: Egli è un **intingoletto** fatto colle mie mani. (II,4)

KAŠTELAN:

MIRA: To je **maltretirana teletina z restanim krumpirom i cviblsosom**.

Mentre Ivanišević e Čale rimangono più o meno negli ambiti delle soluzioni presentate,<sup>20</sup> l'adattamento coglie nuovamente l'opportunità per legittimare la localizzazione della commedia nell'area di Zagabria, costruendo una battuta interamente nuova. L'*intingoletto* di partenza viene sviluppato in una pietanza locale composta di carne (*maltretirana teletina* - 'vitel-

-----  
<sup>20</sup> Ivanišević introduce nella sua traduzione il sintagma *nešto malo pirjano*. In questa battuta, per rimediare al diminutivo dell'originale, aggiunge l'avverbio *malo* 'poco', che però si può interpretare anche come l'omonimo aggettivo *malo* 'piccolo', dando spazio a significati diversi: 'un po' di cotto' o 'una piccola cosa cotta'. Čale usa solo il sostantivo *umak* senza alterazioni, perdendo le sfumature del diminutivo goldoniano.

lo *strapazzato*), contorno (*restani krumpir* - 'patate cotte e poi saltate in padella con della cipolla fritta', tipiche del luogo) e salsa (*cviblsos* - 'salsa di cipolle', germanismo del gergo locale). La battuta in questione, oltre a delineare l'offerta gastronomica della locanda, è anche un buon esempio dell'iddioletto adattato del personaggio della locandiera: una variante urbana del dialetto caicavo, contrassegnato da numerosi germanismi di derivazione austroungarica, riportati nella grafia croata.

L'unica altra pietanza, che viene menzionata in diversi punti della commedia e servita oltre all'*intingoletto*, sono le uova che il personaggio del Cavaliere ordina per liberarsi del proprio servo e rimanere da solo con la locandiera. Le battute dell'originale sono brevi e concise:

GOLDONI (II,4)

SERVITORE: Come le vuole le ova?

CAVALIERE: **Come vuoi**, spicciati.

Due delle traduzioni croate presentano delle modifiche:

IVANIŠEVIĆ:

PIRO: Kako treba da su jaja, **tvrda, rovita?**

VITEZ: Kako te volja, nestani!

KAŠTELAN:

SLUGA: Kako hoćete da vam se jaja sprave?

KAPETAN BONA: **U sorbulu**. Movi se!

Nella soluzione di Ivanišević troviamo un'aggiunta esplicitiva sottoforma di due aggettivi (*tvrda* 'sode'; *rovita* 'alla coque'),<sup>21</sup> aspetto traduttivo notato anche in altre traduzioni di commedie goldoniane.<sup>22</sup> L'adattamento per

-----  
<sup>21</sup> La stessa aggiunta traduttiva è presente nella traduzione in rete del 2011, con la differenza che l'arcaismo *rovit* viene sostituito con l'aggettivo moderno *mekan*. Questo è solo uno degli indizi a testimoniare che la traduttrice deve aver preso la traduzione di Ivanišević come testo di riferimento.

<sup>22</sup> La strategia di aggiungere nella traduzione elementi inesistenti nell'originale è stata particolarmente adoperata da Ivo Tijardović nel suo celeberrimo adattamento delle *Baruffe chiozzotte* del 1947. Cfr. RADOŠ-PERKOVIĆ, KATJA, *Pregovori s izvornikom*, op. cit., pp. 85-144.

l'allestimento teatrale invece, sempre in linea con la regionalizzazione dei vari personaggi, introduce un termine locale del dialetto ciacavo dalmata: *u sorbulu* 'alla coque'. Nella scena II,6, quando il servitore ritorna con le uova, l'adattamento riprende nuovamente la stessa aggiunta, finalizzata, come nel caso delle pietanze menzionate prima, alla legittimazione dell'origine dalmata del personaggio del Cavaliere.

### Adattamento delle bevande

Le traduzioni croate di Ivanišević e Čale, destinate non soltanto all'allestimento teatrale, ma anche alla lettura,<sup>23</sup> mantengono tutti i riferimenti al vino nella versione dell'originale. Goldoni associa a ciascun personaggio nobile nella commedia un tipo di vino specifico, con valenze simboliche, come è stato notato dalle curatrici della più recente edizione nazionale:

La corrispondenza tra i vini e i personaggi maschili sottintende significati simbolici, in quanto il vino vi svolge un preciso ruolo ideologico, sociale e culturale. Goldoni disegna una geografia viticola, un ideale paesaggio agrario nella *Locandiera*, in cui il vino che, come la vite, richiama l'ambito della fertilità, istituisce relazioni metaforiche non casuali con i personaggi, fondate su rapporti di analogia. [...] In particolare, il cavaliere offre un vino assai pregiato a Mirandolina, prodotto nelle colline della Cote d'Or, in Borgogna, dove si coltivavano i vitigni del Pinot noir e del Chardonnay, rossi e bianchi secchi raffinati, divenuti popolari nel corso del XVIII secolo. [...] Il vino di Cipro viene citato nel *Cantico dei cantici*, a testimonianza della sua antichità e storicità, qualità che ben si adattano a descrivere il personaggio del marchese. Vino vecchio per antonomasia [...] Nelle isole atlantiche delle Canarie la produzione vinicola risale al XVII secolo. È dunque recente, così come lo è la nobiltà del conte che lo offre.<sup>24</sup>

<sup>23</sup> Questa particolare commedia è stata inserita nel curriculum di letteratura delle scuole superiori croate, come una delle letture d'obbligo.

<sup>24</sup> Cfr. TERESA MEGALE, *Commento*, in: Goldoni, Carlo, *La locandiera*, a cura di Sara Mamone e Teresa Megale, Venezia, Marsilio, 2007, pp. 276-279.

Güntert, d'altra parte, si limita ad associare il vino di Borgogna che offre il personaggio del Cavaliere ad un segno di «distinzione e di perfetto buon gusto», il vino di Cipro che offre il Marchese ad un vino «certamente prezioso ma non più di moda», e il vino delle Canarie, scelta del Conte, come denotativo di un personaggio «neoricco e un po' sguaiato». <sup>25</sup>

L'adattamento teatrale invece, rispettando anche in questo aspetto la strategia di associare a ciascuno dei personaggi dei nobili una particolare regione croata, introduce dei tipi di vino derivati da queste regioni. Tuttavia, l'adattamento non riesce a mantenere i connotati attribuiti ai vini dell'originale, di prestigio, di provenienza antica o moderna, in modo che i vini si differenziano soltanto in base alla distinzione geografica. Le soluzioni che troviamo nella commedia adattata si possono rappresentare come segue:

GOLDONI

**Vini internazionali**

Vino di Borgogna

Vino di Cipro

Vino delle Canarie

KAŠTELAN

**Vini nostrani**

Grk (isola di Korčula)

Teran (Istria)

Graševina (Slavonia)

L'adattamento introduce un ulteriore tipo di vino, inesistente nelle battute dell'originale, nella scena (II,5) in cui il personaggio del Marchese, invitato a provare il Borgogna, offre a sua volta il proprio vino di Cipro. Nell'adattamento il personaggio del Marchese/Paron Depikoložvane in un primo momento non riconosce il Grk e lo prende per il Malvasia. Questa aggiunta contribuisce ad alterare ulteriormente la caratterizzazione originale del personaggio, mettendo in evidenza e in ridicolo la sua ignoranza in fatto di vini.

Nella stessa scena dell'originale (II,5) il valore del vino viene determinato in base al prezzo:

MARCHESE: Ma di quel vero?

CAVALIERE: Al meno l'ho pagato per tale.

-----

<sup>25</sup> Cfr. GEORGES GÜNTERT, *Mirandolina o l'arte di persuadere*, op. cit., p. 82.

L'adattamento, invece del valore di mercato, introduce uno stereotipo piuttosto diffuso, del valore implicito di qualsiasi cosa purché domestica, „nostra“:

PARON DEPIKOLOŽVANE: Ma je **vero domaći?**

KAPETAN BONA: Nego što **da jes.**

La localizzazione del segmento specifico dei vini della commedia, per quanto in conformità con gli altri aspetti domesticanti, non è convincente in quanto trascura l'elemento del prestigio, necessario per motivare le scelte del personaggio della locandiera e le rispettive difese dei vini da parte dei nobili. Il collegamento regionale tra il personaggio e il vino, d'altra parte, crea una nuova dimensione identitaria e mette i personaggi in dovere di pubblicizzare e glorificare il „proprio“ a livello molto più personale rispetto all'originale.

### Conclusione

Questo lavoro di ricerca ha voluto mettere in evidenza due aspetti della *Locandiera*: innanzitutto segnalare l'elemento alimentare sia come valore drammaturgico nel senso in cui Baratto parla di oggetti-personaggi, sia come presenza culturospecifiche che può spuntare da contenuti non necessariamente alimentari (come locuzioni, proverbi, antroponimi), e poi analizzare come questo importante elemento drammaturgico e culturospecifico funzioni in alcune traduzioni croate. I risultati ottenuti da questa ricerca e presentati negli esempi esposti dimostrano che la domesticazione degli elementi alimentari avviene soltanto nell'adattamento, che localizza la commedia nell'area della città di Zagabria. Dato che la domesticazione aggiunge delle valenze regionali ai personaggi dei rispettivi nobili, anche quegli elementi alimentari che si riferiscono a loro specificatamente (come il vino o il tipo di cottura delle uova) assumono le stesse valenze. Inoltre, l'adattamento dimostra di aver sfruttato molto liberamente l'elemento alimentare vero e proprio per creare, attraverso aggiunte deliberate, un forte senso di autoidentificazione presso il pubblico. In questo caso andrebbe preso in considerazione il fattore limitativo che tale scelta comporta, ovvero l'ambito geografico entro il quale presumiamo esista un pubblico che vi si possa autoidentificare.

Le traduzioni in lingua standard, ambedue di alto livello, hanno interpretato l'elemento alimentare in modi lievemente diversi, soffrendo entrambe a causa della sostanziale inafferrabilità del significato dell'*intingoletto*, e del fatto che il termine si ripeta più volte nella commedia.

Infine, vogliamo essere d'accordo con Alonge e confermare che questo aspetto sia un tassello importante nel *sistema* di Mirandolina, per cui sia i traduttori, drammaturghi, adattatori futuri, che i registi che vorranno occuparsi dell'allestimento di questa commedia, dovranno considerarlo molto seriamente se vorranno poter usufruire al massimo di tutto il potenziale interpretativo che offre.

#### DOMESTICATION AND ADAPTATION OF CULINARY DISCOURSE IN CROATIAN TRANSLATIONS OF *LA LOCANDIERA*

*La locandiera* is Goldoni's most famous and most represented comedy in Croatian theatres. Since the first modern translation by Drago Ivanišević which appeared in 1941, the majority of productions have been set upon it. Aside from Ivanišević's a new translation has been published in 1995 by a renowned Croatian Italianist, Morana Čale. The latter has been adapted by dramaturge Lada Kaštelan for two productions directed by Marin Carić (in Zagreb in 1996 and in Rijeka in 2000). The paper investigates into the three different versions of the original especially concentrating on the expressions concerning food and beverages, their interpretations, translations and domestications. The culinary discourse is very prominent in the dramaturgy of the play, as it is part of the protagonist's intentional yet educational plan to seduce a rude nobleman who offends her both as a small enterprise manager as well as a woman. The paper will especially highlight those examples that show changes and/or misinterpretations of the original, as well as culturally specific semantic choices.

KEY WORDS: Goldoni, *La locandiera*, translation, food, localization

#### BIBLIOGRAFIA

##### Primaria

CARLO GOLDONI, *La locandiera*, in *Le opere*, edizione nazionale, a cura di Sara Mamone e Teresa Megale, Venezia, Marsilio, 2007.

CARLO GOLDONI, *Gostioničarka Mirandolina*, traduttrice Morana Čale Knežević, Zagreb, ABC, 1995.

CARLO GOLDONI, *Gostioničarka*, traduttrice Morana Čale Knežević, adattamento di Lada Kaštelan, dattiloscritto del Teatro Komedija, Zagreb, 1996.

CARLO GOLDONI, *Gostioničarka Mirandolina*, traduttore Drago Ivanišević, Zagreb, Sysprint, 1996.

CARLO GOLDONI, *Mirandolina*, in: *Dvije komedije*, traduttore Drago Ivanišević, Zagreb, Državno izdavačko poduzeće Hrvatske, 1950.

##### Secondaria

ROBERTO ALONGE, *Il sistema di Mirandolina*, in *Goldoni. Dalla commedia dell'arte al dramma borghese*, Milano, Garzanti, 2004, pp. 55-93.

- GIAN MARIO ANSELMi e GINO RUOZZI, a cura di, *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, Roma, Carocci, 2011.
- MARIO BARATTO, „Mondo“ e „Teatro“ nella poetica del Goldoni, atti *Studi goldoniani vol. II*, a cura di Vittore Branca e Nicola Mangini, Venezia, Istituto veneto di scienze, lettere ed arti, Fondazione Giorgio Cini, 1957, pp. 465-498.
- MARIO BARATTO, *Nota su «La locandiera»*, in *La letteratura teatrale del Settecento in Italia (studi e letture su Carlo Goldoni)*, a cura di Giovanni Pozzo, Franco Fido e Marco Santagata, Vicenza, Neri Pozza, 1985, pp. 125-135.
- ILARIA CROTTI, *La locandiera: una figura della realtà sociale nella rappresentazione di Goldoni*, reperibile su [www.storiadivenezia.net/sito/donne/Crotti\\_Locandiera.pdf](http://www.storiadivenezia.net/sito/donne/Crotti_Locandiera.pdf), consultato nel novembre 2010.
- ILARIA CROTTI, *I chiasmi teatrali della «Locandiera»*, in «Problemi di critica goldoniana», a cura di Manlio Pastore Stocchi e Gilberto Pizzamiglio, 9 (2002), pp. 229-250.
- FRANO ČALE, *Incontri croati di Carlo Goldoni*, Zagreb-Dubrovnik, P.E.N. croato, Matica hrvatska e Istituto italiano per la cultura di Zagabria, 1993.
- FRANO ČALE, *O književnim i kazališnim dodirima hrvatsko-talijanskim*, Dubrovnik, Matica hrvatska, 1968.
- FRANO ČALE, *Goldoni presso i Croati e i Serbi*, in atti *Studi goldoniani vol. II*, a cura di Vittore Branca e Nicola Mangini, Venezia, Istituto veneto di scienze, lettere ed arti, Fondazione Giorgio Cini, 1957, pp. 247-252.
- FRANCO FIDO, *Nuova guida a Goldoni. Teatro e società nel Settecento*, Torino, Giulio Einaudi, 1977, 2000.
- GEORGES GÜNTERT, *Mirandolina o l'arte di persuadere*, in: «Studi goldoniani», a cura di Nicola Mangini, 7 (1985), pp. 73-89.
- KRISTINE HECKER, *Le donne in Goldoni ovvero: trappole da evitare*, in atti *Carlo Goldoni 1793-1993*, Venezia, Regione del Veneto, 1995, pp. 341-355.
- BRANKO HEĆIMOVIĆ, a cura di, *Repertoar hrvatskih kazališta 1840-1860-1980*, vol. I-III, Zagabria, Globus, Nakladni zavod e JAZU, 1990, 2002 (vol. III)
- GINETTE HERRY, *Goldoni e la Marliani ossia l'impossibile romanzo* in «Studi goldoniani», a cura di Nicola Mangini, 8 (1988), pp. 137-158.
- NORBERT JONARD, *L'image de la femme dans les comédies de Goldoni*, in «Problemi di critica goldoniana», a cura di Giorgio Padoan, 3 (1996), pp. 179-198.
- SARA MAMONE, *Nota sulla fortuna* in CARLO GOLDONI, *La locandiera*, a cura di Sara Mamone e Teresa Megale, Venezia, Marsilio, 2007.
- CESARE MARELLI, *La seduzione tra „intingoletti“ e aporie: rilettura de «La locandiera»*, in «Annali d'Italianistica», a cura di Franco Fido e Dino S. Cervigni, 11 (1993), pp. 205-212.
- TERESA MEGALE, *Commento*, in: Goldoni, Carlo, *La locandiera*, a cura di Sara Mammone e Teresa Megale, Venezia, Marsilio, 2007.
- KATJA RADOŠ-PERKOVIĆ, *Pregovori s izvornikom. O hrvatskim prijevodima Goldonijevih komedija*, Zagabria, Leykam, 2013.
- PATRIZIO ROSSI, *Considerazioni sulla «Locandiera» di Carlo Goldoni*, in «Studi goldoniani», a cura di Nicola Mangini, 2 (1970), pp. 158-167.
- PIERMARIO VESCOVO, «*La peinture des faiblesses*». *Libertà e „delicatezza insidiosa“ nella «Locandiera»*, in «Problemi di critica goldoniana», a cura di Giorgio Padoan, 1 (1994), pp. 299-317.