

Massas alimentícias

Glossário
Italiano-português
Português-italiano

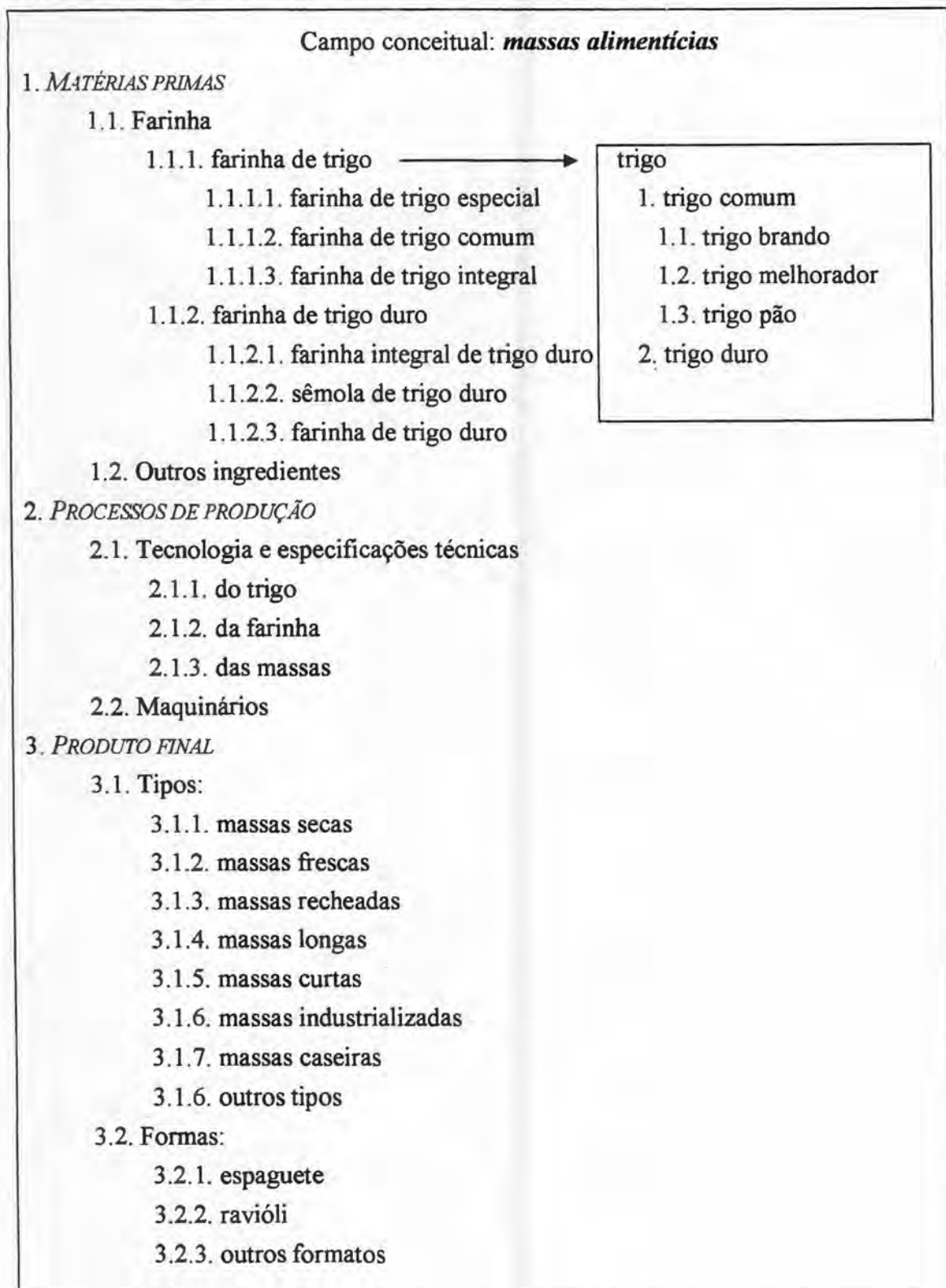


La P/ST/ in IT/LI/



INTRODUÇÃO

O glossário é dividido em duas partes: **italiano-português** e **português-italiano** – e estruturado de acordo com o seguinte esquema:



O campo conceitual é constituído por campos semânticos. A estruturação do quadro permite estabelecer os tipos de relações entre as unidades lexicais, individuar hiperônimos, hipônimos e co-hipônimos, escolher os descritores e criar uma rede de remissões organizada que facilita a recuperação das informações.

ESTRUTURA DO VERBETE

| | |
|---|--|
| Entrada | |
| definição | |
| <input checked="" type="checkbox"/> VARIANTES EM PORTUGUÊS | <input type="checkbox"/> VARIANTES EM ITALIANO |
| <input checked="" type="checkbox"/> Informações enciclopédicas. | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Remissivas. | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Fontes. | |
| Ilustrações | |

1. Entrada em português ou em italiano

Entre as variantes, optamos pela mais freqüente nos documentos do *corpus* específico para cada campo semântico. Não são considerados os desvios disfóricos¹.

No campo semântico *formatos de massas alimentícias*, logo abaixo da entrada de cada termo, temos sua forma plural, que, em italiano, é o modo pelo qual são denominadas as massas alimentícias. A seguir, temos a origem do nome da massa ou sua tradução literal. Quando os documentos consultados são discordantes quanto à informação etimológica, indicamos esse fato com a expressão *etim. incerta*.

2. Definição² em português

¹ Cf. capítulo 6. *Desvios disfóricos*.

A definição foi elaborada a partir das informações encontradas nas fontes citadas, por meio da enumeração das características essenciais, agregativas e opositivas, intrínsecas e extrínsecas que descrevem o conceito, ordenadas por processo de compreensão, ou seja, da mais geral à mais específica.

Para facilitar o sistema de remissões, são grifadas as unidades lexicais que constam no glossário:

em *itálico*, as unidades lexicais em português;

em ***negrito e itálico***, as unidades lexicais em italiano.

As unidades lexicais em italiano que não constam no glossário podem vir seguidas de explicação ou tradução entre parênteses.

As características complementares ou de caráter enciclopédico, introduzidas pelo símbolo ☐, são enumeradas em campo específico, logo abaixo das variantes.

As diversas acepções de uma unidade lexical são relacionadas, enumeradas e separadas por ponto-e-vírgulas.

As definições determinadas por lei, seguidas de sua referência, serão incluídas como uma acepção e, quando possível, adequadas aos princípios e convenções do trabalho lexicográfico. A adaptação é limitada, visto que não estamos realizando o glossário com assessoria dos grupos que elaboraram a lei. Para exemplos de adaptação, cf. *trigo brando*, *trigo pão*, *trigo melhorador*.

No glossário **português-italiano**, a definição é elaborada com base em documentos em língua portuguesa e complementada por informações extraídas de documentos em língua italiana ou em outras línguas.

² Cf. 8.2. *Microestrutura: a definição*.

No glossário **italiano-português**, a definição é elaborada com base em documentos em língua italiana e complementada por informações extraídas de documentos em língua portuguesa ou em outras línguas. As unidades lexicais que não têm uma correspondência exata com uma unidade lexical em língua portuguesa são mantidas em italiano. Por exemplo *pasta di semola di grano duro*, no glossário **italiano-português** não será traduzida para *massa alimentícia seca*, pois os traços distintivos funcionais dos dois produtos não correspondem exatamente.

Se as unidades nas duas línguas forem equivalentes, as definições serão idênticas. Se houver traços distintivos, serão indicados na própria definição ou nas informações de caráter enciclopédico.

Características essenciais não-funcionais³ são incluídas na própria definição.

Dois exemplos:

Grano duro

trigo da espécie *turgidum*, da variedade *durum*, tetraplóide (28 cromossomos) cuja moagem dos grãos, de estrutura vítrea, produz a *semola*, a *semola integrale*, o *semolato*, o *semolino* e a *farina*.

Nome científico: *triticum turgidum* L. *durum* (Desf.) Husnot. (fonte: Kansas University)

Trigo durum

trigo da espécie *turgidum*, da variedade *durum*, tetraplóide (28 cromossomos), cuja moagem dos grãos, de estrutura vítrea, ideal para a fabricação de *massas alimentícias*, produz a *sêmola* ou *semolina de trigo durum*, a *farinha de trigo durum* e a *farinha integral de trigo durum*.

Nome científico: *triticum turgidum* L. *durum* (Desf.) Husnot. (fonte: Kansas University)

Considerado o campo conceitual das massas alimentícias, os produtos derivados do *trigo durum* constituem uma característica essencial para este glossário. A inclusão do trigo no Glossário só é justificada pelos seus produtos, que são a matéria-prima para a fabricação de massas alimentícias. Estabelecem, por conseguinte, uma característica

³ Cf. 4.4.2.1.2. Farina di frumento e farinha de trigo: *diversidade no universo extralingüístico, semelhança no universo lingüístico* e 8.2. *Microestrutura: a definição*.

opositiva essencial em relação ao *trigo comum*. Os produtos derivados do *trigo duro* são diferentes dos produtos derivados do *grano duro* e constituem uma característica opositiva entre a unidade lexical em italiano e a unidade lexical em português. Essa característica opositiva não é intrínseca, não modifica a essência do objeto (biofato) e não é funcional.

Características complementares, intrínsecas ou extrínsecas são incluídas nas informações de caráter enciclopédico. Um exemplo:

Frumento

1. cereal da família das *gramineas (gramineae)*, do gênero *triticum* cujas principais espécies cultivadas comercialmente em grande escala são o *grano duro (Triticum turgidum L. var durum)* e o *grano tenero (Triticum aestivum L.)*;

■ TRIGO (CF.).

□ GRANO.

2. os grãos (cariopses) dessas plantas cuja moagem produz diversos tipos de *farinha*.

■ TRIGO (CF.); GRÃOS DE TRIGO.

□ GRANO.

☐ *Trigo comum*, na língua geral;

■ TRIGO (CF.); TRIGO COMUM.

□ GRANO; GRANO TENERO; FRUMENTO TENERO.

Na Itália, o *trigo* destinado à fabricação de *farinha* é classificado em *grano duro (triticum durum)* e *grano tenero (triticum aestivum)*.

Trigo

1. cereal da família das *gramineas (gramineae)*, do gênero *triticum* cujas principais espécies cultivadas comercialmente em grande escala são: o *trigo durum (Triticum turgidum L. var durum)* e o *trigo comum (Triticum aestivum L.)*;

■ (N/C)

□ FRUMENTO (CF.); GRANO.

3. os grãos (cariopses) dessas plantas cuja moagem produz diversos tipos de *farinha*.

■ GRÃOS DE TRIGO.

□ FRUMENTO (CF.); GRANO.

☐ *Trigo comum*, na língua geral;

■ TRIGO COMUM.

□ FRUMENTO (CF.); GRANO; GRANO TENERO.

No Brasil, o trigo para a comercialização é qualificado em cinco classes: *trigo branco*, *trigo pão*, *trigo melhorador*, *trigo para outros usos* (para os grãos provenientes da espécie *Triticum aestivum L.*) e *trigo durum* (para os grãos provenientes da espécie *Triticum durum*), definidas em função das determinações analíticas de *alveografia* (Força de Glúten) e *número de queda (Falling Number)*; classificados em três tipos, expressos por números de um a três, e definidos em função do limite mínimo do *peso do hectolitro* e dos limites máximos dos percentuais de *umidade*, *matérias estranhas* e *impurezas*, e de *grãos avariados* (com exceção de *grãos germinados* e *grãos esverdeados*). (Fonte: IN SARC-MAPA nº 07)

A classificação do trigo é uma informação complementar. Não tem caráter universal, não é agregativa ou opositiva, refere-se a parâmetros para a comercialização e foi incluída pela sua eventual importância para algum segmento do público usuário. As variantes da unidade lexical utilizadas na língua geral são informações linguísticas de caráter complementar.

No campo semântico do formato das massas alimentícias, a correspondência entre traços semânticos restringe-se ao formato, portanto, desmembramos a definição em dois sememas. O primeiro reúne os semas que descrevem o formato, por exemplo *massa alimentícia longa, curta, achatada, com furo* etc. e estabelecemos o correspondente em língua portuguesa para essas características. O segundo semema reúne outros traços distintivos específicos da unidade lexical em língua italiana como, origem, ingredientes especificados por lei para sua confecção, modos de preparo tradicionais etc. Para esse segundo semema não há um correspondente em língua portuguesa.

3. Sistema de remissivas

O número entre parênteses à direita de uma unidade lexical é uma indicação remissiva **entre verbetes**. Indica que essa unidade tem mais de uma acepção. O número remete à acepção correspondente ao número indicado.

Farinha de trigo integral

1. *farinha de trigo* (1) com alto teor de fibras, obtida diretamente pela moagem dos grãos integrais de *trigo comum*, (...), para a comercialização, devem obedecer às especificações legais.

2. *farinha de trigo* (1) para uso industrial, obtida a partir do grão integral limpo, (...) devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação. (ANVISA)

3. *farinha de trigo* (1) para uso doméstico, obtida a partir do grão de trigo integral limpo, com teor máximo de cinzas de 2,0% na base seca. (ANVISA)

Na definição de *farinha de trigo integral*, o número (1), colocado à direita da unidade lexical *farinha de trigo*, remete apenas à primeira acepção dessa unidade:

Farinha de trigo

1. farinha obtida pela moagem e peneiramento dos grãos beneficiados provenientes do *triticum aestivum* (*trigo comum*) classificada para a comercialização, de acordo com suas características físico-químicas, em *farinha de trigo industrial e farinha para uso doméstico* (cf. ilustração em *farinha*);
2. farinha obtida pela moagem e peneiramento dos grãos beneficiados provenientes de outras espécies do gênero *triticum*, com exceção do *triticum durum* (*trigo duro*);
3. farinha de trigo não integral para o uso industrial, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado, com teor máx. de cinzas de 1,35% na base seca, devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação e 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm. (ANVISA)

As unidades lexicais relacionadas à entrada cuja consulta pode fornecer informações adicionais são indicadas em campo específico, introduzidas pelo símbolo

◆ Apresentadas por ordem de importância e/ou em ordem alfabética, separadas por ponto-e-vírgula, podem ser divididas em grupos, separados por pontos, de acordo com o campo semântico (matérias-primas, processos de produção e produto final).

O número indicado à esquerda de uma unidade lexical é uma indicação remissiva **intraverbete**.

Farinha de trigo integral

1. *farinha de trigo* (1) com alto teor de fibras, obtida diretamente pela moagem dos grãos integrais de *trigo comum*, livres de substâncias estranhas e de impurezas, sem passar pelo processo completo de *peneiramento*, cujas características, para a comercialização, devem obedecer às especificações legais;
2. *farinha de trigo* (1) para uso industrial, obtida a partir do grão integral limpo, com teor máx. de cinzas de 2,5% na base seca, devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação; (ANVISA)
3. *farinha de trigo* (1) para uso doméstico, obtida a partir do grão de trigo integral limpo, com teor máximo de cinzas de 2,0% na base seca. (ANVISA)

☐ (1) 1. Características sensoriais:

Aspecto: (N/C)

Cor: branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem.

Odor: (N/C)

2. Características físicas e químicas:

Granulometria: (N/C)

Teor máximo de cinzas: 2,5% na base seca.

Acidez graxa: no máximo 100 de KCH devem neutralizar os ácidos em 100 g na base seca.

Proteínas (N x 5,75), g/100g (na base seca): mínimo 7%.

Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: regulado pelas boas práticas de fabricação, não podendo exceder a 15,0% m/m.

(2) 1. Características sensoriais:

Aspecto: (N/C)

Cor: branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem.

Odor: (N/C)

2. Características físicas e químicas:

Granulometria: (N/C)

Teor máximo de cinzas: 2,0% na base seca, devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação.

Acidez graxa: no máximo 100 de KCH devem neutralizar os ácidos em 100 g de farinha integral, na base seca.

Proteínas (N x 5,75), g/100g (na base seca): mínimo 7%.

Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: regulado pelas boas práticas de fabricação, não podendo exceder a 15,0% m/m.

As especificações indicadas pelo número (1) e pelo número (2) remetem, respectivamente, às aceções 1 e 2 para *farinha de trigo integral*.

4. Variantes em português

Correspondentes em português para a unidade lexical da entrada, em ordem de frequência, separadas por ponto-e-vírgulas. Caso as variantes tenham a mesma frequência, serão indicadas em ordem alfabética. São introduzidas pelo símbolo ■ e incluídas logo após a definição. Caso a unidade lexical não tenha uma variante em português, poderá ser indicada uma sugestão de decalque ou de adaptação.

(*p. freq.*) indica uma forma pouco freqüente da unidade lexical.

O símbolo (*cf.*) sugere que a unidade lexical seja consultada, pois há uma ou mais características de caráter opositivo (essencial e/ou complementar) entre as duas variantes.

5. Variantes em italiano

Correspondentes em italiano para a unidade lexical da entrada, em ordem de frequência, separadas por ponto-e-vírgulas. Caso as variantes tenham a mesma

freqüência, serão indicadas em ordem alfabética. São introduzidas pelo símbolo □, e incluídas logo após a definição.

O símbolo (cf.) sugere que a unidade lexical seja consultada, pois há uma ou mais características de caráter opositivo (essencial e/ou complementar) entre as duas variantes.

Nas definições e nas informações enciclopédicas do glossário italiano-português, optamos por incluir entre parênteses a variante em língua italiana de alguns termos, para facilitar o sistema de remissivas.

6. Informações de caráter enciclopédico

Introduzidas pelo símbolo □, são características complementares que auxiliam a compreensão da unidade lexical. Foram incluídas informações que possam interessar a grupos específicos de usuários, informações lexicológicas e eventuais abonações.

Foram incluídas também as informações e definições contraditórias encontradas nos documentos do *corpus*. Por exemplo, A *Grande Enciclopedia Illustrata della Gastronomia* (GEI) apresenta o formato de massa alimentícia seca denominado *lingue di passero*, como originário do sul da Itália e *Todas as receitas de massas*, da Academia Italiana della Cucina (TRM), indica o mesmo formato como originário da Ligúria.

7. Fontes

Documentos em que as informações foram obtidas, em ordem alfabética, introduzidos pelo símbolo ◆.

8. Remissivas

Unidades lexicais relacionadas à entrada, elencadas em ordem alfabética, introduzidas pelo símbolo ◆.

8. Ilustração

Unidade icônica que reproduz a unidade lexical da entrada. Apresenta as mesmas características da definição: essenciais ou complementares. A ilustração de caráter referencial básico reproduz a unidade lexical da entrada e, eventualmente, suas variantes. A ilustração de caráter enciclopédico reproduz detalhes da unidade lexical, importante para algum segmento do público usuário (cf. cariopse do trigo e suas partes). As ilustrações e fotos trazem as fontes de onde foram obtidas. As ilustrações e fotos sem referência são de nossa autoria. Os esquemas da *farinha* e da *farina* são de nossa autoria, com base nas informações de documentos oficiais.

Na última parte do glossário, foi incluído um quadro de nomenclatura com todas as unidades lexicais em ordem alfabética, seus correspondentes na outra língua, variantes e remissivas para uma consulta rápida entre unidades lexicais: do italiano para o português e do português para o italiano.

ABREVIACÕES E SIMBOLOGIA

Entrada

definição

■ VARIANTES EM PORTUGUÊS

□ VARIANTES EM ITALIANO

▣ Informações enciclopédicas

◆ Remissivas

◆ Fontes

Ilustrações

Em itálico: destaque de unidades lexicais em língua portuguesa incluídas no glossário (adaptadas ou não); destaques em língua estrangeira, exceto em italiano; título de livros; citações; traduções de citações.

Em negrito/itálico: destaque de unidades lexicais em língua italiana incluídas no glossário.

Garamond negrito itálico: destaques em geral, em italiano, não são unidades lexicais, nem citações.

arial narrow itálico: famílias, gêneros e espécies de trigo.

Entre [] observações feitas dentro de citações.

Entre aspas “*em itálico*”, citações em língua portuguesa e traduções de citações.

Entre aspas «*em itálico*», citações em língua estrangeira.

geral. pl. indica que a unidade lexical é usada geralmente no plural.

p. freq.: pouco freqüente.

m.q.: mesmo que.

Para abreviações dos documentos consultados cf. relação bibliográfica no final do volume.

Italiano-português

Matérias-primas

Farina

1. produto em pó obtido pela moagem ou trituração de substâncias secas como cereais, legumes, raízes, frutas, peixe, ossos etc.

■ FARINHA (1) (2).

□ SFARINATI (1); SFARINATI (2) (*p. freq.*).

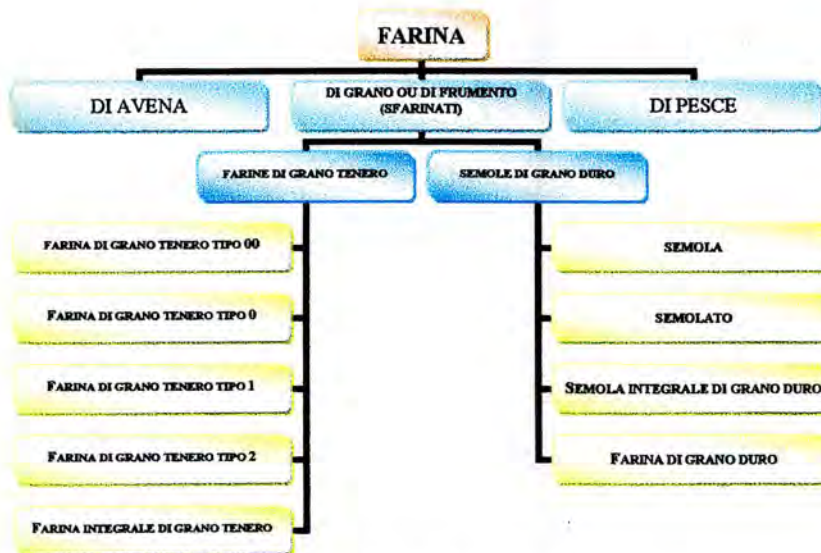
2. nome genérico para a *farinha de trigo* (4).

■ FARINHA; FARINHA DE TRIGO *LATO SENSU*.

□ SFARINATI; SFARINATI DI GRANO; FARINA DI GRANO; FARINA DI FRUMENTO; SFARINATI DI FRUMENTO (*p. freq.*).

◆ Farina di grano tenero; semola; sfarinati.

◆ Barilla; Disc; Garzanti; GEI; Legge 580/1967 (atualizada pela diretiva 98/34 CE).



(Esquema com base nos documento citados)

Farina a resa integrale

mq. *farina integrale di grano tenero*.

Farina di frumento

mq. *farina* (2).

Farina di frumento tenero (*p. freq.*)

mq. *farina di grano tenero*.

Farina di grano

mq. *farina* (2).

Farina di grano duro

produto não-granulado obtido pela moagem e conseqüente peneiramento do *trigo duro* livre de substâncias estranhas e de impurezas e cujas características devem obedecer às especificações legais.

■ FARINHA DE TRIGO DURO (2) (CF).

□ (N/C)

| Tipo e denominazione (Tipo e denominação) | Umidità massima % (Teor máximo de umidade) | Especificações | | |
|--|---|--|------|---|
| | | Su cento parti di sostanza secca (% na base seca) | | |
| | | Ceneri (teor de cinzas) | | Proteine min. (N x 5,70) (Proteínas mín.) |
| minimo (mínimo) | massimo (máximo) | | | |
| farina di grano duro | 14,50 | 1,36 | 1,70 | 11,50 |

Características sensoriais:
 Aspecto: vítreo.
 Cor: amarelo âmbar, variável de acordo com a composição dos grãos.

◆ Farina; farina di grano duro; frumento. Abburatamento; ceneri; proteine; settacciatura; umidità.

◆ Barilla; GEI; Legge 580/1967 (atualizada pela diretiva 98/34 CE).

Farina di grano tenero

farinha de trigo (1), obtida a partir do cereal limpo, desgerminado, classificada, para a comercialização, de acordo com valor de granulometria crescente, em *farina tipo 00*, *farina tipo 0*, *farina tipo 1*, *farina tipo 2* e *farina integrale*.

■ FARINHA DE TRIGO (1); FARINHA (2).

□ FARINA (2); FARINA DI FRUMENTO TENERO*; SFARINATI DI GRANO TENERO*; SFARINATI DI FRUMENTO TENERO*; SEMOLA DI GRANO TENERO*; SEMOLA DI FRUMENTO TENERO*. (* = POUCO FREQUENTE).

⊗ Na Itália, utilizada, prevalentemente, para a panificação, confecção de bolos e biscoitos e massas frescas. Seu uso na fabricação de *massas alimenticias secas* é proibido por lei.

- ◆ Farina; farina di grano tenero tipo 00, farina di grano tenero tipo 0, farina di grano tenero tipo 1, farina di grano tenero tipo 2, farina integrale di grano tenero; frumento; grano tenero. Abburattamento.
- ◆ Barilla; Garzanti; GEI, Legge 580/1967 (atualizada pela diretiva 98/34 CE).

Farina di grano tenero tipo 00

farinha de trigo (1) com baixo valor de granulometria que resulta em um produto finissimo, de cor muito branca, usado para a confecção de *massas frescas* caseiras, bolos e massas delicadas e cujas características devem obedecer às especificações legais.

■ (N/C)

□ FARINA TIPO 00; FARINA DI PRIMO VELO; FIOR DI FARINA.

| Tipo e denominazione (Tipo e denominação) | Umidità massima % (Teor máximo de umidade) | Especificações | | |
|--|---|--|---------------------|---|
| | | Su cento parti di sostanza secca (% na base seca) | | Proteine min. (N x 5,70) (Proteínas mín.) |
| | | Ceneri (teor de cinzas) | | |
| | | minimo (mínimo) | massimo (máximo) | |
| Farina di grano tenero tipo 00 | 14,50 | - | 0,55 | 9,00 |
| Teor máximo de fibras: | 0% | | | |

- ◆ Farina; farina di grano tenero; frumento. Abburattamento; ceneri; proteine; settacciatura; umidità.
- ◆ Barilla; Garzanti; GEI, Legge 580/1967 (atualizada pela diretiva 98/34 CE).

Farina di grano tenero tipo 0

farinha de trigo (1) com baixo valor de granulometria, usada para a confecção de massas caseiras, tortas e doces em geral e cujas características devem obedecer às especificações legais.

■ FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA (CF).

□ FARINA TIPO 0.

| Tipo e denominazione (Tipo e denominação) | Umidità massima % (Teor máximo de umidade) | Especificações | | |
|--|---|--|---------------------|---|
| | | Su cento parti di sostanza secca (% na base seca) | | Proteine min. (N x 5,70) (Proteínas mín.) |
| | | Ceneri (teor de cinzas) | | |
| | | minimo (mínimo) | massimo (máximo) | |
| Farina di grano tenero tipo 0 | 14,50 | - | 0,65 | 11,00 |
| Teor máximo de fibras: | 0,20% | | | |

- ◆ Farina; farina di grano tenero; frumento. Abburattamento; ceneri; proteine; settacciatura; umidità.
- ◆ Barilla; Garzanti; GEI, Legge 580/1967 (atualizada pela diretiva 98/34 CE).

Farina di grano tenero tipo 1

farinha de trigo (1) com valor de granulometria médio e alto teor de fibras, usada para a confecção de bolos e tortas mais rústicos e cujas características devem obedecer às especificações legais.

■ FARINHA DE TRIGO COMUM (CF).

□ FARINA TIPO 1.

| Tipo e denominazione (Tipo e denominação) | Umidità massima % (Teor máximo de umidade) | Especificações | | |
|--|---|---|---------------------|---|
| | | Su cento parti di sostanza secca (% na base secca) | | Proteine min. (N x 5,70) (Proteínas min.) |
| | | Ceneri (teor de cinzas) | | |
| | | minimo (mínimo) | massimo (máximo) | |
| Farina di grano tenero tipo 1 | 14,50 | - | 0,80 | 12,00 |
| Teor máximo de fibras: | 0,30% | | | |

◆ Farina; farina di grano tenero; frumento. Abburatamento; ceneri; proteine; settacciatura; umidità.

◆ Barilla; Garzanti; GEI, Legge 580/1967 (atualizada pela diretiva 98/34 CE).

Farina di grano tenero tipo 2

farinha de trigo (1) com valor de granulometria alto e alto teor de fibras, usada para preparações culinárias mais rústicas e cujas características devem obedecer às especificações legais.

■ FARINHA DE TRIGO COMUM (CF).

□ FARINA TIPO 2.

| Tipo e denominazione (Tipo e denominação) | Umidità massima % (Teor máximo de umidade) | Especificações | | |
|--|---|---|---------------------|---|
| | | Su cento parti di sostanza secca (% na base secca) | | Proteine min. (N x 5,70) (Proteínas min.) |
| | | Ceneri (teor de cinzas) | | |
| | | minimo (mínimo) | massimo (máximo) | |
| farina di grano tenero tipo 2 | 14,50 | - | 0,95 | 12,00 |
| Teor máximo de fibras: | 0,50% | | | |

◆ Farina; farina di grano tenero; frumento. Abburatamento; ceneri; proteine; settacciatura; umidità.

◆ Barilla; Garzanti; GEI, Legge 580/1967 (atualizada pela diretiva 98/34 CE).

Farina di primo velo

mq. *farina di grano tenero tipo 00*.

Farina integrale

mq. *farina integrale di grano tenero*.

Farina integrale di grano tenero

farinha de trigo (1) com alto teor de fibras, obtida diretamente pela moagem dos grãos integrais de *trigo comum*, livres de substâncias estranhas e de impurezas sem passar pelo processo completo de *peneiramento* e cujas características devem obedecer às especificações legais.

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL (1).

FARINA INTEGRALE; FARINA A RESA INTEGRALE; GRAHAM.

| | | Especificações | | |
|--|---|--|---------------------|---|
| Tipo e denominazione (Tipo e denominação) | Umidità massima % (Teor máximo de umidade) | Su cento parti di sostanza secca (% na base seca) | | |
| | | Ceneri (teor de cinzas) | | Proteine min. (N x 5,70) (Proteínas mín.) |
| | | minimo (mínimo) | massimo (máximo) | |
| Farina integrale di grano tenero | 14,50 | 1,30 | 1,70 | 12,00 |

Teor máximo de fibras: 1,6%

- ◆ Farina; farina di grano tenero; frumento. Abburatamento; ceneri; proteine; settacciatura; umidità.
- ◆ Barilla; Garzanti; GEI; Legge 580/1967 (atualizada pela diretiva 98/34 CE).

Farina tipo 00

mq. *farina di grano tenero tipo 00*.

Farina tipo 0

mq. *farina di grano tenero tipo 0*.

Farina tipo 1

mq. *farina di grano tenero tipo 1*.

Farina tipo 2

mq. *farina di grano tenero tipo 2*.

Fior di farina

mq. *farina di grano tenero tipo 00*.

Frumento

1. cereal da família das *gramineas (gramineae)*, do gênero *triticum* cujas principais espécies cultivadas comercialmente em grande escala são o *grano duro (Triticum turgidum L. var durum)* e o *grano tenero (Triticum aestivum L.)*,

TRIGO (CF.).

GRANO.

2. os grãos (cariopses) dessas plantas cuja moagem produz diversos tipos de *farinha*.

TRIGO (CF.); GRÃOS DE TRIGO.

GRANO.

Trigo comum, na língua geral;

TRIGO (CF.); TRIGO COMUM.

GRANO; GRANO TENERO; FRUMENTO TENERO.

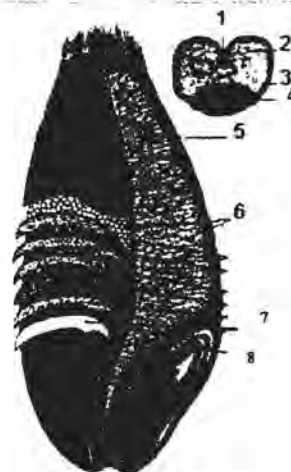
Na Itália, o *trigo* destinado à fabricação de *farinha* é classificado em *grano duro (triticum durum)* e *grano tenero (triticum aestivum)*.

◆ Farina; grano duro; grano tenero; semola; sfarinati.

◆ CERETERM; Disc; Garzanti; GEI.

Seções longitudinal e transversal de um grão de trigo

| ITALIANO | PORTUGUÊS |
|---------------------------------|-----------------|
| Cariosside (chicco, grano) | Cariopse (grão) |
| 1 solco | 1 crease |
| 2 endosperma | 2 endosperma |
| 3 pericarpo ou crusca | 3 pericarpo |
| 4 embrião ou germe | 4 germe |
| 5 endosperma | 5 endosperma |
| 6 aleurone ou strato aleuronico | 6 aleurona |
| 7 epiderme | 7 pericarpo |
| 8 embrião ou germe | 8 germe |



Fonte: EMBRAPA – Agroindústria de alimentos - [Manual EMBRAPA - pp. 16] e Barilla, 2001:102.

Frumento duro

mq. *grano duro*.

Frumento tenero

mq. *grano tenero*.

Graham

mq. *farina integrale di grano tenero*.

Grano

mq. *frumento*.

Grano duro

trigo da espécie *turgidum*, da variedade *durum*, tetraplóide (28 cromossomos), cuja moagem dos grãos, de estrutura vítrea, produz a *semola*, a *semola integrale*, o *semolato*, o *semolino* e a *farina*.

Nome científico: *triticum turgidum* L. *durum* (Desf.) Husnot. (fonte: Kansas University)

■ TRIGO DURUM (CF.): TRIGO DURO; GRANO DURO; TRIGO RIJO. □ FRUMENTO DURO.

| ■ Composição química média do grão de trigo duro | |
|--|----------------------|
| Componenti chimici (componentes químicos) | Grano (%) (cariopse) |
| Proteine (Nx5,7) (proteínas) | 14,0 |
| Ceneri (teor de cinzas) | 1,9 |
| Lipidi (lipídios) | 1,7 |
| Umidità (umidade) | 12,0 |

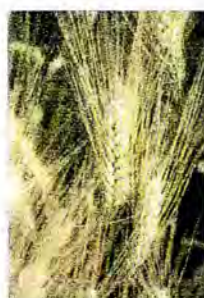
Fonte: Barilla

▣ *Grano duro*. Italianismo não-adaptado graficamente.

Trigo rijo. Principalmente no português europeu.

◆ Farina di grano duro; frumento; semola; semola integrale di grano duro; semolato; semolino.

◆ Barilla; CERETERM; Disc; Garzanti.



www.uni-hohenheim.de/~lsa/durum1.jpg

Grano tenero

trigo da espécie *aestivum*, hexaplóide (42 cromossomos), cuja moagem dos grãos, de estrutura farinhosa, produz a *farina di grano tenero*, a *farina integrale di grano tenero*, a *farina di grano tenero tipo 00*, a *farina di grano tenero tipo 0* e a *farina di grano tenero tipo 2*.

Nome científico: *Triticum aestivum* L. (fonte: Kansas University)

■ TRIGO COMUM; TRIGO (2); TRIGO PANIFICÁVEL; TRIGO TENRO (P. FREQ.); TRIGO MOLE.

□ FRUMENTO TENERO; GRANO.

▣ *Trigo mole*. Principalmente no português europeu.

◆ Farina; frumento.

◆ Barilla; CERETERM; Disc; Garzanti.



www.stockpix.com Triticum aestivum image # 1970 1971

Semola

mq. *semola di grano duro*.

Semola di grano duro

produto granulado em forma de minúsculas lascas obtido pela moagem e conseqüente peneiramento do *trigo durum* livre de substâncias estranhas e de impurezas, usado prevalentemente na produção de massas alimentícias e cujas características devem obedecer às especificações legais.

- SÊMOLA OU SEMOLINA DE TRIGO DURO (CF.); □ SEMOLA.
 SÊMOLA OU SEMOLINA DE TRIGO DURUM;
 SEMOLA DE GRÃO DURO.

| Tipo e denominazione (Tipo e denominação) | Umidità massima % (Teor máximo de umidade) | Especificações | | |
|--|---|--|------|---|
| | | Su cento parti di sostanza secca (% na base seca) | | |
| | | Ceneri (teor de cinzas) | | Proteine min. (N x 5,70) (Proteínas mín.) |
| minimo (mínimo) | massimo (máximo) | | | |
| Semola di grano duro | 14,50 | - | 0,90 | 10,50 |

Granulometria: no máximo 25% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 180 µ
 Teor máximo de fibras: 0,45 %
 Características sensoriais:
 Aspecto: vítreo
 Cor: amarelo âmbar, variável de acordo com a composição dos grãos. (Fonte: GEI)

- ◆ Farina: farina di grano duro; frumento. Abburatamento; ceneri; proteinc; settacciatura; umidità.
- ◆ Barilla; Disc; Garzanti; GEI; Legge 580/1967 (atualizada pela diretiva 98/34 CE).

Semola di frumento tenero (p. freq.)

mq. *farina di grano tenero*.

Semola di grano tenero (p. freq.)

mq. *farina di grano tenero*.

Semola integrale di grano duro

produto granulado em forma de minúsculas lascas obtido diretamente da moagem do *trigo durum*, livre de substâncias estranhas e de impurezas.

■ FARINHA INTEGRAL DE TRIGO DURO (CF.).

□ SEMOLA INTEGRALE.

| | | Especificações | | |
|--|---|--|---------------------|---|
| Tipo e denominazione (Tipo e denominação) | Umidità massima % (Teor máximo de umidade) | Su cento parti di sostanza secca (% na base seca) | | |
| | | Ceneri (teor de cinzas) | | Proteine min. (N x 5,70) (Proteínas mín.) |
| | | minimo (mínimo) | massimo (máximo) | |
| Semola integrale di grano duro | 14,50 | 1,40 | 1,80 | 11,50 |

◆ Farina; farina di grano duro; frumento. Abburatamento; ceneri; proteine; settacciatura; umidità.

◆ Legge 580/1967 (atualizada pela diretiva 98/34 CE).

Semolato

mq. *semolato di grano duro*.

Semolato di grano duro

produto obtido pela moagem e conseqüente peneiramento do *trigo durum*, livre de substâncias estranhas e de impurezas, após a extração da *semola*.

■ (N/C)

□ SEMOLATO.

| | | Especificações | | |
|--|---|--|---------------------|---|
| Tipo e denominazione (Tipo e denominação) | Umidità massima % (Teor máximo de umidade) | Su cento parti di sostanza secca (% na base seca) | | |
| | | Ceneri (teor de cinzas) | | Proteine min. (N x 5,70) (Proteínas mín.) |
| | | minimo (mínimo) | massimo (máximo) | |
| Semolato di grano duro | 14,50 | 0,90 | 1,35 | 11,50 |

◆ Farina; farina di grano duro; frumento; semola. Abburatamento; ceneri; proteine; settacciatura; umidità.

◆ Disc; Garzanti; Legge 580/1967 (atualizada pela diretiva 98/34 CE).

Semole di grano duro

conjunto de produtos obtidos pela moagem de *trigo duro*.

FARINHA DE TRIGO DURUM (1).

SEMOLA.

◆ Grano duro; semola.

◆ GEI; Disc; Garzanti.

Semolino

produto refinado, obtido pela moagem e conseqüente peneiramento do *trigo durum* livre de substâncias estranhas e de impurezas, de granulometria menor do que a *semola*, usado para sopas e para a confecção de algumas preparações culinárias regionais, dentre as quais, massas caseiras como *orecchiette*, *lagane*, *maccheroni di casa*, típicas das regiões meridionais, e os *gnocchi* romanos.

(N/C)

(N/C)

◆ Grano duro; semola.

◆ GEI; Disc; Garzanti.

Sfarinati

1. conjunto de produtos obtidos pela moagem de *trigo durum* ou *comum*, classificados para a comercialização em *semole di grano duro* e *farine di grano tenero*.

FARINHA DE TRIGO *LATO SENSU*; FARINHAS DE TRIGO.

SFARINATI DI GRANO; SFARINATI DI FRUMENTO (*P. FREQ.*); FARINA DI FRUMENTO.

2. (*p. freq.*) farinha de outras proveniências, como o milho ou peixe (*sfarinati di mais*, *sfarinati di pesce*).

FARINHA (1).

FARINA (1).

☒ (1) Normalmente no plural, variante para *farina* na linguagem técnica.

◆ Farina; farina di grano tenero; frumento; semola di grano duro.

◆ Barilla; Disc; Garzanti; GEI; Legge 580/1967 (atualizada pela diretiva 98/34 CE).

Sfarinati di frumento (*p. freq.*)

mq. *sfarinati* (1).

Sfarinati di frumento tenero (*p. freq.*)

mq. *farina di grano tenero*.

Sfarinati di grano

mq. *sfarinati* (1).

Sfarinati di grano tenero (*p. freq.*)

mq. *farina di grano tenero*.



**Processos de produção:
tecnologia e especificações técnicas**

Abburattamento

processo, manual ou mecânico, que consiste em passar sucessivamente os grãos de *trigo* moidos por peneiras de várias medidas de malha para separar o farelo da *farinha* e obter farinhas de diferente granulometria.

■ PENEIRAMENTO; PENEIRAÇÃO; PENEIRADA.

■ ABBURATTATURA; SETACCIATURA (CF.); STACCIATURA.

■ O termo é usado principalmente na produção de *farinhas de trigo*.

◆ Setacciatura.

◆ Barilla; Disc; GEI; Garzanti; Houaiss.

Abburattatura

mq. *abburattamento*.

Alveografia

teste reológico realizado por meio do alveógrafo Chopin, de acordo com o método nº 54-30 A da American Association of Cereal Chemists (1995), que analisa as *propriedades de extensão da massa*, ou seja, as propriedades de *tenacidade*, de *extensibilidade* e a força ou trabalho mecânico necessário para expandir a massa, expresso em Joules.

■ ALVEOGRAFIA.

■ (N/C)

■ Os índices obtidos na alveografia são:

P: pressão máxima (*tenacidade*);

L: abscissa média de ruptura (*extensibilidade*);

P/L: índice de configuração da curva, representa a relação entre *tenacidade* e *extensibilidade* da massa;

W: energia de deformação da massa, representa a força necessária para a expansão da amostra até a sua ruptura, expressa em 10^{-4} Joules.

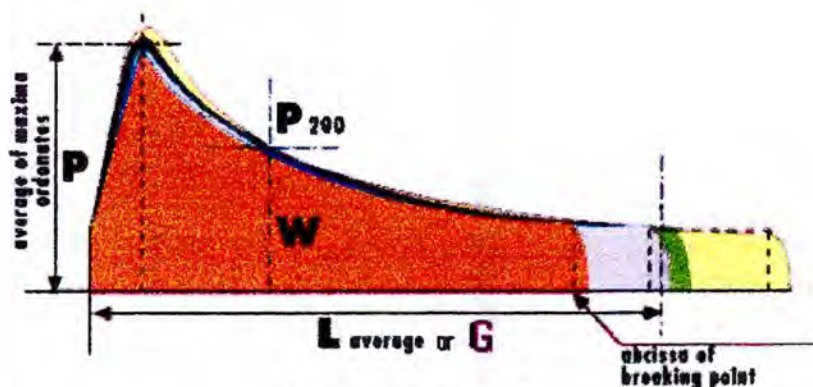
◆ Farina; frumento; grano; grano duro; grano tenero; semola; sfarinati. Contenuto proteico; estensibilità; proteina; qualità del glutine; qualità dell'impasto; quantità del glutine; reticolo glutinico; tenacità.

◆ Associazione Granaria Emiliana Romagnola; Barilla; Chopin; Embrapa Trigo; Instituto de Tecnologia de Alimentos; IN SARC-MAPA nº 07; Granotec; IAC.



Alveógrafo Chopin

Catálogo eletrônico do fabricante em www.Chopin.com



Índices obtidos na alveografia

Fonte: catálogo eletrônico do fabricante em www.Chopin.com e www.granotec.com.

Ceneri

parte inorgânica da *farinha* contida no farelo, cujo teor máximo na base seca é determinado por lei e obtido por meio de *análise físico-química*, mediante incineração da amostra a 600°C.

■ TEOR DE CINZAS; MATÉRIA MINERAL.

□ SOSTANZE MINERALI.

■ A lei italiana (legge 580/1967) determina um teor máximo de 0,90% de cinzas na base seca para a massa alimentícia comercializada.

◆ Farina; frumento; grano; grano duro; grano tenero; semola; sfarinati.

◆ Barilla; Legge 580/1967.

Compressione

processo de compressão ou compactação da massa em um *cabeçote difusor* com o objetivo de distribuí-la uniformemente sobre a *trefila*.

■ EXTRUSÃO (2).

□ ESTRUSIONE.

◆ Gramolare; gramolatura; trafilazione. Estrusore.

◆ Barilla; Disc; Eliane revestimentos; Garzanti; Italvisa; Lieme.

Contenuto proteico

percentual de proteínas contidas na base seca.

■ CONTEÚDO PROTÉICO; TEOR DE PROTEÍNAS.

□ (N/C)

■ A quantificação das proteínas contidas no grão de *trigo duro* e na *semola*, realizada pelo método Kjeldhal, prevê a mineralização da amostra queimada em altas temperaturas em presença de ácido sulfúrico, seguida da destilação do nitrogênio e sua sucessiva medição. Atualmente foram desenvolvidos novos métodos de medição do conteúdo protéico dos grãos e da *farinha*, por meio de raios infravermelhos (NIR). (Barilla: 2001)

- ◆ Frumento; grano duro; semola. Alveografia; centrífuga; proteína; retículo proteico.
- ◆ Barilla; Embrapa Trigo.

Estensibilità

característica reológica do glúten contido no *trigo comum*, determinada pela presença de gliadina, que favorece a obtenção de um produto resistente e de espessura homogênea.

■ EXTENSIBILIDADE.

□ (N/C)

■ Gliadina. Proteína do *trigo* responsável pela *propriedade de extensão da massa*. O *trigo comum* possui baixa *tenacidade* e alta *extensibilidade*, ideal para a panificação. O *trigo duro* possui alta *tenacidade* e baixa *extensibilidade*, ideal para a fabricação de *massas alimentícias*.

- ◆ Grano duro; semola. Alveografia; estensibilidade; qualità dell'impasto; proteína; retículo glutínico.
- ◆ Barilla; Disc; Houaiss; Embrapa Trigo; www.pgie.ufrgs.br.

Estrusione

processo de compressão e transporte da massa através de um *extrusor* que executa o processo de homogeneização e compactação da massa, conduzindo-a para a *trefila*.

■ EXTRUSÃO (1) E (2).

□ COMPRESSIONE; GRAMOLATURA.

- ◆ Estrusore; gramolatura; trafilezione.
- ◆ Barilla; Disc; Eliane revestimentos; Garzanti; Italvisa; Lieme.

Essiccamento

operação final do processo de produção de *massas alimentícias* nos sistemas de produção industrial, que consiste na eliminação do excesso de água, sem causar modificação na estrutura do produto, realizada em duas fases com *pausas de recuperação*.

■ SECAGEM.

□ ESSICCAZIONE; PROCESSO ESSICCATIVO.

■ A massa sai da *trefila* com uma umidade que varia de 29% a 33% e deve ser reduzida a 12,5% para a diminuição da atividade microbiológica que poderia trazer alterações ao produto final (valor estipulado por lei (legge 580/1967)). O processo deve proporcionar uma secagem homogênea, evitando que a camada externa seque antes da camada interna, o que causaria a formação de microfissuras na massa.

A combinação de uma fase de *pré-secagem (incartamento)* e de uma fase de secagem, com *pausas de recuperação*, permite a extração progressiva da água e mantém a porosidade nas camadas superficiais do produto.

Sistema clássico de secagem da massa, de origem napolitana, cujos princípios são usados até hoje. Prevê as seguintes fases:

1. *incartamento (pré-secagem)*. Processo de pré-secagem da massa realizado em quintais ou terraços protegidos do vento;
2. *rinvimento (pausas de recuperação)*. Processo de redistribuição das moléculas de água na massa, realizado em porões úmidos e frescos (*caotine*);
3. *essiccazione definitiva (secagem)*. Processo de secagem definitiva realizado em grandes salas com ventilação constante.

Sistema de secagem com ciclos de baixa temperatura (BT) realizado em *essiccatoi statici* ou *essiccatoi continui*, com ciclos longos a baixas temperaturas, com duração total de 20 a 40 horas. Prevê as seguintes fases:

1. *preincartamento* (*pré-secagem fase 1*). Processo de desidratação rápida, com temperaturas de 45° a 50°C;
2. *incartamento* (*pré-secagem fase 2*). Continuação do processo anterior;
3. *essiccazione* (*secagem*). Processo de secagem lento com temperaturas entre 50°C e 55°C;
4. *stabilizzazione* (*estabilização*). Inclusa na fase anterior;
4. *rinvenimento* (*pausas de recuperação*). Longas pausas intercaladas durante o processo para redistribuição das moléculas de água no interior do produto.

Sistema de secagem com ciclos de alta temperatura (HT). Sistema de alta tecnologia baseado na propriedade físico-química da massa de manter-se em fase plástica durante a secagem com temperatura acima de 75°C e com umidade final próxima a 12. Duração total de 7 a 8 horas para a massa curta e de 8 a 10 horas para a massa longa. Prevê as seguintes fases:

1. *preincartamento* (*pré-secagem fase 1*). Tem a função de preservar a forma da massa;
2. *incartamento* (*pré-secagem fase 2*). Desidratação e aquecimento da massa com elevação da temperatura até 75°C;
3. *essiccazione* (*secagem*). Com temperatura constante de 75°C, com *pausas de recuperação*;
4. *stabilizzazione* (*estabilização*);
5. *raffreddamento* (*esfriamento*). Processo final que garante a integridade do produto

Fonte: Barilla, 2001.

◆ Incartamento; rinvenimento.

◆ Barilla; Disc.

Essiccazione

mq. *essiccamento*.

Formatura

mq. *trafilazione*.

Formazione

mq. *trafilazione*.

Glutine

mq. *reticolo glutinico*.

Glutografo Brabender

aparelho que mede as *propriedades de mistura da massa* pelo sistema farinha-água, medindo a resistência exercida pelo glúten a uma tensão constante exercida por um instrumento de torção, de acordo com o método nº 54-21 da American Association of Cereal Chemists (1983 e 1995).

■ FARINÓGRAFO BRABENDER.

□ (N/C)

▣ Seus parâmetros são:

absorção de água em relação à farinha, quantidade de água expressa em %;

tempo de desenvolvimento da massa (TDM): tempo necessário para alcançar consistência máxima, expresso em minutos;

estabilidade (EST): tempo em que a curva permanece na linha de 500 UF, expresso em minutos;
 índice de tolerância à mistura (ITM): diferença em UF, medida no topo da curva, no pico, até o topo da curva, 5 minutos após o pico, expresso em unidades farinográficas (UF);
 valor volumétrico (V V), expresso em unidades farinográficas (UF).

Os resultados podem ser expressos em segundos ou em unidades de deformação e transformados em resultados decimais, mediante fórmula específica. Resultados superiores a 7,5 indicam uma elevada *propriedade de mistura da massa*, resultados inferiores a 5,5 indicam uma qualidade inferior. (Barilla: 2001,89)

♦ Farina; frumento; grano; grano duro; grano tenero; semola; sfarinati. Qualità del glutine; qualità dell'impasto; quantità del glutine.

♦ Barilla; IAC.



www.inti.gov.ar/ceial/hari.htm

Gramolare

trabalhar e sovar a massa por meio mecânico, completando o processo iniciado na *amassadeira*, por meio de uma ação suave e ao mesmo tempo rápida e profunda, até a sua completa compactação e homogeneização, mantendo as características de *tenacidade*, de resistência e a uniformidade da cor da massa. Pode ser realizado por meio de um instrumento específico ou por meio do *caracol helicoidal* do *extrusor*.

(N/C)

RAFFINARE.

Inicialmente, a operação de trabalhar a massa era realizada manualmente ou com o pés (cf. *impastamento*). Do séc. XVI até o início do século XX, o processo era executado por máquinas independentes entre si. Na *amassadeira* realizava-se a mistura e o *empastamento* dos ingredientes. A *gramola*, colocada logo abaixo da *amassadeira*, facilitava o despejo da massa em cascata, evitando danos por fermentação ou endurecimento causados por um repouso muito longo da massa. Hoje, todo o processo é realizado em um *extrusor*.

♦ Gramolatura; impastamento; impastare; impasto. Gramola.

♦ Barilla, Disc, Garzanti.

Gramolatura

processo de trabalhar e sovar a massa por meio mecânico até a sua completa compactação e homogeneização.

EXTRUSÃO (1).

ESTRUSIONE.

Cf. *gramolare*.

- ◆ Gramolare; impastare. Estrusore; gramola.
- ◆ Barilla; Disc; Garzanti.

Grano germinato

grão que apresenta germinação visível.

▣ GRÃO GERMINADO.

▣ (N/C)

- ◆ Farina; frumento; grano; grano duro; grano tenero; semola; sfarinati.
- ◆ IN SARC-MAPA n° 07.

Impastamento

1. operação manual ou mecânica de mistura de farinhas (elementos sólidos) e água ou ovos (elementos líquidos), amalgamando-os.

▣ EMPASTAMENTO; EMPASTE.

▣ OPERAZIONE DI IMPASTAMENTO; IMPASTO.

2. operação de trabalhar e sovar a massa.

▣ EMPASTAMENTO; EMPASTE.

▣ GRAMOLATURA; OPERAZIONE DI IMPASTAMENTO; IMPASTO.

▣ Inicialmente, a operação de trabalhar a massa era realizada manualmente ou com o pés. Mais tarde era realizada por uma *masseira* semelhante à destinada à panificação (cf. *impastatrice*). Do séc. XVI até o início do século XX, o processo era executado por máquinas independentes entre si, obedecendo às seguintes fases:

1. limpeza da matéria prima (*pulitura della materia prima*);
2. mistura e empastamento dos ingredientes (*impastamento*);
3. homogeneização da massa (*gramolatura*);
4. extrusão (*formatura e torchiatura, trafilazione, estrusione*).

Nos sistemas de produção industrial, a operação é realizada automaticamente em uma *amassadeira*, inserida em uma linha de produção, formada por diversos compartimentos onde são executadas as seguintes fases:

1. pré-mistura dos ingredientes (*premiscelazione*);
2. empastamento, ato ou efeito de empastar, de converter em pasta, em massa. ((*operazione di impastamento*);
3. processo a vácuo para retirada de ar da massa, evitando que o produto final apresente aspecto acinzentado, sem brilho e com pequenas bolhas brancas. (*impastamento sottovuoto*) Decalque, neologismo: *empastamento a vácuo*;
4. trabalho e sova da massa até sua homogeneização total por meio de um extrusor (*gramolatura*).

Nos sistemas de produção artesanal e na fabricação de massas caseiras e artesanais, a operação é realizada manualmente ou por meio de uma máquina, obedecendo às seguintes fases:

1. misturar os ingredientes (*miscelazione* ou *impastamento*);
2. trabalhar a massa manualmente ou por meio de uma *maquina para macarrão* (*impastamento/impasto*);
3. sovar a massa manualmente ou por meio de uma *maquina para macarrão* (*impastamento/impasto*);
4. abrir a massa com rolo de macarrão (*stendere la pasta*), ou passá-la pelos cilindros, laminar a massa (*laminare*).

impastamento a freddo. Processo arcaico de produção de massas alimentícias, especialmente nas regiões da Sicília, da Ligúria e do Abruzo, em que o empastamento da sémola de trigo duro era realizado com água em temperatura entre 15°C e 25°C.

impastamento a caldo. Processo arcaico de produção de massas alimentícias, principalmente na região de Nápoles, em que o empastamento da sémola de trigo duro era realizado com água em temperatura entre 40°C e 100°C.

- ◆ Gramolare; impastare; impasto; premiscelazione.
- ◆ Barilla; Disc; Garzanti; GEI; Houaiss; Manuale della Pasta.

Impastare

1. misturar e amalgamar farinhas (elementos sólidos) e água ou ovos (elementos líquidos), por meio mecânico ou manual.

■ PREPARAR A MASSA; EMPASTAR. □ (N/C)

2. trabalhar a massa; sovar.

■ AMASSAR; SOVAR; TRABALHAR A MASSA. □ GRAMOLARE (POR MEIO MECÂNICO).

▣ Cf. *impastamento*.

◆ Impastamento; impastare; impasto; gramolare. Impastatrice.

◆ Barilla; Disc; Garzanti; GEI.

Impasto

1. produto obtido pelo processo de *empastamento*.

■ MASSA; EMPASTE. □ PASTA.

2. processo de produção de massas.

■ EMPASTAMENTO; EMPASTE. □ IMPASTAMENTO; OPERAZIONE DI IMPASTAMENTO.

▣ *Empaste*. Italianismo adaptado, decalque.

◆ Impastamento; impastare; gramolare. Impastatrice. Pasta.

◆ Disc; Garzanti; Houaiss

Incartamento

operação inicial do processo de *secagem* das massas alimentícias que consiste em uma rápida secagem e conseqüente endurecimento da camada externa do produto, para evitar a fermentação e manter o formato, utilizada nos sistemas de produção industrial.

■ PRÉ-SECAGEM. □ INCARTO; PREESSICCAMENTO; PREESSICCAZIONE.

▣ O termo deriva de “embrulhar” (*incartare*) devido à aparência endurecida da camada externa do produto, causada pela intensa evaporação da água. Pode ser dividida em duas fases: *preincartamento* e *incartamento* (sugestão de tradução *pré-secagem fase 1* e *pré-secagem fase 2*).

◆ Essiccamento; rinvenimento.

◆ Barilla; Disc.

Incarto

mq. *incartamento*.

Indice di caduta

medida indireta da concentração da enzima alfa-amilase, determinada em trigo moído, pelo método 56-81B da American Association of Cereal Chemists (1995), sendo o valor expresso em segundos. Tem por finalidade de verificar a atividade da enzima alfa-amilase presente no grão, a fim de determinar danos causados pela germinação na espiga.

NÚMERO DE QUEDA; *FALLING NUMBER*. (N/C)

- ◆ Farina; frumento; grano; grano duro; grano tenero; semola; sfarinati.
- ◆ Associazione Granaria Emiliana Romagnola; IN SARC-MAPA n° 07.

Laminare

passar a massa por *cilindros laminadores* para homogeneizar a *folha de massa* e regular sua espessura.

LAMINAR. (N/C)

Cf. *laminazione*.

- ◆ Laminazione. Cilindro laminatore. Sfoglia.
- ◆ GEL.

Ilustração: cf. *cilindro laminatore*.

Laminazione

um dos processos de fabricação de massas caseiras ou industrializadas que consiste em passar a *folha de massa* por *cilindros laminadores* até sua homogeneização, regulando a espessura da folha para a produção de massas achatadas como *lasagne*, *lasagnette*, *tagliatelle* ou *massas recheadas* como *cappelletti*, *ravioli*, *tortellini*.

LAMINAÇÃO. (N/C)

Laminação e *extrusão* são os dois processos para a fabricação de massas caseiras ou industrializadas. O primeiro produz a folha para a fabricação de formatos achatados e *massas recheadas*; o segundo produz os demais formatos, conforme o formato da *trefila* utilizada.

- ◆ Laminare; trafilare; trafilazione. Cilindro laminatore. Sfoglia.
- ◆ GEL.

Ilustração: cf. *cilindro laminatore*.

Mondatura

mq. *pulitura*.

Operazione di impastamento

mq. *impastamento*.

Peso ettolitrico

massa de 100 litros de trigo, expressa em quilogramas, determinada em balança para peso específico, utilizada como medida tradicional de comercialização em vários países. Expressa indiretamente atributos de qualidade de grãos, em especial daqueles relacionados com a moagem.

PESO DO HECTOLITRO.

(N/C)

- ◆ Farina; frumento; grano; grano duro; grano tenero; semola; sfarinati.
- ◆ IN SARC-MAPA n° 07; Associazione Granaria Emiliana Romagnola.

Preessiccamento

mq. *incartamento*.

Preimpastamento

mq. *premiscelazione*.

Preimpasto

mq. *premiscelazione*.

Premiscelazione

operação inicial utilizada nos sistemas de produção industrial, em que a *sêmola de trigo duro* e a água são misturadas em uma *centrifuga* com o objetivo de iniciar a hidratação dos grãos.

PRÉ-MISTURA.

PREIMPASTO, PREIMPASTAMENTO.

- ◆ Impastamento; impastare; impasto; proteina; reticolo glutinico; contenuto proteico. Centrifuga.
- ◆ Barilla.

Prepulitura

mq. *pulitura*.

Processo essiccativo

mq. *essiccamento*.

Proteína

molécula constituída por uma seqüência de aminoácidos, cujo teor, nos grãos de trigo, determinará a *extensibilidade* (glutenina) e a *tenacidade* (gliadina) da *massa alimentícia*.

❑ PROTEÍNA

❑ (N/C)

❑ **Proteínas do Trigo.** “As proteínas do trigo são divididas em dois grupos, um deles formado pelas albuminas e globulinas, representando 15% das proteínas totais e, o outro, formado pela gliadina e glutenina (formadoras de glúten) que compreendem os restantes 85% das proteínas (El-Dash et al., [ca.1982]). A gliadina e glutenina combinadas possuem a propriedade de formar com água mais energia mecânica uma rede tridimensional viscoelástica, insolúvel em água, denominada glúten, este, extremamente importante devido a sua capacidade de influenciar a qualidade dos produtos finais, tais como, pães, macarrão e biscoitos (Bobbio & Bobbio, 1992). Quando são misturadas farinha de trigo e água pode-se observar a formação de uma massa constituída da rede protéica do glúten ligada a grânulos de amido. (...) Uma farinha de trigo forte possui, em geral, maior capacidade de retenção de gás carbônico. Uma farinha fraca, por sua vez, apresenta deficiência nesta característica. A expressão “força de uma farinha” normalmente é utilizada para designar a maior ou menor capacidade de uma farinha de sofrer um tratamento mecânico ao ser misturada com água, associada à maior ou menor capacidade de absorção de água pelas proteínas formadoras do glúten e combinadas com a capacidade de retenção do gás carbônico, resultando num bom produto final de panificação, ou seja, pão de bom volume, de textura interna sedosa e de granulometria aberta (Guarienti, 1993).”

(www.pgie.ufrgs.br/portalead/uniredetecvege/feira/prcerea/paolei/proteina

«gliadine: chim. Proteina semplice in forma di sostanza gelatinosa estratta dal grano, dalla segale e da altri cereali», (Disc) «da cui dipende la estensibilità dell'impasto.» (Barilla)

«glutinine/a: chim. Proteina semplice contemuta nel frumento e nel mais, solubile in alcali e non in acqua, è componente del glutine», (Disc) «da cui dipende la tenacità dell'impasto.» (Barilla)

“gliadina: uma das proteínas vegetais derivadas do glúten do trigo; us. como aditivo alimentar”, (Houaiss)

gliadina: proteína do trigo responsável pela propriedade de *extensibilidade* da massa que, combinada com a glutenina, forma, com água mais energia mecânica, uma rede protéica tridimensional viscoelástica, insolúvel em água, denominada glúten.

Houaiss (N/C)

glutenina: proteína do trigo responsável pela propriedade de *tenacidade* da massa que, combinada com a gliadina, forma, com água mais energia mecânica, uma rede protéica tridimensional viscoelástica insolúvel em água, denominada glúten.

❖ *Contenuto proteico; estensibilità; qualità del glutine; quantità del glutine; reticolo glutinico; tenacità. Centrifuga.*

❖ Barilla; Houaiss; Embrapa trigo; Disc. www.pgie.ufrgs.br/

Pulitura

operação de descasque, limpeza, polimento, descaroçamento, parboilização, separação, entre outras, pela qual passam certos produtos agrícolas antes de serem industrializados ou distribuídos para consumo.

- BENEFICIAMENTO; LIMPEZA; PRÉ-LIMPEZA E LIMPEZA.
 MONDATURA; PREPULITURA E PULITURA.

“O uso de máquina de pré-limpeza, seguido da passagem por uma máquina de ar (*separatore ad aria*) e peneira e de uma mesa de gravidade (*tavola gravimetrica*), é suficiente para remover a maior parte das impurezas e uniformizar o tamanho das sementes.” (Recomendações do Ministério de Desenvolvimento Agrário)

Prepulitura e pulitura. «I grani che arrivano al mulino, dopo le operazioni di ricevimento, vengono sottoposti a operazioni di prepulitura e di pulitura. La prepulitura e la pulitura hanno lo scopo di separare dalla massa di cereale che andrà in macinazione tutte le sostanze estranee come la polvere, piccole pietre, la paglia ed i semi estranei (...). La prepulitura avviene nel momento in cui il grano viene ricevuto in ingresso al mulino. La pulitura subito prima dell'andata in macinazione del grano. Le macchine che separano il grano dai corpi estranei si dividono in base al principio di separazione che adottano.» (Barilla:2001,102)

- ◆ Farina; frumento; grano; grano duro; grano tenero; semola; sfarinati.
- ◆ Barilla; Houaiss; Recomendações do Ministério do Desenvolvimento Agrário.

Qualità del glutine

conjunto das características reológicas do glúten, obtidas pelo *farinógrafo Brabender*, das quais dependerão as características da massa no cozimento.

- PROPRIEDADE DE MISTURA DA MASSA; QUALIDADE DO GLÚTEN.
 (N/C)

Resultados acima de 7,5 indicam uma boa qualidade do glúten. Resultados inferiores a 5,5 indicam que o glúten é de qualidade inferior. (Barilla: 2001,89)

- ◆ Glutografo Brabender; contenuto proteico; proteina; quantità del glutine; reticolo glutinico.
- ◆ Barilla, IAC.

Qualità dell'impasto

conjunto das características reológicas da massa, como *estensibilidade* e *tenacidade*, obtidas pela *alveografia*, que determinam a qualidade da mesma.

- PROPRIEDADE DE EXTENSÃO DA MASSA.
 (N/C)

- ◆ Alveografia; estensibilità; tenacità. Contenido proteico; proteina; qualità del glutine; quantità del glutine; reticolo glutinico.
- ◆ Barilla; IAC.

Quantità del glutine

1. percentual de glúten seco contido no trigo, do qual dependerá a tipologia dos grãos e sua destinação final.

TEOR DE GLÚTEN; QUANTIDADE DE GLÚTEN.
 (N/C)

2. percentual de glúten seco contido na farinha, do qual dependerá a qualidade da massa alimentícia no cozimento.

TEOR DE GLÚTEN; QUANTIDADE DE GLÚTEN.
 (N/C)

◆ Contenuto proteico; estensibilità; qualità del glutine; reticolo glutinico; tenacità.

◆ Barilla; IAC.

Raffinare

mq *gramolare*.

Reticolo glutinico

1. trama de numerosos filamentos de minúscula espessura, tridimensional, viscoelástica, insolúvel em água, formada pelas proteínas gliadina e glutenina submetidas a hidratação e a trabalho mecânico.

REDE PROTÉICA; GLÚTEN; GLUTE.
 RETICOLO PROTEICO; GLUTINE.

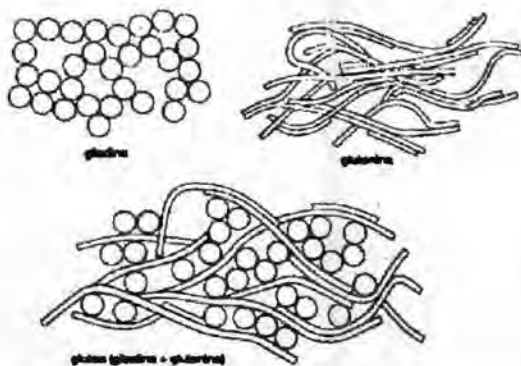
2. rede protéica formada a partir da hidratação das proteínas (gliadina e glutenina) contidas na sêmola de trigo duro, que aprisionam o amido e que constitui a base da massa alimentícia.

REDE PROTÉICA; GLÚTEN; GLUTE.
 RETICOLO PROTEICO; GLUTINE.

“As proteínas chamadas de formadoras de glúten, são a gliadina e a glutenina, que têm a propriedade especial de entrelaçar-se entre elas através de pontes de hidrogênio, ligações de Van der Waals e pontes dissulfeto e formar uma rede protéica chamada de glúten. Quando a farinha de trigo fica em contato com água forma uma massa que pode, após a fermentação, reter gás e dar forma característica aos produtos de panificação. A elevada porcentagem de prolina nas proteínas do glúten evita que elas formem estruturas de hélices completas, expondo grupos que poderão assim se interligar. Essas proteínas contêm também elevada porcentagem de estruturas não polares que favorecem a formação de ligações intermoleculares por forças de Van der Waals.” (www.pgie.ufrgs.br)

◆ Contenuto proteico; proteína. Centrifuga.

◆ Barilla; Houaiss; Embrapa trigo; Disc. www.pgie.ufrgs.br.



Quaglia, G. Ciência y Tecnología de la Panificación

Reticolo proteico

mq *reticolo glutínico*.

Rinvenimento

conjunto de interrupções tecnológicas nos processos de *secagem* e *pré-secagem* da massa alimentícia para redistribuição das moléculas de água no interior do produto nos sistemas de produção industrial.

■ PAUSA DE RECUPERAÇÃO.

□ (N/C)

◆ Essiccamento; incartamento.

◆ Barilla.

Setacciatura

processo manual ou mecânico de passagem por peneira de elementos granulados para a obtenção de um produto cada vez mais fino.

■ PENEIRAMENTO; PENEIRAÇÃO.

□ ABBURATTAMENTO (ESPECIALMENTE PARA A PRODUÇÃO DE FARINHAS DE TRIGO); STACCIATURA.

■ Primeiro passo no processo de produção de *massas alimentícias industrializadas* para a eliminação das impurezas e dos grãos muito grossos, cuja dificuldade de hidratação poderia causar indesejáveis pontos brancos no produto final. (Barilla: 2001)

◆ Abburattamento.

◆ Barilla; Casassanta; Disc; Garzanti; GEI; Z.

Sostanze minerali

mq. *ceneri*.

Stacciatura

mq. *setacciatura*

Tenacità

característica reológica do glúten contido no *trigo duro*, determinada pela presença de glutenina, que favorece a manutenção dos grãos de amido na massa, evita a formação de uma pátina na superfície do produto e também a absorção excessiva de água durante o cozimento, obtendo um produto final não-viscoso.

■ TENACIDADE.

□ (N/C)

⊞ Glutenina. Proteína simples, contida no *trigo* e no milho, responsável pela propriedade de *tenacidade* da massa. O *trigo duro* possui alta *tenacidade* e baixa *extensibilidade*, ideal para a fabricação de *massas alimentícias*. O *trigo comum* possui baixa *tenacidade* e alta *extensibilidade*, ideal para a panificação.

- ◆ Grano duro; semola. Alveografia; estensibilità; qualità dell'impasto; proteina; reticolo glutinico.
- ◆ Barilla; Houaiss; Embrapa Trigo; Disc. www.pgie.ufrgs.br.

Trafilatura

mq. *trafilazione*.

Trafilazione

processo final da formação da *massa alimentícia* em que o produto, perfeitamente homogeneizado, com aspecto viscoso e compacto, é comprimido na *trafila* para a obtenção do formato desejado.

■ TREFILAÇÃO; EXTRUSÃO (3);
CONFORMAÇÃO.

□ ESTRUSIONE; FORMATURA; FORMAZIONE;
TRAFILATURA.

- ◆ Estrusione; laminazione; trafile. Estrusore.
- ◆ Barilla; Garzanti.

Umidità

percentual de água encontrada na amostra do produto, podendo ser determinada por métodos indiretos, calibrados pelo método de estufa (método 44-15 A da American Association of Cereal Chemists, 1995).

■ UMIDADE; TEOR DE UMIDADE.

□ (N/C)

- ◆ Farina; frumento; grano; grano duro; grano tenero; semola; sfarinati.
- ◆ Associazione Granaria Emiliana Romagnola; IN SARC-MAPA n° 07.

**Processos de produção:
maquinários**

Albero a palette

mq. *albero rotante con palette*.

Albero rotante con pale inclinate

mq. *albero rotante con palette*.

Albero rotante con palette

mecanismo fundamental da *centrifuga* e da *amassadeira*, nos sistemas de produção industrial, constituído por uma barra de metal circular giratória, provida de lâminas de metal.

■ EIXO COM PÁS GIRATÓRIAS; EIXO CENTRAL COM PÁS GIRATÓRIAS; EIXO CENTRAL COM PÁS ROTANTES; EIXO CENTRAL COM PALETAS; EIXO CENTRAL DOTADO DE ROLAMENTOS E PALETAS MÓVEIS; PÁS MISTURADORAS; BRAÇOS EM AÇO DE DESENHO HELICOIDAL ENVOLVENTES ENTRE SI; SISTEMA ROTOR DE MISTURA RÁPIDA.

■ ALBERO ROTANTE CON PALE INCLINATE; ALBERO A PALETTE.

⊗ *Paletas*. Provável decalque do italiano *palette*.

Na *centrifuga*, tem a função de provocar o lançamento da sêmola de trigo duro e da água contra a parede interna do cilindro para distribuir a água de forma homogênea na superfície dos grãos, iniciando a formação da *rede protéica*.

Na *amassadeira*, tem a função de homogeneizar a massa e, contemporaneamente, transportá-la ao longo da *cuba* em direção ao *extrusor*.

◆ Centrifuga; impastatrice; vasca impastatrice.

◆ Barilla; GEI; Houaiss; catálogos eletrônicos Axor, Farina y Cerletti, Indiana, Lieme e San Cassiano.

Albero ad aspi rotanti

mq. *albero rotante con aspi lanceolati*.

Albero rotante con aspi a forma lanceolata

mq. *albero rotante con aspi lanceolati*.

Albero rotante con aspi lanceolati

eixo provido de pás giratórias em forma de hastes pontiagudas.

■ (N/C)

■ ALBERO AD ASPY ROTANTI; ALBERO CON ASPY A FORMA LANCEOLATA.

⊗ Possui a mesma função do *albero rotante con palette* (cf.).

◆ Centrifuga, impastatrice; vasca impastatrice.

◆ Barilla; GEI; Houaiss; catálogos eletrônicos Axor, Farina y Cerletti, Indiana, Lieme e San Cassiano.



Vasca impastatrice principale a doppio albero.
Catálogo eletrônico Axor (www.axor-italia.com)

Calibratore

mq. *cilindro laminatore.*

Camera di compressione

mq. *testata di diffusione.*

Cappellettatrice

máquina utilizada para a fabricação de *cappelletti*, *tortelloni* e *ravioli a sacchetto*.

(N/C)

(N/C)

◆ Catálogo eletrônico DEA.



Cappellettatrice Mod D85

Fonte: Catálogo eletrônico Dea (www.deaoff.com)



Macchina brevettata
 Patented machine
 Machine brevetée

Centrifuga

setor da *amassadeira*, nos sistemas de produção industrial, constituído por um cilindro provido de um eixo com pás giratórias, ou por dois cilindros unidos, seccionados transversalmente, em cada um dos quais está inserido um eixo com pás giratórias intercaladas que giram em altíssima velocidade, em sentidos contrários, provocando o lançamento da *sêmola de trigo duro* e da água contra a parede interna do cilindro, com o objetivo de distribuir a água na superfície dos grãos de forma homogênea, iniciando a formação da *rede protéica*.

■ CENTRÍFUGA.

□ IMPASTATRICE CENTRIFUGA;
PREIMPASTATRICE CENTRIFUGA; MISCELATORE;
PREMISCELATORE.

◆ Premiscelazione; reticolo glutinico. Albero rotante con palette; impastatrice.

◆ Barilla; catálogos eletrônicos Axor e Fava.



Impastatrice centrifuga ou preimpastatrice centrifuga

Catálogo eletrônico Axor (www.axor.italia.com)



Albero a palette

Cilindro di compressione

mecanismo fundamental do *extrusor* (2), composto por um cilindro de seção transversal, provido de um *caracol extrusor* que executa o processo final de homogeneização e compactação da massa, conduzindo-a para a *trefila*.

■ CILINDRO-TRONCO; CANHÃO; CAMISA
ENCANALADA.

□ (N/C)

Ⓜ A superfície interna do cilindro-tronco é provida de canaletas longitudinais, cuja função é evitar que a massa gire juntamente com o *caracol*, e de um sistema de refrigeração para que o aumento de temperatura gerado no processo de extrusão não comprometa a qualidade da massa.

◆ Estrusione; estrusore; gramolatura. Vite di compressione.

◆ Barilla; Disc; Eliane revestimentos; Garzanti; catálogo eletrônico Axor.

Cilindro laminatore

equipamento para a laminação da folha de massa em espessuras variáveis que pode ser acoplado à *esfolhadeira* ou à *amassadeira*.

■ CILINDRO LAMINADOR; CABEÇOTE DE CALIBRAÇÃO; CILINDRO AUTOMÁTICO; CILINDRO CALIBRADOR; CILINDRO PARA MASSAS.

□ CALIBRATORE; RULLO CALIBRATORE; LAMINATOIO.

◆ Sfogliatrice. Pasta sfoglia.

◆ Sebrae; catálogos eletrônicos Farina y Cerletti, Lieme e San Cassiano.



Cilindro laminador
Catálogo eletrônico Lieme
(www.lieme.com.br)



Cabeçote de calibração
Catálogo eletrônico Farina y Cerletti
(www.farinhaycerletti.com)



Cilindro automático pesado
Catálogo eletrônico Farina y Cerletti
(www.farinhaycerletti.com)

Dosatore automatico

mecanismo que permite o processo ininterrupto de alimentação da *amassadeira* com *sêmola de trigo duro* e água a 35°C, para a produção de massas secas, e *sêmola de trigo duro*, ovos sem casca refrigerados e água refrigerada, para a produção de *massas secas com ovos*, utilizado nos sistemas de produção industrial.

■ DOSADOR AUTOMÁTICO.

□ SISTEMA DI DOSAGGIO.

◆ Empastadeira.

◆ Barilla; catálogos eletrônicos Indiana e Axor.



Sistema di dosaggio della semola



Sistema di dosaggio dell'acqua

Catálogo eletrônico Axor (www.axor.italia.com)

Essiccatoio

máquina utilizada para a secagem das *massas alimentícias*, nos sistemas de produção industrial.

SECADOR PARA MASSAS.

(N/C)

◆ Essiccamento; incartamento.

◆ Disc; Garzanti; catálogos eletrônicos Axor, Italvisa, La Monferrina e Storci.



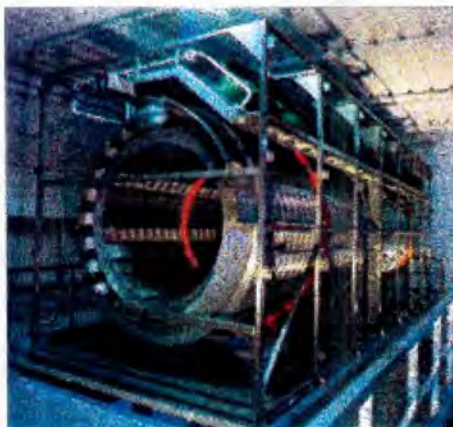
Essiccatoio statico

Fonte: catálogo eletrônico Storci (www.storci.com)



Essiccatoio

Fonte: catálogo eletrônico La Monferrina (www.la-monferrina.com)



Essiccatoio rotante per pasta corta.

Fonte: catálogo eletrônico Axor (www.axor.italia.com)

Estrusore

1. máquina utilizada para homogeneização e *trifilação* da massa nos sistemas de produção artesanal.

- EXTRUSOR DE MASSAS; EXTRUSOR; EXTRUSORA; MÁQUINA PARA MASSA FRESCA.
 PRESSA.

2. equipamento constituído por um *cilindro-tronco* de seção transversal, provido de um *caracol extrusor* que executa o processo final de homogeneização e compactação da massa, transportando-a em direção à *trifila*, utilizado nos sistemas de produção industrial.

- EXTRUSOR DE MASSAS; EXTRUSOR; EXTRUSORA.
 PRESSA; GRUPPO DI COMPRESSIONE.

◆ Estrusione; gramolare; gramolatura; impastamento. Cilindro di compressione; trafila; trafilazione; vite di compressione.

◆ Barilla; Disc; Garzanti; Eliane revestimentos; catálogos eletrônicos Axor, Italvisa e Lieme.



Gruppo di compressione con vite a passo variabile con cilindro con camicia di raffreddamento (sistema industrial de extrusão (caracol extrusor e sistema de refrigeração))
 Fonte: catálogo eletrônico Axor (www.axor.italia.com)



Extrusora para produção artesanal
 Fonte: catálogo eletrônico Lieme (www.lieme.com.br)



Extrusora: Máquina-base para a montagem de linha com produção horária de 35-45 Kg
 Fonte: catálogo eletrônico Italvisa (www.italvisa.com.br)

Gramola

instrumento (simples ou complexo) para sovar a massa e torná-la mais compacta.

▣ GRAMOLA.

▣ GRAMOLATRICE.

▣ *Gramola*. Italianismo não-adaptado graficamente. Fonte: catálogo eletrônico Indiana.

A *gramola* foi substituída pelo *extrusor* nos modernos sistemas de produção de massas alimentícias.

◆ Gramolare. Estrusore.

◆ Disc; Garzanti; GEI; catálogo eletrônico Indiana.

Gramolatrice

mq. *gramola*.

Gruppo di compressione

mq. *estrusore* (2).

Impastatrice

1. máquina utilizada para misturar os ingredientes e trabalhar a massa, por meio de pás giratórias, até sua total homogeneização nos sistemas de produção industrial ou artesanal.

▣ AMASSADEIRA; CF. INFORMAÇÕES
ENCICLOPÉDICAS.

▣ MACCHINA IMPASTATRICE.

2. componente que recebe os ingredientes pré-misturados provenientes de uma *centrifuga* e envia a massa trabalhada para o *extrusor* onde será realizado o trabalho final de homogeneização nos sistemas de produção industrial.

▣ AMASSADEIRA; CF. INFORMAÇÕES
ENCICLOPÉDICAS.

▣ PRESSA; IMPASTARICE PRINCIPALE. (CF.)

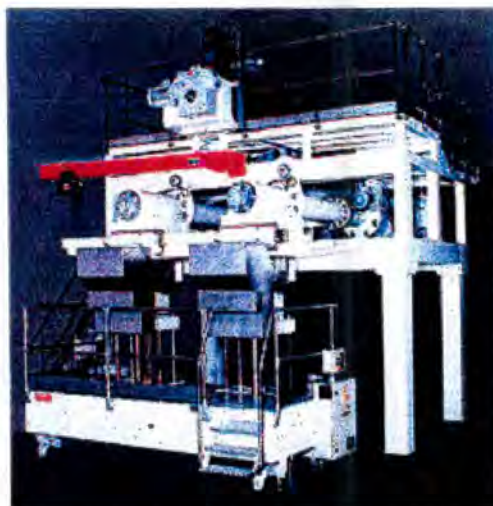
▣ Os documentos do *corpus* não apresentam uniformidade quanto à escolha da variante em português: *impastatrice*, italianismo não-adaptado graficamente www.monoimpexp.hypermart.net/produtos1.htm; *amassadeira Impastatrice*. (www.Aleisso.com); *amassadeira*, www.monoimpexp.hypermart.net/produtos1.htm; *amassador*, Houaiss; *empastadeira*, www.maquindiana.com.br; *empastadora*, www.farinaycerletti.com; *masseira*, Fontes: www.lieme.com.br e SENAI; *mescladora*, www.farinaycerletti.com; *misturador alimentar*, Câmara de Comércio.

Do século XVI até o século XX, consistia em uma máquina semelhante à *masseira* utilizada na indústria da panificação, mas construída para reduzir ao mínimo a aeração da massa e facilitar a limpeza da cuba, para evitar a fermentação do produto.

As atuais *amassadeiras* são constituídas por diversos compartimentos, com o formato de cubas alongadas. A ação de misturar os ingredientes e de trabalhar a massa é obtida por meio de um eixo central provido de pás giratórias intercaladas. (Barilla)

◆ Impastamento; impastare; impasto. Albero rotante con palette; centrifuga; estrusore; impastatrice; vasca impastatrice.

◆ Barilla; Disc; Garzanti; GEL; SENAI, Câmara de Comércio; catálogos eletrônicos Lieme, Farinaycerletti; Fava e Indiana.



Pressa

Fonte: catálogo eletrônico Fava (www.fava.it).



Masseira com capacidade para 7 Kg, para massas, pães e pizzas.

Fonte: catálogo eletrônico Lieme (www.lieme.com.br)



Empastadora ou mescladora com capacidade de 250-270 kg/hora

Fonte: catálogo eletrônico (www.farinaycerletti.com)

Impastatrice a palmole

amassadeira utilizada em alguns pastificios, no início do século XX, provida de pás giratórias que proporcionavam a limpeza total da *cuba*, o que evitava a fermentação das massas produzidas sucessivamente. (Barilla, 2001)

■ (N/C)

□ (N/C)

◆ Impastamento; impastare; impasto. Albero rotante con palette; centrifuga; estrusore; impastatrice; vasca impastatrice.

◆ Barilla.

Impastatrice con movimento a mano

amassadeira manual de metal, utilizada em pequenos pastificios, no início do séc. XX, com capacidade de até 30 kg, provida de cuba basculante que permitia que a massa fosse transferida rapidamente para o extrusor. (Barilla, 2001)

■ (N/C)

□ (N/C)

◆ Impastamento; impastare; impasto. Albero rotante con palette; centrifuga; estrusore; impastatrice; vasca impastatrice.

◆ Barilla.

Impastatrice con movimento motore

amassadeira movida a motor, utilizada no início do século XX, com capacidade entre 250 e 300 kg. (Barilla, 2001)

■ (N/C)

□ (N/C)

◆ Impastamento; impastare; impasto. Albero rotante con palette; centrifuga; estrusore; impastatrice; vasca impastatrice.

◆ Barilla.

Impastatrice principale

componente utilizado nos sistemas de produção industrial, que realiza a operação de trabalhar os ingredientes que foram pré-misturados na *centrifuga*, proporcionando o contato das partículas menores com excesso de água, com as partículas maiores, menos hidratadas, compondo um amálgama homogêneo e dando início à formação parcial do glúten.

■ AMASSADEIRA.

□ IMPASTATRICE (2) (CF.).

■ Constituída por uma cuba em forma de W com dois eixos com pás giratórias de forma lanceolada, dispostas para favorecer o empastamento e, contemporaneamente, transportar a massa ao longo da cuba. (Barilla, 2001)

◆ Impastamento; impastare; impasto. Albero rotante con palette; centrifuga; estrusore; impastatrice; vasca impastatrice.

◆ Barilla; Disc; Garzanti; GEI; SENAI, Câmara de Comércio; catálogos eletrônicos Lieme, Farinaycerletti, Fava e Indiana.

Impastatrice sottovuoto

amassadeira a vácuo, utilizada nos sistemas de produção industrial, cuja função é continuar o processo de homogeneização e retirar o ar da massa.

■ (N/C)

□ (N/C)

■ Se o ar da massa não é retirado, o produto final adquire um aspecto acinzentado, sem brilho e com pequenas bolhas brancas.

Constituída por uma *cuba* com um *eixo com pás giratórias*, hermeticamente fechada por uma tampa transparente de plexiglass. (Barilla: 2001)

◆ Impastamento; impastare; impasto. Albero rotante con palette; centrifuga; estrusore; impastatrice; vasca impastatrice.

◆ Barilla; Disc; Garzanti; GEI; SENAI, Câmara de Comércio; catálogo eletrônico Axor.



Vasca impastatrice sottovuoto ad albero singolo
Fonte: catálogo eletrônico Axor (www.axor.italia.com)

Impastatrice centrifuga

mq. *centrifuga*.

Inserto trafilante

pequeno disco vazado de metal inserido nos furos da *trafila*, que determina o formato da massa.

■ TREFILA (2).

□ (N/C)

■ Com a superfície em bronze, para obter um produto de superfície rugosa amarelo-clara; ou com a superfície revestida de teflon, para obter um produto caracterizado por uma superfície lisa amarelo-brilhante.

◆ Trafila.

◆ Barilla; catálogos eletrônicos Landucci e Niccolai.



Inserti trafilanti per pastina

Fonte: catálogo eletrônico Niccolai (www.niccolai.com)

Laminatoio

mq. *cilindro laminatore*.

Macchina impastatrice

mq. *impastatrice*.

Macchina per pasta

1. máquina manual ou elétrica utilizada, nos sistemas de produção artesanal e na fabricação de massas caseiras, para trabalhar e laminar a massa.

MÁQUINA PARA MACARRÃO.

TIRASFOGLIA.

2. máquina elétrica do tipo *extrusora* utilizada, nos sistemas de produção artesanal e na fabricação de massas caseiras, para a fabricação de diversos formatos de massas como *spaghetti*, *bucatini*, *maccheroni*, *cannelloni*, *tagliatelle*, *conchiglie*.

MÁQUINA PARA MACARRÃO.

(N/C)

Construídas em aço, manuais ou elétricas, possuem *cilindros laminadores* de 12 a 22 cm e podem ser providas de sistema de corte da massa para a preparação de *capelli d'angelo* (1,5 mm), *tagliatelle* (8 mm) e *trenette* (4mm).

Alguns modelos de máquinas elétricas podem ter uma *amassadeira* acoplada; outras funcionam como *extrusora*, misturam, empastam, trefilam e secam a massa.

◆ Estrusione; laminazione.

◆ GEI; catálogo eletrônico Cuisine.



Fonte: catálogo eletrônico Cuisine (www.cuisine.com.br)

Miscelatore

mq. *centrifuga*.

Niditrice

máquina utilizada para a produção de *tagliatelle*, provida de um sistema de corte para a obtenção de tiras de diversas larguras e comprimentos e de um sistema de ar comprimido que dobra as tiras em forma de ninho, depositando-o sobre telas. Deve ser acoplada a uma *amassadeira* e a uma *esfolhadeira*.

■ NINHADEIRA.

□ (N/C)

■ Pode ter dupla função, fabricar *tagliatelle* dobradas em forma de ninho e *lasagne*. Nesse caso, recebe o nome de *niditrice/lasagnatrice*.

◆ Impastatrice; sfogliatrice.

◆ Catálogos eletrônicos Farinayerletti; Indiana; Storci.



Niditrice automatica NA 540/TL

Fonte: catálogo eletrônico Storci (www.storci.com)



Ninhadreira Indiana - NIN14

Fonte: catálogo eletrônico Indiana (www.maquindiana.com.br)

Pastorizzatore

aparelho utilizado para o tratamento hidrotérmico da *massa recheada*, que garante a higiene e prolonga a vida do produto.

■ PASTEURIZADOR.

□ (N/C)

□ Tipos: *pastorizzatore a cestelli, elettrico, a gas, a vapore.*

◆ Catálogo eletrônico Italvisa.



Fonte: catálogo eletrônico Italvisa (www.italvisa.com.br)

Preimpastatrice centrifuga

mq. *centrifuga.*

Premiscelatore

mq. *centrifuga.*

Pressa

1. mq. *estrusore* (1) e (2);
2. mq. *impastatrice* (2);
3. mq. *torchio idraulico.*

Raviolatrice

máquina utilizada para a produção de *ravioli* nos sistemas de produção industrial e artesanal.

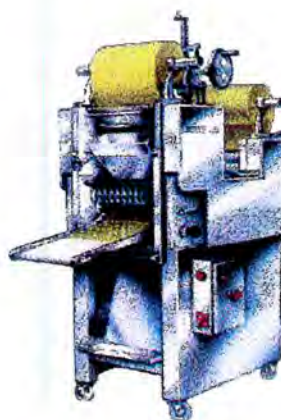
■ MÁQUINA PARA RAVIÓLI; .MÁQUINA PARA
PRODUÇÃO DE RAVIÓLIS MÚLTIPLA.

□ (N/C)

◆ GEI; catálogos eletrônicos Farinayerletti, Italvisa e Facchini.



Fonte: catálogo eletrônico Italvisa (www.italvisa.com.br)



Fonte: catálogo eletrônico Farina y Cerletti (www.farinaycerletti.com)

Raviotortellinatrice

máquina utilizada para a produção de *ravioli*, *tortellini*, *tortelloni*, *saccottini* e outras *massas recheadas* nos sistemas de produção industrial e artesanal.

MÁQUINA PARA MASSA RECHEADA.

(N/C)

◆ Catálogos eletrônicos Italvisa e Facchini.



Fonte: catálogo eletrônico Italvisa (www.italvisa.com.br)

Rullo calibratore

mq. *cilindro laminatore*.

Sfogliatrice

máquina provida de *cilindros laminadores* para a produção de *folha de massa*.

ESFOLHADEIRA; FORMADORA DE FOLHA DE MASSA.
 (N/C)

◆ Cilindro laminatore.

◆ Z; catálogo eletrônico Italvisa.



Esfolhadeira

Fonte: catálogo eletrônico Italvisa (www.italvisa.com.br)

Sistema di dosaggio

mq. *dosatore automatico*.

Stampo

mq. *trafila*.

Testata di diffusione

parte do *extrusor* em que a massa é comprimida para ser distribuída uniformemente sobre a *trafila*.

CABEÇOTE DIFUSOR.

CAMERA DI COMPRESSIONE.

◆ Trafilazione. Estrusore.

◆ Barilla.

Tirasfoglia

mq. *macchina per pasta* (1).

Torchio

prensa manual ou hidráulica utilizada para homogeneizar a massa e comprimi-la sobre a *trafila*.

PRENSA.

PRESSA.

Atualmente, o *torchio* é substituído pelo *extrusor*.

- ◆ Trafilazione. Torchio a vite; torchio idraulico; trafila.
- ◆ Barilla; Houaiss; Garzanti.

Torchio a vite

prensa manual, horizontal ou vertical, provida de um vaso dentro do qual um disco comprimia a massa sobre a *trafila*.

PRENSA MANUAL.

(N/C)

O vaso era chamado *campana* e o disco, *pestello*.

- ◆ Trafilazione. Torchio; torchio idraulico; trafila.
- ◆ Barilla; Houaiss; Garzanti.

Torchio idraulico

prensa hidráulica acionada por um pistão, utilizada para homogeneizar a massa e comprimi-la sobre a *trafila*.

PRENSA HIDRÁULICA.

PRESSA.

O *torchio idraulico* substituiu o *torchio a vite*, obtendo um notável aumento na produção.

- ◆ Trafilazione. Torchio; torchio a vite; trafila.
- ◆ Barilla; Houaiss; Garzanti.

Tortellatrice

mq. *tortellinatrice*.

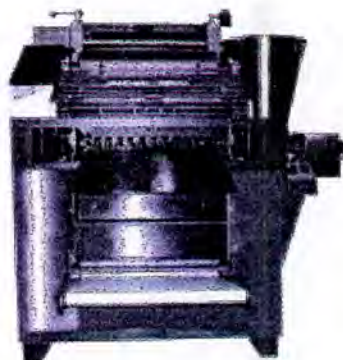
Tortellinatrice

máquina utilizada para a fabricação de *tortellini*, *tortelli* e outras *massas recheadas* similares nos sistemas de produção industrial e artesanal.

(N/C)

TORTELLATRICE

- ◆ Catálogos eletrônicos Storci e Facchini.



Fonte: catálogo eletrônico Facchini (www.officinefacchini.it)

Trabatto

máquina vibratória utilizada para a separação das unidades de massas curtas.

AERADOR COM PENEIRAS VIBRATÓRIAS.
 (N/C)

◆ Catálogo eletrônico Farina y Cerletti.



Fonte: catálogo eletrônico Farina y Cerletti (www.farinaycerletti.com)

Trafila

parte do extrusor, constituída por uma chapa de aço munida de furos cônicos dentro dos quais são inseridos pequenos discos vazados, através dos quais a massa é empurrada após ser comprimida no *cabeçote de extrusão* e de onde sai com seu formato final.

TREFILA (1); TRAFILA; MATRIZ; GRELHA;
 STAMPO.
 MOLDE; ESTAMPO; BOQUILHA (*P. FREQ.*).

☐ *Trafila*, italianismo adaptado.

- ◆ *Trafilazione*. Inseti *trafilanti*; *estrusore*.
- ◆ *Barilla*; catálogos eletrônicos Landucci e Niccolai.



Trafile ed inserti per pasta lunga, corta e per formati speciali
 Fonte: catálogo eletrônico Landucci (www.landucci.it)

Trafile circolare

trafile de formato circular, fabricada em bronze e alumínio, utilizada para a produção de massa curta, de diâmetro variável, de acordo com a capacidade de produção do *extrusor*, em cujos furos são inseridos pequenos discos vazados que darão à massa sua forma característica. (Barilla)

■ (N/C)

(N/C)

- ◆ Trafilazione. Trafile.
- ◆ Barilla.

Trafile rettangolare

trafile de formato retangular, fabricada em bronze e alumínio, utilizada para a produção de massa longa, em cujos furos são inseridos pequenos discos vazados que darão à massa sua forma característica. (Barilla)

■ (N/C)

□ (N/C)

- ◆ Trafile. Trafilazione.
- ◆ Barilla.

Vasca

mq *vasca impastatrice*.

Vasca impastatrice

compartimento principal da *amassadeira*, provido de um *eixo com pás giratórias*, onde ocorre o processo de *empastamento*.

■ CUBA; BACIA; RECIPIENTE; VASCA. *CF.* □ VASCA.
INFORMAÇÕES ENCICLOPÉDICAS.

■ *Cuba* (italvisa; lieme); *bacia* (Farinaycerletti; Indiana); *recipiente* (Farinaycerletti); *vasca*, italianismo não adaptado graficamente (Sfogliata).

◆ *Albero rotante con palette; impastatrice.*

◆ Barilla; GEI; Houaiss; catálogos eletrônicos Lieme, Farinaycerletti, San Cassiano e Maquinindiana.



Vasca impastatrice principale a doppio albero.
Fonte: catálogo eletrônico Fava (www.fava.it)

Vasca rovesciabile

cuba provida de dispositivo mecânico que permite, por movimento de basculo, virar o recipiente com a boca para baixo, fazendo-o girar em torno de um eixo horizontal.

■ CUBA BASCULANTE; CUBA COM SISTEMA REBALTÁVEL, SISTEMA REBALTÁVEL DE CUBAS; CUBA REBALTÁVEL; BACIA INCLINADA; BACIA GIRATÓRIA; RECIPIENTE INCLINADO. □ (N/C)

■ Rebaltável, provável italianismo adaptado.

◆ *Albero rotante con palette. Impastatrice.*

◆ Barilla; GEI; Houaiss; catálogos eletrônicos Lieme, Farinaycerletti, San Cassiano e Maquinindiana.

Vite di compressione

dispositivo em forma de parafuso que executa o processo final de homogeneização e compactação da massa, conduzindo-a para a *matriz*.

■ CARACOL EXTRUSOR; CARACOL HELICOIDAL □ VITONE.

◆ Cilindro di compressione. Estrusore.

◆ Barilla; Disc; Eliane revestimentos; Garzanti; catálogo eletrônico Axor.



Vite di compressione

Fonte: catálogo eletrônico Axor (www.axor.italia.com)

Vitone

mq. *vite di compressione*.

**Produto final:
tipos**

Pasta

1. mq. *impasto* (1) cf. "Processos de produção: tecnologia e especificações técnicas" (italiano-português).
2. mq. *pasta alimentare*.

Pasta alimentare

1. produto não-fermentado, industrializado ou artesanal, do *empastamento* e conseqüente *laminação* ou *extrusão/refilação* e *secagem*, de *farinha de trigo* e água ou de *farinha de trigo*, água e ovos, confeccionado em formatos longos, médios ou pequenos, para consumo, após cocção, com molhos ou em sopas.

■ MASSA ALIMENTICIA; MACARRÃO; MASSA; □ PASTA.
MASSA SECA; PASTA.

2. produto não-fermentado, de fabricação caseira, do *empastamento* manual ou mecânico; de *farinha de trigo* e ovos e, eventualmente, água e/ou gordura; cortado em formatos longos, médios ou pequenos, para consumo, após cocção, com molhos ou em sopas.

■ MASSA ALIMENTÍCIA; MASSA; MASSA □ PASTA FRESCA; PASTA.
FRESCA; MACARRÃO; PASTA.

■ *Pasta*. Italianismo não-adaptado graficamente: "a <pasta> foi levada da Ásia para a Itália pelos ostrogodos em 400 d.C." (FoE2)

(1) A legislação italiana regulamenta a denominação das *massas alimenticias* e exige que na embalagem do produto conste a tipologia da massa como, por exemplo, *pasta fresca*, *pasta all'uovo*, *pasta speciale*, *pasta di semola di grano duro* etc.

(2) Na fabricação de massas caseiras, o processo de abertura da massa pode ser realizado por meio de um rolo de macarrão; ou pelo processo mecânico de *laminação* por meio de *cilindros laminadores*, ou ainda, por *extrusão* por meio de uma *máquina para macarrão*.

◆ Essiccamento; estrusione; gramolatura; impastamento; trafilazione.

◆ Barilla, GEL, Legge 580/1967.

Pasta alimentare fresca

mq. *pasta fresca* (1).

Pasta alimentare piccola

mq. *pastina*.

Pasta all'uovo

1. *massa alimenticia seca* obtida exclusivamente com *semola di grano duro*, água e ovos, na proporção de no mínimo 4 ovos inteiros de galinha, sem casca (200 g.), ou quantidade correspondente de ovo

líquido industrializado (fabricado exclusivamente com ovos inteiros de galinha conforme a legislação vigente), para cada quilo de *semola* e cujas características devem corresponder às especificações legais.

■ (N/C)

□ PASTA ALL'UOVO SECCA.

2. mq. *pasta fresca*.

■ (1)

| Tipo e denominazione (Tipo e denominação) | Umidità massima % (Teor máximo de umidade) | Especificações | | | |
|--|---|--|-----------------------------|---|---|
| | | Su cento parti di sostanza secca (% na base seca) | | | |
| | | Generi (Teor de cinzas) | Proteine min. (N x 5,70) | Acidità espressa in gradi max (Teor máximo de acidez em graus) | |
| | | minimo (mínimo) | massimo (máximo) | | |
| pasta di semolato di grano duro | 12,50 | - | 1,10 | 12,50 | 5 |

□ *Pasta all'uovo*. Denominação exigida pela legislação para a comercialização do produto.

A produção de *pasta all'uovo* provém da tradição de fabricação de massas frescas caseiras principalmente na Itália setentrional e nos países da Europa central como Suíça, França e Alemanha. Fabricada com *trigo comum*, exigia o acréscimo de ovos, dispensável na fabricação de massas de *semola de trigo duro*, comum na Itália meridional.

◆ Pasta alimentare. Semola di grano duro.

◆ Barilla; GEI, legge 580/1967.

Pasta all'uovo secca

mq. *pasta all'uovo* (1).

Pasta aromatizzata

1. *pasta speciale* elaborada com acréscimo de verduras, especiarias, ou aromas naturais autorizados pela legislação vigente, no momento da dosagem dos ingredientes, antes do *empastamento*.

■ (N/C)

□ (N/C)

2. *massa fresca* elaborada com acréscimo de verduras ou especiarias no momento do *empastamento* da farinha e dos ovos.

■ MASSA FRESCA AROMATIZADA.

□ (N/C)

□ *Massa fresca aromatizzata*. Sugestão de decalque.

As tradições gastronômicas regionais italianas registram vários tipos de *massas frescas aromatizadas*.

Tradição da Emilia-Romanha: massa fresca verde de espinafres e massa fresca de queijo ralado.

Tradição da Ligúria: massa fresca verde de *borragine*.

Tradição da Sardenha: massa fresca de açafão.

Outros ingredientes utilizados por pastificios artesanais: abóboras, alcachofras, beterraba, brotos de urtigas, cacau, cenouras, pimenta, tomates etc.

◆ Pasta fresca; pasta speciale.

◆ Barilla; GEI.

Pasta corta

1. *massa secca* em formatos variados de tamanho médio.

■ MASSA CURTA

□ (N/C)

2. *pasta di semola di grano duro* em formatos variados de tamanho médio, como *eliche*, *farfalle*, *penne*, *pipe*, *rigatoni* etc.

■ (N/C).

□ (N/C)

3. *pasta fresca* trabalhada manualmente em formatos variados, como *orecchiette* e *trofie*.

■ (N/C)

□ (N/C)

□ Normalmente, entende-se por *pasta corta* a *massa secca* industrializada. Para a *massa caseira*, os diversos tipos são conhecidos pelos seus nomes próprios.

◆ Pasta lunga; pastina.

◆ GEI.

Pasta di semola di grano duro

massa alimenticia secca obtida exclusivamente com *semola di grano duro* e água, submetida a um processo de *secaçem* e cujas características devem obedecer às especificações legais.

■ (N/C)

□ PASTA SECCA; PASTA ESSICCATA.

| Tipo e denominazione (Tipo e denominação) | Umidità massima % (Teor máximo de umidade) | Especificações | | | Proteine min. (N x 5,70) | Acidità espressa in gradi max (*) (Teor máximo de acidez em graus) |
|--|---|---|---------------------|----------------------------|-----------------------------|---|
| | | Su cento parti di sostanza secca (% na base secca) | | Ceneri (Teor de cinzas) | | |
| | | minimo (mínimo) | massimo (máximo) | | | |
| pasta di semola di grano duro | 12,50 | — | 0,90 | 10,50 | 4 | |

(*) il grado di acidità è espresso dal numero di cm cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 g di sostanza secca.

□ *Pasta di semola di grano duro*. Denominação exigida pela legislação para a comercialização do produto.

■ Etapas do sistema de produção industrial e artesanal da *pasta secca*:

1. controle de qualidade. Verificação da qualidade da *sêmola de trigo duro* que será usada no processo, de acordo com especificações pré-determinadas, por meio de *análises físico-químicas* e *análises reológicas*, verificando, entre outros critérios, o *conteúdo protéico* do grão, o *teor de glúten*, *propriedade de mistura da massa* e o conteúdo de pigmentos amarelos;
2. armazenamento da *sêmola de trigo duro* em silos com dispositivos que permitem enviar o produto diretamente à linha de produção;
3. *peneiramento* da *sêmola* eliminando impurezas e grãos muito grossos, cuja dificuldade de hidratação, poderia causar indesejáveis pontos brancos no produto final;
4. dosagem dos ingredientes;
5. *pré-mistura dos ingredientes*;
6. *empastamento*;
7. *empastamento a vácuo*;
8. *extrusão* (1);
9. *extrusão* (2);
10. *extrusão* (3);
11. *pré-secagem* e *secagem* para *massas longas*. A massa que sai da *extrusora*, ainda quente (48°/50°C) e mole (29/33% de umidade), é submetida a um jato de ar quente que cria em sua superfície uma leve crosta, evita o contato entre os fios e dá início ao processo de *secagem*;
12. *pré-secagem* e *secagem* para *massas curtas* no *aerador*. (Barilla, 2001:107-119)

◆ *Semola di grano duro*. Essiccamento. Pasta alimentare.

◆ Barilla; GEI; legge 580/1967.

Pasta di semolato di grano duro

massa alimenticia secca obtida exclusivamente com *semolato di grano duro* e água e cujas características devem obedecer às especificações legais.

■ (N/C)

□ (N/C)

| Tipo e denominazione (Tipo e denominação) | Umidità massima % (Teor máximo de umidade) | Especificazioni | | | |
|--|---|---|-----------------------------|---|---|
| | | Su cento parti di sostanza secca (% na base secca) | | | |
| | | Ceneri (Teor de cinzas) | Proteine min. (N x 5,70) | Acidità espressa in gradi max (*) (Teor máximo de acidez em graus) | |
| | | minimo (mínimo) | massimo (máximo) | | |
| pasta di semolato di grano duro | 12,50 | 0,90 | 1,35 | 11,50 | 5 |

(*) il grado di acidità è espresso dal numero di cm cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 g di sostanza secca.

◆ *Semolato di grano duro*. Pasta alimentare.

◆ Barilla; GEI; legge 580/1967.

Pasta di semola integrale di grano duro

massa alimenticia secca obtida exclusivamente com *semola integrale di grano duro* e água e cujas características devem obedecer às especificações legais.

■ (N/C)

□ (N/C)

| Tipo e denominazione (Tipo e denominação) | Umidità massima % (Teor máximo de umidade) | Especificações | | | Acidità espressa in gradi max (*) (Teor máximo de acidez em graus) | |
|--|---|--|-----------------------------|-------|---|--|
| | | Su cento parti di sostanza secca (% na base seca) | | | | |
| | | Ceneri (Teor de cinzas) | Proteine min. (N x 5,70) | | | |
| | minimo (mínimo) | massimo (máximo) | | | | |
| pasta di semola di grano duro | 12,50 | 1,40 | 1,80 | 11,50 | 6 | |

(*) il grado di acidità è espresso dal numero di cm cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 g di sostanza secca.

◆ Semola integrale di grano duro. Pasta alimentare.

◆ Barilla; GEI; legge 580/1967.

Pasta essiccata

mq. *pasta di semola di grano duro*.

Pasta farcita

mq. *pasta ripiena*.

Pasta fresca

1. *massa alimenticia* industrializada ou artesanal produzida com: *semola di grano duro*, ou *farina di grano tenero tipo 0* ou *00*, ou *semola di grano duro* com acréscimo de *farina di grano tenero tipo 0* ou *00*, ovos e água; laminada ou trefilada, submetida aos processos de *secagem* parcial, de resfriamento e de *pasteurização*, cujas características devem obedecer às especificações legais.

■ MASSA FRESCA INDUSTRIALIZADA; MASSA ALIMENTÍCIA FRESCA; MASSA ALIMENTÍCIA ÚMIDA; MASSA FRESCA; .

□ PASTA ALIMENTARE FRESCA.

2. *massa alimenticia* caseira típica das regiões setentrionais e centrais, preparada com *farina di grano tenero tipo 0* ou *00*, ovos e, eventualmente, água e/ou gordura; trabalhada manualmente, com um rolo de macarrão ou, mecanicamente, com uma *máquina para macarrão* (2).

■ MASSA CASEIRA; MASSA FRESCA CASEIRA; MACARRÃO CASEIRO.

□ PASTA ALIMENTARE FRESCA; PASTA ALL'UOVO (2); PASTA FRESCA ALL'UOVO.

3. *massa alimenticia* caseira típica das regiões meridionais, preparada com *semola di grano duro* e água.

■ (N/C)

□ (N/C)

☒ A legislação italiana regulamenta a denominação das *massas alimentícias* e exige que, na embalagem do produto, conste a tipologia da massa como, por exemplo, «*pasta fresca di semola di grano duro e farina di grano tenero*»; «*pasta fresca di semola di grano duro e farina di grano tenero all'uovo*»; «*pasta fresca di semola di grano duro e farina di grano tenero all'uovo con ripieno*»; «*pasta speciale fresca di farina di grano tenero all'uovo con ripieno*» etc.

☒ (1) Especificações: a) teor mínimo de umidade de 24%; b) Teor de água livre no produto (*A_w*) entre 0,92 e 0,97; c) ter sido submetidas a pasteurização ou a tratamento térmico equivalente; d) temperatura mínima de conservação entre a produção e a comercialização de +4°C, com tolerância de 2°C. (Legge 580/1967 DPR n. 187/2001)

(1) Etapas do sistema de produção industrial e artesanal da *pasta fresca*:

1. dosagem dos ingredientes;
2. mistura dos ingredientes;
3. *laminação* ou *extrusão*;
4. calibragem (calibração) da folha de massa e dosagem do recheio para a massa recheada.;
5. pasteurização do produto;
6. *secagem* parcial;
7. resfriamento;
8. embalagem;
9. pasteurização do produto na embalagem;
10. conservação sob refrigeração. (Barilla, 2001:136)

(2) **Receita básica** (GEI):

Coloque 200 g de *farinha de trigo especial* em uma superfície de madeira ou de mármore, faça uma depressão no centro, acrescente 2 ovos e sal a gosto. Com a ponta dos dedos, misture os ovos e vá incorporando a farinha, aos poucos, começando pela parte interna da depressão. Empaste bem os ingredientes e sove a massa energeticamente, por aproximadamente 15/20 minutos, até obter um composto homogêneo, liso, elástico, bastante firme e com pequenas bolhas na superfície. Forme uma esfera, cubra a massa com um pano de prato e deixe-a descansar por 30 minutos para que as fibras possam distender-se. Coloque um pouco de farinha sobre a superfície de madeira ou de mármore e enfarinhe levemente o rolo de macarrão. Abra a massa com as mãos e, com o rolo de macarrão, continue o processo de abertura da massa, virando-a constantemente até obter um disco bem fino e homogêneo. Enrole a massa no rolo de macarrão, sem apertar e desenrole-a em seguida. A folha de massa pode ser obtida também pelo processo de *laminação* (cf.). Deixe a *folha de massa* secar, coberta por um pano de prato, por aproximadamente 10 minutos. Corte a *folha de massa* no formato desejado. Separe os pedaços de massa obtidos, estenda-os sobre um pano de prato, cubra-os com outro pano de prato e deixe secar por uma ou duas horas dependendo da umidade e da temperatura ambiente.

Variantes: substituir um dos ovos por água fria; utilizar 1 ovo e uma gema para cada 100 g de *farinha de trigo especial*, para obter uma massa mais amarela e mais saborosa; substituir 2 ovos inteiros por 4 gemas. A tradição piemontesa sugere acrescentar 1 colher de óleo aos ingredientes; algumas tradições regionais sugerem substituir os ovos por água.

◆ *Laminazione*; *trafilazione*. *Pasta all'uovo*; *pasta ripiena*; *sfoglia*.

◆ ANVISA; Barilla; GEI; *Italianos à mesa*; *Tortellini ravioli, cappelletti, agnoli e...*; www.pastaepastai.it.

Pasta fresca all'uovo

mq. *pasta fresca* (2).

Pasta fresca ripiena con sfoglia all'uovo

mq. *pasta ripiena*.

Pasta liscia

massa seca não-provida de sulcos longitudinais em sua superfície.

MASSA LISA.

(N/C)

◆ Pasta rigata.

◆ Barilla; GEI; TRM.



www.dececco.it

Pasta lunga

1. *massa seca* de formato alongado, cilíndrica com furo, como *bucatini* e *ziti*; cilíndrica sem furo, como *spaghetti* e *vermicelli*; ou achatadas como *tagliatelle* e *fettuccine*.

MASSA LONGA; MASSA COMPRIDA.

(N/C)

2. *massa fresca* trabalhada manualmente com o rolo de macarrão, ou por meio de *cilindros laminadores*, em formatos alongados como *tagliatelle* e *fusilli lunghi*.

MASA LONGA; MASSA COMPRIDA.

(N/C)

◆ Pasta corta; pastina. Cilindro laminatore.

◆ Barilla; GEI; TRM.

Pasta per brodo

mq. *pastina*.

Pasta per minestrone

cf. *pastina*.

Pasta rigata

massa seca provida de sulcos longitudinais em sua superfície, com o objetivo de reter melhor o molho.

■ MASSA ESTRIADA; CANELADA.

□ (N/C)

◆ Pasta liscia.

◆ Barilla; GEI; TRM.



www.dececco.it

Pasta ripiena

massa alimentícia caseira, artesanal ou industrializada, confeccionada com um invólucro de *folha de massa* fresca com ovos (*pasta fresca* (2)), cortada em quadrados, círculos ou triângulos, provido de recheio de carnes, queijos, peixes ou verduras simples, ou combinados entre si.

■ MASSA RECHEADA; MASSA ALIMENTÍCIA RECHEADA.

□ PASTA FARCITA; PASTA FRESCA RIPIENA CON SFOGLIA ALL'UOVO.

■ As massas recheadas recebem nomes diversos conforme as tradições regionais: *agnolini* (Lombardia); *agnolotti* (Piemonte); *anolini* (Parma e Piacenza); *tortellini* (origem disputada por Modena e Bologna) etc.

A massa recheada industrializada deve obedecer às especificações legais determinadas para a *pasta fresca*, com particular atenção à data de validade para os ingredientes do recheio.

Para a receita da *folha de massa* cf. *pasta fresca* (2), evitando deixar a massa secar após a sua abertura para que mantenha a propriedade adesiva.

◆ Pasta fresca; sfoglia.

◆ Barilla; GEI; TRCA.

Pasta secca

mq. *pasta di semola di grano duro*.

Pasta speciale

pasta di semola di grano duro ou *pasta all'uovo* acrescidas de outros ingredientes, como glúten, germe de trigo durum, proteínas hidrossolúveis do leite e verduras.

■ (N/C)

□ (N/C)

■ A produção desse tipo de massa alimentícia depende de uma autorização ministerial, que determina as quantidades precisas para os ingredientes adicionais. Na embalagem do produto deve constar a denominação *pasta speciale di semola di grano duro* ou *pasta speciale fresca* seguida dos ingredientes acrescentados.

Ingredientes permitidos: malte e glúten (seco e fresco); germe de trigo durum (na quantidade mínima de 3%); proteínas hidrossolúveis do leite; verduras como espinafre (fresco e/ou desidratado); espinafres desidratados em pó; extrato de tomates duplo ou triplo; tomates desidratados em pó; noz moscada; produtos hortifrutícolas e derivados;

cogumelos; trufas; aromas naturais; especiarias; plantas ou partes de plantas aromáticas comestíveis; sal (na quantidade máxima de 4% em relação ao produto final).

O acréscimo de ingredientes como o glúten e as proteínas do leite tem o objetivo de elevar o *conteúdo proteico* e otimizar as qualidades de *tenacidade* da *massa alimentícia* no momento do cozimento, obtendo um produto mais consistente. Essa técnica era utilizada principalmente nos anos sessenta, uma vez que os sistemas de secagem da massa eram realizados a baixas temperaturas, o que não contribuía para elevar a qualidade da massa.

O acréscimo de ingredientes como o glúten, as proteínas do leite, germe de trigo e legumes tem o objetivo de melhorar o valor nutritivo da *massa alimentícia*, fonte de carboidratos, acrescentando-lhe valor proteico.

O acréscimo de aromas, malte e vegetais tem o objetivo de criar um atrativo ao consumidor que busca um produto diferente (cf. *pasta aromatizzata*).

Os ingredientes suplementares são acrescentados à *semola* antes do *empastamento*. As fases do processo de produção são as mesmas da produção de *pasta di semola di grano duro*, com atenção à dosagem de água, à *trefilação* e à *secagem* do produto.

◆ Pasta alimentare; pasta aromatizzata.

◆ Barilla; GEI; legge 580/1967 DPR n. 187/2001.

Pasta stabilizzata

massa alimentícia cujo teor de umidade é superior ao estabelecido para a *massa secca* e inferior ao estabelecido para a *massa fresca*, submetida a tratamento térmico para a obtenção do maior grau de esterilização possível, que permita seu transporte e conservação em temperatura ambiente sem necessidade de refrigeração.

■ (N/C)

□ (N/C)

■ Teor mínimo de umidade de 20 % e teor de água livre (Aw) de no máximo 0,92.

◆ Legge 580/1967 DPR n. 187/2001.

Pastina

pasta di semola di grano duro ou *fresca*, de formato pequeno, para ser consumida em caldos ou sopas.

■ MASSA PARA SOPAS; MASSINHA; PASTINA.

□ PASTA PER BRODO; PASTA ALIMENTARE PICCOLA.

■ *Pastina*. Italianismo não-adaptado graficamente, dicionarizado em PDG.

Alguns pastifícios denominam *pasta per minestrone* as *massas alimentícias* para sopas mais espessas, com pedaços de carnes ou de verduras, tipo minestrone; e *pasta* ou *pastina per brodo*, as *massas alimentícias* para caldos e canjas.

◆ Barilla; De Cecco; Divella; GEI; PDG.

Sfoglia

folha de espessura finíssima obtida manualmente, abrindo-se a *massa* (1) com um rolo de macarrão, ou mecanicamente, pelo processo de *laminação*.

■ FOLHA DE MASSA.

□ (N/C)

◆ Laminazione. Cilindro laminatore.

◆ GEI.

**Produto final:
formatos**

Acino di pepe

geral. pl. *acini di pepe*; grãos de pimenta;

1. *massa seca para sopas* em formato de grãos de pimenta.

■ ACINI DI PEPE.

□ (N/C)

2. *pastina* em formato de grãos de pimenta, de aprox. 2,05 mm de diâmetro, servida em caldos leves, consomê e sopas cremosas.

■ (N/C)

□ (N/C)

☒ *Acini di pepe*. Italianismo não-adaptado graficamente. Temos apenas dois registros da unidade lexical em português (I; PDG). Não há registro de autorização de comercialização desse produto na ANVISA. Provavelmente a unidade lexical foi registrada por influência da língua inglesa dos Estados Unidos, onde esse formato de massa é muito popular.

Segundo a De Cecco, a origem desse formato de *massa alimentícia* não pode ser atribuída a nenhuma região italiana em particular.

A Divella classifica essa massa como *pasta corta*, apesar de indicá-la para sopas e caldos.

◆ ANVISA; De Cecco; Divella; I; PDG.



www.dececco.it



www.divella.it

Agnellotto

geral. pl. *agnellotti*;

mq. *agnolotto*.

Agnolino

geral. pl. *agnolini*, do latim *anulus* (anel) (D;G;Z), na forma diminutiva;

1. *massa fresca recheada* em formato de pequenos anéis.

■ AGNOLINI; ANHOLINI.

□ (N/C)

2. *massa fresca recheada* de origem mantuana (Lombardia), em formato de pequenos anéis, com recheio de um composto de carne, servida em caldos ou com molhos.

■ (N/C)

□ (N/C)

⊞ *Agnolini*. Italianismo não-adaptado graficamente. Ocorrências simultâneas em um mesmo texto de desvios fruto de hipercorreção como *agnollini* (Es3). Registros de produtos na Anvisa “<Agnollini> de frango supercongelado Sorella Mia”, “<Agnolini> de carne Sorella mia” (Abati Richetti Ltda. Me)

Anholini. Italianismo adaptado graficamente: “<Anholini> de gado rapidamente congelado Massas Toscanelli” (Restaurante Toscanelli Ltda.)

Variedades regionais: GEI adverte para não confundir *agnolini*, especialidade mantovana com os *anolini*, especialidade de Parma. TRCA, no entanto, apresenta as receitas *agnolini di Mantova* e *agnolini di Parma* (Emília Romanha).

Receita básica: Para 8 pessoas, preparar um cozido (*stracotto*) com 500 g de alcatra ou carne similar (observamos que os cortes de carne na Itália e no Brasil não correspondem exatamente). Furar a carne com a ponta de uma faca e inserir fatias de dente de alho nos furos obtidos. Dourar a carne em um caldo básico feito com 0,5 dl de óleo, 60 g de manteiga e uma cebola que será dourada e retirada antes da carne. Acrescentar vinho branco seco e deixar a carne cozinhar por aproximadamente 10 horas, em fogo baixíssimo, acrescentando, aos poucos, pequenas doses de vinho branco. Cozinhar uma *salamella* (embutido de carne magra, típico da cidade de Mântua). Picar ou moer a carne assada juntamente com seu molho e a *salamella* e formar um composto homogêneo acrescentando um ovo, uma gema, noz moscada ou uma pitada de macis, 80 g de queijo *parmigiano reggiano* ou *lodigiano*, sal e pimenta. Preparar a massa (cf. receita em *pasta fresca*), cortá-la em quadrados de aproximadamente 3 a 7 cm de lado, colocar no centro de cada quadrado um pouco de recheio. Dobrar a massa ao meio formando um triângulo, dobrar a parte da base, onde está o recheio para cima e unir as duas pontas da base dobrando-as para cima.

◆ Pasta fresca: pasta ripiena.

◆ ANVISA; GEI; MP; TRCA.

Agnolotto

geral. pl. *agnolotti*; (etim. incerta) de *anelotto*, aumentativo de *anello* (anel) (G) ou de *aneigliotti*, aumentativo da forma arcaica *anegli* (anéis) (D) ou de *agnel*, *agnello* (cordeiro) (?) (Z);

1. *massa fresca recheada* em formatos quadrados, redondos, em formato de anéis, ou de meias-luas.

■ AGNOLOTTI.

□ AGNELLOTTO; AGNOLÒT (PIEMONTÊS)

2. *massa fresca recheada* de origem piemontesa, de formatos variados, com recheio preparado com sobras de carnes, um tipo de embutido e um tipo de verdura, normalmente escarola, espinafre ou acelga, servida em caldos ou com molhos.

■ (N/C)

□ AGNELLOTTO; AGNOLÒT (PIEMONTÊS).

⊞ *Agnolotti*. Italianismo não-adaptado graficamente, normalmente pronunciado conforme normas da língua portuguesa. Não há registro no *corpus* da adaptação gráfica *anholote* (s) ou *anholoti* (s), a unidade lexical está em vias de adaptação com registro do desvio *anholotti*. (TribP; lec)

Formato: Em documentos em italiano, encontramos a confecção da massa em formato de anel («*da anello accr. di anello*» (G; D; ICIF)); redondos ou retangulares («*rotondo o rettangolare*» (Z)); quadrados («*quadrati*» (MP;CA)); retangulares ou quadrados («*rettangoli o quadrati*» (MP)); em formato de meia-lua («*mezzelune*» (MP)) e em formato de trouxinha.

Em documentos em português, encontramos a confecção da massa em formato de “meia-lua” (I); “formato de um capuz de monge” (PDG).

Não há um consenso para o formato clássico da massa. O site do Piemonte (www.piemondo.it/gastronomia/ricettenonna.htm) indica a forma quadrada: «*forma quadrata classica o a mezzaluna*»; no curso “massas recheadas”, o chef Mauro Cingolani do ICIF ensina a dobrar os *agnolotti piemontesi* em formato de anel, de meia-lua e outros formatos conforme o desejo do *chef*.

A unidade lexical pode ser usada também para definir um tipo de formato como em: «*Ricetta di Risole: Ridotta la pasta sottilissima si riempie di marmellata o di frutta cotta e si taglia uso agnolotti, friggendoli nell'olio bollente e cospargendoli di zucchero fine.*» [grifo nosso] (www.cucina.piemonte.net). Provavelmente em formato de meia-lua.

Recheio: Criados para reaproveitamento de sobras de carnes, não têm uma receita fixa, apresentam diversas variações conforme o tipo de carne disponível, as tradições locais e a imaginação do cozinheiro. (GEI) O recheio pode ser preparado com sobras de frango ou de vitela assados, presunto cru, trufas brancas, queijo ralado, manteiga ovos, sal e pimenta. (www.piemondo.it). Os dicionários de língua geral também não apresentam um consenso quanto ao tipo de recheio: carne cozida picada («*prevale la carne cotta e tritata*» (Z)); carne e verduras misturadas com queijo e farinha de rosca («*ripieno a base di carne e di verdure unite a formaggio e pangrattato*» (D)); carne e outros ingredientes («*ripieno di carne e altri ingredienti*» (G))

Variedades regionais: «*agnolotti alla genovese*» (MP); «*agnolotti con la sapa – sguazzarotti*» (Vêneto) (CA); «*agnolotti sardi*» (TRCA); «*agnolotti alla napoletana*» (TRCA).

Receita básica (GEI):

Para 8 pessoas, preparar a massa (cf. modo de preparo em *pasta fresca*) com 700 g de farinha, 4 ovos e 2 copos de água. Para o recheio, moer 400 g de carne assada, 100 g de peito de frango assado sem pele e 100 g de coelho assado; cozinhar 1 maço de escarola, 100 g de miolo de vitela e 100 g de lingüiça fresca, não-apimentada. Picar bem todos os ingredientes e formar um composto homogêneo acrescentando 4 ovos, 4 colheres de queijo *parmigiano* ralado, sal e noz moscada ralada ou uma pitada de macis. Abrir a massa, colocar sobre a ela pequenas quantidades de recheio de aproximadamente 1,5 cm de diâmetro a uma distância de 3 a 5 cm entre elas. Cobrir com outra folha de massa. Pressionar bem, com os dedos, entre os recheios, para que as folhas de massa fiquem bem unidas. Cortar a massa em quadrados. Cozinhar em caldo de carne ou servir acompanhado de um molho à base de manteiga, sálvia e caldo de carne assada.

◆ Pasta fresca; pasta ripiena.

◆ D, CA, G, GEI, I, ICIF, MP, PDG, TRCA, Z.



www.coronaermanca.com/foto/fresca2.jpg



www.villaserbelloni.it

Alfabeto

alfabeto;

1. *massa seca para sopas* em formato de letras do alfabeto.

■ ALFABETO; LETRINHAS.

□ (N/C)

2. *pastina* em formato de letras do alfabeto, de 0,98–1,18 mm de espessura, servida em caldos leves, indicadas principalmente para crianças.

■ (N/C)

□ (N/C)

■ *Letrinhas*. “*Massa com ovos <letrinhas>*” (Coop Plus, J. Macedo Alimentos).

Segundo a De Cecco, a origem desse formato de *massa alimenticia* não pode ser atribuída a nenhuma região italiana em particular.

◆ ANVISA; C&B; De Cecco; I.



www.dececco.it

Anelletto

geral. pl. *annelletti*;

mq. *anelينو*.

Anellino

geral. pl. *anellini*; anezinhos, argolinhas;

1. *massa seca para sopas* em formato de pequenos anéis finos.

■ ARGOLINHA; ANELLINI; ANELZINHO (P. FREQ.); RODINHAS (P. FREQ.).

□ ANELLETTA.

2. *pastina* em formato de pequenos anéis finos, de aprox. 5-10 mm de diâmetro e 1,15-1,20 mm de espessura, servida em caldos leves, sopas cremosas e na tradição siciliana, usada para elaborar o *timbalò* (preparação de *massa alimentícia* ou arroz com molho levada ao forno em forma especial).

■ (N/C)

□ ANELLETTA.

■ *Anellini*. Italianismo não-adaptado graficamente.

Argolinha. Decalque: “*Massa com ovos <argolinhas> Premiata*” (J Macedo Alimentos S/A); *anelzinho*, *rodinhas*. Decalques pouco frequentes.

Segundo a De Cecco, a origem desse formato de *massa alimentícia* não pode ser atribuída a nenhuma região italiana em particular.

◆ Pastina.

◆ ANVISA; De Cecco; Divella; GEI; PDG.



www.dececco.it



www.divella.com

Aolino

geral. pl. *anolini*; (etim. incerta) do latim *amulus* (anel) na forma diminutiva; de citação de Fra Salimbene “*ravioléu*” modificada pelo uso popular para *anoléu*, de *agnulinus*, diminutivo de *agnus* (cordeiro) pelo seu recheio original (tese negada pela verificação de que o recheio original não era feito com carne de cordeiro) (www.rsdvnet.it/curvaorg/anolino);

1. *massa fresca recheada em formato de meia-lua.*

■ ANOLINI.

□ (N/C)

2. *massa fresca recheada, típica de Parma (Emília-Romanha), em forma de meia-lua, recheada de um composto de carne e servida em caldo de carne bovina.*

■ (N/C)

□ (N/C)

■ *Anolini*. Italianismo não-adaptado graficamente: “*anolini di pomodoro secchi?*”, (For)

Variações regionais: Além dos *anolini di Parma* há também os *anolini di Piacenza* (Emília-Romanha), preparados com um *strascotto* de carne bovina, banhada em vinho e cozida em água por 8-10 horas. A carne é moída e servirá para formar um composto homogêneo com ovos, queijo *parmigiano* e noz moscada. Podem ser servidos em caldos ou com molhos de carne moída com cogumelos, miúdos de frango e queijo *parmigiano* ralado.

Segundo GEL, como ocorre para as receitas tradicionais muito antigas, há muitas controvérsias sobre a verdadeira receita dos *anolini parmigiani*.

Recheio: *Strascotto*. Cozido de carne de boi ou de jumento em um caldo básico de carne e vinho tinto, em fogo baixíssimo por 16-36 horas, até que a carne praticamente se dissolva no molho. A carne será coada e servirá para formar um composto homogêneo com farinha de rosca, queijo *parmigiano* ralado, ovos batidos e noz moscada.

◆ Pasta fresca, pasta ripiena.

◆ Gei, MP, TRCA, www.rsdvnet.it/curvaorg/anolino/PAGINA1.html.

Avemaria

geral. pl. *avemarie*;

mq. *avemmaria*.

Avemmaria

geral. pl. *avemmarie*; contas do rosário;

1. *massa seca para sopas em formato de pequenos tubos.*

■ AVE-MARIA; AVE MARIA.

□ AVE MARIA; DITALINO (CF.); CORALLINO (CF.).

2. *pastina, provavelmente de origem meridional, em formato de pequenos tubos.*

■ (N/C)

□ AVE MARIA; DITALINO (CF.); CORALLINO (CF.).

■ O site www.professionalpasta.it indica como sinónimos: «*gnocchetti, gnocchetti, tubettini, ditaletti, coralli, ditalini, paternoster, caporelli*» pela descrição lingüística, consideramos variantes, apenas os *ditalini* e os *corallini* (cf.). Não é comercializada pela Divella, nem pela De Cecco, nem pela Barilla. A primeira comercializa *corallini* e *paternosti*; a segunda, *corallini* e a terceira, *ditalini* e *corallini*.

Zanichelli define esse formato como um tipo de massa curta para sopas, em formato de pequenos cilindros furados, de tamanho menor do que o *paternostro*: «*A Tipo di pasta corta da minestra, a forma di cilindretti forati, più piccola del paternostro*».

Segundo a Barilla (2001:47), as denominações *avemarie* e *paternostri* foram substituídas por *corallini*.

◆ Pastina. Corallini; ditalini; paternostri.

◆ Barilla; De Cecco; Divella; www.italianpasta.it; www.professionalpasta.it; Z.



www.italianpasta.it

Bavetta

geral. pl. *bavette*, rebarba; também no diminutivo, *bavettine*;

1. *massa seca longa*, de formato achatado, de aproximadamente 3 mm de largura, 1 mm de espessura e 26 cm de comprimento.

■ BAVETTE; BAVETE (P. *FREQ.*).

□ LINGUINA (CF.); TRENETTA (CF.).

2. *pasta di semola di grano duro longa*, de origem genovesa, de formato achatado, levemente convexa, de aproximadamente 3 mm de largura, 1 mm de espessura e 26 cm de comprimento, indicada para molhos delicados à base de peixe, de verduras e principalmente para o *pesto* genovês.

■ (N/C)

□ LINGUINA (CF.); TRENETTA (CF.).

■ *Bavette*. Italianismo não-adaptado graficamente: “*Numa palavra...estas deliciosissimas <Bavette>*.” (Barilla, receitas assinadas)

Bavette. Italianismo adaptado, pouco freqüente: “*Macarrão integral< bavete>*” (Macarrão EXCELSA).

O site www.professionalpasta.it indica como sinónimos de *bavettine*: «*bavette fini; linguettine; linguine; radicchini*».

Segundo GEI, *bavetta* é uma variante de *linguina*; TRM e MP não citam as *bavette*, apresentam apenas *linguine*, *linguettine* e *trenette*.

A Divella comercializa *bavettine* e *linguine* e não fornece as dimensões do produto. A De Cecco comercializa apenas *linguine*.

A Barilla comercializa os três formatos. Catálogo 2001: *bavette genovesi* (213 - pasta lunga di semola); *bavette* (13 - pasta lunga di semola - confezione sud); *bavette* (13 - pasta lunga di semola); *bavettine* (11 - pasta lunga di semola); *linguine* (111 - classici Voiello, pasta di semola di grano duro); *trenette* (112 - classici Voiello, pasta di semola di grano duro).

No site www.barilla.it, não há receitas ou indicação do formato *linguine*. *Bavette* e *bavettine* estão classificadas como formatos clássicos de *pasta di semola*.

As *bavette* são indicadas para molhos mais leves e delicados, principalmente à base de peixe, enquanto as *linguine* podem ser acompanhadas por diversos tipos de molhos, inclusive mais fortes como o molho *all'arrabbiata* (à base de tomates e pimenta vermelha).

O *pesto genovês* é um molho cru à base de manjeriço, *pinoli*, óleo de oliva e queijo *pecorino* (queijo de leite de ovelha) amassado com pilão.

◆ Linguina; trenetta.

◆ ANVISA; Barilla; De Mauro; Divella; G; I; MP; PDG; TRM.



www.divella.it

Bigolo

geral. pl. *bigoli*;

1. *massa alimentícia longa* artesanal ou caseira, em formato de fios arredondados de espessura superior à dos *espaguetes*.

■ BIGOLI.

■ BIGUI (VÊNETO); BRIGOLI OU BRINGOLI (BASCHI); PICI (SIENA, TOSCANA); PINCI (MONTALCINO, TOSCANA); PINCINELLI OU PINCIRELLI (MARCHE); STRENGOZZI O STRANGOZZI (SPOLETO E FOLIGNO); UMBRICELLI (PERUGIA E ORVIETTO (ÚMBRIA)); TONNARELLI (LAZIO), STROZZAPRETI (EMÍLIA-ROMANHA E TODI (ÚMBRIA)).

2. *massa alimentícia longa*, artesanal ou caseira de origem vêneta, preparada com *farinha de trigo especial*, água e sal, em formato de fios arredondados de espessura superior à dos *spaghetti*, confeccionada em um tipo tradicional de prensa manual, cozida em caldo de pato e servida em molho de pato, ou com molho à base de miúdos de frango.

■ (N/C)

■ BIGUI.

3. *massa alimentícia* artesanal ou caseira, típica de Gubbio (Úmbria), preparada com *farinha de trigo especial* e água ou massa de pão, em formato de fios longos arredondados, de espessura superior à dos *spaghetti* (*cf.*), confeccionados a mão, servida com molhos de tomates, molhos à base de cogumelos, à base de anchovas ou molhos com trufas negras.

■ (N/C)

■ BRIGOLI OU BRINGOLI (BASCHI); PICI (SIENA, TOSCANA); PINCI (MONTALCINO, TOSCANA); PINCINELLI OU PINCIRELLI (MARCHE); STRENGOZZI OU STRANGOZZI (SPOLETO E FOLIGNO); UMBRICELLI (PERUGIA E ORVIETTO (ÚMBRIA)); TONNARELLI (LAZIO), STROZZAPRETI (EMÍLIA-ROMANHA E TODI (ÚMBRIA)).

■ *Bigoli*. Italianismo não-adaptado graficamente: “*Massa tipo caseiro tipo <bigoli> rapidamente congelada Disila*” (Ind. e com. de produtos alim. São Miguel Ltda.)

O site www.professionalpasta.it indica como sinônimos de *bigoli*: «*bigui; pincinell*».

(2) Segundo GEI, a receita original tem sofrido modificações, como por exemplo, o uso de farinha de trigo integral, ou farinha de trigo especial e ovos, ou *semola di grano duro*.

Bigolaro, tipo tradicional de prensa manual utilizada para a confecção dos *bigoli*, que produz uma massa cuja superfície rugosa permite a absorção do molho.

(3) A simplicidade dos ingredientes e de seu preparo propiciou o surgimento de elaborações semelhantes em diversas partes da península.

◆ Spaghetti.

◆ ANVISA; G; GEI; De Mauro; www.cucinaitaliana.it; www.professionalpasta.it.

(1) *Bigoli all'anatra*



www.turismopadova.it

Bucatino

geral. pl. *bucatini*; furadinho;

1. *massa seca longa* em formato de fios, com furo central, de aproximadamente 2,5 – 3 mm de diâmetro, entre 0,98 e 1,08 mm de espessura da massa.

■ BUCATINI

□ DENOMINAÇÕES REGIONAIS.

2. *pasta di semola di grano duro longa*, de origem local, em formato de fios, com furo central, de aproximadamente 2,5 – 3 mm de diâmetro, 0,98 e 1,08 mm de espessura da massa, indicada para molhos fortes, como por exemplo o molho *all'amatriciana*.

■ (N/C)

□ DENOMINAÇÕES REGIONAIS.

■ *Bucatini*. Italianismo não-adaptado graficamente: “*Massa alimenticias <bucatini> Arisco*” (Unilever Bestfoods Brasil Ltda.)

O site www.professionalpasta.it indica como sinônimos: «*perciatellini, foratini, fidelini bucati, fide bucate*».

Segundo a De Cecco, a origem dessa massa é napolitana.

◆ Fusilli.

◆ ANVISA; Barilla; C&B; G; Gei; De Cecco; Divella; ; PDG; www.professionalpasta.it.



www.divella.it



www.dececco.it

Cannarone

geral. pl. *cannaroni*,

1. *massa seca curta*, em formato de largos tubos.

■ CANNARONI.

□ CANNERONE.

2. *pasta di semola di grano duro curta*, em formato de tubos de aproximadamente 11,5 mm de diâmetro, 55 mm de comprimento e espessura de 1,05 a 1,12 mm, indicada para a preparação de *pasticci da forno* (macarrão de forno) ou para ser servida com molhos à base de carne ou de tomates.

■ (N/C)

□ CANNERONE.

■ Segundo a De Cecco, a origem desse formato de massa alimentícia não pode ser atribuída a nenhuma região italiana em particular.

A Barilla comercializa *Cannaroni* (160 – Classici Voiello Pasta di semola di grano duro).

O site www.professionalpasta.it indica como sinônimos: «*cannolicchi medi, denti di cavallo, denti di pecora, fischiotti, fischioni, sciviotti ziti, canneroni*.»

◆ Barilla; De Cecco; Divella; PDG.



www.dececco.it



cannaroni rigati www.divella.it

Cannellone

geral. pl. *cannelloni*; grandes tubos;

1. *massa alimentícia fresca*, artesanal ou caseira, em formato de tubos largos feitos com retângulos de *massa fresca* de 10 – 12 cm de comprimento, por 8 – 10 cm de largura, com recheio à base de carnes, de peixes ou de verduras com ricota, servida com molhos de tomates ou bechamel e levada ao forno para finalizar sua preparação.

■ CANELONE; CANELONI; CANNELLONI.

□ DENOMINAÇÕES REGIONAIS.

2. *massa seca*, em formato de tubos largos, não-estriados, de 23 mm de diâmetro, 100 mm de comprimento e 0,9 e 1 mm de espessura, para serem recheados com compostos à base de carnes, de peixes ou de verduras com ricota, servida com molhos de tomates ou bechamel e levada ao forno para finalizar sua preparação.

■ CANELONE; CANELONI; CANNELLONI.

□ DENOMINAÇÕES REGIONAIS.

■ *Canelone (s)*. Adaptação dicionarizada. “<Canelone> super congelado Dona Branca” (Sansón Sebben & cia ltda.); “<Canelones> super congelado Só comer” (Só Comer Comércio de Alimentos Ltda.) (240 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Caneloni. Adaptação não-dicionarizada. “<Caneloni> de frango ao molho branco supergelado Prática”. (Projeta alimentos ltda.) (106 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Cannelloni. Italianismo não-adaptado graficamente. “<Cannelloni> de ricota com espinafre supercongelado Fornarina” (Fornello com. de alimentos ltda.) (12 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Desvio disfórico frequente: *canelloni*. “<Canelloni> de ricota Italpasta” (Italpasta comércio de alimentos ltda.) (28 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Segundo GEI, a origem desse formato de massa não pode ser identificada. Existem receitas típicas do Piemonte, da Campânia e da Sicília. Muitas vezes confundidos com *crepelle* (espécie de panquecas), podem ser considerados uma evolução simplificada daquelas. Inspirados na tradição clássica italiana de origem napolitana, de elaboradas preparações à base de grossos *maccheroni* ou *rigatoni* recheados um por um.

O site www.professionalpasta.it indica como sinônimos: «*gnocchettoni zitoni, cannelloni, cannelloni zitoni, canneroni, spole, sigarette, schiaffoni; tagliati di zitoni.*»

Segundo a De Cecco, *cannelloni* e *gnocchi* são os primeiros formatos de massas alimentícias.

◆ Pasta fresca.

◆ ANVISA; Barilla; C&B; De Cecco; Divella; GEI; I; PDG.

(2)



www.dececco.it



www.divella.it

Cannerone

geral. pl. *canneroni*;

mq. *cannarone*.

Cappelletto

geral. pl. *cappelletti*; chapeuzinho, pela sua forma, similar a um chapéu medieval com uma faixa embutida que circundava a testa e que recaía sobre um dos lados, mais alto;

1. *massa fresca recheada* em formato de anéis com recheios variados.

■ CAPELETE; CAPELETI.

□ TORTELLINO (CF.)

2. *massa fresca recheada*, típica da Emilia-Romanha, em formato de pequenos anéis, recheada com um composto de carne similar ao dos *agnolini mantovani* (cf.) ou com recheio à base de queijo, servida tradicionalmente em caldos, com muito queijo *parmigiano* ralado e, mais atualmente, com molhos à base de carne ou de creme de leite.

■ (N/C)

□ TORTELLINO (CF.)

▣ *Caapelete* (s). Adaptação dicionarizada. “<Caapelete> de carne e espinafrePiatto d'oro Cica” (Ind. Gessy Lever Ltda.) (46 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Cappelletti. Italianismo não-adaptado graficamente. “<Cappelletti> de carne supergelado Zini” (Zini distribuidora de prod. alimentícios Ltda.) (20 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Caapeleti. Adaptação não-dicionarizada. “<Caapeleti> de frango resfriado Specialità” (MTL – produtos alimentícios Ltda.) (19 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Desvio disfórico freqüente: *Caapeletti*. “<Caapeletti> de queijo e presunto Frescarini”. (Pillsbury Brasil Ltda.) (70 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Segundo GEL, *cappelletti* (Reggio Emilia) e *tortellini* (Bologna) são duas denominações diversas para um mesmo prato difundido na região da Emilia-Romanha documentadas desde o século XIII, em uma *Cronica* de Fra Salimbene da Parma que critica excessos de sofisticação em preparações culinárias de *cappelletti* sem o invólucro de massa (cf. abaixo). Os *cappelletti reggiani* (Reggio Emilia) caracterizam-se pelo seu recheio, semelhante ao dos *agnolini mantovani* (cf. receita). Os *cappelletti romagnoli* caracterizam-se por um recheio à base de queijo.

Capatti e Montanari (1999:73) também citam a crônica de Fra Salimbene da Parma por ocasião da festa de Santa Clara, em 1284: «per la prima volta mangiai ravioli senza crosta di pasta» [grifo nosso].

◆ Pasta ripiena. Ravioli.

◆ ANVISA; Barilla; C&B; Capatti e Montanari, 1999; G; GEI; I; PDG.



www.professionalpasta.it

Chiocciola

geral. pl. *chiocciolate*,

mq. *lumaca*.

Conchiglia

geral. pl. *conchiglie*, conchas; também *conchigliette lisce*, *conchigliette rigate*, *conchiglioni lisce*, *conchiglioni rigati*,

1. *massa seca* em formato de conchas de tamanhos diversos.

■ CONCHA; CONCHINHA. CONCHIGLIE.

□ (N/C)

CONCHIGLIETTE. CONCHIGLIONE .

2. *pasta di semola di grano duro curta* em formato de conchas de tamanhos diversos, originárias da Campânia, servidas, de acordo com o tamanho: as maiores, ao forno, com recheio à base de carnes ou peixes; as de tamanho médio, com molhos de tomate, ricota ou com *pesto* genovês; e as pequenas, em sopas, caldos e minestrone.

■ (N/C)

□ (N/C)

▣ *Conchas*, *conchinhas*. Decalque. “*Massa tipo <conchas> aos 4 queijos supergelada Queigelo*” (Queigelo comércio de produtos alimentícios Ltda.); “*Sopa galinha com <conchinhas> Maggi*” (Nestlé Brasil Ltda.).

Conchiglie, *conchigliette*, *conchiglione* ou *conchiglioni*. Italianismos não-adaptados graficamente, normalmente pronunciados conforme normas da língua portuguesa e adaptados morfológicamente. “<Conchiglie> quatro queijos congelado Pietanza” (Pietanza indústria e comércio de alimentos ltda.); “<Conchiglione> de queijo Boa Massa” (Boa Massa massas alimentícias ltda.).

O site www.professionalpasta.it indica como sinônimos de *conchigliette*: «*tofettine, coccioline, cinesini, margarine, cinesi rigati, mezzi cocci, margherite rigate, cappettine*»

Conchiglie, de 39 mm de comprimento e de 1,15 – 1,40 mm de espessura. *Conchigliette*, 12,5 mm de comprimento e de 1,10 – 1,20 mm de espessura. *Conchiglioni*, 36 mm de comprimento e de 1,10 – 1,30 mm de espessura.

O *pesto genovês* é um molho cru à base de manjeriço, *pinoli*, óleo de oliva e queijo *pecorino* (queijo de leite de ovelha) amassado com pilão.

◆ Pasta liscia; pasta rigata.

◆ ANVISA; C&B; De Cecco; GEI; I; PDG.



conchiglie www.dececco.it



conchigliette www.dececco.it



conchiglioni rigati www.dececco.it

Corallino

geral. pl. *corallini*; coraizinhos, continhas; também *corallini rigati*;

1. *massa seca para sopas* em formato de pequenos tubos.

■ CORALLINI; AVE-MARIA; PADRE-NOSSO.

□ AVEMMARIA (CF.); DITALINO (CF.);
CURADDUZZA (SICÍLIA).

2. *pastina* em formato de pequenos tubos, de 3,5 de diâmetro, 4,5 – 5 mm de comprimento e 1,20 – 1,30 mm de espessura, servida em sopas de verduras e de legumes.

■ (N/C)

□ AVEMMARIA (CF.); DITALINO (CF.);
CURADDUZZA (SICÍLIA).

■ *Corallini*. Italianismo não-adaptado.

Segundo GEI, os *corallini* são menores do que os *ditalini*. As dimensões fornecidas não comprovam essa informação.

Segundo a De Cecco, a origem desse formato de massa alimentícia não pode ser atribuída a nenhuma região italiana em particular. A empresa comercializa *corallini rigati* de 3,6 mm de diâmetro, 4,5 mm de comprimento. e 0,85 – 0,95 mm de espessura.

Zanichelli define esse formato como um tipo de massa curta para sopas, em formato de pequenos cilindros furados: «(fig.) *Tipo di pasta corta da minestra, a forma di cilindretti forati*».

◆ Pastina; pasta rigata.

◆ Barilla; De Cecco; Divella; GEI; I; PDG; Z.



corallini www.dececco.it



corallini rigati www.dececco.it



corallini www.divella.it

Ditalino

geral. pl. *ditalini*; dedaizinhos; também *ditali*, *ditali lisci*, *ditali rigati*, *ditaloni lisci*, *ditaloni rigati*;

1. massa seca para sopas em formato de pequenos tubos.

▣ DITALINI; AVE-MARIA; PADRE NOSSO.

▣ AVEMMARIA (CF.); CORALLINO (CF.)

2. *pastina* originária da Campânia, em formato de pequenos tubos, de 5 mm de diâmetro e 6 mm de comprimento, servida, conforme sua dimensão, da menor para a maior, em sopas de verduras e legumes; minestrone e *pasta e fagioli*, ou com molhos leves de tomates e manjeriço.

▣ (N/C)

▣ AVEMMARIA (CF.); CORALLINO (CF.).

▣ *Ditalini*. Italianismo não-adaptado graficamente.

A De Cecco comercializa *ditali lisci* de 8,5 mm de diâmetro, 8,5 mm de comprimento e 1,18 – 1,28 mm de espessura e *ditaloni* de 8,5 mm de diâmetro, 15 mm de comprimento e 1,18 – 1,28 mm de espessura.

Zanichelli define esse formato como um tipo de massa em formato de pequenos cilindros estriados: «(spec. al pl.) Tipo di pasta alimentare a forma di piccoli cilindri rigati»

A *pasta e fagioli* é um prato de origem vêneta à base de feijões.

◆ Pasta liscia; pasta rigata; pastina. Avemmaria; corallino.

◆ Barilla; De Cecco; Divella; GEI; I; PDG; Z.



ditali lisci www.dececco.it



www.divella.it

Elicoidale

geral. pl. *elicoideali*; massa em formato helicoidal;

1. massa seca curta em formato de tubos estriados em padrão espiral.

■ ELICOIDALI.

□ TORTIGLIONE.

2. *pasta di semola di grano duro curta* em formato de tubos estriados em padrão espiral, indicada para molhos densos de verdura ou de carne.

■ (N/C).

□ TORTIGLIONE.

▣ *Elicoidali*. Italianismo não-adaptado graficamente.

◆ Divella; I.



www.divella.it

Farfalla

geral. pl. *farfalle*, gravatinhas borboleta; também *farfalline*, *farfalloni*;

1. *massa seca curta* em formato de pequenas gravatas-borboleta.

■ GRAVATINHA; BORBOLETA; FARFALLE;
FARFALE..

□ (N/C)

2. *pasta di semola di grano duro curta* em formato de pequenas gravatas-borboleta de tamanhos diversos, originária da Lombardia e da Emilia-Romanha, servidas, de acordo com o tamanho, as maiores e as de tamanho médio, com molhos delicados à base de manteiga, ervilhas e presunto; molhos brancos à base de creme de leite e salmão; molhos à base de queijos e açafrão; e as pequenas, em sopas e caldos de carne ou de verduras, sopas cremosas, indicadas principalmente para crianças.

■ (N/C)

□ FIOCCONI E GALLE GENOVESI (PARA OS FARFALLONI).

▣ *Gravatinhas; borboletas*. Decalques.

Farfalle. Italianismo não-adaptado graficamente. “<Farfalle> tipo caseiro Big” (Tip Top alimentos ltda.).

Farfale; farfalloni. Italianismos adaptados graficamente. “Prato principal: <farfale> del burlamacco” (Casa Venitucci, GF6(70)). “<Farfalloni> Paganini” (Porto a Porto comércio importação exportação ltda.)

A De Cecco comercializa *farfalline*, de formato retangular, com cantos arredondados e picotados, de 14 mm de comprimento, de 0,92 – 0,97 mm de espessura. *Farfalle*, de 41 mm de comprimento e de 1,33 – 1,38 mm de espessura. *Farfalloni*, típicos também no Abruzzo e na Puglia, têm formato retangular, com cantos arredondados e picotados, de 57 mm de comprimento e de 1,30 – 1,40 mm de espessura.

◆ ANVISA; GEI; De Cecco; Divella.



www.divella.it



farfalle www.dececco.it



farfalline www.dececco.it



farfalloni www.dececco.it

Fettuccina

geral. pl. **fettuccine**, fatiazinhas;

1. *massa seca com ovos longa, achatada, em formato de longas tiras de aproximadamente 7–10 mm de comprimento e de 1–2 mm de espessura.*

■ FETTUCCINE; FETUCINE.

□ (N/C)

2. *pasta di semola di grano duro com ovos, longa, achatada, em formato de longas tiras, de 7,10 mm de comprimento e 0,55, 0,88 – 0,92 mm de espessura, provavelmente de origem lacial, servida com molhos de tomates, molhos à base de carnes, ou molhos à base de moluscos.*

■ (N/C)

□ (N/C)

3. *massa alimentícia fresca caseira ou artesanal, em formato de longas tiras, de aproximadamente 10 mm de comprimento e 2 mm de espessura.*

■ FETTUCCINE; FETUCINE.

□ DENOMINAÇÕES REGIONAIS DIVERSAS;
LAGANELLE E LANACHE (PUGLIA);
TAGLIATELLE (NORTE); SAGNE (ABRUZZO).

⊗ *Fettuccine*. Italianismo não-adaptado graficamente. “<Fettuccine> ao gorgonzola supercongelada Tutti Pasta” (Tutti Pasta ind. com. ltda.)

Fetucine. Italianismo adaptado (pouco frequente).

Desvios disfóricos frequentes: *fettucine* (427 ocorrências em *google*; 1 ocorrência, produtos registrados ANVISA); *fettuccine* (289 ocorrências em *google*; 6 ocorrências, produtos registrados ANVISA); *fettuccini* (221 ocorrências em *google*; 2 ocorrências, produtos registrados ANVISA); *fetuccini* (164 ocorrências em *google*; 2 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Segundo GEI, não é fácil estabelecer a diferença entre as *fettuccine* e as *tagliatelle*. Provavelmente são denominações regionais diversas para o mesmo formato, *fettuccine*, na Itália central e *tagliatelle*, na Itália setentrional. Alguns autores sustentam que, apesar de terem a mesma largura, a *fettuccina* é mais espessa, outros defendem que a *fettuccina* é mais larga, e outros, que a clássica *tagliatella* bolonhesa ou mantovana exige no mínimo 10 ovos para cada quilo de farinha de trigo especial, enquanto as *fettuccine* romanas, abruzesas, ou úmbrias são feitas com menos gemas.

◆ Pasta all'uovo. Pasta fresca.

◆ ANVISA; Barilla; GEI; De Cecco; Divella.



www.divella.it



www.dececco.it (103)



www.dececco.it (203)

www.divella.it



www.dececco.it (303)

Fusillo

geral. pl. *fusilli*, fusos; também *fusilli lunghi bucati*.

1. *massa seca curta*, em formato espiral.

■ PARAFUSO; FUSILLI; FUSILI; FUSILE (P. FREQ.); TAGLIATELLA (P. FREQ.).

□ DENOMINAÇÕES REGIONAIS.

2. *pasta di semola di grano duro curta*, em formato espiral, originária da Campânia, de 10 mm de diâmetro, 41 mm de comprimento e de 1,35 – 1,48 mm de espessura, servida com molhos de carne à napolitana; com molhos à base de ricota; ou com molhos à base de tomates, pimentões, azeitonas e alcaparras.

■ (N/C)

□ DENOMINAÇÕES REGIONAIS DIVERSAS.

3. *massa alimentícia fresca*, de origem meridional, preparada com farinha especial e ovos ou *semola di grano duro* e água, ou água e ovos, trabalhada à mão; laminada, com rolo de macarrão ou na *máquina para macarrão*, obtendo-se tiras de aproximadamente 20 cm de comprimento e 1 cm de largura que serão enroladas em um ferro de tricô para obter a forma em espiral.

■ (N/C)

□ DENOMINAÇÕES REGIONAIS DIVERSAS.

⊗ *Parafuso*. Decalque.

Fusilli. Italianismo não-adaptado graficamente. “*Massa alimentícia <fusilli> Arisco*” (Unilever Bestfoods Brasil Ltda.).

Fusili, fuzili. Italianismos adaptados graficamente. Podem significar também *bucatino*.

Tagliatella. Uma única ocorrência em Petybon Grano Duro. (cf. ilustração em *parafuso* português-italiano).

O site www.professionalpasta.it indica como sinônimos de *fusilli*: «*eliche, tortiglioni, spirali*»

Segundo GEI os *fusilli* não são furados, a Divella comercializa os *fusilli col buco* e a Barilla os *fusilli bucati lunghi*.

◆ Pasta fresca. Fusilli (português-italiano).

◆ ANVISA; Barilla; Dececco; Divella; GEI.



www.divella.it



fusilli col buco www.divella.it



www.dececco.it

Gnocchetto

geral. pl. *gnocchetti*; dim. de *gnocchi*;

1. *massa seca curta, estriada e oca*, em formato de nuvem.

■ GNOCCHETTI.

□ GNOCCHI PICCOLI.

2. *pasta di semola di grano duro curta, estriada e oca*, originária da Campânia, em formato de nuvem, de aproximadamente 19 mm de comprimento e de 1,10–1,25 mm de espessura, indicada para molhos leves de verduras ou de legumes, molhos de tomates, ou *pesto*.

■ (N/C)

□ GNOCCHI PICCOLI.

3. *massa caseira* ou artesanal, preparada de maneiras diversas, com farinha de trigo, ou *semola di grano duro*, ou batatas, conforme as tradições regionais, em formato de pequenos cilindros de aproximadamente 1,5 cm., cozidos em água e sal, servidos com molhos variados.

■ (N/C)

□ GNOCCHETTI SARDI (MALLOREDDUS) (CF.); CAVATIDDI (GNOCCHETTI SICILIANI); CAVATIEDDI (GNOCCHETTI PUGLIESI); OUTRAS DENOMINAÇÕES REGIONAIS.

■ *Gnocchetti*. Italianismo não-adaptado graficamente.

O site www.professionalpasta.it indica como sinônimos de *gnocchetti*: «*avemarie, caporelli, coralli, ditaletti, ditalini, gnocchetti, gnocchettini, tubettini*».

Fora das tradições regionais, os *gnocchetti* são servidos com um molho à base de queijo gorgonzola derretido em manteiga ou em creme de leite coberto com queijo *parmigiano* ralado.

O *pesto genovês* é um molho cru à base de manjeriço, *pinoli*, óleo de oliva e queijo *pecorino* (queijo de leite de ovelha) amassado com pilão.

◆ Gnocchetti sardi; gnocchi.

◆ ANVISA; Barilla; De Cecco; Divella; I; PDG.

(2)



www.dececco.it



GNOCCHETTI PICCOLI

www.divella.it

Gnocchetti sardi

pl.;

1. *massa seca curta, estriada, oca*, em formato afuselado.

■ GNOCCHETTI SARDI.

□ MALLOREDDUS.

2. *pasta di semola di grano duro curta*, estriada, oca, de origem sarda, em formato afuselado, de aproximadamente 22–30 mm de comprimento e 7 mm de largura, indicada para molhos à base de ricota, de queijo *pecorino*, ou para molhos de tomates ou de carne.

■ (N/C)

□ MALLOREDDUS.

3. *massa caseira* ou artesanal, de origem sarda, em formato de pequenos *nhoques*, preparada com farinha de *semola di grano duro*, água e açafrão, servida com manteiga e queijo *pecorino*, molho de tomates, molho de carne de cordeiro ou molho à base de lingüiça.

■ (N/C)

□ MALLOREDDUS; CICIONES, AIDOS, CRAVAOS.

■ *Gnocchetti sardi*. Italianismo não-adaptado graficamente.

(3) **Receita básica** (GEI):

Colocar 400 g de *semola di grano duro* em uma superfície de madeira ou de mármore, fazer uma depressão no centro, acrescentar 1 pacotinho de açafrão e uma pitada de sal dissolvidos em um copo de água morna. Com a ponta dos dedos, misturar a massa e incorporar água morna aos poucos. Empastar bem os ingredientes até obter um composto homogêneo bastante firme. Formar pequenos rolos de massa de aproximadamente 0,5 cm e cortá-los em pedacinhos de comprimento um pouco maior do que a sua espessura. Pressionar o polegar no centro de cada pedacinho de massa sobre o fundo de uma peneira especial chamada *ciurli* (cf. ilustração (3)), para obter massas côncavas e estriadas. Deixar a massa descansar de 12 a 48 horas. Cozinhar os *malloreddus* em água salgada e servir com molho à base de manteiga e queijo *pecorino*, molho de tomates e manjericão, molho de carne de cordeiro, ou molho à base de lingüiça.

◆ Gnocchi.

◆ ANVISA; Barilla; De Cecco; Divella; GEI; I; PDG.

(2)



www.dececco.it



www.divella.it

(3)



ciurli e malloreddus

www.discoveritalia.it/images/content/schede/799.jpg

Gnocco

geral. pl. *gnocchi*;

1. *massa caseira* ou artesanal, em formato de pequenos cilindros, preparados com batatas cozidas e farinha, ou à base de semolina, farinha amarela e outros ingredientes, cozidos e servidos com molhos à base de manteiga e queijo, molhos de tomates, ou molhos variados.

■ NHOQUE; GNOCCHI.

□ DENOMINAÇÕES REGIONAIS.

2. *massa seca curta, estriada, oca*, em formato de nuvem.

■ GNOCCHETTI (CF.)

□ (N/C)

3. *pasta di semola di grano duro curta, estriada, oca*, originária da Campânia, em formato de nuvem, de aproximadamente 32 mm de comprimento e de 1,15–1,30 mm de espessura, indicada para molhos leves de tomates ou de carne.

■ (N/C)

□ (N/C)

■ *Nhoque*. Italianismo adaptado.

Gnocchi. Italianismo não-adaptado graficamente: “<Gnocchi> recheado de queijo *Italpasta*”. (*Italpasta* comércio de alimentos Ltda.)

(1) *Gnocchi e lasagne* são considerados os primeiros tipos de *massas alimentícias*: “*De Farinha nasceu Massa: mãe prolífica que, viúva, teve um filho natural chamado Nhoque (...). De seus três maridos - Cannella (pai de macarrão), Gramola e Torchio - tivera outros filhos. Com Cannella gerara Polenta e Lasanha, esta, mãe de Torta e de Raviole. Mas foi com Torchio que Massa gerou a flor de sua estirpe, Maccarone, do qual descende Fidelino, pai de Pestarino*”. (tradução livre de trecho do poema *Della discendenza e nobiltà de maccaroni* do conde Francesco de Lemene (1634-1704) publicado em Barilla, 2001:34) Os *nhoques* eram feitos de farinha e água até a segunda metade do século XVIII, com a introdução da batata na cultura alimentar europeia. Em sua origem eram chamados *maccheroni*.

Gnocco di verdura, rolo de massa recheado de espinafre ou de outro tipo de verdura, envolto em um pano de prato, cozido em água, cortado em fatias e servido com manteiga derretida e queijo ralado ou co molho à base de cogumelos ou de tomates.

Gnocco emiliano espécie de pão salgado, servido quente.

Gnocchi alla romana, massa à base de semolino, cortada em formato de discos, levada ao forno para gratinar com queijo ralado e manteiga.

◆ ANVISA; Barilla; De Cecco; Divella; GEI; I; PDG.

(1)



gnocchi di patate www.turismo.regione.veneto.it



gnocchi alla romana www.italiantourism.com

(3)



www.divella.it



www.dececco.it

Lasagna

geral. pl. *lasagne*.

1. *massa alimentícia seca* ou *fresca*, caseira, artesanal ou industrializada, em formato de largas tiras retangulares, de aproximadamente 2 a 5 cm de largura e de 10 a 15 cm de comprimento, cozidas em água e sal, dispostas em camadas em uma forma, intercaladas com molhos variados e levadas ao forno.

▣ LASANHA (CF.); LASAGNA; LASAGNE.

▣ DENOMINAÇÕES REGIONAIS CONFORME SUAS DIMENSÕES.

2. *pasta all'uovo seca*, em formato de largas tiras de aproximadamente 95 mm de largura, 178 mm de comprimento e 0,78 mm de espessura, cozidas em água e sal, dispostas em camadas em uma forma, intercaladas com molhos variados e levadas ao forno.

▣ (N/C)

▣ DENOMINAÇÕES REGIONAIS CONFORME SUAS DIMENSÕES.

▣ *Lasanha*. Italianismo adaptado graficamente, designa a massa e o prato: “<Lasanha> verde aos quatro queijos supergelada” (Maggi/Findus Nestlé Brasil Ltda.) (459 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Lasagna. Italianismo não-adaptado graficamente, designa a massa e o prato: “Massa alimentícia - <lasagna> pré-cozida Arisco.” (Unilever Bestfoods Brasil Ltda.) (11 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Lasagne. Italianismo não-adaptado graficamente, adaptado morfológicamente, designa o prato: “<Lasagne> supergelado Barbarico” (Barbarico Ltda.) (2 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Desvio disfórico frequente: *lasanha*. “<Lasanha> quatro queijos supergelada Carrefour” (Carrefour comércio e indústria S/A) (300 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

O prato é denominado *pasticcio di lasagne* ou, simplesmente, *lasagne*: «*lasagne(verdi) alla bolognese, lasagne alla calabrese, lasagne ai frutti di mare, lasagne alla marchigiana*».

Na tradição napolitana de preparar o prato no Carnaval, observamos o registro da unidade lexical no singular: «È devozione che a Carnevale, ogni famiglia deve mangiare <la lasagna>. La preparazione di questo piatto richiede tempo e fatica tanto che, un tempo, il giorno <della lasagna> diventava un vero e proprio giorno di festa ed al pranzo venivano invitati parenti ed amici. La preparazione <della lasagna> è realizzata in modo sempre personale tanto che non esiste una ricetta precisa. Anche se su alcuni ingredienti come la qualità <delle lasagne>, la presenza della ricotta, mozzarella e polpettine, non si discute, varie scuole di pensiero disputano invece sul colore e sulla consistenza del ragù, sulla qualità delle salsicce se doppie o cervelatina, sulla quantità della ricotta, o sull'uso o meno delle uova sode.» (www.campaniafelix.it)

Lasagne a nastro ou *pappardelle* (Toscana), de 2 a 3 cm de largura e de 10 a 15 cm de comprimento.

Lasagnette, de 1 a 2 cm de largura.

Lagane (Sul). Especificamente na região da Puglia, são preparadas com farinha de trigo comum *tipo 0*, água e sal, cortadas em tiras de 1 a 3 cm e são servidas em sopas com legumes secos, especiarias e óleo de oliva.

Laane (Basilicata), *laganedde* (Calábria), preparadas com *semola di grano duro*, água e sal.

Vincisgrassi (Marche).

Sagne (Calábria).

Gnocchi e *lasagne* são considerados os primeiros tipos de *massas alimentícias*: “De Farinha nasceu Massa: mãe prolífica que, viúva, teve um filho natural chamado Nhoque (...). De seus três maridos - Cannella (pau de macarrão), Gramola e Torchio - tivera outros filhos. Com Cannella gerara Polenta e Lasanha, esta, mãe de Torta e de Raviole. Mas foi com Torchio que Massa gerou a flor de sua estirpe, Maccarone, do qual descende Fidelino, pai de Pestarino”. (tradução livre de trecho do poema *Della discendenza e nobiltà de maccaroni* do conde Francesco de Lemene (1634-1704) publicado em Barilla, 2001:34)

◆ Pasta all'uovo; pasta fresca.

◆ Anvisa; Barilla; Dececco; Divella; GEI; I; PDG

(1)



www.linguaitaliana.com

(2)



lasagnoni www.divella.it



lasagne www.divella.it



lasagne all'uovo www.dececco.it

Linguina

geral. pl. *linguine*, também no diminutivo, *linguettine*, linguinhas;

1. *massa seca* longa, de formato achatado, de aproximadamente 3 mm de largura e 26 cm de comprimento.

■ LINGUINE; LINGUINI.

□ BAVETTA (CF.); TRENETTA (CF.)

2. *pasta di semola di grano duro* longa, de origem lígure, de formato achatado, de aproximadamente 3 mm de largura, 26 cm de comprimento e espessura variável entre 1,45 e 1,90 mm, indicada para molhos à base de tomates frescos, verduras e ervas finas; molhos picantes, preparados com óleo extravirgem de oliva, alho, pimenta vermelha, anchovas etc.; molhos à base de peixes; molhos brancos temperados com especiarias, com creme de leite, queijo tipo *mascarpone* ou queijos frescos, e para o *pesto* genovês.

■ (N/C)

□ BAVETTA (CF.); TRENETTA (CF.)

■ *Linguine*. Italianismo não-adaptado graficamente. “<Linguine> al limone. (<linguine> ao limão). 4 ou 5 pessoas. Ingredientes: 400 gr. de <Linguine>. 30 gr. manteiga. óleo extra virgem de oliva (meio copo) (...)”. (www.multy.com)

Linguini. Italianismo adaptado graficamente. “<Linguini> Paganini”. (Porto a Porto comércio importação exportação Ltda.)

GEI indica como sinônimos: «*lingue di passero* (no Sul); *bavette*, *trenette* (na Ligúria)». Em *trenette*, informa que esse formato de massa é um pouco mais largo do que as *linguine*.

TRM indica que as *lingue di passero* e as *trenette* são ambas de origem lígure. A inclusão do traço “levemente biconvexo” para esses dois formatos, ausente na descrição das *linguine*, as aproxima das *bavette*, formato não citado na obra.

De Mauro em *Il dizionario della lingua italiana*, indica *trenetta* como sinônimo de *linguina*, mas não indica *bavetta*. Em *bavetta*, temos como sinônimo *linguina* e *trenetta*. Em *trenetta*, temos a descrição, sem indicação de sinônimos.

O *pesto genovês* é um molho cru à base de manjeriço, *pinoli*, óleo de oliva e queijo *pecorino* (queijo de leite de ovelha) amassado com pilão.

Cf. *bavetta* para outras informações enciclopédicas.

◆ Bavetta; trenetta.

◆ ANVISA; Barilla; De Cecco; De Mauro; Divella; G; MP; TRM.



www.divella.it



www.dececco.it

Lumaca

geral. pl. *lumache*, também *lumachine* e *lumaconi*; caróis;

1. *massa seca, curta* em formato de concha de caramujo.

■ CARACÓIS; CARACOLINHO; LUMACHE; BOCA DE LEÃO.

□ CHIOCCIOLA.

2. *pasta di semola di grano duro curta* em formato de concha de caramujo, de aproximadamente 39 mm de comprimento, 1,28 mm de largura e 1,16 mm de espessura, indicada para molhos de carne bovina ou suína, molhos à base de lingüiça, com molhos à base de verduras, alcachofras ou cogumelos e molhos fluidos que escorram por dentro da massa.

■ (N/C)

□ CHIOCCIOLA.

■ *Lumache*. Italianismo não-adaptado graficamente. “*Há uma escolha interminável de massas pequenas, sendo as mais populares penne, farfalle (borboletas ou laços), fusilli e fusilli bucati [sic] (aspirais), conchiglie (conchinhas), orichiette [sic] (orelhas), <lumache (caracóis)> e ditali (dedais). Pastina é um termo usado para pequenas formas de massa como farfallini, [sic] lumachine, stelline e ditalini*”. (www.portal.terra.com.br)

Caracóis. Decalque.

Boca de leão. (Macarrão de sêmola, Paty).

Guela (macarrão de sêmola, Paty).

Segundo a Dececco as *lumache* são originárias da Campânia e da Ligúria, segundo GEI, são originárias da Itália central e setentrional.

A Divella comercializa as *lumache* e as *lumachine* como *pasta corta* e os *lumaconi* como *formati speciali tipici regionali*.

Lumachine. aproximadamente 12,7 mm de comprimento e de 1,05–1,15mm de espessura, indicada para caldos e sopas de legumes e de verduras; ou para molhos leves à base de tomates e manjeriço.

Lumaconi. aproximadamente 47,5 mm de comprimento, 34 mm de largura e de 1,20–1,40 mm de espessura, indicada para ser recheada e levada ao forno para gratinar.

◆ ANVISA; Barilla; Divella Dececco; GEI; I; PDG.



lumache www.divella.it



lumachine www.divella.it



lumaconi www.divella.it



lumache rigate grandi www.dececco.it



lumachine www.dececco.it



lumaconi rigati www.dececco.it

Maccherone

geral. pl. *maccheroni*;

1. nome genérico para os diversos formatos de *pasta di semola di grano duro*, industrializada em formato de tubos curtos ou longos, com furo grande ou pequeno, como os *rigatoni*, *sedani*, *sedani rigati*, *ziti mezzani*.

■ (N/C)

□ (N/C)

2. no Sul e, principalmente, na região da Campânia, nome genérico para os diversos formatos de *pasta di semola di grano duro* longa ou curta, com ou sem furo, como os *bucatini*, *linguine*, *sedani*, *spaghetti*, *rigatoni*.

■ MACARRÃO; MASSA; MASSA ALIMENTÍCIA;
PASTA.

□ PASTA ALIMENTARE.

3. em algumas regiões, nome genérico para formatos de *massa fresca* caseira e artesanal, preparada conforme tradições regionais, seguido de uma locução de especificação, como *maccheroni alla chitarra*, *maccheroni col ferro*, *maccheroni di Bobbio*, *maccheroni di casa*.

■ (N/C)

□ MACCARRONES (SARDENHA); MACCARRUNE
(CALÁBRIA); MACCARRUNI (SICÍLIA)

Ⓜ *Macarrão*. Italianismo adaptado graficamente.

Pasta. Italianismo não-adaptado graficamente.

(3) Algumas massas alimentícias regionais são fabricadas em escala industrial, como os *maccheroni alla chitarra*.

◆ GEL

Malloreddus

mq. *gnocchetti sardi*.

Paternostro

geral. pl. *paternostri*; contas do rosário maiores do que as *avemmarie*;

1. *massa seca para sopas* em formato de pequenos tubos.

■ PADRE NOSSO; PADRE-NOSSO.

□ CORALLINI (CF.); DITALINI (CF.).

2. *pastina*, provavelmente de origem meridional, em formato de pequenos tubos.

■ (N/C)

□ CORALLINO (CF.); DITALINO (CF.).

▣ O site www.professionalpasta.it indica como sinônimos: «*gnocchetti, gnocchetti, tubettini, ditalerti, coralli, ditalini, avemmarie, caporellò*» pela descrição lingüística, consideramos variantes, apenas os *ditalini* e os *corallini* (cf.). Não é comercializada pela De Cecco, nem pela Barilla. A primeira comercializa *corallini* e a segunda, *ditalini* e *corallini*.

Zanichelli define esse formato como um tipo de massa curta para sopas, em formato de pequenos cilindros furados: «(fig.) *Tipo di pasta corta da minestra, a forma di cilindretti forati*».

Segundo a Barilla (2001:47), as denominações *avemmarie* e *paternostri* foram substituídas por *corallini*.

◆ *Avemmaria*.

◆ *Divella*; Z.



Penna

geral. pl. *penne*, também *pennette*; *pennoni*; *penne a candela*; *penne lisce*; *penne rigate*, pena;

1. *massa seca, curta*, em formato de tubos de tamanho médio e de corte oblíquo.

■ PENNE; PENE; PENNA.

□ (N/C)

2. *pasta di semola di grano duro curta*, originária da Campânia, em formato de tubos de tamanho médio e de corte oblíquo, de aproximadamente 8,5 mm de diâmetro, 37 mm de comprimento e de 1,20–1,28 mm de espessura, indicada para molhos à base de carne, ou com o tradicional molho *all'arrabbiata*.

■ (N/C)

□ (N/C)

▣ *Penne*. Italianismo não-adaptado graficamente.

Pene. Italianismo adaptado graficamente.

Penna. Desvio disfórico, adaptação morfológica, cda unidade grafada em língua italiana. “<Penna> com carne e espinafre e ervilhas supergelada Pasta Fredda (P.d.m. Da serra alimentação industrial ltda.)”

As *penne rigate* têm diâmetro de aproximadamente 8 mm, 39 mm de comprimento e 1,22–1,28 mm de espessura.

◆ ANVISA; Barilla; De Cecco; GEI; Z.



penne lisce



penne rigate

www.dececco.it

Raviolo

geral. pl. *ravioli*;

massa fresca recheada, originária da Ligúria, em formato de pequenos quadrados ou de meia-lua, com recheios variados.

■ RAVIÓLI; RAVIOLE.

□ DENOMINAÇÕES REGIONAIS.

▣ *Ravióli*. Italianismo adaptado graficamente, dicionarizado em Houaiss. “<Ravióli> de fundo de alcachofras Italpasta.” (Italpasta comércio de alimentos ltda.)

Raviole. Italianismo adaptado graficamente. “<Raviole> de carne congelado Farinella.” (Farinella indústria e comércio de alimentos ltda.)

Raviolli. Desvio disfórico freqüente. “<Raviolli> tipo caseiro de carne supercongelado Massas Rigotto.” (Ophicina de massas Rigotto ltda.)

Segundo GEI, na tradição ligure os *ravioli* são recheados de carne ou de ricota e verduras.

◆ ANVISA; G; GEI; Z.



www.italianfoodforever.com

Spaghetto

geral. pl. *spaghetti*; cordõezinhos; também *spaghetini* e *spaghettoni*;

1. *massa seca longa*, de formato cilíndrico, de 1,2–2,05 mm de diâmetro e de 26–29 cm de comprimento.

■ ESPAGUETE; SPAGHETTI.

□ (N/C)

2. *pasta di semola di grano duro longa*, de formato cilíndrico, de 1,2–2,05 mm de diâmetro e de 26–29 cm de comprimento, servidos com molhos quentes ou frios à base de tomates frescos ou em conserva e ervas aromáticas; molhos picantes; molhos à base de peixes, moluscos e frutos do mar.

■ (N/C)

□ DENOMINAÇÕES REGIONAIS CONFORME O TAMANHO.

■ *Espagete*. Italianismo adaptado, dicionarizado.
 ■ *Spaghetti*. Italianismo não-adaptado.

Segundo GEI, a palavra *spaghetto* na acepção de *massa alimentícia*, foi registrada pela primeira vez no *Vocabolario piacentino-italiano* de Foresti, em 1836. Outros registros atestam a incerteza de denominação para esse formato de massas alimentícias. Alguns fabricantes denominam, em ordem crescente, os seguintes formatos de massas longas de formato cilíndrico: *capellini*, *spaghettini*, *spaghetti*, *vermicelli*, *vermicelloni* o *spaghettoni*.

◆ Barilla; Divella; Dececco; G; GEI; Z.



www.divella.it



www.dececco.it

Trenetta

geral. pl. *trenette*, do dialeto genovês *trena*, passamane, galão;

massa seca alimentícia longa, de origem lígure, de formato achatado, retangular ou oval; de largura um pouco superior à *linguina*, indicada especialmente para o *pesto* genovês e para os *tocchi liguri*.

■ TRENETTE.

□ BAVETTA (CF.); LINGUINA (CF.).

■ A Barilla (2001:47) informa que esse é o formato mais famoso do grupo das massas longas achatadas. Em seu catálogo podemos observar que a *trenetta* tem largura superior à *linguina*.

O *pesto genovês* é um molho cru à base de manjeriço, *pinoli*, óleo de oliva e queijo *pecorino* (queijo de leite de ovelha) amassado com pilão.

Os *tocchi liguri* são molhos genoveses considerados como uma preparação independente que pode ser acostada a qualquer tipo de massa seca, massas frescas, ou arroz.

Cf. informações enciclopédicas em *bavetta* e *linguina*.

◆ Bavetta; linguina.

◆ Barilla.



Português-italiano

Matérias-primas

Farinha

1. produto em pó obtido pela moagem ou trituração de substâncias secas como cereais, legumes, raízes, frutas, peixe, ossos etc.

■ (N/C)

□ FARINA (*cf.*); SFARINATI (*p. freq.*).

2. nome genérico para a *farinha de trigo*.

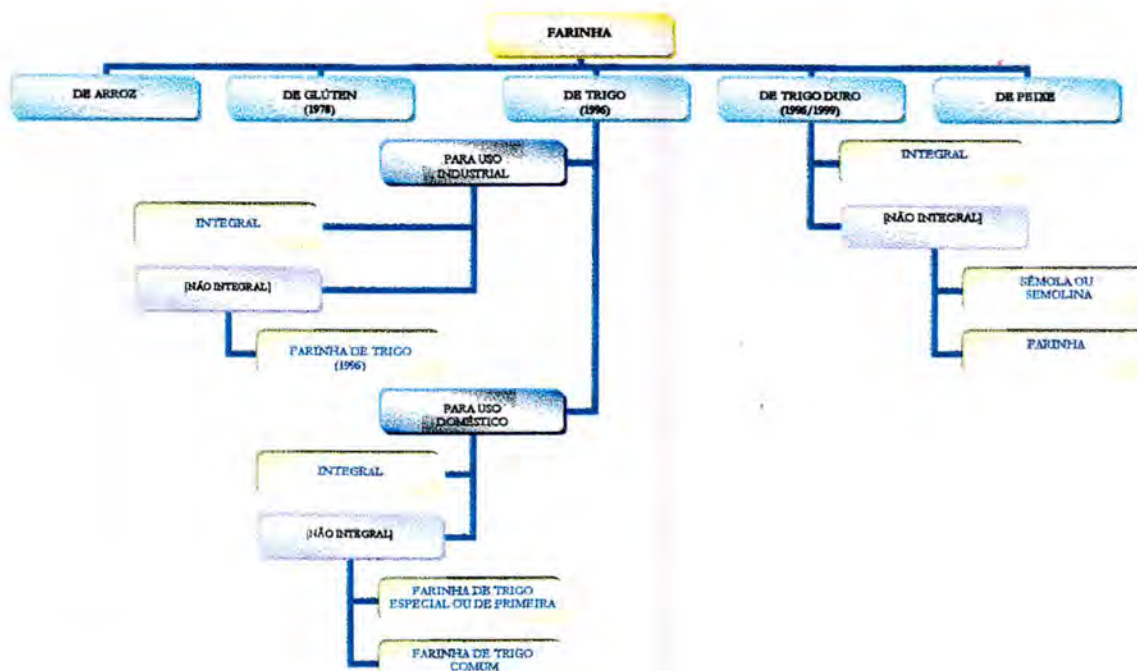
■ FARINHA DE TRIGO.

□ FARINA DI GRANO TENERO; FARINA DI FRUMENTO TENERO*; SFARINATI DI GRANO TENERO*; SFARINATI DI FRUMENTO TENERO*; SEMOLA DI GRANO TENERO*; SEMOLA DI FRUMENTO TENERO* (* = *POUCO FREQUENTE*).

■ Até 1996, nome genérico para a *farinha de trigo*. (ANVISA)

◆ ANVISA; Houaiss.

Esquema com base nas leis em vigor (Fonte: ANVISA).



Farinha de trigo

1. *farinha* obtida pela moagem e peneiramento dos grãos beneficiados provenientes do *triticum aestivum* (*trigo comum*) classificada para a comercialização, de acordo com suas características físico-químicas, em *farinha de trigo industrial* e *farinha para uso doméstico* (cf. ilustração em *farinha*).

■ FARINHA (2).

□ FARINA DI GRANO TENERO; FARINA (2); FARINA DI FRUMENTO TENERO*; SFARINATI DI GRANO TENERO*; SFARINATI DI FRUMENTO TENERO*; SEMOLA DI GRANO TENERO*; SEMOLA DI FRUMENTO TENERO* (* = *POUCO FREQUENTE*).

2. *farinha* obtida pela moagem e peneiramento dos grãos beneficiados provenientes de outras espécies do gênero *triticum*, com exceção do *triticum durum* (*trigo durum*).

■ FARINHA (2).

□ (N/C)

3. *farinha de trigo não integral* para o uso industrial, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado, com teor máx. de cinzas de 1,35% na base seca, devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação e 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm. (ANVISA)

■ FARINHA DE TRIGO PARA USO INDUSTRIAL.

□ (N/C)

■ No Brasil, utilizada, prevalentemente, para a panificação, confecção de bolos, biscoitos e *massas alimentícias* em geral.

(3) 1. Características sensoriais:

Aspecto: (N/C)

Cor: branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem.

Odor: (N/C)

2. Características físico-químicas:

Granulometria: 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm.

Teor máximo de cinzas: 1,35% na base seca, devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação.

Acidez graxa: (N/C)

Proteínas (N x 5,75), g/100g (na base seca): mínimo 7%.

Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: regulado pelas boas práticas de fabricação, não podendo exceder a 15,0% m/m.

◆ Farinha; farinha de trigo comum; farinha de trigo especial ou de primeira; farinha de trigo integral (1) e (2); trigo; trigo comum; trigo duro; sêmola; umidade. Alveografia; beneficiamento; proteína; teor de cinzas.

◆ ANVISA.

Farinha de trigo comum

farinha de trigo (1) para uso doméstico, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado, com teor máximo de cinzas entre 0,66% e 1,35% na base seca. 98% do produto deve passar através de peneira com abertura de malha de 250µm. (ANVISA)

❑ (N/C)

❑ FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 (CF.) OU FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2 (CF.).

⊞ Em português, a estrutura do sintagma é: *farinha de trigo* (determinado) *comum* (determinante). Em italiano, a estrutura do sintagma é: *farina di grano tenero: farina* (determinado) *di grano tenero* (determinante).

1. Características sensoriais:

Aspecto: (N/C)

Cor: branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem.

Odor: (N/C)

2. Características físico-químicas:

Granulometria: 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm.

Teor máximo de cinzas: entre 0,66% e 1,35% na base seca.

Acidez graxa, mg de KOH/100g (na base seca): no máximo, 50 mg de KHC devem neutralizar os ácidos graxos em 100g de farinha.

Proteínas (N x 5,75), g/100g (na base seca): mínimo 7%.

Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: regulado pelas boas práticas de fabricação, não podendo exceder a 15,0% m/m.

❖ Farinha: farinha de trigo (1); proteínas; trigo; trigo comum. Alveografia; teor de cinzas; umidade.

❖ ANVISA.

Farinha de trigo de primeira

mq. *farinha de trigo especial* (1).

Farinha de trigo duro

1. nome genérico para *farinha*, obtida pela moagem dos grãos beneficiados provenientes do *triticum durum*.

❑ FARINHA DE TRIGO DURUM.

❑ SEMOLA; SFARINATI DI GRANO DURO; SFARINATI DI FRUMENTO DURO (*p. freq.*).

2. farinha de *trigo durum* não-integral, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado, com teor máximo de cinzas de 1,35% na base seca, devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação. 98% do produto deve passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm.

❑ FARINHA DE TRIGO DURUM.

❑ FARINA DI GRANO DURO (CF.).

⊞ (2) 1. Características sensoriais:

Aspecto: granulado ou pó uniforme, sem grumos.

Cor: diferentes tons de amarelo ou âmbar.

Odor: característico.

2. Características físico-químicas:

Granulometria: no mínimo, 98% do produto deve passar em peneira com abertura de malha de 250 µm.

Teor máximo de cinzas: 1,50%, na base seca.

Acidez graxa, mg de KOH/100g (na base seca): máximo 50%.

Proteínas (N x 5,75), g/100g (na base seca): mínimo 11,0%.

Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 15,0%.

◆ **Farinha:** farinha de trigo (3); trigo duro. Alveografia; beneficiamento; proteínas; teor de cinzas; umidade.

◆ ANVISA.

Farinha de trigo durum

mq. *farinha de trigo duro* (1) e (2).

Farinha de trigo especial

1. *farinha de trigo* (1) para uso doméstico, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado, com *teor máximo de cinzas* de 0,65% na base seca. 98% do produto deve passar através de peneira com abertura de malha de 250µm. (ANVISA)

■ FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA.

□ FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 (CF).

2. *farinha de trigo* (1) usada como ingrediente na fabricação de *massas alimentícias industrializadas* nas indústrias brasileiras.

■ SÊMOLA.

□ (N/C)

▣ (1) 1. Características sensoriais:

Aspecto: (N/C)

Cor: branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem.

Odor: (N/C)

2. Características físico-químicas:

Granulometria: 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm.

Teor máximo de cinzas: 0,65% na base seca.

Acidez graxa, mg de KOH/100g (na base seca): no máximo 50 mg de KHC devem neutralizar os ácidos graxos em 100g de farinha.

Proteínas (N x 5,75), g/100g (na base seca): mínimo 7%.

Umidade e substâncias voláteis a 105oC, g/100g: regulado pelas boas práticas de fabricação, não podendo exceder a 15,0% m/m.

(2) As indústrias brasileiras de massas alimentícias trazem em suas embalagens as inscrições: “*massa de sêmola com ovos*” (Petybon); “*macarrão de sêmola com ovos*” (Adria, Renata); “*macarrão de sêmola*” (Paty) e, no verso da embalagem, como ingrediente principal do produto: *farinha de trigo especial*.

◆ **Farinha:** farinha de trigo (1) e (3); trigo. Alveografia; proteínas; teor de cinzas; umidade.

◆ ANVISA.

Farinha de trigo integral

1. *farinha de trigo* (1) com alto teor de fibras, obtida diretamente pela moagem dos grãos integrais de *trigo comum*, livres de substâncias estranhas e de impurezas, sem passar pelo processo completo de *peneiramento*, cujas características para a comercialização devem obedecer às especificações legais.

■ (N/C)

□ FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO; FARINA INTEGRALE; FARINA A RESA INTEGRALE; GRAHAM.

2. *farinha de trigo* (1) para uso industrial, obtida a partir do grão integral limpo, com *teor máximo de cinzas* de 2,5% na base seca, devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação. (ANVISA)

■ (N/C)

□ (N/C)

3. *farinha de trigo* (1) para uso doméstico, obtida a partir do grão de trigo integral limpo, com *teor máximo de cinzas* de 2,0% na base seca. (ANVISA)

■ (N/C)

□ (N/C)

■ (1) 1. Características sensoriais:

Aspecto: (N/C)

Cor: branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem.

Odor: (N/C)

2. Características físico-químicas:

Granulometria: (N/C)

Teor máximo de cinzas: 2,5% na base seca.

Acidez graxa: no máximo 100 de KCH devem neutralizar os ácidos em 100 g na base seca.

Proteínas (N x 5,75), g/100g (na base seca): mínimo 7%.

Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: regulado pelas boas práticas de fabricação, não podendo exceder a 15,0% m/m.

(2) 1. Características sensoriais:

Aspecto: (N/C)

Cor: branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem.

Odor: (N/C)

2. Características físico-químicas:

Granulometria: (N/C)

Teor máximo de cinzas: 2,0% na base seca, devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação.

Acidez graxa: no máximo 100 de KCH devem neutralizar os ácidos em 100 g de farinha integral, na base seca.

Proteínas (N x 5,75), g/100g (na base seca): mínimo 7%.

Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: regulado pelas boas práticas de fabricação, não podendo exceder a 15,0% m/m.

◆ Farinha; farinha de trigo (1) e (3); trigo. Alveografia; proteínas; teor de cinzas; umidade.

◆ ANVISA.

Farinha de trigo *lato sensu*

conjunto dos produtos obtidos pela moagem do *trigo comum* ou *duro*.

■ FARINHAS DE TRIGO.

□ SFARINATI; SFARINATI DI GRANO; FARINA DI GRANO; FARINA DI FRUMENTO; SFARINATI DI FRUMENTO (*p. freq.*).

Farinha de trigo para uso industrial

mq. *farinha de trigo* (3).

Farinha integral de trigo duro

farinha de trigo duro, obtida a partir do grão integral, com teor máximo de cinzas de 2,10% na base seca.

■ FARINHA INTEGRAL DE TRIGO DURUM.

□ SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO (CF.).

■ 1. Características sensoriais:

Aspecto: granulado ou pó uniforme, sem grumos.
 Cor: variando de amarelo ou âmbar a marrom ou cinza.
 Odor: característico.

2. Características físico-químicas:

Granulometria: (N/C)
 Teor máximo de cinzas: 2,10%, na base seca.
 Acidez graxa, mg de KOH/100g (na base seca): máximo 100%.
 Proteínas (N x 5,75), g/100g (na base seca): mínimo 11,5%.
 Umidade e substâncias voláteis a 105oC, g/100g: 15,0%.

◆ Farinha; farinha de trigo duro (1); trigo durum. Alveografia; proteínas; teor de cinzas; umidade.

◆ ANVISA.

Farinha integral de trigo durum

mq. *farinha integral de trigo duro*.

Grano duro

mq. *trigo durum*. Italianismo não-adaptado graficamente.

Sêmola

mq. *farinha de trigo especial (2)*, nas indústrias brasileiras de massas alimentícias.

Sêmola de trigo duro

farinha de trigo duro (1) não-integral, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado, com teor máximo de cinzas de 0,92% na base seca, devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação. O total do produto deve passar através de peneira com abertura de malha de 841 µm e, no máximo, 10% passar em peneira com abertura de malha de 150 µm.

■ SEMOLINA DE TRIGO DURO; SÊMOLA DE TRIGO DURUM; SEMOLINA DE TRIGO DURUM; SEMOLA DE GRÃO DURO.

□ SEMOLA DI GRANO DURO (CF.); SEMOLA.

■ 1. Características sensoriais:

Aspecto: granulado ou pó uniforme, sem grumos.
 Cor: diferentes tons de amarelo ou âmbar.
 Odor: característico.

2. Características físico-químicas:

| | | |
|---|--|--|
| Granulometria: | o total do produto deve passar em peneira com abertura de malha de 841 µm e, no máximo, 10% passar em peneira com abertura de malha de 150 µm. | |
| Teor máximo de cinzas: | 0,92%, na base seca. | |
| Acidez graxa, mg de KOH/100g (na base seca): | máximo 50%. | |
| Proteínas (N x 5,75), g/100g (na base seca): | mínimo 10,5%. | |
| Umidade e substâncias voláteis a 105oC, g/100g: | 14,5%. | |

◆ **Farinha:** farinha de trigo duro (1); trigo durum. Alveografia; proteínas; teor de cinzas; umidade.

◆ ANVISA; legge 580/1967.

Sêmola de trigo durum

mq. *sêmola de trigo duro.*

Semolina de trigo duro

mq. *sêmola de trigo duro.*

Semolina de trigo durum

mq. *sêmola de trigo duro.*

Trigo

1. cereal da família das *gramíneas* (*graminæae*), do gênero *triticum*, cujas principais espécies cultivadas comercialmente em grande escala são: o *trigo durum* (*Triticum turgidum* L. var *durum*) e o *trigo comum* (*Triticum aestivum* L.).

■ (N/C)

□ FRUMENTO (CF.); GRANO.

2. os grãos (cariopses) dessas plantas cuja moagem produz diversos tipos de *farinha*.

■ GRÃOS DE TRIGO.

□ FRUMENTO (CF.); GRANO.

▣ *Trigo comum*, na língua geral.

■ TRIGO COMUM.

□ FRUMENTO (CF.); GRANO; GRANO TENERO.

No Brasil, o trigo para a comercialização é qualificado em cinco classes: *trigo brando*, *trigo pão*, *trigo melhorador*, *trigo para outros usos* (para os grãos provenientes da espécie *Triticum aestivum* L.) e *trigo durum* (para os grãos provenientes da espécie *Triticum durum*), definidas em função das determinações analíticas de *alveografia* (Força de Glúten) e *número de queda* (*Falling Number*); classificados em três tipos, expressos por números de um a três, e definidos em função do limite mínimo do *peso do hectolitro* e dos limites máximos dos percentuais de *umidade*, *matérias estranhas* e *impurezas*, e de grãos avariados (com exceção de *grãos germinados* e *grãos esverdeados*). (Fonte: IN SARC-MAPA n° 07)

◆ **Farinha** (ilustração); sêmola; trigo brando; trigo comum; trigo durum; trigo melhorador; trigo pão. Alveografia; grão germinado; número de queda; peso do hectolitro; umidade.

◆ **Embrapa**; Houaiss; IN SARC-MAPA n° 07.

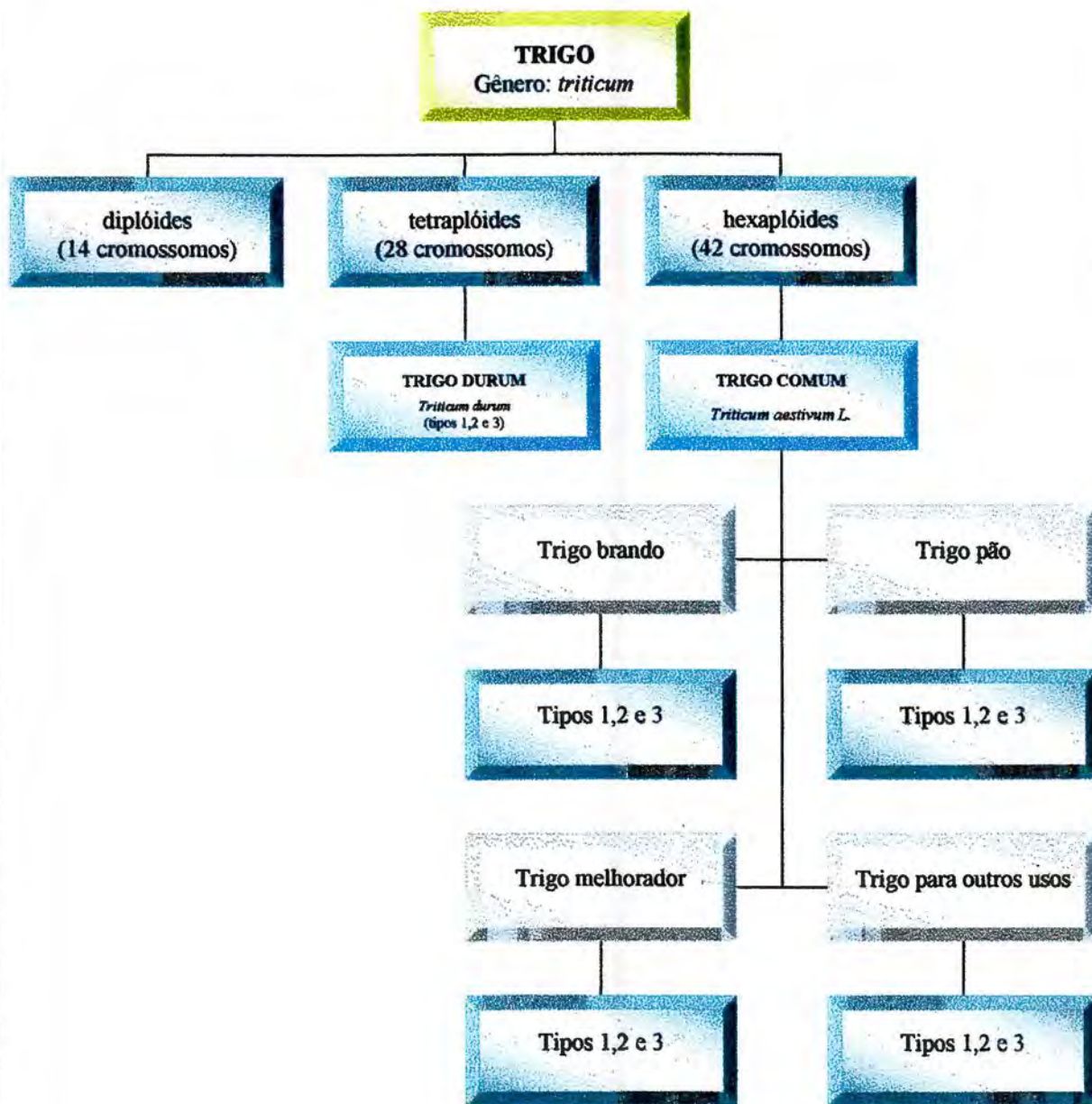
Seções longitudinal e transversal de um grão de trigo

| PORTUGUÊS | ITALIANO |
|-----------------|---------------------------------|
| Cariopse (grão) | Cariosside (chicco, grano) |
| 1 crease | 1 solco |
| 2 endosperma | 2 endosperma |
| 3 pericarpo | 3 pericarpo ou crusca |
| 4 germe | 4 embrião ou germe |
| 5 endosperma | 5 endosperma |
| 6 aleurona | 6 aleurone ou strato aleuronico |
| 7 pericarpo | 7 epiderme |
| 8 germe | 8 embrião ou germe |



Fonte: EMBRAPA Agroindústria de Alimentos- [Manual EMBRAPA - p. 16] e Barilla, 2001:102.

CLASSIFICAÇÃO DO TRIGO



Trigo brando

classe do *trigo comum* definida pelo valor mínimo da força do glúten de 50 ($\times 10^{-4}$) Joules e valor mínimo do *número de queda* de 200 segundos, cujos grãos são aptos para a produção de bolos, bolachas, biscoitos doces, produtos de confeitaria, pizzas e *massas frescas* do tipo caseira.

■ TRIGO "SOFT".

□ (N/C)

■ Pode ser mesclado com genótipos de *trigo melhorador* para fins de panificação, produção de *massas alimentícias*, biscoitos tipo "crackers" e pães industriais, como pão de forma e pão para hambúrguer. (IN SARC-MAPA n° 07)

◆ Trigo; trigo comum; trigo melhorador. Alveografia; número de queda.

◆ Embrapa Trigo; IN SARC-MAPA n° 07.

Trigo comum

trigo da espécie *aestivum*, hexaplóide (42 cromossomos), cuja moagem dos grãos, de estrutura farinhosa, ideal para a panificação, produz a *farinha de trigo* (1) e (2).

Nome científico: *Triticum aestivum* L. (fonte: Kansas University).

■ TRIGO (2); TRIGO PANIFICÁVEL; TRIGO TENRO
(*p. freq.*); TRIGO MOLE.

□ GRANO TENERO (*cf.*); FRUMENTO TENERO.

■ *Trigo mole*. Utilizado principalmente no português europeu.

No Brasil, o trigo comum é qualificado em quatro classes: *trigo brando*, *trigo pão*, *trigo melhorador* e *trigo para outros usos*, definidos em função das determinações analíticas de *alveografia* (força de glúten) e *número de queda* (*Falling Number*). (IN SARC-MAPA n° 07)

◆ Farinha; farinha de trigo; trigo; trigo brando; trigo melhorador; trigo pão. Alveografia; número de queda.

◆ ANVISA; Barilla; Embrapa; IN SARC-MAPA n° 07; IAC; www.wheat.pw.usda.gov.

Ilustração: *cf. grano tenero* (italiano-português)

Trigo duro

mq. *trigo durum*.

Trigo durum

trigo da espécie *turgidum*, da variedade *durum*, tetraplóide (28 cromossomos), cuja moagem dos grãos, de estrutura vítrea, ideal para a fabricação de *massas alimentícias*, produz a *sêmola* ou *semolina de trigo durum*, a *farinha de trigo durum* e a *farinha integral de trigo durum*.

Nome científico: *triticum turgidum* L. *durum* (Desf.) Husnot. (fonte: Kansas University).

- TRIGO DURO; GRANO DURO; TRIGO PARA MACARRÃO (IAC); TRIGO RIJO. □ GRANO DURO (CF.); FRUMENTO DURO.

▣ *Grano duro*. Italianismo não-adaptado graficamente.
Trigo rijo. Utilizado principalmente no português europeu.

▣ No Brasil, o *trigo durum* é qualificado em duas classes: *trigo durum*, com *número de queda* (*Falling Number*) maior ou igual a 250 segundos, e *trigo para outros usos*, com *número de queda* menor que 250 segundos. (IN SARC-MAPA n° 07) "(...) O trigo comum apresenta três genomas, A, B e D, cada um deles representado por sete pares de cromossomos. Os fatores genéticos responsáveis pela qualidade de panificação localizam-se nos cromossomos do genoma D. O trigo durum, chamado de "trigo para macarrão", tem somente os genomas A e B, não apresentando, portanto, qualidade para panificação. (...) Os grãos de trigo durum são tipicamente maiores, mais pesados e mais duros do que os do trigo panificável. Sua massa é mais elástica e, como consequência, de qualidade inferior para a produção de pães, onde se utiliza fermento (*levedura*); sua farinha é matéria-prima excelente para a elaboração de massas alimentícias em geral, devido à sua maior estabilidade no cozimento. Essas massas não tendem a se desintegrar ou apresentar gomosidade na fervura, nem tornar-se moles e pastosas se mantidas na água após o cozimento. (...) Para atender a demanda da indústria de pastas alimentícias, alimento de grande consumo pela população de baixa renda de nosso país, trabalhos de pesquisa com trigo durum no Instituto Agronômico foram iniciados em 1984." (Fonte: Instituto Agronômico de Campinas)

- ◆ Farinha; sêmola; trigo. Alveografia; número de queda.
 ◆ Embrapa; www.wheat.pw.usda.gov; ANVISA (Portaria n° 132, 19/02/99); IN SARC-MAPA n° 07; IAC.

Ilustração: cf. *grano duro* (italiano-português).

Trigo melhorador

classe do *trigo comum* definida pelo valor mínimo da força do glúten de 300 ($\times 10^{-4}$) Joules e valor mínimo do *número de queda* de 250 segundos cujos grãos são aptos para mesclas com grãos de *trigo brando*, para fins de panificação, produção de *massas alimentícias*, biscoitos do tipo "crackers" e pães industriais, como pão de forma e pão para hambúrguer.

- (N/C) □ (N/C)

- ◆ Trigo; trigo brando; trigo comum. Alveografia; número de queda.
 ◆ Embrapa Trigo; IN SARC-MAPA n° 07.

Trigo mole

mq. *trigo comum*. Português europeu.

Trigo panificável

mq. *trigo comum*.

Trigo pão

classe do *trigo comum*, definida pelo valor mínimo da força do glúten de 180 ($\times 10^{-4}$) Joules e valor mínimo do *número de queda* de 200 segundos, cujos grãos são aptos para a produção de pãozinho francês ou d'água e, conforme suas características de força de glúten (W), para a produção de *massas alimentícias secas*, de folhados ou para uso doméstico. (IN SARC-MAPA nº 07)

(N/C)

(N/C)

◆ Trigo; trigo comum. Alveografia; número de queda.

◆ Embrapa Trigo; IN SARC-MAPA nº 07.

Trigo para macarrão

mq. *trigo durum*.

Trigo rijo

mq. *trigo durum*. Português europeu.

Trigo “soft”

mq. *trigo brando*.

Trigo tenro (p. freq.)

mq. *trigo comum*.

**Processos de produção:
tecnologia e especificações técnicas**

Alveografia

teste reológico realizado por meio do alveógrafo Chopin, de acordo com o método nº 54-30 A da American Association of Cereal Chemists (1995), que analisa as *propriedades de extensão da massa*, ou seja, as propriedades de *tenacidade*, de *extensibilidade* e a força ou trabalho mecânico necessário para expandir a massa, expresso em Joules.

(N/C)

ALVEOGRAFIA.

Os índices obtidos na alveografia são:

P: pressão máxima (*tenacidade*);

L: abscissa média de ruptura (*extensibilidade*);

P/L: índice de configuração da curva, representa a relação entre *tenacidade* e *extensibilidade* da massa;

W: energia de deformação da massa, representa a força necessária para a expansão da amostra até a sua ruptura, expressa em 10^{-4} Joules.

◆ Trigo; trigo comum; trigo brando; trigo pão; trigo melhorador; trigo para outros usos; trigo duro. Conteúdo protéico; extensibilidade; proteína; propriedade de mistura da massa; propriedade de extensão da massa; rede protéica; tenacidade.

◆ Associazione Granaria Emiliana Romagna; Barilla; Embrapa Trigo, IN SARC-MAPA nº 07.

Ilustrações: cf. *alveografia* (italiano-português).

Análise físico-química

conjunto dos testes que determinam o *teor de cinzas*, o *teor de glúten*, a atividade enzimática, a *umidade*, o *conteúdo protéico* e a *acidez graxa*, realizados rotineiramente na *farinha* e no *trigo* para garantir a qualidade dos produtos e atingir as especificações determinadas pelos clientes.

(N/C)

ANALISI FISICO-CHIMICA.

◆ Conteúdo protéico; teor de cinzas; teor de glúten e umidade.

◆ Moinhos Vera Cruz.

Análise reológica

conjunto dos testes realizados rotineiramente na *farinha* e no *trigo*, por meio do consistoalveógrafo, do *farinógrafo* e do extensógrafo, para verificar o comportamento da massa proveniente de uma determinada farinha e determinar o seu direcionamento adequado para os produtos de panificação, *massas alimentícias*, biscoitos e bolos.

(N/C)

ANALISI REOLOGICA.

◆ Alveografia; farinógrafo Brabender, propriedade de extensão da massa; propriedade de mistura da massa.

◆ Moinhos Vera Cruz.

Beneficiamento

operação de descasque, limpeza, polimento, descaroçamento, parboilização, separação, entre outras, pela qual se fazem passar certos produtos agrícolas antes de serem industrializados ou distribuídos para consumo.

■ LIMPEZA; PRÉ-LIMPEZA E LIMPEZA.

□ PREPULITURA E PULITURA; MONDATURA.

■ “O uso de máquina de pré-limpeza, seguido da passagem por uma máquina de ar [*separatori ad aria*] e peneira e de uma mesa de gravidade [*tavola gravimetrica*], é suficiente para remover a maior parte das impurezas e uniformizar o tamanho das sementes. Pré-Limpeza é a retirada de uma parte das impurezas do produto de tal forma a facilitar a secagem, economizar tempo e combustível, além de diminuir o risco de incêndio de secador, deixando o produto com um teor máximo de impurezas da ordem de 2% na massa de grãos. Limpeza é a operação que tem por objetivo reduzir o teor de impurezas nas massas de grãos a nível satisfatório, para fins de armazenagem e comercialização. Após a secagem, é feita a retirada das impurezas restantes, permitindo um teor máximo de 0,5% de impureza no produto. Esta operação é chamada de limpeza propriamente dita, que irá permitir uma melhor conservação do produto durante a armazenagem.” (Fonte: Recomendações do Ministério Agrário)

- ◆ Trigo; trigo comum; trigo brando; trigo pão; trigo melhorador; trigo para outros usos; trigo duro.
- ◆ Barilla; Houaiss; Recomendações do Ministério do Desenvolvimento Agrário.

Conformação

mq. *trifilação*.

Conteúdo protéico

percentual de proteínas contidas na base seca.

■ TEOR DE PROTEÍNAS.

□ CONTENUTO PROTEICO.

- ◆ Trigo; trigo comum; trigo brando; trigo pão; trigo melhorador; trigo para outros usos; trigo duro. Alveografia; centrífuga; proteína; rede protéica.
- ◆ Barilla; Embrapa Trigo.

Empastamento

1. operação manual ou mecânica de mistura de farinhas (elementos sólidos) e água ou ovos (elementos líquidos), amalgamando-os.

■ EMPASTE.

□ IMPASTAMENTO; IMPASTO; OPERAZIONE DI IMPASTAMENTO.

2. operação de trabalhar e sovar a massa.

■ EMPASTE.

□ GRAMOLATURA (POR MEIO MECÂNICO); IMPASTAMENTO; OPERAZIONE DI IMPASTAMENTO; IMPASTO.

▣ *Cf. impastamento* (italiano-português)

◆ Empastar, empaste.

◆ Barilla; Disc; Garzanti; GEI; Houaiss; Manuale della Pasta.

Empastar

misturar e amalgamar farinhas (elementos sólidos) e água ou ovos (elementos líquidos), por meio mecânico ou manual.

▣ PREPARAR A MASSA.

▣ IMPASTARE.

▣ *Cf. impastamento; gramolare* (italiano-português).

◆ Empastamento; empaste.

◆ Barilla; Disc; Garzanti; GEI; Houaiss; Manuale della Pasta.

Empaste

1. produto obtido pelo processo de *empastamento*.

▣ MASSA.

▣ PASTA.

2. processo de produção de massas.

▣ EMPASTAMENTO.

▣ IMPASTAMENTO; OPERAZIONE DI IMPASTAMENTO.

▣ *Empaste*. Provável italianismo adaptado, decalque.

◆ Empastamento; empastar. Massa alimentícia.

◆ Disc; Garzanti; Houaiss.

Extensibilidade

característica reológica do glúten contido no *trigo comum*, determinada pela presença de gliadina, que favorece a obtenção de um produto resistente e de espessura homogênea.

▣ (N/C)

▣ ESTENSIBILITÀ.

▣ Gliadina. Proteína do *trigo* responsável pela *propriedade de extensão da massa*. O *trigo comum* possui baixa *tenacidade* e alta *extensibilidade*, ideal para a panificação. O *trigo durum* possui alta *tenacidade* e baixa *extensibilidade*, ideal para a fabricação de *massas alimentícias*.

◆ Alveografia; propriedade de extensão da massa; propriedade de mistura da massa; proteína; rede protéica; teor de glúten; tenacidade.

◆ Barilla; Disc; Embrapa Trigo; Houaiss.

Extrusão

1. processo de trabalhar a massa em um *extrusor* até obter sua completa homogeneização.

■ (N/C)

□ ESTRUSIONE; GRAMOLATURA.

2. processo de compressão ou compactação da massa em um *cabeçote difusor* com o objetivo de distribuí-la uniformemente sobre a *trefila*.

■ (N/C)

□ ESTRUSIONE; COMPRESSIONE.

3. processo final de produção de *massas alimentícias*, no qual a massa passa pela *trefila*, de onde sai com seu formato definitivo.

■ TREFILAÇÃO; CONFORMAÇÃO.

□ TRAFILAZIONE; TRAFILATURA; FORMAZIONE.

◆ Trefilação. Extrusora; trefila.

◆ Barilla; Disc; Eliane revestimentos; Garzanti; Italvisa; Lieme.

Falling number

mq. *número de queda*.

Farinógrafo Brabender

aparelho que mede as *propriedades de mistura da massa* pelo sistema farinha-água, observando a resistência exercida pelo glúten a uma tensão constante exercida por um instrumento de torção, de acordo com o método nº 54-21 da American Association of Cereal Chemists (1983 e 1995).

■ (N/C)

□ GLUTOGRAFO BRABENDER.

■ Seus parâmetros são:

absorção de água em relação à farinha, quantidade de água expressa em %;

tempo de desenvolvimento da massa (TDM), tempo necessário para alcançar consistência máxima, expresso em minutos;

estabilidade (EST), tempo em que a curva permanece na linha de 500 UF, expresso em minutos;

índice de tolerância à mistura (ITM), diferença em UF, medida no topo da curva, no pico, até o topo da curva, 5 minutos após o pico, expresso em unidades farinográficas (UF);

valor volumétrico (V V), expresso em unidades farinográficas (UF).

Os resultados podem ser expressos em segundos ou em unidades de deformação e transformados em resultados decimais, mediante fórmula específica. Resultados superiores a 7,5 indicam uma elevada *propriedade de mistura da massa*, resultados inferiores a 5,5 indicam uma qualidade inferior. (Barilla: 2001, 89)

◆ Propriedade de mistura da massa; teor de glúten.

◆ Barilla; IAC.

Ilustração: cf. *glutografo Brabender* (italiano-português).

Glute

mq. *rede protéica*.

Glúten

mq. *rede protéica*.

Grão germinado

grão que apresenta germinação visível.

(N/C)

GRANO GERMINATO.

- ◆ Trigo; trigo brando; trigo comum; trigo duro; trigo melhorador; trigo para outros usos; trigo pão.
- ◆ IN SARC-MAPA n° 07.

Laminar

passar a massa por *cilindros laminadores* para homogeneizar a *folha de massa* e regular sua espessura.

(N/C)

LAMINARE.

Cf. *laminação*.

- ◆ Laminação. Folha de massa.
- ◆ GEL

Ilustração: cf. *cilindro laminatore* (italiano-português).

Laminação

um dos processos de fabricação de massas caseiras ou industrializadas, que consiste em passar a *folha de massa* por *cilindros laminadores* até sua homogeneização, regulando a espessura da folha para a produção de massas achatadas como *lasagne*, *lasagnette*, *tagliatelle* ou *massas recheadas* como *cappelletti*, *ravioli*, *tortellini*.

(N/C)

LAMINAZIONE.

Laminação e extrusão são os dois processos para a fabricação de massas caseiras ou industrializadas. O primeiro produz a folha para a fabricação de formatos achatados e *massas recheadas*, o segundo produz os demais formatos conforme o formato da *trefila* utilizada.

- ◆ Laminar, trefilação. Folha de massa.
- ◆ GEL

Ilustração: cf. *cilindro laminatore* (italiano-português).

Limpeza

mq. *beneficiamento*.

Matéria mineral

mq. *teor de cinzas*.

Número de queda

medida indireta da concentração da enzima alfa-amilase, determinada em trigo moído, pelo método 56-81B da American Association of Cereal Chemists (1995), sendo o valor expresso em segundos. Tem por finalidade de verificar a atividade da enzima alfa-amilase presente no grão, para determinar danos causados pela germinação na espiga.

FALLING NUMBER.

INDICE DI CADUTA.

◆ Trigo; trigo brando; trigo comum; trigo duro; trigo melhorador; trigo para outros usos; trigo pão.

◆ Associazione Granaria Emiliana Romagnola; Embrapa Trigo; IN SARC-MAPA n° 07.

Pausa de recuperação

conjunto de interrupções tecnológicas nos processos de *secagem* e *pré-secagem* da massa para redistribuição das moléculas de água no interior do produto.

(N/C)

RINVENIMENTO.

◆ Secagem; pré-secagem.

◆ Barilla.

Peneiração

mq. *peneiramento*.

Peneirada

mq. *peneiramento*.

Peneiramento

processo manual ou mecânico de passagem por peneira de elementos granulados para a obtenção de um produto cada vez mais fino.

▣ PENEIRAÇÃO; PENEIRADA.

▣ ABBURATTAMENTO (CF.); SETACCIATURA; STACCIATURA.

▣ **Abburattamento.** Usado principalmente na produção de farinhas de trigo, é o processo manual ou mecânico de passagens sucessivas dos grãos de *trigo* moidos por peneiras de várias medidas de malha para separar o farelo da *farinha* e para a obtenção de farinhas de diferente granulometria.

Setacciatura. Primeiro passo no processo de produção de *massas alimentícias* industrializadas para a eliminação das impurezas e dos grãos muito grossos, cuja dificuldade de hidratação poderia causar indesejáveis pontos brancos no produto final.

◆ Barilla; GEI; Houaiss.

Peso do hectolitro

massa de 100 litros de trigo, expressa em quilogramas, determinada em balança para peso específico, utilizada como medida tradicional de comercialização em vários países. Expressa indiretamente atributos de qualidade de grãos, em especial daqueles relacionados com a moagem.

▣ (N/C)

▣ PESO ETTOLITRICO.

◆ Trigo; trigo brando; trigo comum; trigo duro; trigo melhorador; trigo para outros usos; trigo pão.

◆ Associazione Granaria Emiliana Romagnola; Embrapa Trigo; IN SARC-MAPA n° 07.

Pré-limpeza

mq. *beneficiamento*.

Pré-mistura

operação inicial, utilizada nos sistemas de produção industrial, em que a *sêmola de trigo duro* e a água são misturadas em uma *centrífuga* com o objetivo de iniciar a hidratação dos grãos.

▣ (N/C)

▣ PREMISCELAZIONE; PREIMPASTO, PREIMAPSTAMENTO.

◆ Conteúdo protéico; centrífuga; empastamento; proteína.

◆ Barilla.

Pré-secagem

operação inicial do processo de *secagem* das *massas alimentícias*, que consiste em uma rápida secagem e consequente endurecimento da camada externa do produto, para evitar a sua fermentação e manter o seu formato.

(N/C)

INCARTAMENTO; INCARTO;
PRESSICAMENTO; PREESSICAZIONE.

O termo deriva de “embrulhar” (*incartare*), devido à aparência endurecida da camada externa do produto, causada pela intensa evaporação da água. Pode ser dividida em duas fases: *preincartamento* e *incartamento* (sugestão de tradução *pré-secagem fase 1* e *pré-secagem fase 2*).

◆ Pausa de recuperação; secagem;.

◆ Barilla; Disc.

Propriedade de extensão da massa

conjunto das características reológicas da massa, como *extensibilidade* e *tenacidade*, obtidas pela *alveografia*, que determinam a qualidade da mesma.

(N/C)

QUALITÀ DELL'IMPASTO.

◆ Alveografia; conteúdo protéico; extensibilidade; propriedade de mistura da massa; proteína; tenacidade; teor de glúten.

◆ Barilla; IAC.

Propriedade de mistura da massa

conjunto das características reológicas do glúten, obtidas pelo *farinógrafo Brabender*, das quais dependerão as características da massa no cozimento.

QUALIDADE DO GLÚTEN.

QUALITÀ DEL GLUTINE.

O *farinógrafo* de Brabender, um dos aparelhos utilizados para medir a qualidade do glúten, calcula a resistência exercida pelo glúten a uma tensão constante exercida por um instrumento de torção. A resistência é indicada em segundos ou em unidades de deformação e transformada em escala decimal por meio de fórmula específica. Resultados acima de 7,5 indicam uma boa qualidade do glúten. Resultados inferiores a 5,5 indicam que o glúten é de qualidade inferior. (Barilla: 2001,89)

◆ Farinógrafo Brabender; conteúdo protéico; proteína; rede protéica; teor de glúten.

◆ Barilla; IAC.

Proteína

molécula constituída por uma seqüência de aminoácidos, cujo teor, nos grãos de *trigo*, determinará a *extensibilidade* (glutenina) e a *tenacidade* (gliadina) da *massa alimentícia*.

■ (N/C)

□ PROTEÍNA.

▣ Proteínas do Trigo. "As proteínas do trigo são divididas em dois grupos, um deles formado pelas albuminas e globulinas, representando 15% das proteínas totais e, o outro, formado pela gliadina e glutenina (formadoras de glúten) que compreendem os restantes 85% das proteínas (El-Dash et al., [ca.1982]). A gliadina e glutenina combinadas possuem a propriedade de formar com água, mais energia mecânica, uma rede tridimensional viscoelástica, insolúvel em água, denominada glúten, este, extremamente importante devido a sua capacidade de influenciar a qualidade dos produtos finais, tais como, pães, macarrão e biscoitos (Bobbio & Bobbio, 1992^o). Quando são misturadas farinha de trigo e água pode-se observar a formação de uma massa constituída da rede protéica do glúten ligada a grânulos de amido. (...) Uma farinha de trigo forte possui, em geral, maior capacidade de retenção de gás carbônico. Uma farinha fraca, por sua vez, apresenta deficiência nesta característica. A expressão "força de uma farinha" normalmente é utilizada para designar a maior ou menor capacidade de uma farinha de sofrer um tratamento mecânico ao ser misturada com água, associada à maior ou menor capacidade de absorção de água pelas proteínas formadoras do glúten e combinadas com a capacidade de retenção do gás carbônico, resultando num bom produto final de panificação, ou seja, pão de bom volume, de textura interna sedosa e de granulometria aberta (Guarienti, 1993)."

(www.pgje.ufrgs.br/portalead/unirede/tecvege/feira/prcerea/paolei/proteina)

«gliadine: chim. Proteina semplice in forma di sostanza gelatinosa estratta dal grano, dalla segale e da altri cereali», (Disc) «da cui dipende la estensibilità dell'impasto.» (Barilla)

«glutinine/a: chim. Proteina semplice contenuta nel frumento e nel mais, solubile in alcali e non in acqua, è componente del glutine», (Disc) «da cui dipende la tenacità dell'impasto.» (Barilla)

“gliadina: uma das proteínas vegetais derivadas do glúten do trigo; us. como aditivo alimentar”. (Houaiss)

gliadina: proteína do trigo responsável pela propriedade de *extensibilidade* da massa que, combinada com a glutenina, forma, com água mais energia mecânica, uma rede protéica tridimensional viscoelástica, insolúvel em água, denominada glúten.

Houaiss (N/C)

glutenina: proteína do trigo responsável pela propriedade de *tenacidade* da massa que, combinada com a gliadina, forma, com água mais energia mecânica, uma rede protéica tridimensional viscoelástica insolúvel em água, denominada glúten.

◆ Alveografia: centrifuga; conteúdo protéico; extensibilidade; propriedade de extensão da massa; propriedade de mistura da massa; rede protéica; tenacidade.

◆ Barilla; Disc; Embrapa Trigo; Houaiss; www.pgje.ufrgs.br.

Qualidade do glúten

mq. propriedade de mistura da massa.

Rede protéica

1. trama de numerosos filamentos de minúscula espessura, tridimensional, viscoelástica, insolúvel em água, formada pelas proteínas gliadina e glutenina submetidas à hidratação e ao trabalho mecânico.

■ GLÚTEN; GLUTE.

□ RETICULO GLUTINICO; RETICULO PROTEICO; GLUTINE.

2. rede protéica formada a partir da hidratação das proteínas (gliadina e glutenina) contidas na *sêmola de trigo duro*, que aprisionam o amido, a qual constitui a base da *massa alimentícia*.

■ GLÚTEN; GLUTE.

□ RETICOLO GLUTINICO; RETICOLO PROTEICO; GLUTINE.

■ “As proteínas chamadas de formadoras de glúten são a gliadina e a glutenina, que têm a propriedade especial de entrelaçar-se entre elas através de pontes de hidrogênio, ligações de Van der Waals e pontes dissulfeto e formar uma rede protéica chamada de glúten. Quando a farinha de trigo fica em contato com água, forma uma massa que pode, após a fermentação, reter gás e dar forma característica aos produtos de panificação. A elevada porcentagem de prolina nas proteínas do glúten evita que elas formem estruturas de hélices completas, expondo grupos que poderão assim se interligar. Essas proteínas contêm também elevada porcentagem de estruturas não-polares que favorecem a formação de ligações intermoleculares por forças de Van der Waals.” (www.pgie.ufrgs.br)

- ◆ Centrifuga; conteúdo protéico; proteína.
- ◆ Barilla; Disc; Embrapa Trigo; Houaiss; www.pgie.ufrgs.br.

Ilustração: cf. *reticolo glutinico* (italiano-português).

Secagem

operação final do processo de produção de *massas alimentícias* nos sistemas de produção industrial, que consiste na eliminação do excesso de água sem causar modificação na estrutura do produto, realizada em duas fases com *pausas de recuperação*.

■ (N/C)

□ ESSICCAMENTO; ESSICCAZIONE; PROCESSO ESSICCATIVO.

■ A massa sai da *trefila* com uma umidade que varia de 29% a 33% e deve ser reduzida a 12,5% para diminuição da atividade microbiológica que poderia trazer alterações ao produto final (valor estipulado por lei (legge 580/1967)). Conforme determinação da ANVISA, a *massa alimentícia seca* fabricada no Brasil deve ser submetida a processo de secagem, de forma que o produto final apresente umidade máxima de 13,0% (g/100g). (ANVISA, Resolução - RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000. DOU de 01/11/00)

O processo deve proporcionar uma secagem homogênea, evitando que a camada externa seque antes da camada interna, o que causaria a formação de microfissuras na massa.

A combinação de uma fase de *pré-secagem* e de uma fase de secagem, com *pausas de recuperação*, permite a extração progressiva da água e mantém a porosidade nas camadas superficiais do produto.

Cf. *essiccamento* (italiano-português)

- ◆ Pausas de recuperação; pré-secagem.
- ◆ Barilla; Disc.

Teor de cinzas

parte inorgânica da *farinha* contida no farelo cujo teor máximo na base seca é determinado por lei e obtido por meio de *análise físico-química*, mediante incineração da amostra a 600°C.

■ MATÉRIA MINERAL.

□ CENERI; SOSTANZE MINERALI.

- ◆ Trigo; trigo comum; trigo brando; trigo pão; trigo melhorador; trigo para outros usos; trigo duro.
- ◆ Barilla; IN SARC-MAPA nº 07.

Teor de glúten

1. percentual de glúten seco do qual dependerá a tipologia dos grãos e sua destinação final.

(N/C)

QUANTITÀ DEL GLUTINE.

2. percentual de glúten seco contido na *farinha*, do qual dependerá a qualidade da *massa alimentícia* no cozimento.

(N/C)

QUANTITÀ DEL GLUTINE.

◆ Conteúdo protéico; extensibilidade; propriedade de extensão da massa; propriedade de mistura da massa; rede protéica; tenacidade.

◆ Barilla: IAC.

Teor de proteínas

mq. *conteúdo protéico*.

Teor de umidade

mq. *umidade*.

Tenacidade

característica reológica do glúten contido no *trigo duro*, determinada pela presença de glutenina, que favorece a manutenção dos grãos de amido na massa, evita a formação de uma pátina na superfície do produto e também a absorção excessiva de água durante o cozimento, obtendo um produto final não-viscoso.

(N/C)

TENACITÀ.

Glutenina. Proteína simples, contida no trigo e no milho, responsável pela propriedade de *tenacidade* da massa.

O *trigo duro* possui alta *tenacidade* e baixa *extensibilidade*, ideal para a fabricação de *massas alimentícias*.

O *trigo comum* possui baixa *tenacidade* e alta *extensibilidade*, ideal para a panificação.

◆ Alveografia; extensibilidade; propriedade de extensão da massa; propriedade de mistura da massa; proteína; rede protéica; tenacidade.

◆ Barilla; Houaiss; Embrapa Trigo; Disc; www.pgie.ufrgs.br.

Trefilação

processo final da formação da *massa alimentícia* em que o produto, perfeitamente homogeneizado, com aspecto viscoso e compacto, é comprimido na *trefila* para a obtenção do formato desejado.

EXTRUSÃO (3); CONFORMAÇÃO.

ESTRUSIONE; FORMATURA; FORMAZIONE;
TRAFILATURA.

◆ Extrusão. Trefila.

◆ Barilla; Garzanti

Umidade

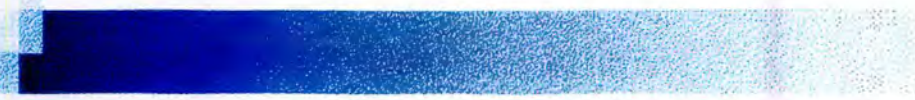
percentual de água encontrada na amostra do produto, podendo ser determinado por métodos indiretos, calibrados pelo método de estufa (método 44-15 A da American Association of Cereal Chemists, 1995).

TEOR DE UMIDADE.

UMIDITÀ.

◆ Trigo; trigo branco; trigo comum; trigo duro; trigo melhorador; trigo pão; trigo para outros usos.

◆ Associazione Granaria Emiliana Romagnola; IN SARC-MAPA n° 07.



**Processos de produção:
maquinários**

Aerador com peneiras vibratórias

máquina vibratória utilizada para a separação das unidades de massas.

■ (N/C)

□ TRABATTO.

◆ Catálogo eletrônico Farina y Cerletti.

Ilustração: *cf. trabatto* (italiano-português).

Amassadeira

1. máquina utilizada, nos sistemas de produção industrial ou artesanal, para misturar os ingredientes e trabalhar a massa, por meio de pás giratórias, até sua total homogeneização.

■ AMASSADEIRA; *CF.* INFORMAÇÕES ENCICLOPÉDICAS.

□ IMPASTATRICE; MACCHINA IMPASTATRICE.

2. componente, utilizado nos sistemas de produção industrial, que recebe os ingredientes pré-misturados provenientes de uma *centrífuga* e envia a massa trabalhada para o *extrusor* onde será realizado o trabalho final de homogeneização.

■ AMASSADEIRA; *CF.* INFORMAÇÕES ENCICLOPÉDICAS.

□ IMPASTATRICE; PRESSA; IMPASTARICE PRINCIPALE. (*CF.*)

■ Os documentos do *corpus* não apresentam uniformidade quanto à escolha da variante em português: *impastatrice*. [italianismo não-adaptado graficamente] www.monoiimpexp.hypermart.net/produtos1.htm); *amassadeira Impastatrice*. (www.Aleisso.com); *amassadeira*, www.monoiimpexp.hypermart.net/produtos1.htm); *amassador*, Houaiss; *empastadeira*, www.maquindiana.com.br; *empastadora*, www.farinaycerletti.com; *masseira*, Fontes: www.lieme.com.br e SENAI; *mescladora*, www.farinaycerletti.com; *misturador alimentar*, Câmara de Comércio.

◆ Empastamento. Centrífuga; cuba; eixo com pás giratórias; empaste; extrusor.

◆ Barilla; Disc; Garzanti; GEI; SENAI, Câmara de Comércio; catálogos eletrônicos Lieme, Farinaycerletti, Fava e Indiana.

Ilustração: *cf. impastatrice* (italiano-português).

Amassador

mq. *amassadeira*.

Bacia

mq. *cuba*.

Bacia inclinada

mq. *cuba basculante*.

Bacia giratória

mq. *cuba basculante*.

Braços em aço de desenho helicoidal envoltentes entre si

mq. *eixo com pás giratórias*.

Cabeçote de calibração

mq. *cilindro laminador*.

Cabeçote difusor

parte do *extrusor* em que a massa é comprimida para ser distribuída uniformemente sobre a *trefila*.

(N/C)

TESTATA DI DIFFUSIONE; CAMERA DI COMPRESSIONE.

- ◆ Trefilação. Extrusor de massas.
- ◆ Barilla.

Camisa encanalada

mq. *cilindro-tronco*.

Canhão

mq. *cilindro-tronco*.

Centrífuga

setor da *amassadeira*, utilizado nos sistemas de produção industrial, constituído por um cilindro provido de um *eixo com pás giratórias*, ou por dois cilindros unidos, seccionados transversalmente, em cada um dos quais está inserido um *eixo com pás giratórias* intercaladas que giram em altíssima velocidade, em sentidos contrários, provocando o lançamento da *sêmola de trigo duro* e da água contra a parede interna do cilindro, com o objetivo de distribuir a água na superfície dos grãos de forma homogênea, iniciando a formação da *rede protéica*.

■ (N/C)

▣ CENTRIFUGA; IMPASTATRICE CENTRIFUGA; PREIMPASTATRICE CENTRIFUGA; MISCELATORE; PREMISCELATORE.

- ◆ Pré-mistura; rede protéica. Amassadeira; eixo com pás giratórias.
- ◆ Barilla; catálogos eletrônicos Axor e Fava.

Ilustração: cf. *centrifuga* (italiano-português).

Cilindro automático

mq. *cilindro laminador*.

Cilindro calibrador

mq. *cilindro laminador*.

Cilindro-tronco

mecanismo fundamental do *extrusor* (2), composto por um cilindro de seção transversal, provido de um *caracol extrusor*, que executa o processo final de homogeneização e compactação da massa, conduzindo-a para a *trefila*.

■ CANHÃO; CAMISA ENCANALADA.

▣ CILINDRO DI COMPRESSIONE.

▣ A superfície interna do cilindro-tronco é provida de canaletas longitudinais, cuja função é evitar que a massa gire, juntamente com o *caracol*, e de um sistema de refrigeração para que o aumento de temperatura gerado no processo de extrusão não comprometa a qualidade da massa.

- ◆ Extrusão (1). Caracol extrusor, extrusor
- ◆ Barilla; Disc; Eliane revestimentos; Garzanti; catálogo eletrônico Axor.

Cilindro laminador

equipamento para a laminação da folha de massa em espessuras variáveis, que pode ser acoplado à *esfolhadeira* ou à *amassadeira*.

■ CABEÇOTE DE CALIBRAÇÃO; CILINDRO AUTOMÁTICO; CILINDRO CALIBRADOR; CILINDRO PARA MASSAS.

▣ CILINDRO LAMINATORE; CALIBRATORE; RULLO CALIBRATORE; LAMINATOIO.

- ◆ Esfolhadeira; amassadeira.
- ◆ Sebrae; catálogos eletrônicos Farina y Cerletti, Lieme e San Cassiano.

Ilustração: cf. *cilindro laminatore* (italiano-português).

Cilindro para massas

mq. *cilindro laminador*.

Cuba

compartimento principal da *amassadeira*, provido de um *eixo com pás giratórias*, em que ocorre o processo de *empastamento*.

■ BACIA; RECIPIENTE; VASCA. Cf. □ VASCA IMPASTATRICE; VASCA. INFORMAÇÕES ENCICLOPÉDICAS.

□ *Cuba* (italvisa; lieme); *bacia* (farinaycerletti; maquinindiana); *recipiente* (farinaycerletti); *vasca*, italianismo não-adaptado graficamente (sfoglia).

- ◆ Amassadeira; eixo com pás giratórias.
- ◆ Barilla; GEI; Houaiss; catálogos eletrônicos Lieme, Farinaycerletti, San Cassiano e Maquinindiana.

Ilustração: cf. *vasca impastatrice* (italiano-português).

Cuba basculante

cuba provida de dispositivo mecânico que permite, por movimento de báculo, virar o recipiente com a boca para baixo, fazendo-o girar em torno de um eixo horizontal.

■ CUBA COM SISTEMA REBALTÁVEL; SISTEMA REBALTÁVEL DE CUBAS; CUBA REBALTÁVEL; BACIA INCLINADA; BACIA GIRATÓRIA; RECIPIENTE INCLINADO. □ VASCA ROVESCIBILE.

- ◆ Albero rotante con palette; impastatrice.
- ◆ Barilla; GEI; Houaiss; catálogos eletrônicos Lieme, Farinaycerletti, San Cassiano e Maquinindiana.

Cuba com sistema rebaltável

provável italianismo adaptado, mq. *cuba basculante*.

Cuba rebaltável

provável italianismo adaptado, mq. *cuba basculante*.

Dosador automático

mecanismo, utilizado nos sistemas de produção industrial, que permite o processo ininterrupto de alimentação da *amassadeira* com *sêmola de trigo duro* e água a 35°C para a produção de massas secas, e *sêmola de trigo duro*, ovos sem casca refrigerados e água refrigerada, para a produção de *massas secas com ovos*.

■ (N/C)

□ DOSATORE AUTOMATICO; SISTEMA DI DOSAGGIO.

◆ Amassadeira.

◆ Barilla; catálogos eletrônicos Indiana e Axor.

Ilustração: cf. *dosatore automatico* (italiano-português).

Empastadeira

mq. *amassadeira*.

Empastadora

mq. *amassadeira*.

Eixo central com pás giratórias

mq. *eixo com pás giratórias*.

Eixo central com pás rotantes

mq. *eixo com pás giratórias*.

Eixo central dotado de rolamentos e paletas móveis

mq. *eixo com pás giratórias*.

Eixo com pás giratórias

mecanismo fundamental da *centrifuga* e da *amassadeira*, constituído por uma barra de metal circular giratória, provida de lâminas de metal, utilizado nos sistemas de produção industrial.

■ EIXO CENTRAL COM PÁS GIRATÓRIAS; EIXO CENTRAL COM PÁS ROTANTES; EIXO CENTRAL COM PALETAS; EIXO CENTRAL DOTADO DE ROLAMENTOS E PALETAS MÓVEIS; PÁS MISTURADORAS; BRAÇOS EM AÇO DE DESENHO

□ ALBERO ROTANTE CON PALETTE; ALBERO ROTANTE CON PALE INCLINATE; ALBERO A PALETTE.

HELICOIDAL ENVOLVENTES ENTRE SI; SISTEMA ROTOR DE MISTURA RÁPIDA.

▣ *Paletas*. Provável decalque do italiano *palette*.

Na *centrífuga*, tem a função de provocar o lançamento da *sêmola de trigo duro* e da água contra a parede interna do cilindro para distribuir a água de forma homogênea na superfície dos grãos, iniciando a formação da *rede protéica*.

Na *amassadeira*, a disposição das pás giratórias favorece o trabalho de homogeneização da massa e, contemporaneamente, a transporta ao longo da *cuba* em direção ao *extrusor*.

◆ Amassadeira; centrífuga.

◆ Barilla; GEI; Houaiss; catálogos eletrônicos Axor, Farina y Cerletti, Indiana, Lieme e San Cassiano.

Ilustração: cf. *albero rotante con aspi lanceolati* (italiano-português).

Eixo central com paletas

mq. *eixo com pás giratórias*.

Extrusor

mq. *extrusor de massas*.

Extrusora

mq. *extrusor de massas*.

Extrusor de massas

1. máquina utilizada para a homogeneização e a *trifilação* da massa, nos sistemas de produção artesanal.

■ EXTRUSOR; EXTRUSORA; MÁQUINA PARA MASSA FRESCA.

□ ESTRUSORE; PRESSA.

2. equipamento constituído por um *cilindro-tronco* de seção transversal, provido de um *caracol extrusor* que executa o processo final de homogeneização e compactação da massa, transportando-a em direção à *trifila*, utilizado nos sistemas de produção industrial.

■ EXTRUSOR; EXTRUSORA.

□ ESTRUSORE; PRESSA; GRUPPO DI COMPRESSIONE.

◆ Extrusão; empastamento; trifilação. Cilindro-tronco; trifila.

◆ Barilla; Disc; Garzanti; Eliane revestimentos; catálogos eletrônicos Axor, Italvisa e Lieme.

Ilustração: cf. *estrusore* (italiano-português).

Gramola

instrumento (simples ou complexo) para sovar a massa e torná-la mais compacta.

▣ (N/C)

▣ GRAMOLA; GRAMOLATRICE.

▣ *Gramola*. Italianismo não-adaptado graficamente.

A *gramola* foi substituída, nos modernos sistemas de produção, pelo *extrusor*.

◆ Empastamento. Extrusor.

◆ Disc; Garzanti; GEI; catálogo eletrônico Indiana.

Máquina para macarrão

1. máquina manual ou elétrica utilizada, nos sistemas de produção artesanal e na fabricação de massas caseiras, para trabalhar e laminar a massa.

▣ (N/C)

▣ MACCHINA PER PASTA; TRASFOGLIA.

2. máquina elétrica do tipo *extrusora*, utilizada nos sistemas de produção artesanal e na fabricação de massas caseiras, para a fabricação de diversos formatos de massas como *spaghetti*, *bucatini*, *maccheroni*, *cannelloni*, *tagliatelle*, *conchiglie*.

▣ (N/C)

▣ MACCHINA PER PASTA.

▣ Construídas em aço, manuais ou elétricas, possuem *cilindros laminadores* de 12 a 22 cm e podem ser providas de sistema de corte da massa para a preparação de *capelli d'angelo* (1,5 mm), *tagliatelle* (8 mm) e *trenette* (4mm).

Alguns modelos de máquinas elétricas podem ter uma *amassadeira* acoplada; outras funcionam como *extrusora*, misturam, empastam, trefilam e secam a massa.

◆ Extrusão; laminação.

◆ GEI; catálogo eletrônico Cuisine.

Ilustração: cf. *macchina per pasta* (italiano-português).

Máquina para massa fresca

mq. *extrusor de massas* (1).

Masseira

mq. *amassadeira*.

Mescladora

mq. *amassadeira*.

Misturador alimentar

mq. *amassadeira*.

Ninhadeira

máquina utilizada para a produção de *tagliatelle* provida de um sistema de corte para a obtenção de tiras de diversas larguras e comprimentos e de um sistema de ar comprimido que dobra as tiras em forma de ninho, depositando-o sobre telas. Deve ser acoplada a uma *amassadeira* e a uma *esfolhadeira*.

■ NINHADEIRA.

□ NIDITRICE

◆ Amassadeira; esfolhadeira.

◆ Catálogo eletrônico Farinaycerletti, Indiana e Storci.

Ilustração: cf. *niditrice* (italiano-português).

Pás misturadoras

mq. *eixo com pás giratórias*.

Pasteurizador

aparelho utilizado para o tratamento hidrotérmico da *massa recheada*, que garante a higiene e prolonga a vida do produto.

■ (N/C)

□ PASTORIZZATORE.

◆ Catálogo eletrônico Italvisa.

Ilustração: cf. *pastorizzatore* (italiano-português).

Recipiente

mq. *cuba*.

Recipiente inclinado

mq. *cuba basculante*.

Secador para massas

máquina, utilizada no sistema de produção industrial, para a secagem das *massas alimentícias*.

▣ (N/C).

▣ ESSICCATOIO.

◆ Pré-secagem; secagem.

◆ Disc; Garzanti; catálogos eletrônicos Axor, Italvisa, La Monferrina e Storci.

Ilustração: cf. *albero rotante con aspi lanceolati* (italiano-português).

Sistema rebaltável de cubas

provável italianismo adaptado, mq. *cuba basculante*.

Sistema rotor de mistura rápida

mq. *eixo com pás giratórias*.

Trefila

1. parte do extrusor, constituída por uma chapa de aço munida de furos cônicos dentro dos quais são inseridos pequenos discos vazados, através dos quais a massa é empurrada após ser comprimida no *cabeçote de extrusão* e de onde sai com seu formato final.

▣ TRAFILA; MATRIZ; GRELHA; MOLDE; ▣ TRAFILA; STAMPO.
ESTAMPO; BOQUILHA (P. *FREQ.*).

2. pequeno disco vazado de metal inserido nos furos de uma chapa de aço, que determina o formato da massa.

▣ (N/C)

▣ INSERTO TRAFILANTE.

▣ Trafila, italianismo adaptado.

◆ Trafilação. Extrusor de massas.

◆ Barilla; catálogos eletrônicos Landucci e Niccolai.

Ilustração: cf. *inserto trafilante e trafilata* (italiano-português).

Vasca

italianismo não-adaptado graficamente, mq. *cuba*.

**Produto final:
tipos**

Macarrão

1. nome genérico para os diversos tipos de *massas alimentícias*.

■ MASSA ALIMENTÍCIA; MASSA; PASTA.

□ MACCHERONI (DENOMINAÇÃO REGIONAL: SUL).

2. prato preparado com *massas alimentícias* e molho.

■ MACARRONADA.

□ PASTASCIUTTA.

▣ *Macarrão*. Italianismo adaptado (cf. *maccheroni*).

Definição ANVISA: “*produto obtido, exclusivamente, a partir de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum.*”

(1) No Sul e, principalmente, na região da Campânia, nome genérico para os diversos formatos de *massas alimentícias*, *longas* ou *curtas*, com ou sem furo, como os *bucatini*, *linguine*, *sedani*, *spaghetti*, *rigatoni*.

◆ Farinha de trigo comum; sêmola de trigo; farinha de trigo durum; sêmola de trigo durum.

◆ ANVISA; Houaiss; GEI; PDG.

Macarrão comum

1. *massa seca* elaborada com *farinha de trigo* e água. (ABIMA)

■ (N/C)

□ (N/C)

◆ Pasta alimentare; pasta di semola di grano duro.

◆ ABIMA.

Macarrão de sêmola

massa seca elaborada com *farinha de trigo especial*. (ABIMA)

■ MASSA DE SÊMOLA.

□ (N/C)

◆ Pasta di semola di grano duro.

◆ ABIMA.

Massa

1. mq. *empaste* (1).

2. mq. *massa alimentícia*.

Massa alimentícia

1. produto não-fermentado, industrializado ou artesanal, do *empastamento* e conseqüente *laminação* ou *extrusão/trefilação* e *secagem*, de *farinha de trigo* e água ou de *farinha de trigo*, água e ovos, confeccionado em formatos longos, médios ou pequenos, para consumo, após cocção, com molhos ou em sopas.

■ MASSA; MACARRÃO (CF.); MASSA ALIMENTÍCIA SECA; MASSA SECA; PASTA. □ PASTA; PASTA ALIMENTARE (1).

2. produto não-fermentado, de fabricação caseira, do *empastamento* manual ou mecânico; de *farinha de trigo* e ovos e, eventualmente, água e/ou gordura; cortado em formatos longos, médios ou pequenos, para consumo, após cocção, com molhos ou em sopas.

■ MASSA; MASSA FRESCA; MACARRÃO (CF.); PASTA. □ PASTA ALIMENTARE (2); PASTA FRESCA; PASTA.

▣ *Pasta*. Italianismo não-adaptado graficamente.

Definição ANVISA: “produto não fermentado, apresentado sob várias formas, recheado ou não, obtido pelo empasto, amassamento mecânico de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo integral e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum e ou farinha integral de trigo durum e ou derivados de cereais, leguminosas, raízes ou tubérculos, adicionado ou não de outros ingredientes e acompanhado ou não de temperos e ou complementos, isoladamente ou adicionados diretamente à massa”.

Macarrão. Italianismo adaptado (cf. *maccheroni*).

◆ ANVISA; GEI; I; PDG.

Massa alimentícia com ovos

massa alimentícia (1) cujo teor de colesterol por quilo de massa na base seca deve ser de no mínimo 45 g. (ANVISA)

■ MASSA COM OVOS; MACARRÃO COM OVOS. □ (N/C)

▣ Definição ANVISA: “Para o produto designado “com ovos”, deve constar, obrigatoriamente na designação, uma das seguintes expressões de acordo com a farinha de trigo utilizada: comum, sêmola ou semolina, integral, trigo durum, sêmola ou semolina de trigo durum, integral de trigo durum, seguida da expressão “com ovos”. A Massa Alimentícia ou Macarrão designado “com ovos”, obtida a partir de sêmola/semolina de trigo, pode ser, adicionalmente, designada de “Massa com Ovos””.

O *macarrão com ovos* é elaborado com a adição de três ovos por quilo de farinha. (ABIMA)

◆ *Pasta all’uovo*.

◆ ABIMA; ANVISA.

Massa alimentícia fresca

1. *massa alimentícia*, industrializada ou artesanal, produzida com: *farinha de trigo*, ovos e água; laminada ou trefilada, submetida aos processos de *secagem* parcial, de resfriamento e de *pasteurização*, cujas características devem obedecer às especificações legais.

■ MASSA FRESCA; MASSA FRESCA INDUSTRIALIZADA; MASSA ALIMENTÍCIA ÚMIDA.

□ PASTA FRESCA; PASTA ALIMENTARE FRESCA.

2. *massa alimentícia* caseira, preparada com *farinha de trigo*, ovos e, eventualmente, água e/ou gordura; trabalhada manualmente, com um rolo de macarrão ou, mecanicamente, com uma *máquina para macarrão* (2).

■ MASSA FRESCA; MASSA CASEIRA; MASSA FRESCA CASEIRA; MACARRÃO CASEIRO.

□ PASTA FRESCA; PASTA ALIMENTARE FRESCA; PASTA ALL'UOVO (2); PASTA FRESCA ALL'UOVO.

⊗ Definição ANVISA: “*massa alimentícia que pode ou não ser submetida a um processo de secagem parcial, de forma que o produto final apresente umidade máxima de 35,0% (g/100g).*” (ANVISA)

◆ Pasta fresca.

◆ ANVISA

Massa alimentícia pré-cozida

Definição ANVISA: “*produto não fermentado, apresentado sob várias formas, recheado ou não, obtido pelo empasto, amassamento mecânico, parcialmente cozido, desidratado ou não, da mistura de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo integral e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum e ou farinha integral de trigo durum e ou derivados de cereais, leguminosas, raízes ou tubérculos, adicionado ou não de outros ingredientes, acompanhado ou não de temperos e ou complementos, isoladamente ou adicionados diretamente à massa, cujo preparo necessita cozimento complementar*”.

■ (N/C)

□ (N/C)

◆ ANVISA.

Massa alimentícia seca

1. produto não-fermentado, industrializado ou artesanal, do *empastamento* e conseqüente *laminação* ou *extrusão/trefilação* e *secagem*, de *farinha de trigo* e água ou de *farinha de trigo*, água e ovos, confeccionado em formatos longos, médios ou pequenos, para consumo, após *cozção*, com molhos ou em sopas.

■ MASSA SECA; MASSA ALIMENTÍCIA (1); MACARRÃO; MASSA; PASTA.

□ PASTA.

⊗ Definição ANVISA: “*produto que durante a elaboração é submetido a processo de secagem, de forma que o produto final apresente umidade máxima de 13,0% (g/100g).*” (ANVISA)

◆ Pasta di grano duro.

◆ ANVISA.

Massa alimentícia úmida

mq. *massa alimenticia fresca* (1).

Massa curta

massa seca em formatos variados de tamanho médio, como *parafusos*, *penne*, *pipe*;

■ (N/C)

□ PASTA CORTA.

☒ Normalmente, entende-se por *massa curta* a *massa seca* industrializada. Para a *massa caseira* os diversos tipos são conhecidos pelos seus nomes próprios.

◆ ANVISA; GEI; PDG.

Massa estriada

massa seca provida de sulcos longitudinais em sua superfície, com o objetivo de reter melhor o molho.

■ MASSA CANELADA.

□ PASTA RIGATA.

◆ GEI; TRM.

Ilustrações: cf. *pasta rigata* (italiano-português).

Massa fresca

mq. *massa alimenticia fresca*.

Massa fresca aromatizada

massa fresca elaborada com acréscimo de verduras ou especiarias no momento do *empastamento* da farinha e dos ovos.

■ (N/C)

□ PASTA AROMATIZZATA (CF.).

☒ *Massa fresca* aromatizada. Sugestão de decalque para o italianismo *pasta aromatizzata*.

◆ Barilla; GEI.

Massa lisa

massa seca não-provida de sulcos longitudinais em sua superfície.

■ (N/C)

□ PASTA LISCIA.

◆ Massa estriada.

◆ GEI.

Ilustrações: cf. *pasta liscia* (italiano-português).

Massa longa

1. *massa secca* em formato alongado, cilíndrica com furo, como *bucatini* e *ziti*; cilíndrica sem furo, como *spaghetti* e *vermicelli*; ou achatadas como *tagliatelle* e *fettuccine*.

■ MASSA COMPRIDA.

□ PASTA LUNGA.

2. *massa fresca* trabalhada manualmente com o rolo de macarrão, ou por meio de *cilindros laminadores*, em formatos alongados como *tagliatelle* e *fettuccine*.

■ MASSA COMPRIDA.

□ PASTA LUNGA.

◆ Barilla; GEI; TRM.

Massa recheada

massa alimentícia caseira, artesanal ou industrializada, confeccionada com um invólucro de *folha de massa fresca* com ovos, cortada em quadrados, círculos ou triângulos, provido de recheio de carnes, queijos, peixes ou verduras simples, ou combinados entre si.

■ MASSA RECHEADA; MASSA ALIMENTÍCIA RECHEADA.

□ PASTA RIPIENA; PASTA FARCITA; PASTA FRESCA RIPIENA CON SFOGLIA ALL'UOVO.

▣ As massas recheadas recebem nomes diversos conforme as tradições regionais: *agnolini* (Lombardia); *agnolotti* (Piemonte); *anolini* (Parma e Piacenza); *tortellini* (origem disputada por Modena e Bologna) etc.

◆ Pasta fresca.

◆ Barilla; GEI; TRCA

Massa seca

mq. *massa alimentícia secca*.

Pasta

italianismo não-adaptado graficamente, mq. *massa alimentícia*.

**Produto final:
formatos**

Acini di pepe

grãos de pimenta;

massa seca para sopas em formato de grãos de pimenta.

■ (N/C)

▣ ACINO DI PEPE (CF.).

▣ *Acini di pepe*. Italianismo não-adaptado graficamente. Temos apenas dois registros da unidade lexical em português (I; PDG). Não há registro de autorização de comercialização desse produto na ANVISA. Provavelmente a unidade lexical foi registrada por influência da língua inglesa dos Estados Unidos, onde esse formato de massa é muito popular.

◆ ANVISA; De Cecco; Divella; I; PDG.

Ilustrações: cf. *acino di pepe* (italiano-português).

Agnolini

do latim *anulus* (anel) (D;G;Z), na forma diminutiva;

massa fresca recheada em formato de pequenos anéis.

■ ANHOLINI.

▣ AGNOLINO (CF.).

▣ *Agnolini*. Italianismo não-adaptado graficamente. Ocorrências simultâneas em um mesmo texto de desvios fruto de hipercorreção como *agnollini* (Es3). Registros de produtos na Anvisa “<Agnollini> de frango supercongelado Sorella Mia”, “<Agnolini> de carne Sorella mia” (Abati Richetti Ltda. Me)

Anholini. Italianismo adaptado graficamente: “<Anholini> de gado rapidamente congelado Massas Toscanelli” (Restaurante Toscanelli Ltda.)

Variiedades regionais: GEI adverte para não confundir *agnolini*, especialidade mantovana com os *anolini*, especialidade de Parma. TRCA, no entanto, apresenta as receitas *agnolini di Mantova* e *agnolini di Parma* (Emília Romanha).

◆ ANVISA; GEI; MP; TRCA.

Agnolotti

(etim. incerta) de *anelotto*, aumentativo de *anello* (anel) (G) ou de *aneghiotti*, aumentativo da forma arcaica *aneghi* (anéis) (D) ou de *agnel*, *agnello* (cordeiro) (?) (Z);

massa fresca recheada em formatos quadrados, redondos, em formato de anéis, ou de meias-luas.

■ (N/C)

▣ AGNOLOTTO (CF.); AGNELLOTTO; AGNOLÒT (PIEMONTÊS).

▣ *Agnolotti*. Italianismo não-adaptado graficamente, normalmente pronunciado conforme normas da língua portuguesa. Não há registro no *corpus* da adaptação gráfica *anholote* (s) ou *anholoti* (s), a unidade lexical está em vias de adaptação com registro do desvio *anholotti*. (TribP; lec)

Formato: Em documentos em italiano, encontramos a confecção da massa em formato de anel («*da anello accr. di anello*» (G; D; ICIF)); redondos ou retangulares («*rotondo o rettangolare*» (Z)); quadrados («*quadrati*» (MP;CA));

retangulares ou quadrados («*rettangoli o quadrati*») (MP); em formato de meia-lua («*mezzelune*») (MP) e em formato de trouxinha.

Em documentos em português, encontramos a confecção da massa em formato de “meia-lua” (I); “*formato de um capuz de monge*” (PDG).

Não há um consenso para o formato clássico da massa. O site do Piemonte (www.piemondo.it/gastronomia/ricettenonna.htm) indica a forma quadrada: «*forma quadrata classica o a mezzaluna*»; no curso “massas recheadas”, o chef Mauro Cingolani do ICIF ensina a dobrar os **agnolotti piemontesi** em formato de anel, de meia-lua e outros formatos conforme o desejo do chef.

A unidade lexical pode ser usada também para definir um tipo de formato como em: «*Ricetta di Risole: Ridotta la pasta sottilissima si riempie di marmellata o di frutta cotta e si taglia uso agnolotti, friggendoli nell'olio bollente e cospargendoli di zucchero fine.*» [grifo nosso] (www.cucina.piemonte.net). Provavelmente em formato de meia-lua.

Recheio: Criados para reaproveitamento de sobras de carnes, não têm uma receita fixa, apresentam diversas variações conforme o tipo de carne disponível, as tradições locais e a imaginação do cozinheiro. (GEI) O recheio pode ser preparado com sobras de frango ou de vitela assados, presunto cru, trufas brancas, queijo ralado, manteiga ovos, sal e pimenta. (www.piemondo.it). Os dicionários de língua geral também não apresentam um consenso quanto ao tipo de recheio: carne cozida picada («*prevale la carne cotta e tritata*») (Z); carne e verduras misturadas com queijo e farinha de rosca («*ripieno a base di carne e di verdure unite a formaggio e pangrattato*») (D); carne e outros ingredientes («*ripieno di carne e altri ingredienti*») (G)

Variedades regionais: «*agnolotti alla genovese*» (MP); «*agnolotti con la sapa – sguazzarotti*» (Vêneto) (CA); «*agnolotti sardi*» (TRCA); «*agnolotti alla napoletana*» (TRCA).

◆ ANVISA; G; GEI; I; ICIF; MP; PDG; TRCA.

Ilustrações: cf. **agnolotto** (italiano-português).

Alfabeto

alfabeto;

massa seca para sopas em formato de letras do alfabeto.

■ LETRINHAS.

☐ ALFABETO (CF.).

☒ *Letrinhas. “Massa com ovos <letrinhas>”* (Coop Plus, J. Macedo Alimentos).

◆ ANVISA; C&B; De Cecco; I.

Ilustrações: cf. **alfabeto** (italiano-português).

Anellini

mq. *argolinha*.

Anelzinho (p. freq.)

mq. *argolinha*.

Argolinha

massa seca para sopas em formato de pequenos anéis finos.

■ ANELLINI; ANELZINHO (P. FREQ.); RODINHA (P. FREQ.).

□ ANELLINO (CF.); ANELLETTO.

⊗ *Anellini*. Italianismo não-adaptado graficamente.

Argolinha. Decalque: “*Massa com ovos <argolinhas> Premiata*” (J Macedo Alimentos S/A); *anelzinho*, *rodinha*. Decalques pouco frequentes.

◆ ANVISA; De Cecco; Divella; GEI; PDG.

Ilustrações: cf. *anellino* (italiano-português).

Ave-Maria

contas do rosário;

massa seca para sopas em formato de pequenos tubos.

■ AVE MARIA.

□ AVEMMARIA (CF.); AVE MARIA; DITALINO (CF.); CORALLINO (CF.).

◆ Adria; Barilla; De Cecco; Divella; Z.



A esquerda: Massa com ovos Adria: Ave Maria.
À direita: Massa com ovos Adria: Padre Nosso.

Bavette

rebarbas; também no diminutivo, *bavettine*;

massa seca longa, de formato achatado, de aproximadamente 3 mm de largura, 1 mm de espessura e 26 cm de comprimento.

■ BAVETE (P. FREQ.).

□ BAVETTA (CF.); LINGUINA (CF.); TRENETTA (CF.).

⊗ *Bavette*. Italianismo não-adaptado graficamente: “*Numa palavra...estas deliciosissimas <Bavette>*.” (Barilla, receitas assinadas)

Bavette. Italianismo adaptado, pouco freqüente: “*Macarrão integral< bavete>*” (Macarrão EXCELSA).

Segundo GEI, *bavetta* é uma variante de *linguina*, TRM e MP não citam as *bavette*, apresentam apenas *linguine*, *linguettine* e *trenette*.

◆ ANVISA; Barilla; De Mauro; Divella; G; I; MP; Petybon; PDG; TRM.



Petybon Grano Duro: Bavette

Ilustração: cf. também *fettuccine*.

Bigoli

massa alimentícia longa artesanal ou caseira, em formato de fios arredondados de espessura superior à dos espaguetes.

■ (N/C)

▣ BIGOLO (CF.); DENOMINAÇÕES REGIONAIS.

▣ *Bigoli*. Italianismo não-adaptado graficamente: “*Massa tipo caseiro tipo <bigoli> rapidamente congelada Disila*” (Ind. e com. de produtos alim. São Miguel Ltda.)

◆ Spaghetti.

◆ ANVISA; G; GEI.

Ilustrações: cf. *bigoli* (italiano-português).

Borboleta

mq. *gravatinha*.

Bucatini

furadinhos;

massa seca longa em formato de fios, com furo central, de aproximadamente 2,5 – 3 mm de diâmetro, entre 0,98 e 1,08 mm de espessura da massa.

■ (N/C)

▣ BUCATINO (CF.); DENOMINAÇÕES REGIONAIS.

▣ *Bucatini*. Italianismo não-adaptado graficamente: “*Massa alimimenticias <bucatini> Arisco*” (Unilever Bestfoods Brasil Ltda.)

◆ Fusilli.

◆ ANVISA; Barilla; C&B; G; Gei; De Cecco; Divella; PDG.

Ilustrações: cf. *bucatino* (italiano-português).

Canelone

grandes tubos;

1. *massa alimentícia fresca*, artesanal ou caseira, em formato de tubos largos feitos com retângulos de *massa fresca* de 10 – 12 cm de comprimento, por 8 – 10 cm de largura, com recheio à base de carnes, de peixes ou de verduras com ricota, servida com molhos de tomates ou bechamel e levada ao forno para finalizar sua preparação.

■ CANELONI; CANNELLONI.

▣ CANNELLONE (CF.); DENOMINAÇÕES REGIONAIS.

2. *massa seca*, em formato de tubos largos, não-estriados, de 23 mm de diâmetro, 100 mm de comprimento e 0,9 e 1 mm de espessura, para serem recheados com compostos à base de carnes, de peixes ou de verduras com ricota, servida com molhos de tomates ou bechamel e levada ao forno para finalizar sua preparação.

■ CANELONI; CANNELLONI.

▣ CANNELLONE (CF.); DENOMINAÇÕES REGIONAIS.

▣ *Canelone (s)*. Adaptação dicionarizada. “<Canelone> *super congelado Dona Branca*” (Sanson Sebben & cia Ltda.); “<Canelones> *super congelado Só comer*” (Só Comer Comércio de Alimentos Ltda.) (240 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Caneloni. Adaptação não-dicionarizada. “<Caneloni> *de frango ao molho branco supergelado Pratika*”. (Projeta alimentos ltda.) (106 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Cannelloni. Italianismo não-adaptado graficamente. “<Cannelloni> *de ricota com espinafre supercongelado Fornarina*” (Fornello com. de alimentos ltda.) (12 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Desvio disfórico frequente: *canelloni*. “<Canelloni> *de ricota Italpasta*” (Italpasta comércio de alimentos ltda.) (28 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

◆ ANVISA; Barilla; C&B; De Cecco; Divella; GEL; I; PDG.

Ilustrações: cf. *cannellone* (italiano-português).

Capecte

geral. pl. *cappelletti*; chapeuzinho, pela sua forma, similar a um chapéu medieval com uma faixa embutida que circundava a testa e que recaía sobre um dos lados, mais alto;

massa fresca recheada em formato de anéis com recheios variados.

■ CAPELETI.

□ CAPPELLETTO (CF.); TORTELLINO.

▣ *Capelete* (s). Adaptação dicionarizada. “<Capelete> de carne e espinafre *Piatto d'oro Cica*” (Ind. Gessy Lever Ltda.) (46 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

▣ *Cappelletti*. Italianismo não-adaptado graficamente. “<Cappelletti> de carne *supergelado Zini*” (Zini distribuidora de prod. alimentícios Ltda.) (20 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

▣ *Capeleti*. Adaptação não-dicionarizada. “<Capeleti> de frango *resfriado Specialità*” (MTL – produtos alimentícios Ltda.) (19 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Desvio disfórico freqüente: *Capeletti*. “<Capeletti> de queijo e presunto *Frescarini*”. (Pillsbury Brasil Ltda.) (70 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

◆ ANVISA; Barilla; C&B; Capatti e Montanari, 1999; G; GEI; I; PDG.

Ilustrações: cf. *cappelletto* (italiano-português).

Caracóis

massa seca, curta em formato de concha de caramujo.

■ CARACOLINHO; LUMACHE; BOCA DE LEÃO.

□ LUMACA (CF.); CHIOCCIOLA.

▣ *Lumache*. Italianismo não-adaptado graficamente. “*Há uma escolha interminável de massas pequenas, sendo as mais populares penne, farfalle (borboletas ou laços), fusilli e fusilli bucati [sic] (aspirais), conchiglie (conchinhas), orichiette [sic] (orelhas), <lumache (caracóis)> e ditali (dedais). Pastina é um termo usado para pequenas formas de massa como farfallini, [sic] lumachine, stelline e ditalini*”. (www.portal.terra.com.br)

Caracóis. Decalque.

Boca de leão. (Macarrão de sêmola, Paty).

Guela (macarrão de sêmola, Paty).

◆ ANVISA; Barilla; Divella Dececco; GEI; I; PDG.



Macarrão de sêmola Paty: Boca de leão.

Concha

massa seca em formato de conchas de tamanhos diversos.

■ CONCHINHA. CONCHIGLIE. CONCHIGLIETTE. CONCHIGLIONE.

□ CONCHIGLIA (CF.).

▣ *Conchas, conchinhas*. Decalque. “*Massa tipo <conchas> aos 4 queijos supergelada Queigelo*” (Queigelo comércio de produtos alimentícios Ltda.); “*Sopa galinha com <conchinhas> Maggi*” (Nestlé Brasil Ltda.). *Conchiglie, conchigliette, conchiglione* ou *conchiglioni*. Italianismos não-adaptados graficamente, normalmente pronunciados conforme normas da língua portuguesa e adaptados morfológicamente. “<*Conchiglie*> *quatro queijos congelado Pietanza*” (Pietanza indústria e comércio de alimentos Ltda.); “<*Conchiglione*> *de queijo Boa Massa*” (Boa Massa massas alimentícias Ltda.).

◆ ANVISA; C&B; De Cecco; GEI; I; PDG.

Ilustrações: cf. *conchiglia* (italiano-português).

Corallini

coraizinhos, continhas;

massa seca para sopas em formato de pequenos tubos.

▣ AVE-MARIA; PADRE NOSSO.

▣ CORALLINO (CF.); AVEMMARIA (CF.); DITALINO (CF.); CURADDUZZA (SICÍLIA).

▣ *Corallini*. Italianismo não-adaptado.

Segundo GEI, os *corallini* são menores do que os *ditalini*. As dimensões fornecidas não comprovam essa informação.

◆ Barilla; De Cecco; Divella; GEI; I; PDG; Z.

Ilustrações: cf. *corallino* (italiano-português).

Ditalini

dedaizinhos;

massa seca para sopas em formato de pequenos tubos.

▣ (N/C)

▣ DITALINO (CF.); AVEMMARIA (CF.); CORALLINO (CF.)

▣ *Ditalini*. Italianismo não-adaptado graficamente.

◆ Barilla; De Cecco; Divella; GEI; I; PDG; Z.

Ilustrações: cf. *ditalino* (italiano-português).

Elicoidali

massa seca curta em formato de tubos estriados em padrão espiral.

▣ (N/C)

▣ ELICOIDALE (CF.); TORTIGLIONE .

▣ *Elicoidali*. Italianismo não-adaptado graficamente.

◆ Divella; I.

Ilustrações: *cf. elicoidale* (italiano-português).

Espaguete

cordõezinhos; também *espaguetinho* e *spaghettoni*;

massa seca longa, de formato cilíndrico, de 1,2–2,05 mm de diâmetro e de 26–29 cm de comprimento.

■ SPAGHETTI.

□ SPAGHETTO (CF.).

⊗ *Espaguete*. Italianismo adaptado, dicionarizado.
Spaghetti. Italianismo não-adaptado.

Segundo GEL, vários registros atestam a incerteza de denominação para esse formato de massas alimentícias. Alguns fabricantes denominam, em ordem crescente, os seguintes formatos de massas longas de formato cilíndrico: *capellini*, *spaghettini*, *spaghetti*, *vermicelli*, *vermicelloni* o *spaghettoni*.

◆ ANVISA; Barilla; G; GEL; Houaiss.

Ilustrações: *cf. spaghetti* (italiano-português).

Fetucine (p. freq.)

mq. *fettuccine*.

Fettuccine

fatiazinhas;

1. *massa seca com ovos longa*, achatada, em formato de longas tiras de aproximadamente 7–10 mm de comprimento e de 1–2 mm de espessura.

■ FETUCINE (P. FREQ.).

□ FETTUCCINA (CF.).

2. *massa alimentícia fresca* caseira ou artesanal, em formato de longas tiras, de aproximadamente 10 mm de comprimento e 2 mm de espessura.

■ FETUCINE (P. FREQ.).

□ FETTUCCINA (CF.); DENOMINAÇÕES REGIONAIS DIVERSAS; LAGANELLE E LANACHE (PUGLIA); TAGLIATELLE (NORTE); SAGNE (ABRUZZO).

⊗ *Fettuccine*. Italianismo não-adaptado graficamente. “<Fettuccine> ao gorgonzola supercongelada Tutti Pasta” (Tutti Pasta ind. com. ltda.)

Fetucine. Italianismo adaptado (pouco frequente).

Desvios disfóricos frequentes: *fetucine* (427 ocorrências em *google*; 1 ocorrência, produtos registrados ANVISA); *fettuccine* (289 ocorrências em *google*; 6 ocorrências, produtos registrados ANVISA); *fettuccini* (221 ocorrências em *google*; 2 ocorrências, produtos registrados ANVISA); *fetuccini* (164 ocorrências em *google*; 2 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

◆ ANVISA; Barilla; GEI; De Cecco; Divella.



Em cima: Petybon Grano Duro: Bavette.
Embaixo: Petybon Grano Duro: Fettuccine.

Fusile (*p. freq.*)

mq. *parafuso*.

Fusili

mq. *parafuso*.

Fusilli

mq. *parafuso*.

Gnocchetti

dim. de *gnocchi*;

massa seca curta, estriada e oca, em formato de murem.

■ (N/C)

▣ GNOCCHETTO (*CF.*); GNOCCHI PICCOLI.

▣ *Gnocchetti*. Italianismo não-adaptado graficamente.

◆ ANVISA; Barilla; I; PDG; Petybon.



Petybon Grano Duro: Gnocchetti.

Gnocchetti sardi

massa seca curta, estriada, oca, em formato afuselado.

■ (N/C)

□ GNOCCHETTI SARDI (CF.); MALLOREDDUS.

▣ *Gnocchetti sardi*. Italianismo não-adaptado graficamente.

◆ Gnocchi.

◆ ANVISA; Barilla; GEI; I; PDG.

Ilustrações: cf. *gnocchetti sardi* (italiano-português).

Gravatinha

massa seca curta em formato de pequenas gravatas-borboleta.

■ BORBOLETA; FARFALLE; FARFALE.

□ FARFALLA (CF.).

▣ *Gravatinhas; borboletas*. Decalques.

Farfalle. Italianismo não-adaptado graficamente. “<Farfalle> tipo caseiro Big” (Tip Top alimentos Ltda.).

Farfale; farfaloni. Italianismos adaptados graficamente. “Prato principal: <farfale> del burlamacco” (Casa Venitucci, GF6(70)). “<Farfaloni> Paganini” (Porto a Porto comércio importação exportação Ltda.)

◆ ANVISA; GEI; De Cecco; Divella.

Ilustrações: cf. *farfalla* (italiano-português).

Lasanha

massa alimentícia seca ou fresca, caseira, artesanal ou industrializada, em formato de largas tiras retangulares, de aproximadamente 2 a 5 cm de largura e de 10 a 15 cm de comprimento, cozidas em água e sal, dispostas em camadas em uma forma, intercaladas com molhos variados e levadas ao forno.

■ LASAGNA; LASAGNE.

▣ LASAGNA (CF.); LASAGNE; DENOMINAÇÕES REGIONAIS CONFORME SUAS DIMENSÕES.

▣ *Lasanha*. Italianismo adaptado graficamente, designa a massa e o prato: “<Lasanha> verde aos quatro queijos supergelada” (Maggi/Indus Nestlé Brasil Ltda.) (459 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Lasagna. Italianismo não-adaptado graficamente, designa a massa e o prato: “Massa alimentícia - <lasagna> pré-cozida Arisco.” (Unilever Bestfoods Brasil Ltda.) (11 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Lasagne. Italianismo não-adaptado graficamente, adaptado morfológicamente, designa o prato: “<Lasagne> supergelado Barbarico” (Barbarico Ltda.) (2 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Desvio disfórico frequente: *lasanha*. “<Lasanha> quatro queijos supergelada Carrefour” (Carrefour comércio e indústria S/A) (300 ocorrências, produtos registrados ANVISA).

Gnocchi e *lasagne* são considerados os primeiros tipos de massas alimentícias: “De Farinha nasceu Massa: mãe prolífica que, viúva, teve um filho natural chamado Nhoque (...). De seus três maridos - Camella (pau de macarrão), Granola e Torchio - tivera outros filhos. Com Camella gerara Polenta e Lasanha, esta, mãe de Torta e de Raviolo. Mas foi com Torchio que Massa gerou a flor de sua estirpe, Maccarone, do qual descende Fidelino, pai de Pestarino”. (tradução livre de trecho do poema *Della discendenza e nobiltà de macaroni* do conde Francesco de Lemene (1634-1704) publicado em Barilla, 2001:34)

◆ Anvisa; Barilla; GEL; I; PDG.

Ilustrações: cf. *lasagna* (italiano-português).

Letrinhas

pl. mq. alfabeto.

Linguine

lingüinhas;

massa seca longa, de formato achatado, de aproximadamente 3 mm de largura e 26 cm de comprimento.

■ LINGUINI.

▣ LINGUINA (CF.); BAVETTA (CF.); TRENETTA (CF.)

▣ *Linguine*. Italianismo não-adaptado graficamente. “<Linguine> al limone. (<linguine> ao limão). 4 ou 5 pessoas. Ingredientes: 400 gr. de <Linguine>. 30 gr. manteiga. óleo extra virgem de oliva (meio copo) (...)”. (www.multy.com)

Linguini. Italianismo adaptado graficamente. “<Linguim> Paganini”. (Porto a Porto comércio importação exportação Ltda.)

◆ ANVISA; Barilla; G; MP.

Ilustrações: cf. *linguina* (italiano-português).

Macarrão

nome genérico para os diversos formatos de *pasta di semola di grano duro* longa ou curta, com ou sem furo, como os *bucatini*, *linguine*, *sedani*, *spaghetti*, *rigatoni*.

■ MASSA; MASSA ALIMENTÍCIA; PASTA.

▣ MACCHERONE (CF.); PASTA ALIMENTARE.

▣ *Macarrão*. Italianismo adaptado graficamente.
Pasta. Italianismo não-adaptado graficamente.

Houaiss define: “1. *Rubrica: alimentação. massa alimenticia de origem napolitana, em forma de longos cilindros de 5 mm e 6 mm de diâmetro.* 2. *Derivação: por extensão de sentido. Rubrica: alimentação. Regionalismo: Brasil. essa massa com outros feitios e dimensões.*”

◆ Houaiss; GEI; PDG.

Nhoque

1. *massa caseira* ou artesanal, em formato de pequenos cilindros, preparados com batatas cozidas e farinha, cozidos e servidos com molhos à base de manteiga e queijo, molhos de tomates, ou molhos variados.

■ GNOCCHI.

▣ GNOCCO (CF.); DENOMINAÇÕES REGIONAIS.

2. *massa seca curta, estriada, oca*, em formato de nuvem.

■ GNOCCHETTI (CF.)

▣ GNOCCO.

▣ *Nhoque*. Italianismo adaptado.

Gnocchi. Italianismo não-adaptado graficamente: “<*Gnocchi*> recheado de queijo *Italpasta*”. (Italpasta comércio de alimentos Ltda.)

(1) *Gnocchi* e *lasagne* são considerados os primeiros tipos de *massas alimenticias*: “*De Farinha nasceu Massa: mãe prolífica que, viva, teve um filho natural chamado Nhoque (...). De seus três maridos - Camella (pau de macarrão), Gramola e Torchio - tivera outros filhos. Com Cannella gerara Polenta e Lasanha, esta, mãe de Torta e de Raviole. Mas foi com Torchio que Massa gerou a flor de sua estirpe, Maccarone, do qual descende Fidelino, pai de Pestarino*”. (tradução livre de trecho do poema *Della discendenza e nobiltà de maccaroni* do conde Francesco de Lemene (1634-1704) publicado em Barilla, 2001:34) Os *nhoques* eram feitos de farinha e água até a segunda metade do século XVIII, com a introdução da batata na cultura alimentar europeia. Em sua origem eram chamados *maccheroni*.

◆ ANVISA; Barilla; GEI; I; PDG.

Ilustrações: cf. *gnocchi* (italiano-português).

Padre nosso

contas do rosário maiores do que as *ave marias*;

massa seca para sopas em formato de pequenos tubos.

■ PADRE-NOSSO.

▣ PATERNOSTRO (CF.); CORALLINO (CF.);
 DITALINO (CF.).

◆ *Ave-maria*.

◆ *Adria*; *Divella*; *Z*.

Ilustrações: cf. *ave-maria*.

Parafuso

massa seca curta, em formato espiral.

■ FUSILLI; FUSILI; FUSILE (P. *FREQ.*);
TAGLIATELLA (P. *FREQ.*).

□ FUSILLO (CF.); DENOMINAÇÕES REGIONAIS.

▣ *Parafuso*. Decalque.

Fusilli. Italianismo não-adaptado graficamente. “*Massa alimentícia <fusilli> Arisco*” (Unilever Bestfoods Brasil Ltda.).

Fusili, fuzili. Italianismos adaptados graficamente. Podem significar também *bucatino*.

Tagliatella. Uma única ocorrência em Petybon Grano Duro.

Segundo GEI os *fusilli* não são furados, a Divella comercializa os *fusilli col buco* e a Barilla os *fusilli bucati lunghi*.

◆ ANVISA; Barilla; Dececco; Divella; GEI.



Petybon Grano Duro: fusilli



Petybon Grano Duro: tagliatella

Penne

pena;

massa seca, curta, em formato de tubos de tamanho médio e de corte oblíquo.

■ PENE; PENNA.

□ PENNA (CF.).

▣ *Penne*. Italianismo não-adaptado graficamente.

Pene. Italianismo adaptado graficamente.

Penna. Desvio disfórico, adaptação morfológica, da unidade grafada em língua italiana. “<*Penna*> com carne e espinafre e ervilhas supergelada Pasta Fredda (P.d.m. Da serra alimentação industrial ltda)”

◆ ANVISA; Barilla; GEI.

Ilustrações: cf. *penne* (italiano-português).

Pene

mq. *penne*.

Ravióli

massa fresca recheada, originária da Ligúria, em formato de pequenos quadrados ou de meia-lua, com recheios variados.

■ RAVIOLE.

▣ RAVIOLO (CF.); DENOMINAÇÕES REGIONAIS.

▣ *Ravióli*. Italianismo adaptado graficamente, dicionarizado em Houaiss. “<Ravióli> de fundo de alcachofras *Italpasta*.” (Italpasta comércio de alimentos Ltda.)

Raviole. Italianismo adaptado graficamente. “<Raviole> de carne congelado *Farinella*.” (Farinella indústria e comércio de alimentos Ltda.)

Ravioli. Desvio disfórico freqüente. “<Ravioli> tipo caseiro de carne supercongelado *Massas Rigotto*.” (Ophicina de massas Rigotto Ltda.)

◆ ANVISA; G; GEI; Houaiss.

Ilustrações: cf. *ravioli* (italiano-português).

Rodinha (p. freq.)

mq. *argolinha*.

Trenette

do dialeto genovês *trena*, passamane, galão;

massa seca alimentícia longa, de origem lígure, de formato achatado, retangular ou oval; de largura um pouco superior à *linguina*, indicada especialmente para o *pesto* genovês e para os *tocchi liguri*.

■ (N/C)

▣ TRENETTA (CF.); BAVETTA (CF.); LINGUINA (CF.).

▣ A Barilla (2001:47) informa que esse é o formato mais famoso do grupo das massas longas achatadas. Em seu catálogo podemos observar que a *trenetta* tem largura superior à *linguina*.

O *pesto genovês* é um molho cru à base de manjeriço, *pinoli*, óleo de oliva e queijo *pecorino* (queijo de leite de ovelha) amassado com pilão.

Os *tocchi liguri* são molhos genoveses considerados como uma preparação independente que pode ser acostada a qualquer tipo de massa seca, massas frescas, ou arroz.

Cf. informações enciclopédicas em *bavetta e linguina*.

◆ Bavetta; linguina.

◆ Barilla.

ITALIANO - PORTUGUÊS

| unidade lexical | campo semântico | variantes em português | variantes em italiano |
|--|-----------------|---|---|
| abburrattamento | PP | PENEIRAMENTO; PENEIRAÇÃO; PENEIRADA. | ABBURATTATURA; SETACCIATURA; STACCIATURA. |
| abburrattatura | PP | MQ. ABBURATTAMENTO. | |
| acino di pepe | F | ACINI DI PEPE. | (N/C) |
| agnello | F | MQ. AGNOLOTTO. | |
| agnolino | F | AGNOLINI; ANHOLINI. | (N/C) |
| agnolotto | F | AGNOLOTTI. | ANGELLOTTO; AGNOLÒT. |
| albero a palette | M | MQ. ALBERO ROTANTE CON PALETTE. | |
| albero ad aspi rotanti | M | MQ. ALBERO ROTANTE CON ASPI LANCEOLATI. | |
| albero rotante con aspi a forma lanceolata | M | MQ. ALBERO ROTANTE CON ASPI LANCEOLATI. | |
| albero rotante con aspi lanceolati | M | (N/C) | ALBERO AD ASPI ROTANTI; ALBERO CON ASPIA FORMA LANCEOLATA. |
| albero rotante con pale inclinate | M | MQ. ALBERO ROTANTE CON PALETTE. | |
| albero rotante con palette | M | EIXO COM PÁS GIRATÓRIAS; EIXO CENTRAL COM PÁS GIRATÓRIAS; EIXO CENTRAL COM PÁS ROTANTES; EIXO CENTRAL COM PALETAS; EIXO CENTRAL DOTADO DE ROLAMENTOS E PALETAS MÓVEIS; PÁS MISTURADORAS; BRAÇOS EM AÇO DE DESENHO HELICOIDAL ENVOLVENTES ENTRE SI; SISTEMA ROTOR DE MISTURA RÁPIDA. | ALBERO ROTANTE CON PALE INCLINATE, ALBERO A PALETTE. |
| alfabeto | F | ALFABETO; LETRINHAS. | (N/C) |
| alveografia | PP | ALVEOGRAFIA. | (N/C) |
| anelletto | F | MQ. ANELLINO. | |
| anellino | F | ARGOLINHA; ANELLINI; ANELZINHO (P. FREQ.); RODINHA (P. FREQ.). | ANELLETTO. |
| anolino | F | ANOLINI | (N/C) |
| avemmaria | F | MQ. AVEMMARIA. | |
| avemmaria | F | AVE-MARIA.; AVE MARIA. | AVEMARIA; DITALINO; CORALLINO. |
| bavetta | F | BAVETTE.; BAVETE (P. FREQ.). | LINGUINA; TRENETTA. |
| bigolo (1) | F | BIGOLI. | BIGUI (VÊNETO); BRIGOLI OU BRINGOLI (BASCHI); FICI (SIENA, TOSCANA); PINCI (MONTALCINO, TOSCANA); PINCINELLI OU PINCIRELLI (MARCHE); STRENGOZZI O STRANGOZZI (SPOLETO E FOLIGNO); UMBRICELLI (PERUGIA E ORVIETTO (ÚMBRIA)); TONNARELLI (LAZIO), STROZZAPRETI (EMÍLIA- |

| | | | |
|--------------------------|----|---|---|
| | | | ROMANHA E TODI (ÚMBRIA)). |
| bigolo (2) | F | (N/C) | BIGUI. |
| bigolo (3) | F | (N/C) | BRIGOLI OU BRINGOLI (BASCHI); PICI (SIENA, TOSCANA); PINCI (MONTALCINO, TOSCANA); PINCINELLI OU PINCIRELLI (MARCHE); STRENGOZZI OU STRANGOZZI (SPOLETO E FOLIGNO); UMBRICELLI (PERUGIA E ORVIETTO (UMBRIA)); TONNARELLI (LAZIO), STROZZAPRETI (EMÍLIA-ROMANHA E TODI (UMBRIA)). |
| bucatino | F | BUCATINI | DENOMINAÇÕES REGIONAIS. |
| calibratore | M | MQ. CILINDRO LAMINATORE. | |
| camera di compressione | M | MQ. TESTATA DI DIFFUSIONE. | |
| cannarone | F | CANNARONI | CANNERONE. |
| cannellone | F | CANELONE; CANELONI; CANNELLONI | DENOMINAÇÕES REGIONAIS. |
| cannerone | F | MQ. CANNARONI. | |
| cappellettrice | M | (N/C) | (N/C) |
| cappelletto | F | CAPELETE; CAPELETI. | TORTELLINO. |
| ceneri | PP | TEOR DE CINZAS; MATÉRIA MINERAL. | SOSTANZE MINERALI |
| centrifuga | M | CENTRIFUGA. | IMPASTATRICE CENTRIFUGA; PREIMPASTATRICE CENTRIFUGA; MISCELATORE; PREMISCELATORE. |
| chiocciola | F | MQ. LUMACA | |
| cilindro di compressione | M | CILINDRO-TRONCO; CANHÃO; CAMISA ENCANALADA. | (N/C) |
| cilindro laminatore | M | CILINDRO LAMINADOR; CABEÇOTE DE CALIBRAÇÃO; CILINDRO AUTOMÁTICO; CILINDRO CALIBRADOR; CILINDRO PARA MASSAS. | CALIBRATORE; RULLO CALIBRATORE; LAMINATOIO. |
| compressione | PP | EXTRUSÃO (2). | ESTRUSIONE.. |
| conchiglia | F | CONCHA; CONCHIGLIE. | (N/C) |
| conchiglietta | F | CONCHINHAS. | (N/C) |
| conchiglione | F | CONCHIGLIONI | (N/C) |
| contenuto proteico | PP | CONTEÚDO PROTÉICO; TEOR DE PROTEÍNAS. | (N/C) |
| corallino | F | CORALLINI; AVE-MARIA; PADRE-NOSSO. | AVEMMARIA; DITALINO; CURADDUZZA. |
| ditalino | F | DITALINI; AVE-MARIA; PADRE-NOSSO. | AVEMMARIA; CORALLINO. |
| dosatore automatico | M | DOSADOR AUTOMÁTICO. | SISTEMA DI DOSAGGIO. |
| elicoidale | F | ELICOIDALI | TORTIGLIONE. |

| | | | |
|---|----|---|--|
| essiccamento | PP | SECAGEM. | ESSICCAZIONE; PROCESSO ESSICCATIVO. |
| essiccatoio | M | SECADOR PARA MASSAS | (N/C) |
| essiccazione | PP | MQ ESSICCAMENTO. | |
| estensibilità | PP | EXTENSIBILIDADE. | (N/C) |
| estrusione | PP | EXTRUSÃO(1) E (2). | COMPRESSIONE; GRAMOLATURA. |
| estrusore (1) | M | EXTRUSOR DE MASSAS; EXTRUSOR; EXTRUSORA; MAQUINA PARA MASSA FRESCA. | PRESSA. |
| estrusore (2) | M | EXTRUSOR DE MASSAS; EXTRUSOR; EXTRUSORA. | PRESSA; GRUPPO DI COMPRESSIONE. |
| farfalla | F | GRAVATINHAS; BORBOLETA; FARFALLE; FARFALE. | (N/C) |
| farfallina | F | GRAVATINHAS. | (N/C) |
| farfallone | F | (N/C) | FIOCCONI; GALLE GENOVESI. |
| farina (1) | MP | FARINHA (1) (2) | SFARINATI (1); SFARINATI (2) (P. FREQ.). |
| farina (2) | MP | FARINHA; FARINHA DE TRIGO LATO SENSU. | SFARINATI; SFARINATI DI GRANO; FARINA DI GRANO; FARINA DI FRUMENTO; SFARINATI DI FRUMENTO (P. FREQ.). |
| farina a resa integrale | MP | MQ. FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO. | |
| farina di frumento | MP | MQ. FARINA (2); | |
| farina di frumento tenero (P. FREQ.) | MP | MQ. FARINA DI GRANO TENERO. | |
| farina di grano | MP | MA FARINA (2) | |
| farina di grano duro | MP | FARINHA DE TRIGO DURO (2) | (N/C) |
| farina di grano tenero | MP | FARINHA DE TRIGO (1); FARINHA (2). | FARINA (2); FARINA DI FRUMENTO TENERO*; SFARINATI DI GRANO TENERO*; SFARINATI DI FRUMENTO TENERO*; SEMOLA DI GRANO TENERO*; SEMOLA DI FRUMENTO TENERO*. (* = P. FREQ.) |
| farina di grano tenero tipo 0 | MP | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA. | FARINA TIPO 0 |
| farina di grano tenero tipo 00 | MP | (N/C) | FARINA TIPO 00; FARINA DI PRIMO VELO; FIOR DI FARINA. |
| farina di grano tenero tipo 1 | MP | FARINHA DE TRIGO COMUM. | FARINA TIPO 1. |
| farina di grano tenero tipo 2 | MP | FARINHA DE TRIGO COMUM | FARINA TIPO 2. |
| farina di primo velo | MP | MQ FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00. | |
| farina integrale | MP | MQ. FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO. | |
| farina integrale di grano tenero | MP | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL (1) | FARINA INTEGRALE; FARINA A RESA INTEGRALE; GRAHAM. |

| | | | |
|----------------------|----|---|--|
| farina tipo 0 | MP | MQ. FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0. | |
| farina tipo 00 | MP | MQ. FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00. | |
| farina tipo 1 | MP | MQ. FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1. | |
| farina tipo 2 | MP | MQ. FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2. | |
| fettuccina (3) | F | FETTUCCINE; FETUCINE. | DENOMINAÇÕES REGIONAIS DIVERSAS; LAGANELLE; LANACHE; TAGLIATELLE; SAGNE. |
| fettuccina (1) | F | FETTUCCINE; FETUCINE. | (N/C) |
| fior di farina | MP | MQ. FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00. | |
| formatura | PP | MQ. TRAFILAZIONE. | |
| formazione | PP | MQ. TRAFILAZIONE. | |
| frumento (1) | MP | TRIGO. | GRANO. |
| frumento (2) | MP | TRIGO; GRÃOS DE TRIGO. | GRANO. |
| frumento duro | MP | MQ. GRANO DURO. | |
| frumento tenero | MP | MQ. GRANO TENERO. | |
| fusillo | F | PARAFUSO; FUSILLI; FUSILI; FUSILE (P. FREQ.); TAGLIATELLA (P. FREQ.). | DENOMINAÇÕES REGIONAIS. |
| glutine | PP | MQ. RETICOLO GLUTINICO. | |
| glutografo brabender | PP | FARINÓGRAFO BRABENDER. | (N/C) |
| gnocchetti sardi (1) | F | GNOCCHETTI SARDI. | MALLOREDDUS. |
| gnocchetti sardi (3) | F | (N/C) | MALLOREDDUS; CACIONES; AIDOS; CRAVAOS. |
| gnocchetto (1) | F | GNOCCHETTI. | GNOCCHI PICCOLI. |
| gnocchetto (3) | F | (N/C) | GNOCCHETTI SARDI (MALLOREDDUS); CAVATIDDI (GNOCCHETTI SICILIANI); CAVATIEDDI (GNOCCHETTI PUGLIESI); OUTRAS DENOMINAÇÕES REGIONAIS. |
| gnocco (1) | F | NHOQUE; GNOCCHI. | DENOMINAÇÕES REGIONAIS. |
| gnocco (2) | F | GNOCCHETTI. | (N/C) |
| graham | MP | MQ. FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO. | |
| gramolare | PP | (N/C) | RAFFINARE. |
| gramolatura | PP | EXTRUSÃO (1). | ESTRUSIONE. |
| grano | MP | MQ. FRUMENTO. | |
| grano duro | MP | TRIGO DURUM; TRIGO DURO; GRANO DURO; TRIGO RÍO. | FRUMENTO DURO. |
| grano germinato | PP | GRÃO GERMINADO. | (N/C) |
| grano tenero | MP | TRIGO COMUM; TRIGO (2); TRIGO PANIFICÁVEL; TRIGO TENRO (P. | FRUMENTO TENERO; FARINA (2); GRANO. |

| | | | |
|-----------------------------------|----|---|---|
| | | FREQ.); TRIGO MOLE. | |
| gruppo di compressione | M | MQ. ESTRUSORE (2) | |
| impastamento (1) | PP | EMPASTAMENTO; EMPASTE. | OPERAZIONE DI IMPASTAMENTO; IMPASTO. |
| impastamento (2) | PP | EMPASTAMENTO; EMPASTE. | GRAMOLATURA; OPERAZIONE DI IMPASTAMENTO; IMPASTO. |
| impastare (1) | PP | PREPARAR A MASSA; EMPASTAR. | (N/C) |
| impastare (2) | PP | AMASSAR; SOVAR; TRABALHAR A MASSA. | GRAMOLARE (POR MEIO MECÂNICO). |
| impastatrice (1) | M | AMASSADEIRA. | MACCHINA IMPASTATRICE. |
| impastatrice (2) | M | AMASSADEIRA. | PRESSA; IMPASTATRICE PRINCIPALE. |
| impastatrice a palmole | M | (N/C) | (N/C) |
| impastatrice centrifugoa | M | MQ. CENTRIFUGA. | |
| impastatrice con movimento a mano | M | (N/C) | (N/C) |
| impastatrice con movimento motore | M | (N/C) | (N/C) |
| impastatrice principale | M | AMASSADEIRA (CF. IMPASTATRICE). | IMPASTATRICE. |
| impastatrice sottovuoto | M | (N/C) | (N/C) |
| impasto (1) | PP | MASSA; EMPASTE. | PASTA. |
| impasto (2) | PP | EMPASTAMENTO; EMPASTE. | IMPASTAMENTO; OPERAZIONE DI IMPASTAMENTO. |
| incartamento | PP | PRE-SECAGEM. | INCARTO; PREESSICCAMENTO; PREESSICCAZIONE. |
| incarto | PP | INCARTAMENTO. | |
| indice di caduta | PP | NÚMERO DE QUEDA; FALLING NUMBER. | (N/C) |
| inserto trafilante | M | TREFILA (2) | (N/C) |
| laminare | PP | LAMINAR. | (N/C) |
| laminatoio | M | MQ. CILINDRO LAMINATORE. | |
| laminazione | PP | LAMINAÇÃO. | (N/C) |
| lasagna | F | LASANHA; LASAGNA; LASAGNE. | DENOMINAÇÕES REGIONAIS CONFORME SUAS DIMENSÕES. |
| linguina | F | LINGUINE; LINGUINI. | BAVETTA; TRENETTA. |
| lumaca | F | CARACÓIS; CARACOLINHO; LUMACHE; BOCA DE LEÃO. | CHIOCCIOLA. |
| maccherone (2) | F | MACARRÃO; MASSA; MASSA | PASTA ALIMENTARE. |

| | | ALIMENTÍCIA; PASTA. | |
|---|----|--|--|
| maccherone (3) | F | (N/C) | MACCARONES (SARDENHA); MACCARRUNE (CALÁBRIA); MACCARUNI (SICÍLIA). |
| macchina impastatrice | M | MQ. IMPASTATRICE. | |
| macchina per pasta (1) | M | MÁQUINA PARA MACARRÃO. | TIRASFOGLIA. |
| macchina per pasta (2) | M | MÁQUINA PARA MACARRÃO | (N/C) |
| malloreddus | F | MQ. GNOCCHETTI SARDI. | |
| miselatore | M | MQ. CENTRIFUGA. | |
| mondatura | PP | MQ. PULITURA. | |
| niditrice | M | NINHADERA. | (N/C) |
| operazione di impastamento | PP | MQ. IMPASTAMENTO. | |
| pasta (1) | T | MQ. IMPASTO. | |
| pasta (2) | T | MQ. PASTA ALIMENTARE. | |
| pasta alimntare (1) | T | MASSA ALIMENTÍCIA; MASSA; MACARRÃO; PASTA; MASSA SECA. | PASTA. |
| pasta alimentare (2) | T | MASSA ALIMENTÍCIA; MASSA; MACARRÃO; PASTA; MASSA FRESCA. | PASTA FRESCA; PASTA. |
| pasta alimentare fresca | T | MQ. PASTA FRESCA. | |
| pasta alimentare piccola | T | MQ. PASTINA. | |
| pasta all'uovo | T | (N/C) | PASSTA ALL'UOVO SECCA. |
| pasta all'uovo secca | T | MQ. PASTA ALL'UOVO (1). | |
| pasta aromatizzata (1) | T | (N/C) | (N/C) |
| pasta aromatizzata (2) | T | MASSA FRESCA AROMATIZZATA. | (N/C) |
| pasta corta (1) | T | MASSA CURTA. | (N/C) |
| pasta corta (2) | T | (N/C) | (N/C) |
| pasta di semola di grano duro | T | (N/C) | PASTA SECCA; PASTA ESSICCATA. |
| pasta di semola integrale di grano duro | T | (N/C) | (N/C) |
| pasta di semolato di grano duro | T | (N/C) | (N/C) |

| | | | |
|--|----|---|--|
| pasta essiccata | T | MQ. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. | |
| pasta farcita | T | MQ. PASTA RIPIENA. | |
| pasta fresca (1) | T | MASSA FRESCA INDUSTRIALIZADA; MASSA ALIMENTÍCIA FRESCA; MASSA ALIMENTÍCIA ÚMIDA; MASSA FRESCA.. | PASTA ALIMENTARE FRESCA. |
| pasta fresca (2) | T | MASSA CASEIRA; MASSA FRESCA CASEIRA; MACARRÃO CASEIRO. | PASTA ALIMENTARE FRESCA; PASTA ALL'UOVO (2); PASTA FRESCA ALL'UOVO. |
| pasta fresca all'uovo | T | MQ. PASTA FRESCA (2). | |
| pasta fresca ripiena con sfoglia all'uovo | T | MQ. PASTA RIPIENA. | |
| pasta liscia | T | MASSA LISA. | (N/C) |
| pasta lunga | T | massa longa; massa comprida. | (N/C) |
| pasta per brodo | T | MQ. PASTINA. | |
| pasta per minestrone | T | CF. PASTINA. | |
| pasta rigata | T | MASSA ESTRIADA; CANELADA. | (N/C) |
| pasta ripiena | T | MASSA RECHEADA; MASSA ALIMENTÍCIA RECHEADA. | PASTA FARCITA; PASTA FRESCA RIPIENA CON SFOGLIA ALL'UOVO. |
| pasta secca | T | MQ. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. | |
| pasta speciale | T | (N/C) | (N/C) |
| pasta stabilizzata | T | (N/C) | (N/C) |
| pastina | T | MASSA PARA SOPAS; MASSINHA; PASTINA. | PASTA PER BRODO; PASTA ALIMENTARE PICCOLA. |
| pastorizzatore | M | PASTEURIZADOR. | (N/C) |
| paternostro | F | PADRE NOSSO; PADRE-NOSSO. | CORALLINI; DITALINI. |
| penna | F | FENNE; PENE; PENNA. | (N/C) |
| peso ettolitrico | PP | PESO DO HECTOLITRO. | (N/C) |
| preessiccamento | PP | MQ. INCARTAMENTO. | |
| preimpastamento | PP | MQ. PREMISCELAZIONE. | |
| preimpastatrice centrifuga | M | MQ. CENTRIFUGA. | |
| preimpasto | PP | MQ. PREMISCELAZIONE. | |
| premiscelatore | M | MQ. CENTRIFUGA. | |
| premiscelazione | PP | PRÉ-MISTURA. | PREIMPASTO; PREIMPASTAMENTO. |
| prepulitura e pulitura | PP | MQ. PULITURA. | |
| pressa (1) | M | MQ. ESTRUSORE (1) E (2). | |

| | | | |
|--------------------------------------|----|--|------------------------------------|
| pressa (2) | M | MQ. IMPASTATRICE. | |
| pressa (3) | M | MQ. TORCHIO IDRAULICO. | |
| processo essiccativo | PP | MQ. ESSICCAMENTO. | |
| proteina | PP | PROTEÍNA. | (N/C) |
| pulitura | PP | BENEFICIAMENTO; LIMPEZA; PRÉ-LIMPEZA E LIMPEZA. | MONDATURA; PREPULITURA E PULITURA. |
| qualità del glutine | PP | PROPRIEDADE DE MISTURA DA MASSA; QUALIDADE DO GLÚTEN. | (N/C) |
| qualità dell'impasto | PP | PROPRIEDADE DE EXTENSÃO DA MASSA. | (N/C) |
| quantità del glutine | PP | TEOR DE GLÚTEN; QUANTIDADE DE GLÚTEN. | (N/C) |
| raffinare | PP | MQ. GRAMOLARE. | |
| raviolatrice | M | MÁQUINA PARA PRODUÇÃO DE RAVIÓLIS MÚLTIPLA; MÁQUINA PARA RAVIÓLI. | (N/C) |
| raviolo | F | ravióli; raviole. | DENOMINAÇÕES REGIONAIS. |
| raviotortellinatrice | M | MÁQUINA PARA MASSA RECHEADA. | (N/C) |
| reticolo glutinico | PP | REDE PROTÉICA; GLÚTEN. | RETICOLO PROTEICO; GLUTINE. |
| reticolo proteico | PP | MQ. RETICOLO GLUTINICO. | |
| rinvenimento | PP | PAUSA DE RECUPERAÇÃO. | (N/C) |
| rullo calibratore | M | MQ. CILINDRO LAMINATORE. | |
| semola | MP | MQ. SEMOLA DI GRANO DURO. | |
| semola di frumento tenero (P. FREQ.) | MP | MQ. FARINA DI GRANO TENERO. | |
| semola di grano duro (1) | MP | SÊMOLA OU SEMOLINA DE TRIGO DURO; SÊMOLA OU SEMOLINA DE TRIGO DURUM. | SEMOLA. |
| semola di grano duro (2) | MP | FARINHA DE TRIGO DURUM (1). | SEMOLA. |
| semola di grano tenero (P. FREQ.) | MP | MQ. FARINA DI GRANO TENERO. | |
| semola integrale di grano duro | MP | FARINHA INTEGRAL DE TRIGO DURO. | SEMOLA INTEGRALE. |
| semolato | MP | MQ. SEMOLATO DI GRANO DURO. | |
| semolato di grano duro | MP | (N/C) | SEMOLATO. |
| semole di grano duro | MP | FARINHA DE TRIGO COMUM (1) | SEMOLA. |
| semolino | MP | (N/C) | (N/C) |

| | | | |
|---|----|--|---|
| setacciatura | PP | PENEIRAMENTO; PENEIRAÇÃO. | ABBURATTAMENTO (ESPECIALMENTE PARA A PRODUÇÃO DE FARINHA DE TRIGO); STACCIATURA. |
| sfarinati (1) | MP | FARINHA DE TRIGO <i>LATO SENSU</i> ; FARINHAS DE TRIGO. | SFARINATI DI GRANO; SFARINATI DI FRUMENTO (P. <i>FREQ.</i>); FARINA DI FRUMENTO. |
| sfarinati (2) | MP | FARINHA (1). | FARINA (1). |
| sfarinati di frumento (P. <i>FREQ.</i>) | MP | MQ. SFARINATI (1). | |
| sfarinati di frumento tenero (P. <i>FREQ.</i>) | MP | MQ. FARINA DI GRANO TENERO. | |
| sfarinati di grano | MP | MQ. SFARINATI (1). | |
| sfarinati di grano tenero (P. <i>FREQ.</i>) | MP | MQ. FARINA DI GRANO TENERO. | |
| sfoglia | T | FOLHA DE MASSA. | (N/C) |
| sfogliatrice | M | ESFOLHADEIRA; FORMADORA DE FOLHA DE MASSA. | (N/C) |
| sistema di dosaggio | M | MQ. DOSATORE AUTOMATICO. | |
| sostanze minerali | PP | MQ. CENERI. | |
| spaghetto | F | ESPAGUETE; SPAGHETTI. | (N/C) |
| stacciatura | PP | MQ SETACCIATURA. | |
| stampo | M | MQ. TRAFILA. | |
| tenacità | PP | TENACIDADE. | (N/C) |
| testata di diffusione | M | CABEÇOTE DIFUSOR. | CAMERA DI COMPRESSIONE. |
| tirasfoglia | M | MQ. MÁQUINA PER PASTA. | |
| torchio | M | PRENSA. | PRESSA. |
| torchio a vite | M | PRENSA MANUAL. | (N/C) |
| torchio idraulico | M | PRENSA HIDRAULICA. | PRESSA. |
| tortellatrice | M | MQ. TORTELLINATRICE. | |
| tortellinatrice | M | (N/C) | TORTELLATRICE |
| trabatto | M | AERADOR COM PENEIRAS VIBRATÓRIAS. | (N/C) |
| trafila | M | TREFILA (1); TRAFILA; MATRIZ; GRELHA; MOLDE; ESTAMPO; BOQUILHA (P. <i>FREQ.</i>). | STAMPO. |
| trafila circolare | M | (N/C) | (N/C) |
| trafila rettangolare | M | (N/C) | (N/C) |
| trafilatura | PP | MQ. TRAFILAZIONE. | |

| | | | |
|----------------------|----|--|--|
| trafilazione | PP | TREFILAÇÃO; EXTRUSÃO (3); CONFORMAÇÃO. | ESTRUSIONE; FORMATURA; FORMAZIONE; TRAFILATURA. |
| trenetta | F | TRENETTE. | BAVETTA; LINGUNA. |
| umidità | PP | UMIDADE; TEOR DE UMIDADE. | (N/C) |
| vasca | M | MQ. VASCA IMPASTATRICE. | |
| vasca impastatrice | M | CUBA; BACIA; RECIPIENTE; VASCA. | VASCA. |
| vasca rovesciabile | M | CUBA BASCULANTE; CUBA COM SISTEMA REBALTÁVEL; SISTEMA REBALTÁVEL DE CUBAS; CUBA REBALTÁVEL; BACIA INCLINADA; BACIA GIRATÓRIA; RECIPIENTE INCLINADO. | (N/C) |
| vite di compressione | M | CARACOL EXTRUSOR; CARACOL HELICOIDAL. | VITONE. |
| vitone | M | MQ. VITE DI COMPRESIONE. | |

PORTUGUÊS-ITALIANO

| unidade lexical | campo semântico | variantes em português | variantes em italiano |
|--|-----------------|--|--|
| acini di pepe | F | (N/C) | ACINO DI PEPE. |
| aerador com peneiras vibratórias | M | (N/C) | TRABATTO. |
| agnolini | F | ANHOLINI. | AGNOLINO. |
| agnolotti | F | (N/C) | AGNOLOTTO; AGNELLOTTO; AGNOLÒT (PIEMONTÊS). |
| alfabeto | F | LETRINHAS. | ALFABETO. |
| Alveografia | PP | (N/C) | ALVEOGRAFIA. |
| amassadeira (1) | M | IMPASTATRICE; EMPASTADEIRA; EMPASTADORA; MASSEIRA; MESCLADORA; MISTURADOR ALIMENTAR. | IMPASTATRICE; MACCHINA IMPASTATRICE. |
| amassadeira (2) | M | IMPASTATRICE; EMPASTADEIRA; EMPASTADORA; MASSEIRA; MESCLADORA; MISTURADOR ALIMENTAR. | IMPASTATRICE; PRESSA; IMPASTATRICE PRINCIPALE (CF.). |
| amassador | M | MQ. AMASSADEIRA. | |
| análise físico-química | PP | (N/C) | ANALISI FISICO-CHIMICA. |
| análise reológica | PP | (N/C) | ANALISI REOLOGICA. |
| anellini | F | MQ. ARGOLINHA. | |
| anelzinho (p. freq.) | F | ARGOLINHA. | |
| argolinha | F | ANELLINI; ANELZINHO (P. FREQ.); RODINHA (P. FREQ.). | ANELLINO; ANELLETTO. |
| ave-maria | F | AVE MARIA. | AVEMMARIA; AVEMARIA; DITALINO; CORALLINO. |
| bacia | M | MQ. CUBA. | |
| bacia giratória | M | MQ. CUBA BASCULANTE. | |
| bacia inclinada | M | MQ. CUBA BASCULANTE. | |
| bavette | F | BAVETE (P. FREQ.). | BAVETTA; LINGUINA; TRENETTA. |
| beneficiamento | PP | LIMPEZA; PRÉ-LIMPEZA E LIMPEZA. | PREPULITURA E PULITURA; MONDATURA. |
| bigoli | F | (N/C) | BIGOLO; DENOMINAÇÕES REGIONAIS. |
| borboleta | F | MQ. GRAVATINHA. | |
| Braços em aço de desenho helicoidal envolventes entre si | M | MQ. EIXO COM PÁS GIRATÓRIAS. | |

| | | | |
|-----------------------------|----|--|---|
| bucatini | F | (N/C) | BUCATINO; DENOMINAÇÕES REGIONAIS. |
| cabeçote de calibração | M | MQ. CILINDRO LAMINADOR. | |
| cabeçote difusor | M | (N/C) | TESTATA DI DIFFUSIONE; CAMERA DI COMPRESSIONE. |
| camisa encanalada | M | MQ. CILINDRO-TRONCO. | |
| canelone | F | CANELONI; CANNELONI. | CANNELLONE; DENOMINAÇÕES REGIONAIS. |
| canhão | M | MQ. CILINDRO-TRONCO. | |
| capelete | F | CAPELETL. | CAPPELLETTO; TORTELLINO. |
| caracóis | F | CARACOLINHO; LUMACHE; BOCA DE LEÃO. | LUMACA; CHIOCCIOLA. |
| centrífuga | M | (N/C) | CENTRIFUGA; IMPASTATRICE CENTRIFUGA; PREIMPASTATRICE CENTRIFUGA; MISCELATORE; PREMISCELATORE. |
| cilindro automático | M | MQ. CILINDRO LAMINADOR. | |
| cilindro calibrador | M | MQ. CILINDRO LAMINADOR. | |
| cilindro laminador | M | CABEÇOTE DE CALIBRAÇÃO; CILINDRO AUTOMÁTICO; CILINDRO CALIBRADOR; CILINDRO PARA MASSAS. | CILINDRO LAMINATORE; CALIBRATORE; RULLO CALIBRATORE; LAMINATOIO. |
| cilindro para massas | M | MQ. CILINDRO LAMINADOR. | |
| cilindro-tronco | M | CANHÃO; CAMISA ENCANALADA. | CILINDRO DI COMPRESSIONE. |
| concha | F | CONCHINHA. CONCHIGLIE. CONCHIGLIETTE. CONCHIGLIONE. | CONCHIGLIA. |
| conformação | PP | MQ. TREFILAÇÃO. | |
| conteúdo protéico | PP | TEOR DE PROTEÍNAS. | CONTENUTO PROTEICO. |
| corallini | F | AVE-MARIA; PADRE NOSSO. | CORALLINO; AVEMMARIA; DITALINO; CURADDUZZA (SICÍLIA). |
| cuba | M | BACIA; RECIPIENTE; VASCA. | VASCA IMPASTATRICE.; VASCA. |
| cuba basculante | M | CUBA COM SISTEMA REBALTÁVEL; SISTEMA REBALTÁVEL DE CUBAS; CUBA REBALTÁVEL; BACIA INCLINADA; BACIA GIRATÓRIA; RECIPIENTE INCLINADO. | VASCA ROVESCIABILE. |
| cuba com sistema rebaltável | M | MQ. CUBA BASCULANTE. | |
| cuba rebaltável | M | MQ. CUBA BASCULANTE. | |
| ditalini | F | (N/C) | DITALINO; AVEMMARIA; CORALLINO. |
| dosador | M | (N/C) | DOSATORE AUTOMÁTICO; SISTEMA DI DOSAGGIO. |

| | | | |
|--|----|---|---|
| automático | | | |
| eixo central com paletas | M | MQ. EIXO COM PÁS GIRATÓRIAS. | |
| eixo central com pás giratórias | M | MQ. EIXO COM PÁS GIRATÓRIAS. | |
| eixo central com pás rotantes | M | MQ. EIXO COM PÁS GIRATÓRIAS. | |
| eixo central dotado de rolamentos e paletas móveis | M | MQ. EIXO COM PÁS GIRATÓRIAS. | |
| eixo com pás giratórias | M | EIXO CENTRAL COM PÁS GIRATÓRIAS; EIXO CENTRAL COM PÁS ROTANTES; EIXO CENTRAL COM PALETAS; EIXO CENTRAL DOTADO DE ROLAMENTOS E PALETAS MÓVEIS. PÁS MISTURADORAS; BRAÇOS EM DESENHO HELICOIDAL ENVOLVENTES ENTRE SI; SISTEMA ROTOR DE MISTURA RÁPIDA. | ALBERO ROTANTE CON PALETTE; ALBERO ROTANTE CON PALE INCLINATE; ALBERO A PALETTE. |
| elicoidali | F | (N/C) | ELICOIDALE; TORTIGLIONE. |
| empastamento (2) | PP | EMPASTE. | GRAMOLATURA (POR MEIO MECÂNICO); IMPASTAMENTO; OPERAZIONE DI IMPASTAMENTO; IMPASTO. |
| empastadeira | M | MQ. AMASSADEIRA. | |
| empastadora | M | MQ. AMASSADEIRA. | |
| empastamento (1) | PP | EMPASTE. | IMPASTAMENTO; IMPASTO; OPERAZIONE DI IMPASTAMENTO. |
| empastar | PP | PREPARAR A MASSA. | IMPASTARE. |
| empaste (1) | PP | MASSA. | PASTA. |
| empaste (2) | PP | EMPASTAMENTO. | IMPASTAMENTO; OPERAZIONE DI IMPASTAMENTO. |
| espaguete | F | SPAGHETTI. | SPAGHETTO. |
| extensibilidade | PP | (N/C) | ESTENSIBILITA. |
| extrusão (1) | PP | (N/C) | ESTRUSIONE; GRAMOLATURA. |
| extrusão (2) | PP | (N/C) | ESTRUSIONE; COMPRESSIONE. |
| extrusão (3) | PP | TREFILAÇÃO; CONFORMAÇÃO. | TRAFILAZIONE; TRAFILATURA; FORMAZIONE. |
| extrusor | M | MQ. EXTRUSOR DE MASSAS. | |
| extrusor de massas (1) | M | EXTRUSOR; EXTRUSORA; MÁQUINA PARA MASSA FRESCA. | EXTRUSORE; PRESSA. |
| extrusor de massas (2) | M | EXTRUSOR; EXTRUSORA. | EXTRUSORE; PRESSA; GRUPPO DI COMPRESSIONE. |
| extrusora | M | MQ. EXTRUSOR DE MASSAS. | |
| falling number | PP | MQ. NÚMERO DE QUEDA. | |

| | | | |
|--------------------------------------|----|---------------------------------------|--|
| farinha (1) | MP | (N/C) | FARINA; SFARINATI (P. <i>FREQ.</i>). |
| farinha (2) | MP | FARINHA DE TRIGO. | FARINA DI GRANO TENERO; FARINA DI FRUMENTO TENERO*; SFARINATI DI GRANO TENERO*; SFARINATI DI FRUMENTO TENERO*; SEMOLA DI GRANO TENERO*; SEMOLA DI FRUMENTO TENERO* (* = P. <i>FREQ.</i>) |
| farinha de trigo (1) | MP | FARINHA (2). | FARINA DI GRANO TENERO; FARINA (2); FARINA DI FRUMENTO TENERO*; SFARINATI DI GRANO TENERO*; SFARINATI DI FRUMENTO TENERO*; SEMOLA DI GRANO TENERO*; SEMOLA DI FRUMENTO TENERO* (* = P. <i>FREQ.</i>). |
| farinha de trigo (2) | MP | FARINHA (2). | (N/C) |
| farinha de trigo (3) | MP | FARINHA DE TRIGO PARA USO INDUSTRIAL. | (N/C) |
| farinha de trigo comum | MP | (N/C) | FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 OU FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2. |
| farinha de trigo de primeira | MP | MQ. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (1). | |
| farinha de trigo duro (1) | MP | FARINHA DE TRIGO DURUM. | SEMOLA; SFARINATI DI GRANO DURO; SFARINATI DI FRUMENTO DURO (P. <i>FREQ.</i>). |
| farinha de trigo duro (2) | MP | FARINHA DE TRIGO DURUM. | FARINA DI GRANO DURO. |
| farinha de trigo durum | MP | MQ. FARINHA DE TRIGO DURO (1) E (2). | |
| farinha de trigo especial (1) | MP | FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA. | FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0. |
| farinha de trigo especial (2) | MP | SÊMOLA. | (N/C) |
| farinha de trigo integral (1) | MP | (N/C) | FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO; FARINA INTEGRALE; FARINA A RESA INTEGRALE; GRAHAM. |
| farinha de trigo <i>lato sensu</i> | MP | FARINHAS DE TRIGO. | SFARINATI; SFARINATI DI GRANO; FARINA DI GRANO; FARINA DI FRUMENTO; SFARINATI DI FRUMENTO (P. <i>FREQ.</i>). |
| farinha de trigo para uso industrial | MP | MQ. FARINHA DE TRIGO (3). | |
| farinha integral de trigo duro | MP | FARINHA INTEGRAL DE TRIGO DURUM. | SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO. |
| farinha integral de trigo durum | MP | MQ. FARINHA INTEGRAL DE TRIGO DURO. | |
| farinógrafo Brabender | PP | (N/C) | GLUTOGRAFO BRABENDER. |
| fettuccine | F | FETUCINE (P. <i>FREQ.</i>). | FETTUCCINA. |
| fetucine (p. <i>freq.</i>) | F | MQ. FETTUCCINE. | |
| fusile (p. <i>freq.</i>) | F | MQ. PARAFUSO. | |

| | | | |
|---------------------------|----|---|--|
| fusili | F | MQ. PARAFUSO. | |
| fusilli | F | MQ. PARAFUSO. | |
| glute | PP | MQ. REDE PROTÉICA. | |
| glúten | PP | MQ. REDE PROTÉICA. | |
| gnocchetti | F | (N/C) | GNOCCHETTO; GNOCCHI PICCOLI |
| gnocchetti sardi | F | (N/C) | GNOCCHETTI SARDI; MALLOREDDUS. |
| gramola | M | (N/C) | GRAMOLA; GRAMOLATRICE. |
| grano duro | MP | MQ. TRIGO DURUM. | |
| grão germinado | PP | (N/C) | GRANO GERMINATO. |
| gravatinha | F | BORBOLETA; FARFALLE; FARFALE. | FARFALLA. |
| laminação | PP | (N/C) | LAMINAZIONE. |
| laminar | PP | (N/C) | LAMINARE. |
| lasanha | F | LASAGNA; LASAGNE. | LASAGNA; LASAGNE; DENOMINAÇÕES REGIONAIS. |
| letrinhas | F | MQ. ALFABETO. | |
| limpeza | PP | MQ. BENEFICIAMENTO. | |
| linguine | F | LINGUINI | LINGUINA; BAVETTA; TRENETTA. |
| macarrão | F | MASSA; MASSA ALIMENTÍCIA; PASTA. | MACCHERONE; PASTA ALIMENTARE. |
| macarrão (1) | T | MASSA ALIMENTÍCIA; MASSA; PASTA. | MACCHERONI (DENOMINAÇÃO REGIONAL: SUL). |
| macarrão (2) | T | MACARRONADA. | PASTASCIUTTA. |
| macarrão comum | T | (N/C) | (N/C) |
| macarrão de sêmola | T | MASSA DE SÊMOLA. | (N/C) |
| máquina para macarrão | M | (N/C) | MACCHINA PER PASTA. |
| máquina para macarrão (1) | M | (N/C) | MACCHINA PER PASTA; TIRASFOGLIA. |
| máquina para massa fresca | M | MQ. EXTRUSOR DE MASSAS (1). | |
| massa (1) | T | MQ. EMPASTE. | |
| massa (2) | T | MQ. MASSA ALIMENTÍCIA. | |
| massa alimentícia (1) | T | MASSA; MACARRÃO; MASSA ALIMENTÍCIA SECA; MASSA SECA; PASTA. | PASTA; PASTA ALIMENTARE (1). |
| massa alimentícia (2) | T | MASSA; MASSA FRESCA; MACARRÃO; PASTA. | PASTA ALIMENTARE (2); PASTA FRESCA; PASTA. |

| | | | |
|------------------------------|----|---|---|
| massa alimentícia com ovos | T | MASSA COM OVOS; MACARRÃO COM OVOS. | (N/C) |
| massa alimentícia fresca (1) | T | MASSA FRESCA; MASSA FRESCA INDUSTRIALIZADA; MASSA ALIMENTÍCIA ÚMIDA. | PASTA FRESCA; PASTA ALIMENTARE FRESCA. |
| massa alimentícia fresca (2) | T | MASSA FRESCA; MASSA CASEIRA; MASSA FRESCA CASEIRA; MACARRÃO CASEIRO. | PASTA FRESCA; PASTA ALIMENTARE FRESCA; PASTA ALL'UOVO (2); PASTA FRESCA ALL'UOVO. |
| massa alimentícia pré-cozida | T | (N/C) | (N/C) |
| massa alimentícia seca | T | MASSA SECA; MASSA ALIMENTÍCIA (1); MACARRÃO; PASTA. | PASTA. |
| massa alimentícia úmida | T | MQ. MASSA ALIMENTÍCIA FRESCA (1). | |
| massa curta | T | (N/C) | PASTA CORTA. |
| massa estriada | T | MASSA CANELADA. | PASTA RIGATA. |
| massa fresca | T | MQ. MASSA ALIMENTÍCIA FRESCA. | |
| massa fresca aromatizada | T | (N/C) | PASTA AROMATIZZATA. |
| massa lisa | T | (N/C) | PASTA LISCIA. |
| massa longa | T | MASSA COMPRIDA. | PASTA LUNGA. |
| massa recheada | T | MASSA RECHEADA; MASSA ALIMENTÍCIA RECHEADA. | PASTA RIPIENA; PASTA FARCITA; PASTA FRESCA RIPIENA CON SFOGLIA ALL'UOVO. |
| massa seca | T | MQ. MASSA ALIMENTÍCIA SECA. | |
| masseira | M | MQ. AMASSADEIRA. | |
| matéria mineral | PP | MQ. TEOR DE CINZAS. | |
| mescladora | M | MQ. AMASSADEIRA. | |
| misturador alimentar | M | MQ. AMASSADEIRA. | |
| nhoque (1) | F | GNOCCHI. | GNOCOCCO; DENOMINAÇÕES REGIONAIS. |
| nhoque (2) | F | GNOCCHETTI. | GNOCOCCO. |
| ninhadeira | M | NINHADEIRA. | NIDITRICE. |
| número de queda | PP | FALLING NUMBER. | ÍNDICE DI CADUTA. |
| padre nosso | F | PADRE-NOSSO. | PATERNOSTRO; CORALLINO; DITALINO |
| parafuso | F | FUSILLI; FUSILI; FUSILE (P. <i>FREQ.</i>); TAGLIATELLA (P. <i>FREQ.</i>). | FUSILLO; DENOMINAÇÕES REGIONAIS. |

| | | | |
|----------------------------------|----|---|--|
| pás misturadoras | M | MQ. EIXO COM PAS GIRATÓRIAS. | |
| pasta | T | MQ. MASSA ALIMENTÍCIA. | |
| pasteurizador | M | (N/C) | PASTORIZZATORE. |
| pausa de recuperação | PP | (N/C) | RINVENIMENTO. |
| pene | F | MQ. PENNE. | |
| peneiração | PP | MQ. PENEIRAMENTO. | |
| peneirada | PP | MQ. PENEIRAMENTO. | |
| peneiramento | PP | PENEIRAÇÃO; PENEIRADA. | ABBURATAMENTO; SETACCIATURA. |
| penne | F | PENE; PENNA. | PENNA. |
| peso do hectolitro | PP | (N/C) | PESO ETTOLITRICO. |
| pré-limpeza | PP | MQ. BENEFICIAMENTO. | |
| pré-mistura | PP | (N/C) | PREMISCELAZIONE; PREIMPASTO; PREIMPASTAMENTO. |
| pré-secagem | PP | (N/C) | INCARTAMENTO; INCARTO; PRESSICCAMENTO; PRESSICCAZIONE. |
| propriedade de extensão da massa | PP | (N/C) | QUALITÀ DELL'IMPASTO. |
| propriedade de mistura da massa | PP | QUALIDADE DO GLÚTEN. | QUALITÀ DEL GLUTINE. |
| proteína | PP | (N/C) | PROTEINA. |
| qualidade do glúten | PP | MQ. PROPRIEDADE DE MISTURA DA MASSA. | |
| ravióli | F | RAVIOLE. | RAVIOLO; DENOMINAÇÕES REGIONAIS. |
| recipiente | M | MQ. CUBA. | |
| recipiente inclinado | M | MQ. CUBA BASCULANTE. | |
| rede protéica | PP | GLÚTEN; GLUTE. | RETICOLO GLUTINICO; RETICOLO PROTEICO; GLUTINE. |
| rodinha | F | MQ. ARGOLINHA. | |
| secador para massas | M | (N/C) | ESSICCATOIO. |
| secagem | PP | (N/C) | ESSICCAMENTO; ESSICCAZIONE; PROCESSO ESSICCATIVO. |
| sêmola | MP | MQ. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (2). | |
| sêmola de trigo duro | MP | SEMOLINA DE TRIGO DURO; SÊMOLA DE TRIGO DURUM; SEMOLINA DE TRIGO DURUM; | SEMOLA DI GRANO DURO; SEMOLA. |

| | | | |
|---------------------------------|----|---|---|
| | | SEMOLA DE GRÃO DURO. | |
| sêmola de trigo durum | MP | MQ. SÊMOLA DE TRIGO DURUM. | |
| semolina de trigo duro | MP | MQ. SÊMOLA DE TRIGO DURO. | |
| semolina de trigo durum | MP | MQ. SÊMOLA DE TRIGO DURO. | |
| sistema rebaltável de cubas | M | MQ. CUBA BASCULANTE. | |
| sistema rotor de mistura rápida | M | EIXO COM PÁS GIRATÓRIAS. | |
| tenacidade | PP | (N/C) | TÉNACITÀ. |
| teor de cinzas | PP | MATÉRIA MINERAL. | CENERI; SOSTANZE MINERALI. |
| teor de glúten | PP | (N/C) | QUANTITÀ DEL GLUTINE. |
| teor de proteínas | PP | MQ. CONTEÚDO PROTÉICO. | |
| teor de umidade | PP | MQ. UMIDADE. | |
| trefila (1) | M | TRAFILA; MATRIZ; GRELHA; MOLDE; ESTAMPO; BOQUILHA (P. FREQ.). | TRAFILA; STAMPO. |
| trefila (2) | M | (N/C) | INSERTO TRAFILANTE. |
| trefilação | PP | EXTRUSÃO (3); CONFORMAÇÃO. | ESTRUSIONE; FORMATURA; FORMAZIONE; TRAFILATURA. |
| trenette | F | (N/C) | TRENETTA; BAVETTA; LINGUINA. |
| trigo (1) | MP | (N/C) | FRUMENTO; GRANO. |
| trigo (2) | MP | GRÃOS DE TRIGO. | FRUMENTO; GRANO. |
| trigo "soft" | MP | MQ. TRIGO BRANDO. | |
| trigo brando | MP | TRIGO "SOFT". | (N/C) |
| trigo comum | MP | TRIGO (2); TRIGO PANIFICÁVEL; TRIGO TENRO (P. FREQ.); TRIGO MOLE. | GRANO TENERO (CF.); FRUMENTO TENERO. |
| trigo duro | MP | MQ. TRIGO DURUM. | |
| trigo durum | MP | TRIGO DURO; GRANO DURO; TRIGO PARA MACARRÃO; TRIGO RIO. | GRANO DURO (CF.); FRUMENTO DURO. |
| trigo melhorador | MP | (N/C) | (N/C) |
| trigo mole | MP | MQ. TRIGO COMUM. | |
| trigo panificável | MP | MQ. TRIGO COMUM. | |
| trigo pão | MP | (N/C) | (N/C) |

| | | | |
|---------------------|----|------------------|----------|
| trigo para macarrão | MP | MQ. TRIGO DURUM | |
| trigo rijo | MP | MQ. TRIGO DURUM | |
| trigo tenro | MP | MQ. TRIGO COMUM | |
| umidade | PP | TEOR DE UMIDADE. | UMIDITÁ. |
| vasca | M | MQ. CUBA. | |

13. CONCLUSÃO

A área da gastronomia registra um grande número de estrangeirismos, não apenas de origem italiana, mas também provenientes de intercâmbio cultural com vários povos. São estrangeirismos que traduzem ingredientes, modos de preparo, sabores e aromas de outras culturas.

Há dois recortes históricos possíveis para o estudo dos italianismos na língua portuguesa. O primeiro, relativo aos italianismos provenientes do contato íntimo entre imigrantes e brasileiros, remonta às duas correntes migratórias de italianos para o Brasil (final do séc. XIX e início do séc. XX). O segundo, referente aos italianismos introduzidos mais recentemente, é fruto da abertura do mercado brasileiro aos produtos estrangeiros.

Observamos italianismos em três grupos de falantes: no português falado pela maioria da população, inclusive entre não-descendentes de italianos; no português usado pelos restaurantes, registro de receitas e nome de produtos; no português falado pelos brasileiros descendentes de italianos.

O primeiro grupo revela os italianismos presentes na língua geral. O segundo revela que há italianismos utilizados por uma questão de *marketing* ou *status* em determinadas áreas e subáreas econômicas e de serviços. O terceiro é o registro da memória dos imigrantes e de seus descendentes.

A terminologia gastronômica está presente nos três segmentos. Há italianismos dicionarizados, como *brócolis*, que entraram no nosso e em outros idiomas e que não são mais sentidos como estrangeirismos pelos falantes. Outros, podem ser observados, a cada semana, nos jornais e revistas. Algumas dessas novas unidades lexicais da língua

italiana passam a incorporar o acervo terminológico gastronômico e são, aos poucos, adaptadas lingüística e extralingüisticamente ao português brasileiro e reconhecidas pelos profissionais da área e pelo público. Nesse grupo há palavras menos frequentes, geralmente usadas por “conhecedores”. São palavras não-adaptadas como **bresaola**, **chitarrine**, **sfogliatti**. Outras, fruto da necessidade de inovação lexical, são empregadas para chamar a atenção do público, aguçando sua curiosidade ao novo prato ou ao novo ingrediente e logo desaparecem para serem substituídas por outra novidade.

As palavras trazidas pelos imigrantes merecem um estudo específico. Formam um acervo lexical particular que revela a história de imigrantes provenientes de diversas regiões, cuja língua principal era o dialeto. Esse acervo mantém-se ainda como um código familiar de reconhecimento. Os depoimentos são documentos da linguagem emotiva que refletem a passagem de uma cultura a outra. O desejo de registrar a memória culinária explica o grande número de livros de receitas publicados por amadores.

Após o levantamento dos italianismos encontrados nos *corpora* organizamos as unidades lexicais em campos semânticos:

a. Restaurantes: foram reunidos termos que designam tipos de restaurantes italianos, como *bruschetaria*, *caffè*, *cantina*, *trattoria* etc. e seus derivados, como *cantina napolitana à moda italiana*, *casa de bruschetta*, *espírito cantineiro* etc. (31,10¹)

b. Massas: formatos das massas secas ou frescas, como *agnolotti*, *aguinlotte*, *anolotti*, *cavatappi* etc. (323,75)

¹ O primeiro número refere-se ao total de ocorrências no qual foram computados todos os significantes. O segundo número corresponde ao número de ocorrências relativas ao significado. Significantes diversos relativos a um mesmo significado foram considerados como uma ocorrência. Esses dados compõem as

- c. Molhos:** molhos que acompanham as massas, como *all'arrabiatta, ao limoni, ao triplo burro, molho ao fungui seco, salsa de tomate* etc. (74,36)
- d. Carnes:** nomes de cortes de carnes e pratos feitos com carnes de diversos animais, como *abbacchio, almôndegas, bisteca, brajola, cotechino, involtino, saltimbocca, stinco, vitello* etc. (59, 29)
- e. Frios:** frios diversos, como *alessandri, pancetta, presunto cru de parma, prosciutto, salame tipo italiano* etc. (22,7)
- f. Peixes:** peixes e frutos do mar como *alice, bottarga, trota, vôngoles* etc. (24, 17)
- g. Cogumelos:** devido ao grande número de ocorrências de termos como *cèpe, cogumelos, funghi, funghis, fungho, fungui, porcini, tartufo* etc., foi aberto um quadro para registrá-los. (34, 6)
- h. Queijos:** como *asiago, belpaese, bitto, grana padano, mozzarella, mozzarella, mozzarella, mussarela, muzzarela* etc. (47, 19)
- i. Vegetais:** verduras e ervas aromáticas, como *alface romana, basilico, beterraba Chioggia, brócoli, fagioli, fajoli, radicchio* etc. (41,19)
- j. Frutas:** como *bergamota, bonarda, limão siciliano, uva-Itália* etc. (12, 9)
- k. Bebidas:** como *aleatico, cappuccino, Campari, coquetel siciliano, spumante* etc. (53, 29)
- l. Sobremesas:** como *amaretti, ciambella, massa frolla, savoiardi, tozzetti, zeppole di San Giuseppe* etc. (89, 57)

m. Pães: como *ciabatta*, *ciabatas*, *pão italiano*, *rosetta* etc. (9, 4)

n. Pizzas: foram registrados os nomes de pizzas, nomes fantasia de origem italiana ou não, como *avanzare*, *bersagliere*, *castelões*, *del capo*, *Dona Marta*, *Fabulosa*, *omertà*, *raggi di sole*; com os ingredientes em italiano ou não: *alici*, *caprese*, *quattro formaggi*, *quattro formaggio*, *zucchini*; outros mantêm os nomes tradicionais das pizzas italianas, adaptados ou não como *margherita*, *marguerita*, *mozzarella*, *napolitana* etc. (88)

o. Outros: expressões e outros tipos de ingredientes como *arroz arbório*, *arroz vialone nanno*, *bagna cauda*, *ciucciare*, *mangia che ti fa bene*, *minestra*, *minestrone*, *óleo de oliva*, *olio di oliva*, *polenta*, *risotto*, *zafferano* etc. (203)

p. Pratos: este campo registra a grande variedade de interferências entre a língua portuguesa e a língua italiana no campo da gastronomia: *badejo al pescatore*, *banana à milanesa*, *batatinhas grisetti*, *beiruth italiano*, *bufê estate*, *camarão ao pesto leve e algas*, *cappelletti em brodo*, *cappelletti verdes de roquefort e caju*, *carpaccio de frutas*, *carpaccio de pupunha*, *espaguete ao sugo*, *fetuccine Bolognese*, *insalata di fajoli*, *lasanha de bacalhau* etc. (664)

Na análise das unidades lexicais, observamos que algumas foram conservadas na forma original italiana como, por exemplo, *al dente*, *bavette*, *pizza*, *polenta*. Todos os termos sofreram adaptação fonética, mesmo aqueles que não foram adaptados graficamente, como por exemplo, *conchiglione*, normalmente pronunciado conforme normas da língua portuguesa.

Há termos dialetais como, por exemplo, *bigoli*, formato de massa alimentícia típica do Vêneto e, com preparação diversa, típica de algumas regiões da Itália central; *radici*, forma dialetal vêneta para *radicchio* etc.

A maioria dos termos sofre adaptação morfossintática, principalmente de número e gênero. As massas alimentícias que, em italiano, têm a forma singular para designar a unidade (*spaghetto*) e a forma plural para designar o conjunto de unidades que formam o prato (*spaghetti alla carbonara*), são adaptadas para o português a partir da forma plural. Algumas unidades recebem a marca -s do plural em português (*espaguete/s*); outras são registradas apenas no singular como em “*Agnolotti tipo caseiro de carne supercongelado Massas Rigotto*” (Ophicina de Massas Rigotto Ltda.) [grifos nossos]. Há também hesitação quanto ao gênero de algumas unidades lexicais, como *agnolotti*, masculino plural em italiano, registrado, em português, como feminino singular em “*Agnolotti de ricota pre-cozida e supergelada Bom apetite*” (Cefri-Armacenagem Frigorif. e Agroind. Ltda.) [grifos nossos].

Algumas unidades lexicais têm um correspondente em língua portuguesa não derivado do italiano como, por exemplo, *almôndega* e *polpetta*, *cogumelos* e *funghi*, *massa* e *pasta*. Nesse caso, temos termos concorrentes. Os italianismos prevalecem quando se deseja remeter à realidade gastronômica italiana.

Algumas unidades lexicais apresentaram uma extensão (alteração) de significados em relação ao italiano. *Salsicha* é um italianismo dicionarizado, fruto de uma adaptação semântica do italiano *salsiccia*. *Salsiccia* é o tipo de embutido que, em português, denominamos *lingüiça*.

Algumas unidades lexicais geraram derivados em português como, por exemplo, **espírito cantineiro, lazanharia, nhoqueira, risoteria.**

Algumas unidades lexicais já apresentam um alto grau de adaptação na língua portuguesa e são utilizadas para traduzir pratos ou ingredientes em outras línguas como, por exemplo: “o *Hiayashi Lamén* (espécie de **macarrão gelado com salada**)” (GF2(80)); “o *chich barak* (**raviólis cozidos no iogurte**)”. [grifos nossos] (KIBE KIBE em GF7(73) e GF4(80))

Observamos, em alguns casos, um retorno à utilização dos termos na forma original. Em alguns cardápios de restaurantes, do uso da palavra adaptada para o português passou-se, novamente, ao italiano. É o caso de *espaguete* e *spaghetti*; *nhoque* e *gnocchi*.

Em GF6(76), temos: “*NAPOLEONE. Prato principal: carré de cordeiro c/ nhoque*”; em GF10(78): “*NAPOLEONE. Prato principal: carré de cordeiro c/ gnocchi*” [grifos nossos]. O texto é exatamente o mesmo, houve apenas a mudança do uso da palavra adaptada para a palavra original; em GF16 e 17 temos, novamente, “*carré de cordeiro c/ nhoque*”.

São freqüentes, nos documentos de divulgação, unidades lexicais em fase de adaptação como *funghi* (registros: **fungui, funguis, funghis**) e **aceto balsâmico**.

Muitas unidades lexicais não apresentam uniformidade nas adaptações e revelam adaptações fora dos padrões da norma da língua portuguesa como *anholotti*, *espagueti*, *inhoque*, *lzanha*.

Outros desvios freqüentes foram observados:

1. desvios da forma lexicalizada em italiano – *capuccino* (PDG(85)); *dois formadio* (PizzPe); *fuzili* (Buc); *radichio* (GF2(80)); *tiramissu* (GF8(61)); *zambaione* (ccc); FoE1(7));

2. grafia híbrida – *anholotti* (TribP); *bolognesa* (PP); *capelette* (Bot); *conchilione* (Br); *Escuola di Cucina* (Folha2); *escaloppine* (GF18(78)); *espaguetti* (VP); *farfalhe* (TribP); *mozzarella* (FoG6; Co); *muzzarella* (PP); *radicchio* (Bot); *tagliateli* (GF12(73); GF17(75));

3. hipercorreção – *bracciola* (O; GF7(71)); *fettuccinni* (GF11(78)); *laghanelle* (I; GF10(74)); *marsalla* (GF4(77)); *parmeggiana* (Fre); *parmiggiana* (DB); *riccota* (Buca).

Há uma tendência para a manutenção das consoantes duplas ou para criá-las onde não existem. Esta tendência é percebida também pelo público e pelos jornalistas especializados em gastronomia, como verificamos na crítica em FoG3: “*VILLA OLIMPIA* (por sinal, mais um que adere à moda cafona de colocar letras duplas para ‘parecer mais elegante’)”.

Enfim, a própria adjetivação *italiano/a*, escolhida pelos proprietários de restaurantes para nomear seus estabelecimentos ou pratos (ex. *GIACOMO*, *CUCINA ITALIANA*; *PANINO GIUSTO*, *LANCHES TÍPICOS ITALIANOS* (...)) revelam uma restrição semântica do adjetivo, considerando típico italiano o uso de alguns ingredientes como *massas*, *molhos de tomates*, *queijos*, *tomates secos* etc. Dessa forma, são perdidos todos os traços culturais do sistema alimentar, culinário e do ritual italiano, como, por exemplo, a seqüência de pratos normalmente respeitada de um *primo* e de um *secondo piatto*. A adaptação ao sistema alimentar brasileiro (prato único) revela-se na

definição de molhos, massas e saladas como guarnições ou acompanhamentos. Exemplo: em *GIACOMO – CUCINA ITALIANA*, temos uma seleção de grelhados que podem ser acompanhados por uma das seguintes guarnições: “*insalata Giacomo, Ceasar’s, carpaccio, risoto à milanesa, al funghi (sic), gorgonzola, legumes ao vapor, batatas fritas, penne, fettuccine, fusilli, spaghetti, gnocchi*”. Na tradição italiana, como guarnição para a carne (*contorno*) poderíamos sugerir os *funghi*, os legumes ou as batatas. A salada seria servida depois do prato de carne, o risoto e os pratos de massa seriam servidos antes dele.

Na culinária, o conceito de arte está sempre presente nas definições e a criação lexical é, muitas vezes, vista pelo criador ou divulgador do prato como um direito à fantasia. Come-se também com os ouvidos; portanto, o nome do prato torna-se um “tempero” adicional.

A tendência de afirmação da gastronomia como arte e ciência não é um fenômeno recente e continua a gerar movimentos. A *Revista da Folha* de 5 de maio de 2002 traz como reportagem de capa a matéria: “*Cozinheiro não, ‘foodie’: (...) a expressão não é nova na Inglaterra onde foi criada nos anos 80 pela dupla de escritores-cronistas Paul Levy e Ann Barr -, mas no Brasil ela veio a reboque de um ‘boom’ no mercado gastronômico e da crescente legião de alquimistas culinários. (...) A maioria dos ‘foodies’ intelectualiza seu hobby.*” (*Revista da Folha*, nº 518) A reportagem enfatiza a vasta biblioteca gastronômica reunida pelos “foodies”, “*na qual não pode faltar um Larousse Gastronomique*” (idem). Podemos, portanto, afirmar com Maria Aparecida Barbosa, que “*(...) dessa forma, uma ciência ou tecnologia vão constituindo-se e delimitando-se como tais, no processo histórico de acumulação e transformação do conhecimento, à medida que, simultaneamente, se vão delimitando o*

seu objeto formal, os métodos e técnicas de análise e descrição desse mesmo objeto e à medida que, igualmente, se vai consolidando a sua metalinguagem.” (Barbosa, SBPL-7: 28)

A dificuldade de se estabelecer equivalentes às unidades lexicais em língua portuguesa reside no fato de serem termos, isto é, apesar de, na língua geral serem bastante conhecidos pelos usuários italianos, sua definição, regida por lei, exige um cuidado na tradução para que não haja problemas legais. Uma definição inadequada pode criar uma falsa interpretação da lei. Na Itália, além da legislação para produção de farinha e de massas alimentícias, há, também, leis para a fabricação de pão e *grissini*.

Consideramos que a substituição de uma unidade lexical em língua italiana pelo equivalente em língua portuguesa deve obedecer aos seguintes critérios:

correspondência entre os fatos extralingüísticos;

correspondência entre os traços distintivos funcionais.

A *pasta di semola di grano duro*, citada a título de exemplo, é uma unidade lexical complexa que denomina um produto, uma unidade no mundo extralingüístico. A decomposição da unidade lexical complexa nos revela, pela sua transparência, os elementos que formam esse produto: *semola*, produto do *grano duro*. Não é possível decompor o produto nesses elementos sem que ele perca sua identidade. Não existe em língua portuguesa uma unidade lexical que corresponda ao conjunto de traços semânticos da unidade lexical em língua italiana e, portanto, não podemos considerar o decalque da unidade lexical, *massa de sêmola de trigo duro*, como a unidade lexical correspondente.

Já a etapa de normalização de uma unidade lexical, como o correspondente a *pasta di semola di grano duro*, constitui um trabalho para terminógrafos e tradutores, para os quais esperamos que nossas reflexões ao longo deste trabalho contribuam para uma eventual decisão.

No caso da tradução ou adaptação, observamos que a palavra, na língua-fonte, corresponde ou traduz, no sentido *lato*, um elemento da experiência histórica dessa língua. Principalmente no caso do léxico alimentar, as palavras codificam também sabores, ingredientes, rituais, superstições e cheiros da realidade extralingüística da língua-fonte. Ao entrarem para a língua receptora, serão decodificadas por falantes que possuem outras experiências históricas e outro acervo cultural e que muitas vezes não têm, no registro da memória, alguns cheiros, sabores e ingredientes. Gráficamente temos:

| LÍNGUA FONTE | | LÍNGUA RECEPTORA |
|--------------------|---|-----------------------------------|
| Termo ₁ | → | ∅ |
| Termo ₂ | → | T ₂ |
| Termo ₃ | → | T ₃ , T ₃ " |

O primeiro caso corresponde à tipologia de empréstimo em que o signo todo (significado, conteúdo e fato cultural) é transferido da língua-fonte para a língua receptora, que não tem em seu acervo lingüístico e cultural um referencial para esse termo.

No segundo e no terceiro casos, o signo todo (significado, conteúdo e fato cultural) é transferido da língua-fonte para a língua receptora, que já tem outros termos para designar o todo ou as partes do conteúdo extralingüístico do signo.

Em todos os casos, no processo de transferência, traços da realidade extralingüística codificada pelo signo original serão perdidos ou substituídos por elementos da língua receptora, criando-se um novo signo lingüístico.

O nome do prato, muitas vezes, ultrapassa a simples ligação com a sua definição. Afinal, o que é mais gostoso? Comer um *espaguete ao sugo* ou “uma massa cozida à base de água, farinha e ovos, em forma de cordõezinhos, com tomates amassados, sal, cebolas e temperos?”

Retomando a hipótese inicial (p.4) de que os termos, trazidos pelos imigrantes, permaneceram apenas para designar pratos ou ingredientes que não possuíam um nome correspondente em nossa língua, e que, com o fim do ciclo da imigração italiana, cessaria também a entrada desses italianismos, podemos concluir que a gastronomia italiana continua a contribuir com unidades lexicais para o enriquecimento do léxico do português da cidade de São Paulo. As unidades lexicais que remetem aos primeiros imigrantes permanecem como um registro da memória e história da cidade. As novas unidades lexicais conferem uma nova ótica sobre o modo como os falantes da língua portuguesa vêem a Itália. E correspondem à imagem que a Itália espera transmitir ao mundo.

A escolha lexical proporciona-nos essa liberdade: além de degustar, pelo sentido do paladar, o prato, e cada um dos seus ingredientes – isolados ou combinados, originais

ou adaptados –, degustamos, pelo sentido da audição, toda a carga semântica transmitida pela denominação desse prato.

11. BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

1. LEXICOLOGIA

1. ALVES, Ieda Maria. "A integração dos neologismos por empréstimo ao léxico português". In *ALFA*, São Paulo: 1984, p. 119-126.
2. ALVES, Ieda Maria. *Neologismo – criação lexical*. São Paulo: Ática, 1990.
3. ALVES, Ieda Maria. *A constituição da normalização terminológica no Brasil*. Cadernos de Terminologia. Nº 01. São Paulo: Centro Interdepartamental de Tradução e Terminologia, FFLCH/USP, 1996.
4. ALVES, Ieda Maria. "O conceito de neologia: da descrição lexical à planificação lingüística". In *ALFA*. São Paulo: 1996, p11-15.
5. ALVES, Ieda Maria. "Neologia e terminologia". In *Terminologia no Brasil*. União Latina: Número especial nº 3, 1998.
6. ALVES, Ieda Maria. "A delimitação da unidade lexical nas línguas de especialidade" In BASÍLIO, Margarida (org.). In *Palavra*. Volume temático I. A delimitação de unidades lexicais. Série Linguagem. Rio de Janeiro: Departamento de Letras da PUC, 1999.
7. APOTHÉLOZ, Denis. *La construction du lexique français. Principes de morphologie dérivationnelle*. Ophrys, 2002.
8. AUBERT, Francis Henrik. "Língua como estrutura e como fato histórico-social: conseqüências para a terminologia". In ALVES, Ieda Maria. *A constituição da normalização terminológica no Brasil*. Cadernos de Terminologia. Nº 01. São Paulo: Centro Interdepartamental de Tradução e Terminologia, FFLCH/USP, 1996.

9. BARBOSA, Maria Aparecida. *Léxico, produção e criatividade; processos do neologismo*. São Paulo: Global, 1981.
10. BARBOSA, Maria Aparecida. "Sistema conceptual e sistema terminológico". In *TradTerm. Revista do centro interdepartamental de tradução e terminologia*, v. 7. São Paulo: Humanitas, FFLCH/USP, 2001.
11. BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. *Teoria lingüística; lingüística quantitativa e computacional*. Rio de Janeiro: LTC, 1978.
12. BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. (org.) "Lexicologia e lexicografia". IN *ALFA*, 28 (Suplemento) 1-149, 1984.
13. BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. "Conceito lingüístico de palavra" in BASÍLIO, Margarida (org.). *Palavra*. Volume temático I. A delimitação de unidades lexicais. Série Linguagem. Rio de Janeiro: Departamento de Letras da PUC, 1999.
14. CÂMARA Jr., J. Mattoso. *Princípios de lingüística geral*. 4ª ed. Rio de Janeiro: Padrão, 1970.
15. CARVALHO, Nelly. *Empréstimos lingüísticos*. São Paulo: Ática, 1989.
16. COSERIU, E. *Lições de lingüística geral*. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1980.
17. COSERIU, E. *Teoria da linguagem e lingüística geral*. Cinco estudos. Rio de Janeiro: Presença, 1979.
18. FAULSTICH, Enilde. "Aspectos de terminologia geral e terminologia variacionista". In *TradTerm. Revista do centro interdepartamental de tradução e terminologia*, v. 7. São Paulo: Humanitas, FFLCH/USP, 2001.
19. GENOUVRIER, E. e PEYTARD, J. *Lingüística e ensino do português*. Coimbra: Almedina, 1985.

20. GREIMAS, Algirdas Julien e COURTÉS, Joseph. *Dicionário de semiótica*. São Paulo: Cultrix, 1979.
21. GUILBERT, Louis. "Theorie du néologisme". In *Cahiers dell' Assoc. Internationale des Etudes Françaises*. nº 25, p.9-25.
22. GUILBERT, Louis. *La créativité lexicale*. Paris: Larousse, 1975.
23. HJELMSLEV, L. *Ensaio lingüísticos*. São Paulo: Perspectiva, 1991.
24. JACKOBSON, Roman. *Lingüística e comunicação*. São Paulo: Cultrix, 2001.
25. LOPES, E. *Fundamentos da lingüística contemporânea*. São Paulo: Cultrix, 2000.
26. MACHADO, J. P. *Estrangeirismos na língua portuguesa*. Lisboa: Editora Notícias, s/d.
27. MOUNIN, Georges. *Introdução à Lingüística. A ciência piloto das ciências humanas*. Lisboa: Iniciativas Editoriais, 1968.
28. PAIS, C.T. *Ensaio semióticos-lingüísticos*. Petrópolis : Vozes, 1977.
29. PICOCHÉ, J. *Précis de lexicologie française*. Paris : Nathan. Université Information Formation, 1977.
30. QUEMADA, Bernard. "Les noms des mots ou des noms pour les mots. A propos de la terminologie lexicologique." In : *Studies in Honour of Roberto Busa S..J.* *Linguistica computazionale*, volumi IV- V. Pisa: Giardini Editori e stampatori, 1981.
31. RUSSO, Domenico. *Il lessico italiano*. Progetto Argentina. Roma: Istituto della Enciclopedia Italiana, fondata da G. Treccani, 1991.
32. SABATINI, Francesco., *La comunicazione e gli usi della lingua*. Torino: Loescher, 1984. Cap. VII: "Le parole e il loro significato".

33. SAUSSURE, Ferdinand de. *Cours de linguistique Générale* (paris, Payot) [Trad. bras: *Curso de lingüística geral*. São Paulo: Cultrix, 23ª ed. 2001.
34. ULLMAN, Stephen. *Semântica: uma introdução à ciência do significado*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1964. (conferir)
35. VILELA, M. *Estruturas léxicas do português*. Coimbra: Almedina, 1979.
36. WEINREICH, U. *Lingue in contatto*. Torino: Boringhieri, 1974.

2. TERMINOLOGIA

1. BARBOSA, Maria Aparecida. “Proposta de uma metodologia de análise estrutural e funcional de glossários técnicos-científicos”. In: *Acta semiotica et lingvistica*, v. 3. São Paulo: Global, 1979.
2. BARBOSA, Maria Aparecida. “Da microestrutura dos vocabulários técnico-científicos”. In: *Anais do IV Encontro Nacional da ANPOLL*, 1989.
3. BARBOSA, Maria Aparecida. “Reflexões sobre o projeto lexicográfico: análise e descrição da forma de conteúdo da unidade lexical”. In: *XVIII Anais do GEL*. São Paulo: Gel, 1989.
4. BARBOSA, Maria Aparecida. “O percurso gerativo da enunciação, a relação de equivalência lexical e o ensino do léxico”. In *Estudos lingüísticos XXI*. Anais de Seminários do GEL, 1992.
5. BARBOSA, Aparecida. “Dicionário, vocabulário, glossário: concepções.” In: ALVES, Ieda Maria. *A constituição da normalização terminológica no Brasil*. Cadernos de Terminologia. Nº 01. São Paulo: Centro Interdepartamental de Tradução e Terminologia, FFLCH/USP, 1996.

6. BARBOSA, Aparecida. "Terminologização, vocabularização, cientificidade, banalização: relações". In: *Acta Semiotica et Linguistica*. Ed. Plêiade. SBPL-7. P. 25-43.
7. CABRÉ, M.T. *La terminologia. Teoria, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Editorial Empuries, 1993.
8. CABRÉ, M.T. *La terminologia. Representación y comunicación*. Barcelona: IULA, 1999.
9. HAENSCH, G. et. Al. *La lexicografía. DE la lingüística teórica a la lexicografía práctica*. Madrid, Gredos, 1982.

3. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

1. aa.vv. *Le forme del gusto. La pasta*. Storia, tecnologia e segreti della tradizione italiana. Parma: Barilla alimentare S.p.A., 2001.
2. CAPATTI, Alberto e MONTANARI, Massimo. *La Cucina Italiana. Storia di una cultura*. Roma-Bari: Editori Laterza, 1999.
3. FLANDRIN, J.L. e MONTANARI. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação da Liberdade, 1996.
4. GOTTI, M.G. *La Gastronomia: Grande Enciclopedia Illustrata*. Milano: Garzanti, 2000. **(GEI)**
5. MONDELLI, Mariaelena, "Cronologia della pasta, di, liberamente tratto da Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali". In *Le forme del gusto. La pasta, storia, tecnologia e segreti della tradizione italiana*. Publicação de Barilla alimentare S.p.A.. Milano: 2001, p.196-203.
6. *Le forme del gusto. La pasta, storia, tecnologia e segreti della tradizione italiana*. Publicação de Barilla alimentare S.p.A.. Milano: 2001, p. 9-41. **(Barilla, 2001)**

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

1. LEXICOLOGIA

1. BASÍLIO, Margarida. *Teoria lexical*. São Paulo: Ática, 1987.
2. CÂMARA, Jr., J. Mattoso. *Estrutura da Língua Portuguesa*. 6 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1975 a.
3. CÂMARA, Jr., J. Mattoso. *História e Estrutura da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Padrão/Prolivro. 1975b.
4. HJELMSLEV, L. *Prolegômenos a uma teoria da linguagem*. São Paulo: Perspectiva, 1975.
5. OLIVEIRA, A.M.P.P.; ISQUIERDO, A. N. (org.) *As ciências do léxico: lexicologia, lexicografia, terminologia*. Campo Grande: Ed. UFMS, 1998.
6. PAIS, C.T. "Aspectos de uma tipologia dos Universos de Discurso". In: *Revista Brasileira de lingüística*, v.7. São Paulo: Global, 1984.
7. VILELA, M. *Estudos de lexicologia do português*. Coimbra: Almedina, 1994.
8. VILELA, M. *Léxico e gramática*. Coimbra: Almedina, 1995.

2. TERMINOLOGIA

1. BARBOSA, Aparecida. "Estrutura, funções e processos de produção de dicionários terminológicos bilíngües e multilíngües". Fortaleza : UFC/GELNE, 1998.
2. DUBOIS, J. et Cl. *Introduction à la lexicographie*. Paris, Larousse, 1971.
3. GRAU, K. J. *Lógica*. 3ª ed. Barcelona: Labor, 1937.
4. HAUY, A.B. *Da necessidade de uma gramática padrão da língua portuguesa*. São Paulo: Editora Ática, 1983.
5. REY, A. *Essays on terminology*. Amsterdam: John Benjamins, 1994.

6. VILELA, M. *Definição nos dicionários de Português*. Porto, ASA, 1983.

4. ITALIANISMOS E HISTÓRIA DA IMIGRAÇÃO ITALIANA

1. BILIA, Marilisa B. *Análise lexical das interferências da língua portuguesa na língua italiana falada por italianos de nível universitário residentes na cidade de São Paulo*. Dissertação de mestrado, USP, 1998.

2. CAPRARA, Loredana de Stauber. “L’italiano a San Paolo: interferenze lessicali”. In CAPRARA, Loredana de Stauber e ANTUNES, Letizia Zini (org.). *O italiano falado e escrito*. São Paulo: Humanitas, 1998.

3. CAPRARA, Loredana de Stauber. “Introdução”. In: *Revista de italianística*, nº 5. São Paulo: Humanitas, 1997, pp. 9 – 15.

4. MORDENTE, Olga Alejandra. “L’italiano a San Paolo”. In CAPRARA, Loredana de Stauber e ANTUNES, Letizia Zini (org.). *O italiano falado e escrito*. São Paulo: Humanitas, 1998.

5. BALDELLI, I. (org.) *La lingua italiana nel mondo*. Roma: Istituto dell’Enciclopedia Italiana, 1987.

6. SOSNOWSKI, Roman. “Modi di arricchimento lessicale nel linguaggio informatico italiano”, in *L’Italiano oltre frontiera*. Atti del V Convegno Internazionale, Leuven: Leuven University Press, Franco Cesati Editore, 1998.

7. TRENTO, Angelo. *Do outro lado do Atlântico*. São Paulo: Nobel, 1989.

5. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

1. CÂMARA CASCUDO, L. *Antologia da Alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro LTC, 1977.

2. CÂMARA CASCUDO, L. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1968. V. I e II.
3. CAMBA, Julio. *a CASA DE Lúculo ou El arte de comer*. Tercera edición, Colección Austral. Buenos Aires, Espasa – Calpe Argentina S.A, 1945.
4. DALLA BONA, Fabiano. “Il mais: un viaggio di andata e ritorno”. In: *Insieme. Revista da APIESP*, nº 8. São Paulo: 2001, p. 97-103.

6. Livros de receitas

1. ANUNCIATO, O.R. *A cozinha italiana de Ofélia*. 7ªed. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1998. **(O)**
2. aa.vv. *Bom apetite*. São Paulo: Abril Cultural, 1968. Enciclopédia com 12 volumes. **(BA)**
3. aa.vv. *Dona Benta. Comer bem*. 68ª edição. São Paulo: Companhia Editora Nacional. S/d. **(DB)**
4. aa.vv. *O grande livro de receitas de CLAUDIA*. São Paulo: Editora Abril, 2000. **(CLA)**
5. BARGHINI, L.T. *O grande livro da cozinha italiana*. São Paulo: Companhia melhoramentos, 1998.
6. BELLUZZO, R. e HECK, M. *Cozinha dos imigrantes. Memórias & receitas*. São paulo: Melhoramentos, 1998.
7. BINS, P. e MARTINS, D.S. (org.). *Brasil: Receitas de criar e cozinhar*. Antologia. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.
8. CELIDÔNIO, J.H. *Histórias e receitas*. Rio de Janeiro: Ediouro publicações, 1998.

9. CENTRO NESTLÉ DE ECONOMIA DOMÉSTICA. *Cozinha para brincar*. São Paulo: Companhia Editôra Nacional, 1970.
10. CHAUI, L. e CHAUI, M. *Professoras na cozinha*. Pra você que não tem tempo nem muita experiência. 4ª edição, São Paulo: Editora SENAC, 2001.
11. CLARK, M. *Massas. 50 receitas passo a passo*. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1997.
12. FRAZÃO, Márcia. *A cozinha da bruxa*. Rio de Janeiro: Editora Bertrand Brasil S.A., 1993.
13. HAZAN, M. *Fundamentos da cozinha italiana clássica*. São Paulo: Martins Fontes, 1997.
14. JUNQUEIRA, L. *Receitas tradicionais da cozinha internacional*. Uma seleção de pratos saborosos e exóticos, mas de fácil preparação. Rio de Janeiro: Edições de Ouro, s/d.
15. LANCELLOTTI, S. *100 receitas de macarrão*. Porto Alegre: L&PM Pocket Gastronomia, vol. 1, 1999.
16. PERRELLA, A.S. e PERRELLA, M.C. *História da confeitaria no mundo*. Campinas: Livro Pleno, 1999.
17. RAMOS, R.H. de P. *A cozinha paulista. A volta ao mundo em 80 receitas*. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1996.
18. ROBATTO, S. *O gosto brasileiro – as mais famosas receitas das nossas avós. Cozinha Italiana*. Rio de Janeiro: Editora Globo, 1993.
19. VERÍSSIMO, L.F. *A mesa voadora*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.
20. WERLE, L. e COX, J. *Ingredientes*. Colônia: Könnemann Verlagsgesellschaft mbH, 2000. (I)

Anexos

| | |
|---|----|
| 1. Legge 580/1967 e atualizações. | I |
| 2. Instrução normativa SARC nº 07. | 13 |
| 3. Resoluções ANVISA. | 23 |
| 4. Relação bibliográfica do <i>corpus</i> . | 28 |

1. LEGGE 580/1967 E ATUALIZAÇÕES

Lei 580/1967 (atualizada pela diretiva 98/34 CE). Foram traduzidos os Capítulos de I, II e IV, *cereais, farinhas e massas alimentícias*. As denominações dos produtos foram mantidas em italiano, porque não há uma correspondência total de sememas entre os produtos fabricados nos dois países. Para sugestões de tradução consultar o glossário.¹

| ITALIANO | PORTUGUÊS |
|---|--|
| (1) Pubblicata nella Gazz. Uff. 29 luglio 1967, n. 189. | Publicada no D.O. de 29 de julho de 1967, nº 189. |
| (1/a) Per i limiti all'applicabilità delle norme contenute nella presente legge vedi l'art. 48, L. 24 aprile 1998, n. 128, riportata alla voce Comunità europ | (1/a) Para as limitações sobre a aplicabilidade das normas contidas na presente lei, ver o artigo 48, L. de 24 de abril de 1998, n. 128, sob o título Comunidade européia. |
| Artt | Art. |
| TITOLO I - Cereali... 1 - 5 | TÍTULO I – Cereais 1 - 5 |
| TITOLO II - Sfarinati... 6 - 13 | TÍTULO II – Farinhas 6- 13 |
| TITOLO III - Pane... 14 - 27 | TÍTULO III – Pão 14 - 27 |
| TITOLO IV - Pasta... 28 - 36 | TÍTULO IV – Massas alimentícias 28 -36 |
| TITOLO V - Lievito... 37 - 38 | TÍTULO V – Fermento 37 - 38 |
| TITOLO VI - Locali di produzione... 39 - 40 | TÍTULO VI – Locais de produção 39 - 40 |
| TITOLO VII - Prelevamento dei campioni e controlli. 41 - 43 | TÍTULO VII – Coleta de amostras e controles 41 - 43 |
| TITOLO VIII - Vigilanza e sanzioni... 44 - 49 | TÍTULO VIII – Vigilância e sanções 44 - 49 |
| TITOLO IX - Disposizioni transitorie e finali... 50 - 54 | TÍTULO IX – Disposições transitórias e finais 50 -54 |
| TITOLO I | TÍTULO I |
| CEREALI | CEREAIS |
| 1. È vietato passare in macinazione cereali avariati per eccesso di umidità o per altra causa. | 1. É proibida a moagem de cereais avariados por excesso de umidade ou outras causas. |
| 2. Possono essere passati in macinazione soltanto se sottoposti a prepulitura in impianti dotati di attrezzatura che consenta di liberarli dalle impurezze allo scopo di renderli idonei alla alimentazione umana, i cereali che presentano una delle | 2. É permitida a moagem dos cereais que apresentem as seguintes características, desde que submetidos a pré-limpeza em maquinários dotados de instrumentos que consintam livrá-los das impurezas com o objetivo de torná-los idôneos à |

¹ A tradução é meramente indicativa. Termos jurídicos podem ter sido substituídos por palavras da língua geral. Foram omitidos trechos não-relevantes à pesquisa, como disposições sobre embalagens, sanções etc.

| | | | |
|--|---|---|------|
| seguenti caratteristiche: | | alimentação humana: | |
| a) contenenti sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche o semi di specie che rendano le farine nocive alla salute o che diano prodotti di odore o sapore cattivo, come: il loglio (<i>Lolium temulentum</i>), il gittaione (<i>Agrostemma githago</i>), il melampiro (<i>Melampyrum pratense seu arvense</i>), la trigonella (<i>Trigonella foenum-graecum</i>); | | a) que contenham substâncias estranhas que alterem as características ou sementes de espécies que tornem a farinha nociva à saúde o que gerem produtos de cheiro ou de sabor desagradável, como o <i>lolium temulentum</i> , o <i>agrostemma githago</i> , o <i>melampyrum pratense seu arvense</i> , a <i>trigonella foenum – graecum</i> ; | |
| b) invasi da crittogame, come: la carie (<i>Tilletia spp.</i>) il carbone (<i>Ustilago spp.</i>), la segale cornuta (<i>Claviceps purpurea</i>); | | b) que contenham <i>tilletia spp.</i> ; <i>ustilago spp.</i> , <i>claviceps purpurea</i> . | |
| c) invasi da parassiti animali. | | c) que contenham parasitas animais. | |
| 3. I cereali di cui all'articolo 1, nonché quelli non idonei all'alimentazione umana, ove non possano essere utilizzati per l'alimentazione del bestiame, possono essere destinati a scopi industriali diversi dalla macinazione, a giudizio dell'autorità sanitaria competente per territorio, che provvederà al controllo delle operazioni di trasferimento e di utilizzazione. | | 3. Os cereais referidos no artigo 1, e os não-idôneos à alimentação humana, que não sejam usados para a alimentação animal, podem ser destinados à utilização industrial, exceto para moagem, conforme determinação da autoridade sanitária competente, que providenciará o controle das operações de transferência e utilização. | |
| 4. I locali adibiti a deposito di cereali destinati alla produzione di sfarinati o ad altri scopi alimentari devono garantire la buona conservazione dei cereali stessi. Le caratteristiche alle quali devono corrispondere i vari tipi di depositi, anche ai fini del rilascio dell'autorizzazione di cui all'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283 (1/b), verranno stabilite con il regolamento di esecuzione della presente legge, previsto dal successivo articolo 53. | | 4. Os locais destinados ao depósito de cereais destinados à produção de farinhas ou para outros fins alimentícios, devem garantir a boa conservação dos cereais. As características, às quais devem corresponder os diversos tipos de depósitos, inclusive para produtos referentes à autorização do artigo 2 da lei de 30 de abril de 1962, nº 283 (1/b), serão estabelecidas pelo regulamento de execução da presente lei, previsto no artigo 53. | |
| (1/b) Riportata alla voce Alimenti, bevande, oggetti di uso domestico e sostanze agrarie (Igiene e repressione delle frodi in materia di). | | (1/b) inserida em "Alimentos, bebidas, objetos para uso doméstico e substâncias agrárias" (higiene e repressão às fraudes) | |
| 5. Il trattamento dei cereali allo scopo di prevenire od eliminare le infestazioni dei parassiti animali o vegetali può essere fatto soltanto con prodotti all'uopo autorizzati dal Ministero della sanità, ai sensi dell'articolo 4 della legge 26 febbraio 1963, n. 441 (1/b) e con l'osservanza di quanto per ognuno di essi è stabilito dall'articolo 5, lettera h), della legge 30 aprile 1962, n. 283 (1/b). | | 5. O tratamento dos cereais com o objetivo de prevenir ou eliminar as infestações dos parasitas animais ou vegetais pode ser feito, apenas, com produtos adequados, autorizados pelo Ministério da Saúde, conforme artigo 4 da lei de 26 de fevereiro de 1963, nº 441 (1/b) e em conformidade com o estabelecido pelo artigo 5, letra h), da lei de 30 de abril de 1962, n.º 283 (1/b) | |
| (1/b) Riportata alla voce Alimenti, bevande, oggetti di uso domestico e sostanze agrarie (Igiene e repressione delle frodi in materia di). | | (1/b) inserida em "Alimentos, bebidas, objetos para uso doméstico e substâncias agrárias" (higiene e repressão às fraudes). | |
| legge 580/1967 | | atualização da diretiva 98/34 CE | |
| TITOLO II | TÍTULO II | Capo I | |
| SFARINATI | FARINHA | SFARINATI | |
| 6. È denominata «farina di grano tenero» il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero | 6. É denominado "farinha de trigo comum" o produto obtido pela moagem e decorrente peneiramento do trigo comum livre de substâncias | idem | idem |

| | | | |
|---|---|--|--|
| liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Così sostituito dall'art. 22, D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, riportato alla voce Alimenti, bevande, oggetti di uso domestico e sostanze agrarie (igiene e repressione delle frodi in materia di). | estranhas e de impurezas. Substituído pelo artigo 22 D. Lgs. De 27 de janeiro de 1992, nº 109, inserido em "Alimentos, bebidas, objetos para uso doméstico e substâncias agrárias" (higiene e repressão às fraudes). | | |
| | | 2. E' denominato "farina integrale di grano tenero" il prodotto ottenuto direttamente dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità'. | 2. É denominado "farina integrale di grano tenero" o produto obtido diretamente da moagem do trigo comum, livre de substâncias estranhas e de impurezas. |
| 7. Le farine di grano tenero destinate al commercio possono essere prodotte soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti: | 7. A farinha de trigo comum destinada à comercialização pode ser produzida somente nos tipos e com as seguintes características: | | |
| Cf. quadro lb | Cf. quadro lb | Cf. quadro la | Cf. quadro la |
| | | 4. Le disposizioni del comma 3 non si applicano alle farine destinate ad utilizzazioni diverse dalla panificazione. | 4. As disposições do parágrafo/ inciso 3 aplicam-se apenas à farinha que não seja destinada à panificação. |
| La "farina tipo 00" può essere prodotta anche sotto forma di sfarinato granulare (granito). | A "farina tipo 00" pode ser produzida também em forma de farinha granulada (?). | idem | idem |
| Nella "farina tipo 1" le ceneri non possono contenere più dello 0,3 per cento di parte insolubile in acido cloridrico. | Na "farina tipo 1" as cinzas não podem conter mais de 0,3 % de partes que não sejam solúveis em ácido clorídrico. | idem | idem |
| È consentita la produzione di farina denominata "farina integrale", avente le seguenti caratteristiche: umidità massima per cento 14,50 e, su cento parti di sostanza secca, ceneri minimo 1,40, ceneri massimo 1,60, cellulosa massimo 1,60, glutine secco minimo 10. È, altresì, consentita la produzione di farina denominata "farina tipo 2", purché ottenuta nel molino con miscela di prodotti della macinazione del grano tenero, avente le seguenti caratteristiche: umidità massima per cento 14,50 e, su cento parti di | É permitida a produção de farinha denominada "farina integrale", que tenha as seguintes características: umidade máxima 14,50 e, para cada cem partes de substância seca, cinzas: mínimo 1,40, máx. 1,60; glúten seco: min. 10. É permitida também a produção de "farina tipo 2", desde que obtida no moinho, com mistura de produtos da moagem do trigo comum, que tenha as seguintes características: umidade máx. 14,50 e, para cada cem partes de substância seca, cinzas: máx. 0,95, celulose máx. 0,50 e glúten seco, | | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| sostanza secca, ceneri massimo 0,95, cellulosa massima 0,50, glutine secco minimo 10. | min. 10. | | |
| È tollerata l'immissione al consumo di farine con tenore di umidità fino al massimo del 15,50 per cento, con diminuzione proporzionale del prezzo, sempre che il maggior grado di umidità, rispetto al limite massimo del 14,50 per cento stabilito nella tabella, risulti indicato sul cartellino o sugli involucri di cui al successivo art. 13. | Admite-se a inclusão para o consumo de farinha com teor máx de umidade de até 15,50 %, com diminuição proporcional de preço, desde que o grau maior de umidade, em relação ao limite máx. de 14,50 % estabelecido por lei, seja indicado na embalagem. | 7. E' tollerata l'immissione al consumo di farine di grano tenero con tenore di umidità fino al 15,50 per cento, a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50 per cento. | 7. Admite-se a inclusão para o consumo de farinha de trigo comum com teor de umidade de até 15,50 %, desde que especificado na etiqueta. |
| | | La direttiva 98/34/CE e' pubblicata in GUCE L 204 del 21 luglio 1998. Art. 2 Sfarinati di grano duro | Diretiva 98/34/CE publicada no D.O.C.E. L 204 de 21 de julho de 1998. Art. 2. Farinhas de trigo duro |
| 8. È denominato "semola di grano duro", o semplicemente "semola", il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. | 8. È denominato "semola di grano duro" ² ou semplicemente "semola", o produto granuloso, em forma de minúsculas lascas, obtido pela moagem e consequente peneiramento do trigo duro livre de substâncias estranhas e de impurezas. | idem | idem |
| È denominato "semolato di grano duro", o semplicemente "semolato", il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, dopo l'estrazione della semola. | È denominato "semolato di grano duro" ou semplicemente "semolato", o produto obtido pela moagem e consequente peneiramento do trigo duro, livre de substâncias estranhas e de impurezas, após a extração da sêmola. | idem | idem |
| | | 3. E' denominato "semola integrale di grano duro", o semplicemente "semola integrale", il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto direttamente dalla macinazione del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. | È denominato "semola integrale di grano duro", o produto granuloso em forma de minúsculas lascas obtido diretamente da moagem do trigo duro, livre de substâncias estranhas e de impurezas. |

² ANVISA denomina "sêmola ou semolina de trigo durum" (teor máximo de cinzas de 0,92%, na base seca. O total do produto deve passar em peneira com abertura de malha de 841 µm e, no máximo, 10% passar em peneira com abertura de malha de 150 µm.); "Farinha de trigo durum" (teor máximo de cinzas de 1,50%, na base seca. No mínimo, 98% do produto deve passar em peneira com abertura de malha de 250 µm.) e "Farinha integral de trigo durum" (teor máximo de cinzas de 2,10%, na base seca.)

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | 4. E' denominato " farina di grano duro " il prodotto non granulare ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurita'. | É denominado "farina di grano duro" o produto não granulado obtido da moagem e consequente peneiramento do trigo duro, livre de substâncias estranhas e de impurezas. |
| 9. Gli sfarinati di grano duro destinati al commercio possono essere prodotti soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti: | 9. Os produtos derivados do trigo duro destinados à comercialização podem ser produzidos somente conforme os tipos e as características descritas a seguir. | idem | idem |
| Cf. quadro IIB | | cf. quadro IIA | |
| La prova di stacciatura per la rilevazione del valore granulometrico previsto nella tabella per la semola, è eseguita secondo le modalità da stabilirsi con il regolamento. | O teste de peneiramento para a determinação do valor granulométrico previsto na tabela para a "semola", será executado de acordo com modalidades estabelecidas pelo regulamento. | | |
| È consentita la produzione di semola e semolato rimacinati, da destinare esclusivamente alla panificazione; tale produzione non è soggetta al rispetto del valore granulometrico di cui sopra. È consentita altresì la produzione di farina di grano duro, da destinare esclusivamente alla panificazione, avente un contenuto in ceneri minimo 1,35 e massimo 1,60, cellulosa massimo 1, sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo 11,50, su cento parti di sostanza secca. | É permitida a produção de "semola" e "semolato" remoidos, destinados exclusivamente à panificação; essa produção não está sujeita à determinação do valor granulométrico acima. É permitida a produção de <i>farinha de trigo duro</i> destinada exclusivamente à panificação, que tenha um conteúdo de cinzas entre mín. 1,35 e máx. 1,60, celulose máx. 1, substâncias azotadas (azoto x 5,70) mín. 11,50 para cem partes de substância seca. | 6. E' consentita la produzione, da destinare esclusivamente alla panificazione ed al consumatore, di semola e di semolato rimacinati nonche' di farina di grano duro. | 6. É permitida a produção destinada exclusivamente à panificação e ao consumidor de sêmola e de <i>semolato</i> remoidos, bem como de <i>farinha de trigo duro</i> . |
| È tollerata l'immissione al consumo di sfarinati di grano duro con tenore di umidità fino al massimo del 15,50 per cento, con diminuzione proporzionale del prezzo, sempre che il maggiore grado di umidità, rispetto al limite massimo del 14,50 per cento stabilito nella tabella, risulti indicato sul cartellino o sugli involucri di cui al successivo articolo 13 (2). (...) | Admite-se a inclusão, para o consumo de produtos derivados do trigo duro com teor máx de umidade até 15,50 %, com diminuição proporcional de preço, desde que o grau de umidade, maior em relação ao limite máx. de 14,50 % estabelecido por lei, seja indicado na embalagem. | | |
| 10. È vietata l'aggiunta di sostanze | 10. É proibido o acréscimo de | 7. Negli sfarinati di cui ai commi 5 e 6 e' | 7. Nas farinhas ref. aos artigos 5 e 6 é |

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti fisici o chimici, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della sanità, emanati a norma della legge 30 aprile 1962, n. 283 (2/a) (2/b).</p> | <p>substâncias inorgânicas de qualquer natureza, bem como qualquer tratamento de farinhas com agentes físicos ou químicos, salvo procedimentos do Ministério da Saúde, conforme a lei de 30 de abril de 1962, nº 283</p> | <p>tollerata la presenza di farina di grano tenero in misura non superiore al 3 per cento.</p> | <p>tolerada a presença de farinha de trigo comum em percentual não-superior a 3%.</p> |
| <p>11. Le farine di cereali diversi dal grano, se miscelate con sfarinati di grano in qualsiasi proporzione, devono essere poste in vendita con la chiara indicazione della denominazione di cereale da cui proviene la farina miscelata con quella di grano.</p> | <p>11. Farinhas de outros cereais, quando misturadas às farinhas de trigo em qualquer proporção, devem ser comercializadas com a indicação clara da denominação do cereal cuja farinha foi misturada à de trigo.</p> | | |
| <p>12. È vietato vendere, detenere per vendere, nonché impiegare per la panificazione, pastificazione o altri usi alimentari, sfarinati aventi caratteristiche diverse da quelle stabilite con la presente legge. È altresì vietato vendere, detenere per vendere, nonché impiegare per la panificazione, pastificazione o altri usi alimentari, sfarinati comunque alterati, adulterati, sofisticati o invasi da parassiti animali o vegetali.</p> | <p>12. É proibido vender, manter para comercialização, bem como utilizar para a panificação ou para outros usos alimentares, farinhas que tenham características diversas das estabelecidas pela presente lei. É proibido vender, manter para comercialização, bem como empregar para panificação ou para outros usos alimentares, farinhas alteradas, adulteradas, sofisticadas ou que apresentem parasitas animais ou vegetais.</p> | | |
| <p>13. Gli sfarinati, da chiunque prodotti e commerciati, devono, all'atto dell'immissione in commercio, essere contenuti in sacchi recanti un sigillo, che identifichi la impresa molitrice ed un cartellino che ne indichi il nome o la ragione sociale e la sede, la sede dello stabilimento e il tipo dello sfarinato, indicandolo con le sole denominazioni di cui agli articoli 7, 9 e 11, nonché la data di macinazione. Gli sfarinati di grano duro, destinati alla panificazione, previsti al terzo e quarto comma del precedente articolo 9, devono essere posti in commercio con l'indicazione suppletiva sul cartellino «solo per panificazione».</p> | <p>13. A farinha destinada ao comércio, obtida de qualquer produto, deve, no ato da comercialização, estar contida em sacos fechados, com indicação do moinho e uma etiqueta com indicação do nome ou razão social e a sede do estabelecimento, e o tipo de farinha, indicando-o apenas com as denominações definidas nos artigos 7, 9 e 11, além da data da moagem. Os produtos da moagem de trigo duro, destinados à panificação, previstos no terceiro e quarto parágrafo do artigo 9, devem ser comercializados com a indicação suplementar "apenas para panificação".</p> | | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| escluso item sobre embalagem | | | |
| (2/c) Vedi il D.M. 1° aprile 1968, riportato al n. XII. | | | |

| TITOLO IV | Título IV | | |
|--|---|--|------|
| PASTA | MASSAS ALIMENTÍCIAS | | |
| 28. Sono denominati "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente: a) con semola di grano duro ed acqua; b) con semolato di grano duro ed acqua (...). | 28. São denominados "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro" os produtos obtidos pela trefilação, laminação e consequente processo de secagem de massas preparadas respectivamente e exclusivamente: a) com "semola di grano duro" e água b) com "semolato di grano duro" e água (...) | idem | idem |
| 29. La pasta destinata al commercio può essere prodotta soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti: | 29. A massa alimenticia destinada à comercialização deve ser produzida unicamente conforme as seguintes características: | cf. novas especificações no quadro III | |
| Pasta di semola di grano duro. 12,50 0,70 0,85 0,20 0,45 10,50 4 | "Pasta di semola di grano duro" 12,50 0,70 0,85 0,20 0,45 10,50 4 | | |
| Pasta di semolato di grano duro . . 12,50 0,90 1,20 -- 0,85 11,50 5 | "Pasta di semolato di grano duro" . 12,50 0,90 1,20 -- 0,85 11,50 5 | | |
| (...) | (...) | | |
| 30. È consentita la produzione di paste speciali contenenti vari ingredienti alimentari. Tali ingredienti debbono essere autorizzati con decreto del Ministro per la sanità, di concerto con i Ministri per l'agricoltura e foreste e per l'industria, per il commercio e per l'artigianato. Nel decreto sono stabilite le norme e le modalità per l'impiego e, al caso, per la produzione, il commercio, la conservazione e, ove necessario, la | É permitida a produção de massas alimenticias especiais que contenham outros ingredientes alimentares. Tais ingredientes devem ser autorizados por decreto do Ministro da Saúde, de acordo com os Ministros da Agricultura e das Florestas e do Ministro da Indústria, Comércio e Artesanato. No decreto serão estabelecidas as normas e as modalidades para o emprego e, conforme o caso, para a produção, o | | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| prescrizione della data di fabbricazione e la durata di conservabilità degli ingredienti autorizzati (...). | comércio, a conservação e, quando necessário, a prescrição da data de fabricação e de validade dos ingredientes autorizados (...) | | |
| Le paste speciali devono essere prodotte esclusivamente con semola; tali paste devono essere poste in commercio con la denominazione «pasta di semola di grano duro», seguita dalla specificazione degli ingredienti aggiunti. | As massas alimenticias especiais devem ser produzidas exclusivamente com "semola". Tais massas devem ser comercializadas com a denominação "Pasta di semola di grano duro", seguida da especificação dos ingredientes acrescentados. | | |
| Sulle confezioni devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di qualità presente riferita a peso e gli estremi del decreto di autorizzazione degli ingredienti stessi. Per le paste con l'aggiunta di carne devono essere indicate sull'involucro o recipiente che le contiene anche la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione (3/b). | Nas embalagens devem ser indicados, por peso, os ingredientes em ordem decrescente de qualidade, seguidos do valor máximo especificado por lei. Para as massas com carne, devem ser indicados, na embalagem, a data de fabricação, a validade e o modo de conservação. (3/b) | (3/b) Con sentenza 16-30 dicembre 1997, n. 443 (Gazz. Uff. 7 gennaio 1998, n. 1, Serie speciale), la Corte costituzionale ha dichiarato, tra l'altro, l'illegittimità costituzionale dell'art. 30 nella parte in cui non prevede che alle imprese aventi stabilimento in Italia è consentita, nella produzione e nella commercializzazione di paste alimentari, l'utilizzazione di ingredienti legittimamente impiegati, in base al diritto comunitario, nel territorio della Comunità europea. | (3/b) Com sentença de 16-30 de dezembro de 1997, nº 443 (D.O. de 7 de janeiro de 1998, nº 1, Série especial), a Corte constitucional declarou, entre outros, a ilegitimidade constitucional do artigo 30 na parte em que não prevê às empresas com sede na Itália, a autorização de produção e comercialização de massas alimenticias com ingredientes legitimamente utilizados, com base no direito Comunitário, no território da Comunidade Européia |
| 31. La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola. | | 31. A massa alimenticia com ovos deve ser produzida exclusivamente com "semola" e com o acréscimo de, no mínimo, 4 ovos inteiros, sem casca, de modo que para cada quilo de "semola" corresponda, no mínimo 200 gr. de ovos. | |
| La pasta prodotta con impiego di uova deve essere posta in commercio con la sola denominazione di «pasta all'uovo» e deve avere le seguenti caratteristiche (3/cost): | | A massa alimenticia produzida com ovos deve ser comercializada unicamente como "pasta all'uovo" e deve ter as seguintes características: | |
| 12,50 0,85 1,05 0,20 0,45 12,50 5 | | 12,50 0,85 1,05 0,20 0,45 12,50 5 | |
| (...) | | (...) | |
| 32. È consentita la produzione di paste dietetiche autorizzata ai sensi della L. 29 marzo 1951, n. 327, e del D.P.R. 30 maggio 1953, n. 578, concernenti la produzione e il commercio dei prodotti dietetici. | | 29. É permitida a produção de massas dietéticas conforme L. de 29 de março de 1951, nº 327, e do D.P.R. de 30 de maio de 1953, nº 578, relativos à produção e ao comércio dos produtos dietéticos. | |
| 33. È consentita la produzione di paste alimentari fresche. | | 33. É permitida a produção de massas frescas. | |
| Nella produzione di tali paste devono essere osservate le prescrizioni stabilite nei precedenti articoli per le paste alimentari secche, salvo che per l'umidità. L'acidità non deve superare il limite di gradi 6; per la pasta alimentare fresca con l'aggiunta | | Na produção dessas massas devem ser observadas as prescrições estabelecidas nos artigos anteriores para as massas secas, exceto pelo teor de umidade. | |

| | |
|---|--|
| <p>di carne il limite massimo di acidità è stabilito in grado 7. È consentito l'uso delle farine di grano tenero.</p> | <p>A acidez não deve superar o limite de 6 graus. Para a massa fresca com carne o limite de acidez é de 7 graus. É permitido o uso de "farine di grano tenero".</p> |
| <p>La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche. (...)</p> | <p>A massa fresca com ovos deve ser produzida exclusivamente com ovos frescos. (...)</p> |
| <p>34. È vietato qualsiasi trattamento della pasta di ogni tipo e specie con agenti chimici e la aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, salvo il disposto dei precedenti articoli e salvi i poteri del Ministero per la sanità a norma della legge 30 aprile 1962, n. 283 (3/d).</p> | <p>É proibido todo tipo de tratamento de qualquer tipo de massa com agentes químicos, bem como o acréscimo de substâncias orgânicas e inorgânicas de qualquer espécie, salvo o determinado nos artigos precedentes e salvo poderes do Ministério da Saúde, conforme lei nº 283, de 30 de abril de 1962.</p> |
| <p>(...)</p> | <p>(...)</p> |
| <p>35. Le paste secche destinate al commercio non possono essere vendute sfuse, ma contenute in confezioni originali, chiuse e munite di sigillo, del peso netto di grammi 100 o 250 o 500 o 1.000 o multipli di 1.000 e solamente in tali confezioni devono essere vendute al consumatore. Gli imballaggi od involucri devono recare, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo della pasta ed il peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili. È tollerata una differenza, non superiore al 2 per cento, tra il peso netto indicato sull'involucro e quello effettivo al momento della vendita. Le denominazioni della pasta, da apporre sull'imballaggio od involucro, devono essere quelle previste dagli articoli 28, 29, 30, 31, 32 e 33, devono essere apposte consecutivamente e non possono essere accompagnate da altre denominazioni o qualificazioni. È altresì vietato apporre raffigurazioni idonee ad indurre in errore l'acquirente. Per involucri di materiale trasparente è vietato l'uso di altro colore al di fuori del neutro</p> | <p>35. As massas secas destinadas à comercialização não podem ser vendidas a granel. Podem ser vendidas exclusivamente em embalagens originais, hermeticamente fechadas, de 100, 250, 500, 1000 ou múltiplos de 1000 gr. As embalagens devem trazer, em língua italiana, o nome ou a razão social da empresa produtora, sede, sede do estabelecimento, denominação e tipo de massa e o peso líquido, em tipos indeléveis e legíveis. É admitida uma diferença de até 2% entre o peso líquido indicado na embalagem e o efetivo no momento da venda. A seguir, devem ser inseridas as denominações da massa conforme determinado nos artigos 28, 29, 30, 31, 32 e 33, sem outras denominações ou qualificações. É proibido acrescentar imagens que possam induzir o cliente a engano. Para embalagens de material transparente, é proibida a utilização de outra cor que não seja a cor neutra.</p> |
| <p>Gli imballaggi od involucri, di qualsiasi specie, non possono essere reimpiegati per la confezione delle paste.</p> | <p>Nenhuma embalagem pode ser reutilizada para a confecção de massas alimentícias.</p> |
| <p>36. È vietato vendere o detenere per vendere pasta avente caratteristiche diverse da quelle stabilite dalla presente legge. È altresì vietato vendere o detenere per vendere pasta alterata, adulterata, sofisticata o infestata da parassiti animali o vegetali (...).</p> | <p>36. É proibido vender ou manter para comercialização, massas alimentícias que tenham características diversas das estabelecidas pela presente lei. É proibido vender, manter para comercialização, massas alimentícias alteradas, adulteradas, sofisticadas ou que apresentem parasitas animais ou vegetais. (...)</p> |
| <p>TITOLO IX</p> | |
| <p>Disposizioni transitorie e finali</p> | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>50. È consentita la produzione di sfarinati, pane e paste alimentari aventi requisiti diversi da quelli prescritti dalle norme della presente legge, del regolamento di esecuzione e dei provvedimenti dell'autorità amministrativa previsti dalla legge medesima, purché si tratti di prodotti destinati all'esportazione e non nocivi alla salute umana, previa autorizzazione da concedersi con le modalità che verranno fissate dal regolamento (5).</p> | | <p>(5) Vedi, anche, il D.M. 9 agosto 1969, riportato al n. XIII.</p> | |
| <p>È vietata l'importazione di sfarinati, pane e paste alimentari aventi requisiti diversi da quelli prescritti dalle norme della presente legge, del regolamento di esecuzione e dei provvedimenti dell'autorità amministrativa previsti dalla legge medesima (6).</p> | | <p>(6) La L. 17 maggio 1969, n. 272 (Gazz. Uff. 13 giugno 1969, n. 147) ha così disposto:</p> | |
| <p>(...) Disposições finais.</p> | | | |

Quadro I A (nuove disposizioni)

| Tipo e denominazione | Umidità massima % | Su cento parti di sostanza secca | | |
|----------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------|---------------------------------|
| | | Ceneri | | Proteine min. (azoto x 5,70) |
| | | minimo | massimo | |
| Farina di grano tenero tipo 00 | 14,50 | - | 0,55 | 9,00 |
| Farina di grano tenero tipo 0 | 14,50 | - | 0,65 | 11,00 |
| Farina di grano tenero tipo 1 | 14,50 | - | 0,80 | 12,00 |
| Farina di grano tenero tipo 2 | 14,50 | - | 0,95 | 12,00 |
| Farina integrale di grano tenero | 14,50 | 1,30 | 1,70 | 12,00 |

Quadro I B (legge 1967)

| Tipo e denominazione | Umidità massima % | Su cento parti di sostanza secca | | |
|--------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------|---------------------------------|
| | | Ceneri | | Proteine min. (azoto x 5,70) |
| | | minimo | massimo | |
| Farina di grano tenero tipo 00 | 14,50 | - | 0,50 | 7 |
| Farina di grano tenero tipo 0 | 14,50 | - | 0,65 | 9 |
| Farina di grano tenero tipo 1 | 14,50 | - | 0,80 | 10 |

Quadro II

| Tipo e denominazione | Umidità massima % | Su cento parti di sostanza secca | | |
|--------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------|---------------------------------|
| | | Ceneri | | Proteine min. (azoto x 5,70) |
| | | minimo | massimo | |
| Semola* | 14,50 | - | 0,90 | 10,50 |
| Semolato | 14,50 | 0,90 | 1,35 | 11,50 |
| Semola integrale di grano duro | 14,50 | 1,40 | 1,80 | 11,50 |
| Farina di grano duro | 14,50 | 1,36 | 1,70 | 11,50 |

* Valore granulometrico alla prova di setacciatura: passaggio setaccio con maglie di millimetri 0,180 di luce, massimo 25 per cento.

Quadro III

| Tipo e denominazione | Umidità massima % | Su cento parti di sostanza secca | | | Acidità massima in gradi* |
|---|-------------------|----------------------------------|---------|---------------------------------|---------------------------------|
| | | Ceneri | | Proteine min. (azoto x 5,70) | |
| | | minimo | massimo | | |
| pasta di semola di grano duro | 12,50 | - | 0,90 | 10,50 | 4 |
| pasta di semolato di grano duro | 12,50 | 0,90 | 1,35 | 11,50 | 5 |
| Pasta di semola integrale di grano duro | 12,50 | 1,40 | 1,80 | 11,50 | 6 |

* Il grado di acidità e' espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 grammi di sostanza secca.

2. INSTRUÇÃO NORMATIVA SARC Nº 07

Divisão de Classificação de Produtos Vegetais - DCPV
 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO
 SECRETARIA DE APOIO RURAL E COOPERATIVISMO

INSTRUÇÃO NORMATIVA SARC Nº 7, DE 15 DE AGOSTO DE 2001

O SECRETÁRIO DE APOIO RURAL E COOPERATIVISMO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o inciso III, do art. 11, do Decreto nº 3.552, de 28 de junho de 2000, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, nos arts. 8º e 12 e seus parágrafos do Decreto nº 3.664, de 17 de novembro de 2000,

Considerando a necessidade de disciplinar a classificação do trigo, facilitando e agilizando a comercialização desse produto mediante a uniformização de critérios, procedimentos e o uso de terminologia técnica única, e o que consta do Processo nº 21000.003336/2001-93, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e de Qualidade do Trigo, contido em anexo à presente Instrução Normativa.

Art. 2º Para o trigo importado, a presente Instrução Normativa será aplicada a partir do dia 01 de janeiro de 2002.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MANOEL ANTONIO RODRIGUES PALMA

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E DE QUALIDADE DO TRIGO

1. **Objetivo:** o presente Regulamento tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade do trigo.
2. **Âmbito de aplicação:** este Regulamento Técnico será aplicado para atender a obrigatoriedade de classificação prevista nos incisos I, II e III, do art. 1º, da Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000.
3. **Definição do Produto:** entende-se por trigo os grãos provenientes das espécies *Triticum aestivum L.* e *Triticum durum L.*
4. **Conceitos:** para efeito deste Regulamento, considera-se:
 - 4.1. **Peso do hectolitro:** é a massa de 100 litros de trigo, expressa em quilogramas, determinado em balança para peso específico;
 - 4.2. **Umidade:** é o percentual de água encontrada na amostra do produto, podendo ser determinado por métodos indiretos, calibrados pelo método de estufa (método 44-15 A da American Association of Cereal Chemists, 1995);
 - 4.3. **Isento de substâncias nocivas à saúde:** quando a ocorrência se verifica dentro dos limites máximos previstos na legislação específica em vigor;
 - 4.4. **Fisiologicamente desenvolvido (maduro):** quando o trigo atinge o seu desenvolvimento fisiológico completo, característico da cultivar, e está em condições de ser colhido;
 - 4.5. **Grãos avariados:** são os grãos que se apresentam danificados pelo calor, danificados por insetos, ardidos, mofados, germinados, esverdeados, chochos, bem como os quebrados (fragmentados) e o triguilho.
 - 4.5.1. **Grãos danificados pelo calor (queimados):** são os grãos inteiros ou quebrados que apresentam a coloração do endosperma diferente da original, no todo ou em parte, devido à ação de elevada temperatura na secagem.
 - 4.5.2. **Grãos ardidos:** são os grãos inteiros ou quebrados que apresentam a coloração do endosperma diferente da original, no todo ou em parte, pela ação de processos fermentativos.
 - 4.5.3. **Grãos mofados:** são os grãos inteiros ou quebrados que apresentam fungos (mofo ou bolor) visíveis a olho nu.
 - 4.5.4. **Grãos chochos:** são os grãos que se apresentam desprovidos parcial ou totalmente do endosperma, devido ao incompleto desenvolvimento fisiológico e que vazam através da peneira de crivo oblongo de 1,75 mm x 20,00 mm (espessura da chapa: 0,72 mm).
 - 4.5.5. **Triguilho:** são os grãos que vazam através da peneira de crivo oblongo de 1,75 mm x 20,00 mm (espessura da chapa: 0,72 mm).
 - 4.5.6. **Grãos quebrados (fragmentados):** são fragmentos de grãos que vazam através da peneira de crivo oblongo de 1,75 mm x 20,00 mm (espessura da chapa: 0,72 mm).
 - 4.5.7. **Grãos danificados por insetos:** são os grãos ou pedaços de grãos que apresentam danos resultantes da ação de insetos e/ou outras pragas.
 - 4.5.8. **Grãos germinados:** são os grãos que apresentam germinação visível.

4.5.8.1. O percentual de grãos germinados será de declaração obrigatória no laudo e no Certificado de Classificação do produto, não sendo, contudo, considerado para efeito de determinação do tipo do trigo.

4.5.9. Grãos esverdeados: são os grãos que não atingiram a maturação completa e apresentam coloração esverdeada.

4.5.9.1. O percentual de grãos esverdeados será de declaração obrigatória no laudo e no Certificado de Classificação do produto, não sendo, contudo, considerado para efeito de determinação do tipo do trigo.

4.6. Matérias estranhas: são todas as partículas não oriundas da planta de trigo, tais como fragmentos vegetais, sementes de outras espécies, pedra, terra, entre outras.

4.7. Impurezas: são todas as partículas oriundas da planta de trigo, tais como: cascas, fragmentos do colmo, folhas, entre outras.

4.8. Lote: é a quantidade definida de um produto que possui as mesmas características de identidade, qualidade e apresentação.

4.9. Embalagem: é o recipiente, pacote ou envoltório, destinado a garantir a conservação, e a facilitar o transporte e o manuseio dos produtos.

4.10. Produto embalado: é todo produto que está contido em uma embalagem, pronto para ser oferecido ao consumidor.

4.11. Número de Queda (Falling Number): medida indireta da concentração da enzima alfa-amilase, determinada em trigo moído, pelo método 56-81B da American Association of Cereal Chemists (1995), sendo o valor expresso em segundos.

4.12. Alveografia: teste que analisa as propriedades de tenacidade (P), de extensibilidade (L) e o trabalho mecânico (W), necessários para expandir a massa, expresso em Joules (J), sendo determinado pelo método 54-30 A da American Association of Cereal Chemists (1995).

4.13. Fora de Tipo: refere-se ao produto que não atende, em 1 (um) ou mais aspectos, às especificações ou requisitos de identidade e qualidade estabelecidos neste Regulamento Técnico.

4.14. Substâncias nocivas à saúde: refere-se a substâncias de qualquer natureza prejudiciais a saúde, cuja ocorrência não pode ser superior aos limites máximos estabelecidos em legislação específica vigente.

4.15. Micotoxina: substância tóxica (metabólito) produzida por fungos, capaz de provocar danos à saúde do homem e dos animais.

5. Classificação: o trigo será classificado em 5(cinco) classes e 3(três) tipos, de acordo com os seguintes critérios:

5.1. Classes: o trigo será classificado em 05(cinco) classes: Trigo Brando, Trigo Pão, Trigo Melhorador, Trigo para outros usos e Trigo Durum, definidas em função das determinações analíticas de Alveografia (Força de Glúten) e Número de Queda (Falling Number), conforme a Tabela I deste Regulamento.

5.1.1. Será facultado ao interessado a determinação da classe do trigo a que se refere o subitem 5.1, desde que seja possível sua identificação no armazém.

5.1.2. A determinação das classes será providenciada pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento ou pela Pessoa Jurídica responsável pela classificação, sendo, neste caso, obrigatório informar o resultado no laudo e Certificado de Classificação do Produto.

5.1.3. O ressarcimento das análises a que o subitem 5.1 faz menção ocorrerá por conta do interessado.

5.2. Tipos: O trigo será classificado em 03 (três) tipos, expressos por números de 01(um) a 03(três) e definidos em função do limite mínimo do peso do hectolitro e dos limites máximos dos percentuais de umidade, de matérias estranhas e impurezas e de grãos avariados, conforme a Tabela II, deste Regulamento.

5.3. Umidade, matérias estranhas e impurezas

5.3.1. O teor máximo de umidade, tecnicamente recomendável para conservação e empacotamento do trigo, será de 13% (treze por cento).

5.3.2. Os limites máximos de matérias estranhas e impurezas admitidos para o produto estão estabelecidos na Tabela II deste Regulamento.

5.4. Fora de tipo

5.4.1. Será classificado como Fora de Tipo o trigo que não atender os percentuais de umidade, matérias estranhas e impureza, de grãos avariados, bem como o valor do peso hectolítrico, estabelecidos para o Tipo 3, constantes da Tabela II deste Regulamento.

5.4.2. O trigo classificado como Fora de Tipo não poderá ser comercializado e nem internalizado como se apresenta, devendo ser rebeneficiado, visando ao reenquadramento em tipo.

5.4.3. O Ministério da Agricultura e do Abastecimento poderá, excepcionalmente, autorizar a utilização de trigo fora das especificações estabelecidas neste Regulamento, devendo disciplinar também os critérios e procedimentos a serem adotados para o produto nessas condições.

5.4.3.1. Caberá ainda, às partes interessadas ou envolvidas, as responsabilidades quanto ao manuseio, uso apropriado e demais cuidados necessários à conservação da qualidade do produto nessas condições.

5.4.3.2. No caso específico de que trata o item 5.4.3, as informações de identidade e qualidade, bem como as demais declarações sobre o produto classificado como Fora de Tipo, deverão atender às disposições específicas, referentes a sua marcação ou rotulagem, estabelecidas nos itens 7.6.7, 7.7.7 e seus subitens, deste Regulamento.

5.5. Insetos vivos e sementes tóxicas

5.5.1. Será exigida, previamente à classificação, o expurgo e/ou beneficiamento do produto que apresentar insetos vivos ou sementes tóxicas prejudiciais a sua utilização normal.

5.6. Desclassificação

5.6.1. Será desclassificado o trigo que apresentar uma ou mais das características indicadas abaixo, sendo proibida a sua comercialização para a alimentação humana. São elas:

5.6.1.1. Aspecto generalizado de mofo ou fermentação;

5.6.1.2. Resíduos de produtos fitossanitários, teor de micotoxinas, de outros contaminantes ou substâncias nocivas à saúde acima do limite estabelecido, por legislação específica vigente;

5.6.1.3. Mau estado de conservação;

5.6.1.4. Acentuado odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto;

5.6.1.5. Presença de insetos vivos no produto destinado diretamente à alimentação humana.

5.6.2. Sempre que julgar necessário, o Ministério da Agricultura e do Abastecimento ou a Pessoa Jurídica responsável pela Classificação poderá requerer análise laboratorial prévia do produto suspeito de contaminação, visando a se certificar de sua impropriedade para consumo humano.

5.6.3. As análises laboratoriais serão realizadas por laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento, com o respectivo ônus para o detentor do produto.

5.6.4. A pessoa jurídica responsável pela classificação deverá comunicar imediatamente ao Ministério da Agricultura e do Abastecimento a ocorrência de produto desclassificado, para as providências cabíveis junto ao setor técnico competente.

5.6.5. Caberá ao Ministério da Agricultura e do Abastecimento a decisão quanto ao destino do produto desclassificado, podendo, para isso, articular-se, onde couber, com outros órgãos oficiais.

5.6.5.1. No caso específico da permissão ou autorização de utilização do produto desclassificado para outros fins, o Ministério da Agricultura e do Abastecimento deverá estabelecer, ainda, todos os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa desnaturação ou destruição, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário e responsável pela inviolabilidade e indivisibilidade do lote, em todas as fases de manipulação, imputando-lhe as ações civis e penais cabíveis em caso de irregularidades ou de uso não-autorizado do produto nestas condições.

5.7. Substâncias nocivas à saúde

5.7.1. O Ministério da Agricultura e do Abastecimento poderá, sempre que julgar necessário, em ação de caráter temporário ou por tempo indeterminado, exigir a análise de micotoxinas, resíduos e outros contaminantes do trigo, independentemente do resultado de sua classificação.

5.7.2. O ressarcimento dos custos das análises, a que se refere o item 5.7.1, correrá por conta do interessado.

5.7.3. O Ministério da Agricultura e do Abastecimento, juntamente com outros órgãos oficiais, as pessoas jurídicas responsáveis pela classificação, instituições de pesquisa, redes de laboratórios credenciados e em parceria com o setor privado, poderá desenvolver programas específicos de monitoramento de micotoxinas, resíduos e outros contaminantes do trigo, visando ao controle e à garantia de sua qualidade para a alimentação humana.

6. Embalagem

6.1. As embalagens utilizadas no acondicionamento do trigo podem ser de material natural, sintético ou outros materiais adequados.

6.2. Dentro de um mesmo lote, é obrigatório que todas as embalagens sejam do mesmo material e tenham idênticas capacidades de acondicionamento.

6.3. As especificações quanto à confecção e à capacidade permanecem de acordo com legislação vigente.

7. Rotulagem e marcação

7.1. As especificações de qualidade do produto, contidas na marcação ou rotulagem, e na identificação do lote, deverão estar em consonância com o seu respectivo Certificado de Classificação.

7.2. Todo lote ou embalagem deve trazer as especificações qualitativas, marcadas ou rotuladas, na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção.

7.3. Os rótulos dos produtos embalados não deverão apresentar vocábulos, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação a sua qualidade.

7.4. No nível de atacado, para o produto ensacado ou a granel (neste caso desde que não haja mistura do lote ou carga com outros produtos a granel, de diferentes qualidades ou origem), a marcação do lote deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

7.4.1. Identificação do lote;

7.4.2. Classe (quando houver a sua determinação);

7.4.3. Tipo;

7.4.4. Safra de produção, de acordo com a declaração do responsável pelo produto;

7.4.5. Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social e endereço completo);

7.4.6. Peso líquido;

7.4.7. Informações específicas sobre a condição qualitativa, manuseio, estocagem, prazo de armazenagem ou uso apropriado para o produto classificado como Fora de Tipo, a serem fornecidas pelo seu responsável, no caso previsto no item 5.4.3 deste Regulamento.

7.5. No nível de varejo (trigo embalado), a marcação ou rotulagem das especificações de qualidade será feita na posição horizontal em relação à borda superior ou inferior da embalagem, a qual deverá conter, no mínimo, as seguintes indicações, no idioma oficial do país de consumo:

7.5.1. Denominação de venda do produto;

7.5.2. Número do lote;

7.5.3. Identificação da origem (deverá ser indicado o nome ou a razão social, o endereço completo e o CNPJ do produtor ou embalador, conforme o caso, assim como a localidade, o Estado e o País de origem, quando for o caso);

7.5.4. Data de validade;

7.5.5. Peso líquido;

7.5.6. Tipo;

7.5.7. Informações específicas sobre a condição qualitativa, manuseio, uso, estocagem ou consumo para o produto classificado como Fora de Tipo (fornecidas pelo responsável do produto), no caso previsto no item 5.4.3, deste Regulamento.

7.5.7.1. No caso específico do trigo Fora de Tipo por excesso de umidade superior a 13% (treze por cento), deverá ser informado claramente o percentual de umidade encontrado no produto, juntamente com o seu correspondente prazo de validade para consumo, bem como as restrições para conservação e manuseio.

7.5.7.2. As informações relativas ao prazo de validade e restrições para o produto com excesso de umidade serão fornecidas pelo seu responsável.

7.6. Em todo rótulo deverá ser impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento.

7.7. A indicação a que se refere o item 7.8 deverá figurar de forma visível, legível e indelével.

7.8. O lote será determinado, em cada caso, pelo produtor, fabricante ou embalador do produto, quando for necessário, segundo seus critérios.

7.9. Para indicação do lote poderá ser utilizado:

7.9.1. Um código-chave precedido da letra "L", que deverá constar da documentação comercial, quando ocorrer comércio nacional e internacional;

7.9.2. A data de fabricação ou de validade mínima, sempre que seja(m) indicado(s) claramente, pelo menos, o dia e o mês, nesta ordem.

7.10. As expressões qualitativas referentes à denominação do produto e da classe devem ser grafadas por extenso e o indicativo do tipo em algarismo arábico.

7.11. Os indicativos de Classe e Tipo devem ser grafados em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido, em legislação metrológica vigente.

7.12. No caso específico da comercialização feita a granel ou em conchas, o produto exposto diretamente ao consumidor deverá ser identificado e a identificação colocada em lugar de destaque, de fácil visualização, contendo, no mínimo, as seguintes indicações:

7.12.1. Denominação de venda do produto;

7.12.2. Classe, quando for classe misturado, sendo facultativa para as demais classes;

7.12.3. Tipo;

7.12.4. Identificação da origem (deverá ser indicado o nome ou a razão social, o endereço completo e o CNPJ do fabricante, produtor ou embalador, conforme o caso, assim como a localidade, o Estado e o país de origem, quando for necessário);

7.12.5. No caso do produto classificado como Fora de Tipo ao nível do consumidor, observar os mesmos procedimentos previsto no item 7.7.7 e seus subitens, deste Regulamento.

8. Amostragem

8.1. Previamente à amostragem, deverão ser observadas as condições gerais do lote do produto e, em caso de verificação de qualquer anomalia, tais como: presença de insetos vivos ou a existência de quaisquer das características desclassificantes (odor estranho, mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo, entre outras), adotar os procedimentos específicos previstos neste Regulamento.

8.1. A retirada ou extração de amostras em lotes de trigo, ensacado ou a granel, obedecerá aos critérios estabelecidos pela NBR 5425/85, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT e suas normas complementares, as NBR 5426/85 e 5427/85, e será efetuada do seguinte modo:

8.1.1. Trigo ensacado: por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 30g (trinta gramas) de cada saco, observando-se o plano de amostragem abaixo:

| Tamanho do lote em sacos | Nº mínimo de sacos a serem amostrados |
|--------------------------|---------------------------------------|
| 2 a 25 | 2 |
| 26 a 50 | 3 |
| 51 a 90 | 5 |
| 91 a 150 | 8 |
| 151 a 280 | 13 |
| 281 a 500 | 20 |
| 501 a 1200 | 32 |
| 1201 a 3200 | 50 |
| 3201 a 10000 | 80 |
| 10001 a 35000 | 125 |
| 35001 a 150000 | 200 |
| 150001 a 500000 | 315 |
| 500001 ou mais | 500 |

8.1.2. Trigo a granel:

8.1.2.1. em veículos: com uso de amostrador apropriado, coletar amostras parciais em diferentes pontos e profundidades da carga, distribuídos de modo equidistantes, observando-se os seguintes critérios:

| Carga do produto (toneladas) | Nº mínimo de pontos a serem amostrados | Distribuição dos pontos de amostragem |
|------------------------------|--|---------------------------------------|
| Até 15 toneladas | 5 | ** * ** |
| Mais de 15 até 30 toneladas | 8 | *** ** *** |

| | | |
|-----------------------------|----|------|
| Mais de 30 até 50 toneladas | 11 | **** |
| | | *** |
| | | **** |

8.1.2.2. em silos ou armazéns: a coleta será feita com o uso de sonda ou caladores apropriados, ou através dos sistemas de descarga, observando-se os seguintes critérios:

| TAMANHO DO LOTE | Nº MÍNIMOS DE COLETAS |
|------------------------------|-----------------------|
| Até 10 toneladas | 20 |
| Mais de 10 até 50 toneladas | 22 |
| Mais de 50 até 100 toneladas | 23 |
| Mais de 100 toneladas | 25 |

8.1.2.3. grãos em movimento (carga, descarga ou transilagem): a coleta de amostra será feita em intervalos regulares de tempo, calculados em função do volume da carga e da duração da operação, introduzindo-se o amostrador em distintos setores do fluxo do grão, observando-se os mesmos critérios previstos neste Regulamento;

8.1.2.4. em navios e similares: serão adotados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem, previstos neste Regulamento, para o produto a granel ou ensacado, conforme o caso, até que o Ministério da Agricultura e do Abastecimento através de seu setor competente, discipline a matéria.

8.1.3. Trigo embalado (empacotado): considerando-se que o produto empacotado apresenta-se homogêneo quanto à sua qualidade, quantidade, apresentação e identificação (mesmo número do lote), será retirado, para fins de amostragem, um número de pacotes suficiente para compor, no mínimo, 03 (três) amostras, com peso de 1 kg (um quilograma) cada.

8.2. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento, visando a garantir a identificação da mesma com o lote ou volume da qual se originou, sendo o coletor o responsável legal pela sua representatividade.

8.3. As amostras assim extraídas serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em 3 (três) alíquotas, com peso de 1kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

8.4. Uma amostra será entregue ao interessado, e as outras duas (amostra de trabalho/revisão e de contraprova) ficarão com a pessoa jurídica responsável pela classificação e o restante da amostra será obrigatoriamente recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

8.5. Para efeito de classificação, a amostra de trabalho será de 250 (duzentos e cinquenta) gramas.

8.6. O trigo, quando for destinado para indústria, terá como facultativa sua determinação de classe, devendo, neste caso, retirar também 2 (duas) amostras de 2 (dois) quilogramas cada, sendo que uma delas será utilizada para a análise e a outra permanecerá como contraprova.

9. Certificado de Classificação

9.1. O Certificado de Classificação será emitido pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento ou pelas pessoas jurídicas devidamente credenciadas pelo mesmo, de acordo com a legislação vigente.

9.2. O Certificado de Classificação é o documento hábil para comprovar a realização da classificação, correspondendo a um determinado lote do produto classificado.

9.3. O Certificado somente será considerado válido quando possuir a identificação do classificador (carimbo e assinatura), pessoa física devidamente habilitada e registrada no Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

9.4. A sua validade será de 45 (quarenta e cinco) dias, contados a partir de sua emissão.

9.4.1. A validade a que se refere o item anterior se aplica à validação do serviço de classificação, ou seja, ao prazo em que se pode questionar administrativamente o resultado apresentado (laudo e Certificado emitidos) e será averiguada com base na amostra de arquivo (contraprova) ou, se necessário, com uma nova amostra do produto, caso o lote em questão se mantenha inalterado nos aspectos qualitativo e quantitativo.

9.5. Do Certificado de Classificação deverão constar, além das informações estabelecidas no Regulamento Técnico específico, as seguintes indicações:

9.5.1. Discriminação dos resultados de cada análise efetuada e dos percentuais encontrados para cada determinação de qualidade do trigo, estabelecidos neste Regulamento, bem como as informações conclusivas (enquadramento em classe e tipo), que serão transcritos do seu respectivo laudo de classificação;

9.5.2. Os motivos que determinaram a desclassificação do produto:

9.5.3. Os valores de tenacidade (P) e extensibilidade (L) e do trabalho mecânico (W), quando a determinação de classe for solicitada pelo interessado;

9.5.4. O percentual de grãos germinados e de grãos esverdeados encontrados no produto, como informação qualitativa obrigatória, estabelecida no item 3.5.8.1 deste Regulamento;

9.5.5. O valor do peso hectolítrico, o percentual de umidade, o de impurezas e matérias estranhas encontrados no produto.

10. Armazenamento e meios de transporte:

10.1. Os armazéns e os meios de transporte devem oferecer plena segurança e condições técnicas, imprescindíveis à perfeita conservação do trigo.

11. Fraude

11.1. Será considerada fraude toda alteração dolosa de qualquer ordem ou natureza, praticada na classificação, na embalagem, no transporte, no armazenamento, bem como nos documentos de qualidade do produto.

11.2. É também considerada fraude a comercialização do trigo em desacordo com o estabelecido neste Regulamento.

12. Tabelas

TABELA I

| CLASSES | VALOR MÍNIMO DA FORÇA DO GLUTEN (10^{-4} J) | VALOR MÍNIMO DO NÚMERO DE QUEDA (segundos) |
|------------------------|---|---|
| Trigo Brando | 50 | 200 |
| Trigo Pão | 180 | 200 |
| Trigo Melhorador | 300 | 250 |
| Trigo para outros usos | Qualquer | < 200 |
| Trigo Durum | - | 250 |

TABELA II

| Tipos | Peso mínimo do Hectolitro (kg/hl) | Umidade (% máximo) | Matérias Estranhas e Impurezas (% máximo) | Grãos avariados (% máximo) | | |
|-------|--------------------------------------|-----------------------|--|-------------------------------|--|--------------------------------|
| | | | | Danificados por Insetos | Danificados pelo Calor, Mofados e Ardidos. | Chochos, Trigulho e Quebrados. |
| 1 | 78 | 13 | 1,00 | 0,50 | 0,50 | 1,50 |
| 2 | 75 | 13 | 1,50 | 1,00 | 1,00 | 2,50 |
| 3 | 70 | 13 | 2,00 | 1,50 | 2,00 | 5,00 |

13. Roteiro de classificação do trigo

13.1. Coletar a amostra conforme os critérios definidos no item 8 do presente Regulamento.

13.2. Observar na amostra a ocorrência de fatores que possam ocasionar a desclassificação do lote, tais como odor estranho, mau estado de conservação, insetos vivos, etc.

13.2.1. Caso a amostra apresente características desclassificantes, proceder conforme o item 4 do presente Regulamento.

13.3. Homogeneizar a amostra média (1 Kg) destinada à classificação.

13.3.1. Todas as determinações qualitativas serão efetuadas com base nesta amostra, com exceção da classe do produto, que obedecerá aos procedimentos previstos no subitem 12.5.1, deste roteiro.

13.4. Aferir a balança.

13.5. Classificação

13.5.1. Determinação da Classe (Alveografia e Número de Queda): quando solicitado pelo interessado, será coletada amostra do produto conforme os procedimentos previstos no subitem 12.5.2., bem como no item da amostragem deste Regulamento, observando especialmente o que estabelece o subitem 8.1.8. (tamanho da amostra para determinação da classe).

13.5.2. A amostra assim coletada será enviada ao laboratório credenciado e, após o resultado das análises, será feito o enquadramento em classe, conforme Tabela I do presente Regulamento.

13.5.3. Anotar no laudo os valores referentes ao W, L e P, informando-os também no Certificado de Classificação do produto.

13.6. Determinação da umidade: a umidade será determinada com a amostra em seu estado natural (sem limpeza), anotando no laudo o valor encontrado.

13.7. Determinação do peso do hectolitro: proceder conforme a seqüência abaixo:

13.7.1. Utilizar a balança para peso específico;

13.7.2. Colocar o TUBO MEDIDA na base dos tubos;

13.7.3. Colocar a NAVALHA no orifício do TUBO MEDIDA;

13.7.4. Colocar o PESO PADRÃO DE QUEDA sobre a NAVALHA no TUBO MEDIDA;

13.7.5. Acoplar o TUBO RECEBEDOR ao TUBO MEDIDA;

13.7.6. Acoplar o REGULADOR DE FLUXO ao TUBO RECEBEDOR;

13.7.7. Colocar o produto (amostra de trigo em seu estado original – sem limpar) diretamente no REGULADOR DE FLUXO;

13.7.8. Abrir o REGULADOR DE FLUXO permitindo a passagem do produto(trigo) ao TUBO RECEBEDOR;

13.7.9. Retirar a NAVALHA de um só movimento, deixando passar o PESO PADRÃO DE QUEDA e o produto(trigo) para o TUBO MEDIDA;

13.7.10. Repor a NAVALHA novamente no TUBO MEDIDA, forçando sua passagem através dos grãos;

13.7.11. Retirar o conjunto de TUBOS da base, retirando o produto que sobrou acima da NAVALHA. Esta operação deve ser feita cuidadosamente, não permitindo a retirada da NAVALHA e nem o desencaixe dos TUBOS;

13.7.12. Separar o TUBO RECEBEDOR do TUBO MEDIDA;

13.7.13. Retirar a NAVALHA do TUBO MEDIDA, mantendo-o na posição vertical;

13.7.14. Pendurar o TUBO MEDIDA no braço da balança;

13.7.15. Utilizando-se do conjunto de pesos que acompanham a balança, proceder à pesagem do produto (trigo).

13.7.16. A sistemática descrita nos itens 13.7.14 e 13.7.15 poderá ser substituída pela pesagem em balança eletrônica.

13.7.17. Fazer a conversão utilizando a tabela específica (gramas para pH) e, em seguida, anotar o valor encontrado no laudo.

13.8. Separação dos defeitos: pesar exatamente 250g (amostra de trabalho) para proceder à separação dos defeitos.

13.8.1. Passar a amostra na peneira 1,75mm x 20,00mm e o que vazar, com exceção das impurezas e matérias estranhas, serão considerados como chocho, triguilho e quebrados; em seguida, pesar separadamente e anotar no laudo os valores encontrados.

13.8.1.1. As impurezas e matérias estranhas que vazarem da peneira deverão ser juntadas àquelas que ficarem retidas; em seguida, pesar e anotar no laudo o valor encontrado.

13.8.1.2. Os insetos mortos encontrados na amostra serão considerados como matérias estranhas.

13.8.1.3. Os grãos chochos, quebrados e triguilho (sem outro dano) que ficaram retidos na peneira não serão considerados como defeitos.

13.8.2. Proceder à separação dos grãos danificados por insetos, danificados pelo calor, ardidos, mofados, germinados e esverdeados; em seguida, pesar separadamente cada defeito e anotar no laudo os valores encontrados

13.8.2.1. O percentual encontrado de grãos germinados e de grãos esverdeados será de informação obrigatória no laudo e no Certificado de Classificação, mas não será considerado para efeito de enquadramento em tipo do trigo.

13.8.2.2. Quando houver a presença de 2 (dois) ou mais defeitos sobre o mesmo grão, prevalecerá para seu enquadramento o de maior gravidade, observando-se o seguinte critério decrescente de gravidade: mofado, ardido, grãos danificados pelo calor, grãos danificados por insetos, chochos, triguilho e quebrados.

13.8.2.3. Os valores obtidos deverão ser convertidos em porcentagem (multiplicar o peso pelo índice 0,4)

13.8.2.4. Efetuar o enquadramento em tipo, conforme os limites para os defeitos estabelecidos na Tabela II do presente Regulamento.

13.8.2.5. O tipo inferior encontrado definirá o tipo final do produto.

13.8.2.6. O trigo que ultrapassar os limites estabelecidos para o tipo 3 será enquadrado conforme prevê o item 4.2.1. do presente Regulamento.

13.8.2.7. Revisar o preenchimento do laudo, datar e assinar.

13.9. Preencher cuidadosamente o Certificado da Classificação do produto, observando:

13.9.1. Validade de 45 (quarenta e cinco) dias, contados a partir da data de sua emissão;

13.9.2. Além das informações padronizadas, deverão constar, conforme o caso:

13.9.2.1. Valores de W, L e P, quando a determinação da classe for solicitada pelo interessado;

13.9.2.2. Motivos que determinaram a desclassificação do produto;

13.9.2.3. Os percentuais de grãos germinados, esverdeados, bem como os percentuais de umidade, matérias estranhas, impurezas e o valor do peso hectolítrico encontrados no produto.

13.9.3.4. Revisar, datar e assinar o Certificado de Classificação.

14. Disposições gerais

14.1. Este Regulamento Técnico será também aplicável quanto à classificação dos produtos orgânicos e dos transgênicos, desde que os mesmos tenham cumprido previamente os trâmites necessários a sua identificação ou certificação, atestando-os como tal e, ainda, tenham atendido as disposições específicas vigentes.

14.2. É de competência exclusiva do Órgão Técnico do Ministério da Agricultura e do Abastecimento resolver os casos omissos, porventura surgidos na utilização do presente Regulamento.

O Sistema Nacional de Classificação Vegetal possui três atividades:

1. PADRONIZAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS:

É a atividade que tem por objetivo o estabelecimento de modelos-tipo, físico ou descritivo, por produto vegetal levando-se em conta a identidade, seu emprego, forma, cor, peso, tamanho, apresentação e qualidade.

Vantagens da Padronização:

- fixar terminologia para cada produto vegetal e suas variações qualitativas e estimular a obtenção de produtos de melhor qualidade e apresentação.

2. CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS:

É a atividade que tem a finalidade de determinar as qualidades intrínsecas e extrínsecas dos produtos vegetais utilizando para isto os modelos-tipo fixados na padronização.

Vantagens da Classificação:

- possibilitar a seleção de produtos para diferentes usos, em função da qualidade;
- facilitar a fixação de preços através da diferenciação dos tipos;
- identificar os produtos inadequados ao consumo humano e animal;
- resguardar a economia nacional dos riscos de importação de produtos inadequados ao consumo;
- proporcionar subsídios relativos ao produto, aos órgãos públicos e privados, de pesquisa e assistência técnica.

3. FISCALIZAÇÃO DA CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS:

É a atividade que afere a qualidade dos produtos vegetais e verifica se os mesmos foram classificados durante o processo de comercialização.

Vantagens da Fiscalização:

- garantir ao consumidor a qualidade do produto vegetal;
- proibir o trânsito e o comércio de produtos vegetais sem a respectiva classificação;
- dar destinação aos produtos vegetais que encontram-se inadequados ao consumo.

PARA FAZER PARTE DO SISTEMA NACIONAL DE CLASSIFICAÇÃO, VOCÊ DEVERÁ PREENCHER OS SEGUINTE REQUISITOS:

Se PESSOA FÍSICA: Ser Engenheiro Agrônomo, Técnico Agrícola, Químico, Farmacêutico e obter a habilitação de classificador junto a este Ministério após aprovado em curso homologado pelo Ministério da Agricultura.

Se PESSOA JURÍDICA - Ser credenciado pelo Ministério da Agricultura para exercer a classificação dos produtos vegetais destinados diretamente à alimentação humana ou para a compra e venda do poder público.

- Mercado Externo: receber a habilitação do Ministério da Agricultura e o credenciamento junto à SECEX/MDIC.

Nossos Endereços:

SEDE: Esplanada dos Ministérios, Anexo do M.A, Ala "A", 2º Andar, Sala 249 - Tel: 218-2551

ESTADOS: Delegacia Federal de Agricultura - DFA

3. RESOLUÇÕES ANVISA

| | | |
|--|--|---|
| <p>Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 D.O de 24/07/1978 (...) Esse item da Resolução CNNPA nº 12, de 1978, foi revogado pela Portaria nº 354, de 18 de julho de 1996</p> | <p>Portaria nº 354, de 18 de julho de 1996 Publicada no DOU, de 22/07/1996, Seção 1</p> | <p>Portaria nº 132, de 19 de fevereiro de 1999 (DOU. DE 25/02/99)</p> |
| <p>A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, em conformidade com o artigo nº 64, do Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 e de acordo com o que foi estabelecido na 410ª Sessão Plenária, realizada em 30/03/78, resolve aprovar as seguintes NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro. À medida que a CNNPA for fixando os padrões de identidade e qualidade para os alimentos (e bebidas) constantes desta Resolução, estas prevalecerão sobre as NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS ora adotadas.</p> | <p>O Diretor do Departamento Técnico Normativo da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais e, considerando: - o parecer técnico da Comissão Técnica de Assessoramento da Área de Alimentos - COTAL e, a necessidade de atualizar a Legislação Brasileira sobre a entidade e as características mínimas de qualidade a que deverá obedecer a farinha de trigo, resolve:</p> | <p>O Secretário de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições e considerando: a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população e a necessidade de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer a SÊMOLA OU SEMOLINA DE TRIGO DURUM, FARINHA DE TRIGO DURUM E FARINHA INTEGRAL DE TRIGO DURUM, resolve:</p> |
| | <p>Art. 1º. Aprovar a Norma Técnica referente a Farinha de Trigo</p> | <p>Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico referente a SÊMOLA OU SEMOLINA DE TRIGO DURUM, FARINHA DE TRIGO DURUM E FARINHA INTEGRAL DE TRIGO DURUM, constante do anexo desta Portaria.</p> |
| | | <p>Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem ao mesmo.</p> |
| | | <p>Art. 3º O descumprimento desta Portaria constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.</p> |
| | | <p>Art. 4º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação. GONZALO VECINA NETO</p> |
| | | <p>ANEXO</p> |
| <p>FARINHA DE TRIGO</p> | <p>[farinha de trigo]</p> | <p>REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE SÊMOLA OU SEMOLINA DE TRIGO DURUM, FARINHA DE TRIGO DURUM E FARINHA INTEGRAL DE TRIGO DURUM</p> |
| | | <p>1. ALCANCE</p> |
| | | <p>1.1. Objetivo</p> |
| | | <p>Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer a</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | | sêmola ou semolina de trigo durum, farinha de trigo durum e farinha integral de trigo durum. |
| | 1. Âmbito de aplicação. | 1.2. Âmbito de aplicação |
| | A presente Norma se aplica a farinha de trigo obtidas do Triticum aestivum e/ou de outras espécies do gênero Triticum (exceto Triticum durum) que sejam reconhecidas para a fabricação de farinhas de trigo | Aplica-se à sêmola ou semolina de trigo durum, farinha de trigo durum e farinha integral de trigo durum. |
| | | 2. DESCRIÇÃO |
| 1. DEFINIÇÃO | 2. Definição: | 2.1. Definição |
| Farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo Triticum vulgares , beneficiado. | Entende-se por farinha de trigo o produto obtido a partir da espécie Triticum aestivum ou de outras espécies do gênero Triticum reconhecidas (exceto Triticum durum) através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado. A farinha obtida poderá ser acrescido outros componentes, de acordo com o especificado na presente Norma. | Entende-se por sêmola ou semolina de trigo durum, farinha de trigo durum e farinha integral de trigo durum, os produtos obtidos de Triticum durum Desf., através do processo de moagem do grão beneficiado. |
| 2. DESIGNAÇÃO | 3. Designação. | 2.3. Designação [mudei de lugar] |
| O produto é designado, simplesmente, por "farinha" ou "farinha de trigo". | O produto será designado Farinha de Trigo, seguida de sua classificação. No caso das farinhas aditivadas deverá fazer do nome expressões tais como: "Farinha de Trigo com fermento" e "Farinha de trigo com aditivo". | São designados segundo definido no item 2.2 - Classificação. |
| 3. CLASSIFICAÇÃO | 4. Classificação | 2.2. Classificação |
| A farinha de trigo é classificada de acordo com as suas características, em: | A farinha de trigo é classificada de acordo com seu uso: | Quanto ao teor de cinzas: |
| | 4.1 - Uso Doméstico: | 4.2. Uso industrial |
| a) farinha integral - produto obtido a partir do cereal limpo com uma extração máxima de 95% e com teor máximo de cinza de 1,750%; | 4.1.1- Farinha de trigo integral . Obtida a partir do cereal limpo e com teor máximo de cinzas de 2,0% na base seca; | 4.2.1. Farinha de trigo integral : obtida a partir do cereal limpo e com teor máximo de cinzas de 2.5% na base seca devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação. |
| b) farinha especial ou de primeira - produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,385%; | 4.1.2.- Farinha de trigo Especial ou de Primeira : obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0.65% na base seca. 98% do produto deverá passar através | 2.2.1. Sêmola ou semolina de trigo durum : teor máximo de cinzas de 0,92%, na base seca. O total do produto deve passar em peneira com abertura de malha de 841 µm e, no máximo, 10% passar em peneira com abertura de malha de 150 µm. 2.2.2. Farinha de trigo durum : teor máximo de cinzas de 1,50%, na base seca. No mínimo, 98% do produto deve passar em peneira com abertura de malha de 250 µm. |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | de peneira com abertura de malha de 250 µm. | | |
| c) farinha comum - produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 78% ou com extração de 58%, após a separação dos 20% correspondentes à farinha de primeira. O teor máximo de cinzas é de 0,850%. A farinha de trigo comum, por determinação do Governo Federal, para fins de panificação, pode ser adicionada de farinhas de outras origens. | 4.1.3. Farinha de trigo comum ; obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor de cinzas entre 0,66% e 1,35% na base seca. 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm. | 4.2.2. Farinha de trigo obtida a partir do cereal limpo, desgerminado e com teor máximo de cinzas de 1.35% na base seca devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação. 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm. | 2.2.3. Farinha integral de trigo durum ; teor máximo de cinzas de 2,10%, na base seca. |
| d) sêmola - produto obtido pela trituração do trigo limpo e desgerminado, compreendendo partículas que passem pela peneira nº 20 e sejam retidas pela peneira nº 40; | | | |
| e) semolina - produto obtido pela trituração do trigo limpo e desgerminado, compreendendo partículas que passam pela peneira nº 40 e sejam retidas pela peneira nº 60. | | | |
| 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS | 5. Características de composição e qualidade. | | 4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS |
| | 5.1. Composição | | 4.1. Composição |
| A farinha de trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Os termos sêmola e semolina podem ser usados para outros grãos de vegetais, devendo constar da denominação do produto, o vegetal de origem. As sêmolas e semolinas, quando armazenadas por muito tempo, podem dar origem a certa quantidade de farinha. | 5.1.1. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo | | 4.1.1. Ingrediente obrigatório: Sêmola ou semolina de trigo durum ou farinha de trigo durum ou farinha integral de trigo durum. |
| | 5.1.2. ingredientes opcionais. | | |
| | a) glúten de trigo vital | | |
| | b) farinha de soja ou de fava, enzimaticamente ativa, até um máximo de 1% | | |
| | c) outros, que vierem a ser autorizados. | | |
| | | | 4.2. Requisitos |
| 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS | 5.2. Características organolépticas | | 4.2.1. Características sensoriais: |
| Especial ou de 1ª Comum I | 5.2.2. Cor branca, com tons leves de | | 4.2.1.1. Aspecto: granulado ou pó |

| | | |
|---|---|--|
| Integral Aspecto: Pó fino branca Pó fino ligeiramente Pó marrom Cor: ou ligeiramente cinza amarelada escura amarelada | amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem. | uniforme, sem grumos |
| Cheiro: próprio próprio próprio | 5.2.3. cheiro próprio | 4.2.1.2. Cor: |
| Sabor: próprio próprio próprio | 5.2.4. sabor próprio | 4.2.1.2.1. Sêmola ou semolina de trigo durum e farinha de trigo durum: diferentes tons de amarelo ou âmbar. |
| | | 4.2.1.2.2. Farinha integral de trigo durum: variando de amarelo ou âmbar a marrom ou cinza. |
| | | 4.2.1.3. Odor: característico. |
| 6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Farinha de trigo Umidade Acidez Resíduo mineral fixo Glúten seco % P/P (álcool a 95%) (sobre substância) seco % p/p máximo EM ml de solução seca %p/p mínimo N% v/p máximo máximo Especial ou de 1a.: 14,0 2,0 0,45 6,0 Comum: 14,0 3,0 1,0 8,0 Integral: 14,0 4,0 2,0 8,5 Sêmola e Semolina 14,4 2,0 0,45 8,0 | 5.3. Características físico-químicas. 5.3.1. Granulometria: conforme especificado no item 4 da presente Norma. 5.3.2. Acidez graxa Σ no máximo 50 mg de KHC devem neutralizar os ácidos graxos em 100g de farinha comum ou especial, na base seca. Optionline Database & Training Ltda - Todos os direitos reservados - no máximo 100 de KCH devem neutralizar os ácidos em 100 g de farinha integral, na base seca. 5.3.3. Proteína: não deverá ser inferior a 7% na base seca, considerando o valor de N = 5,7. 5.3.4. Umidade: o teor de umidade do produto deverá ser regulado pelas Boas Práticas de Fabricação não podendo exceder a 15,0% m/m. 5.3.5. cinzas: conforme especificado no item 4, da presente Norma. 5.4. Características microbiológicas: atender específica em vigor. 5.5. Características microbiológicas: atender legislação específica em vigor. | 4.2.2. Características físicas e químicas: 4.2.2.1. Granulometria: Conforme especificado no item 2.2. do presente Regulamento. 4.2.2.2. Acidez graxa, mg de KOH/100g (na base seca): Sêmola, semolina de trigo durum ou farinha de trigo durum máximo 50% Farinha integral de trigo durum máximo 100% 4.2.2.3. Proteínas (N x 5,75), g/100g (na base seca): Sêmola ou semolina de trigo durum mínimo 10,5% Farinha de trigo durum mínimo 11,0% Farinha integral de trigo durum mínimo 11,5% 4.2.2.4. Umidade e substâncias voláteis a 105oC, g/100g: Sêmola ou semolina de trigo durum máximo 14,5% Farinha de trigo durum e farinha integral de trigo durum máximo 15,0% 4.2.2.5. Cinzas: Conforme especificado no item 2.2. do presente regulamento. |
| | 6. Aditivos e/ou coadjuvantes de Tecnologia. Atender específica em vigor. | 5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORAÇÃO Deve obedecer à legislação específica |
| | 7. Contaminantes Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidade superior aos limites estabelecidos pela correspondente em vigor | |
| | 8 Higiene. A farinha de trigo deverá ser obtida a partir de grãos de trigo, são, limpos e em perfeito estado de conservação, respeitando as Boas Práticas de Fabricação, conforme estabelecido pela Portaria n° 1428 de 28.11.93. | |
| | 9 Acondicionamento: O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas para as condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem a proteção necessária. | 4.2.3. Acondicionamento: O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem ao produto a proteção necessária. Fica proibida a exposição à venda |

| | | |
|--|--|--|
| | | e a comercialização do produto a granel ao consumidor final. |
| | 10. Pesos e medidas: Atender a legislação específica em vigor. | [excluí contaminantes; higiene; pesos e medidas; rotulagem e métodos e análise] |
| | [inserção] De acordo com a Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 D.O.U de 18/12/2002 4.1. É obrigatória a adição de ferro e de ácido fólico nas farinhas de trigo e nas farinhas de milho pré-embaladas na ausência do cliente e prontas para oferta ao consumidor, as destinadas ao uso industrial, incluindo as de panificação e as farinhas adicionadas nas pré-misturas, devendo cada 100g de farinha de trigo e de farinha de milho fornecerem no mínimo 4,2 mg (quatro vírgula dois miligramas) de ferro e 150 mcg (cento e cinquenta microgramas) de ácido fólico. [fim da inserção] | [inserção] De acordo com a Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 D.O.U de 18/12/2002 1.2. Âmbito de Aplicação O presente Regulamento Técnico se aplica a obrigatoriedade da fortificação das farinhas de trigo e das farinhas de milho com ferro e ácido fólico. Excluem-se deste Regulamento, devido a limitações de processamento tecnológico, os seguintes produtos: farinha de bijú ou farinha de milho obtida por maceração; flocão; farinha de trigo integral e farinha de trigo durum . [grifo nosso] [fim da inserção] |
| 9. ROTULAGEM | 11. Rotulagem: | 3. REFERÊNCIAS [mudei de lugar] |
| No rótulo da farinha deve constar a denominação "Farinha de trigo" seguida do tipo. O tipo integral deve trazer no rótulo, a declaração "Farinha integral de trigo". | 11.1. Deverá ser aplicada a correspondente em vigor, no que se refere a relação de ingredientes e aditivos (quando for o caso), prazo de validade e outros, incluindo, quando for o caso, as condições especiais necessárias à conservação do produto. | 3.1. Codex Alimentarius. 1994. vol. 7, nº 178-1993. |
| | 11.2. No caso de farinhas a granel destinadas a uso industrial, as informações de rotulagem deverão estar explícitas na documentação que acompanhe o produto. | 3.2. Estados Unidos da América. Code of Federal Regulation. Food and Drugs. 4-1-90 ed., vol. 21, cap. 1. |
| | 11.3. A declaração de glúten será feita conforme legislação em vigor. [excluí métodos de análise e amostragem] | 3.3. Itália. Lei nº 580, de 4 de julho de 1967. Disciplina para o Trabalho e Comércio de Cereal, Farinha, Pão e Massa Alimentícia. Cap. 13, Art. 9, p. 85. |

RELAÇÃO BIBLIOGRÁFICA DO CORPUS

1. TEXTOS DE DIVULGAÇÃO DE RESTAURANTES EM JORNAIS E REVISTAS

REVISTAS

Claudia

1. **CL1** *Claudia*, Editora Abril, novembro/2000, ano 39, nº 11.
2. **CL2** *Claudia Cozinha*. Parte integrante da revista *Claudia* nº 451, Editora Abril, abril/1999.

Dieta já!

1. **DJ1** *Dieta Já!* Editora Abril, janeiro/2001.

Revista da Folha

1. **RF1** *Revista da Folha*, 12 de novembro de 2000, ano 9, nº 444.
2. **RF2** *Revista da Folha*, 5 de novembro de 2000, ano 9, nº 443.
3. **RF3** *Revista da Folha*, 24 de junho, 2001, ano 10, nº .
4. **RF4** *Revista da Folha*, 20 de outubro de 2000, ano 9, nº
5. **RF5** *Revista da Folha*, 6 de outubro de 2000, ano 9, nº
6. **RF6** *Revista da Folha*, 16 de junho de 2000, ano 9, nº
7. **RF7** *Revista da Folha*, 09 de junho de 2000, ano 9, nº

JORNAIS

1. **GF1** Guia da Folha - Ano 4, nº 224, parte integrante da *Folha de S. Paulo* de 29 de junho de 2001.
2. **GF2** Idem – Ano 3, nº 189, de 27 de outubro de 2000.
3. **GF3** Idem – Ano 3, nº 190, de 3 de novembro de 2000.
4. **GF4** Idem – Ano 3, nº 192, de 17 de novembro de 2000.
5. **GF5** Idem – Ano 3, nº 193, de 24 de novembro de 2000.
6. **GF6** Idem – Ano 3, nº 194, de 1 de dezembro de 2000.
7. **GF7** Idem – Ano 3, nº 195, de 8 de dezembro de 2000.
8. **GF8** Idem – Ano 3, nº 197, de 22 de dezembro de 2000.
9. **GF9** Idem – Ano 3, nº 198, de 29 de dezembro de 2000.
10. **GF10** Idem – Ano 4, nº 215, de 27 de abril de 2001.
11. **GF11** Idem – Ano 4, nº 217, de 11 de maio de 2001.
12. **GF12** Idem – Ano 4, nº 220, de 1 de junho de 2001.

13. **GF13** Idem – Ano 4, nº 222, de 15 de junho de 2001.
14. **GF14** Idem – Ano 4, nº 225, de 6 de julho de 2001.
15. **GF15** Idem – Ano 3, nº 186, de 6 de outubro de 2000.
16. **GF16** Idem – Ano 4, nº 226, de 13 de julho de 2001.
17. **GF17** Idem – Ano 4, nº 227, de 20 de julho de 2001.
18. **GF18** Idem – Ano 4, nº 228, de 27 de julho de 2001.
19. **GF19** Idem – Ano 4, nº 229, de 3 de agosto de 2001.
20. **GF20** Idem – Ano 4, nº 230, de 10 de agosto de 2001.
21. **FoG1** *Folha de S. Paulo* – Ilustrada – Gastronomia - 21 de junho de 2001, p. E4.
22. **FoG2** Idem – de 26 de abril de 2001, p. E4.
23. **FoG3** Idem – de 19 de abril de 2001, p. E4.
24. **FoG4** Idem – de 12 de abril de 2001, p. E6.
25. **FoG5** Idem – de 19 de janeiro de 2001, p. E8.
26. **FoG6** Idem – de 1 de dezembro de 2000, p. E4.
27. **FoG7** Idem – de 27 de outubro de 2000, p. E4.
28. **FoG8** Idem – de 25 de outubro de 2001, p. E6.
29. **FoG9** Idem – de 10 de novembro de 2000, p.E6.
30. **FoG10** Idem – de 17 de dezembro de 2000, p.E2.
31. **FoG11** Idem – de 22 de setembro de 2000, p. E12.
32. **FoG12** Idem – de 28 de julho de 2000, p. E10.
33. **FoG13** Idem – de 30 de junho de 2000, p. E10.
34. **FoG14** Idem – de 02 de junho de 2000, p.E8.
35. **FoG15** Idem - de 05 de maio de 2000, p. 5-10.
36. **FoG16** Idem – 28 de abril de 2000, p. 5-10.
37. **FoG17** Idem – 18 de março de 2001, p. E2.
38. **FoG18** Idem – 27 de dezembro de 2001, p. E3.
39. **FoG19** Idem – de 20 de dezembro de 2001, p.E4.
40. **FoE1** *Folha de S. Paulo* – Suplemento Equilíbrio – Seção Alecrim, de 26 de outubro de 2000, p. 7.
41. **FoE2** Idem, de 2 de novembro de 2000, p. 12.
42. **FoE3** Idem, de 3 de maio de 2001, p. 16.
43. **FoE4** Idem, de 26 de abril de 2001, p. 13.
44. **FoE5** Idem, de 21 de dezembro de 2000, p. 14.

45. **FoE6** Idem, de 28 de dezembro de 2000, p. 13.
46. **Folha1** *Folha de S. Paulo* – Tudo – de 29 de abril de 2001, p. 6.
47. **Folha 2** *Folha de S. Paulo* – Acontece – de 15 de abril de 2001, p. 1.
48. **Folha 3** Idem – de 21 de janeiro de 2001, página especial 2.
49. **Folha 4** Idem – de 28 de janeiro de 2001, página especial 2.
50. **Folha 5** *Folha de S. Paulo* – Turismo – de 12 de março de 2001, p. F13.
51. **EsSF1** *O Estado de São Paulo* – Suplemento Feminino nº 2459 F10 de 2/3 de dezembro de 2000.
52. **EsSF2** Idem nº 2455, F12 de 4/5 de novembro de 2000.
53. **EsSF3** Idem nº 2458, F10 de 25/26 de novembro de 2000.
54. **TribP** *Tribuna do Paraíso* – 1ª quinzena de outubro de 2000, p. 8

2. CARDÁPIOS DE RESTAURANTES, ITALIANOS OU NÃO

1. **Ofner** Kit Festa Ofner. Confeitaria Market Sweet Morumbi Ltda. Market Place Shopping Center, 240-3119.
2. **Buca** La Buca Romana Delivery, Rua Oscar Freire, 2117, 3063-3757.
3. **VC** Vivenda do Camarão Express, Shopping Eldorado, SAV 0800 129333 – www.vivendadocamarão.com.br.
4. **Dulca** Dulca Confeitarias e Bomboniere Ltda. (desde 1951), Rua Lopes Chaves, 134 – Barra Funda, 3666-4766, www.dulca.com.br, dulca@dulca.com.br.
5. **Bot** Bottero brasserie (Shoppingcenter Iguatemi).
6. **U&D** Uno & Due padaria express, Av. Faria Lima, 1974, 3814-4488.
7. **M** Confeitaria Mônaco¹(desde 1960), Av. Bernardino de Campos, 37, São Paulo, 288-4233, www.confeitariamonaco.com.br.
8. **Cr** Doceira Cristallo, loja Sírio Libanês (desde 1953), Rua Dona Adma Jafet, 54, 3120-5599.
9. **AP** L'Arco di Pizza Delivery, Rua Corinto, 532, Butantã, 3726-6466.
10. **Co** Coliseu Italian Fast Food Delivery, Rua Alcides de Queirós, 451, bairro Casabranca Santo André, 4990-1676.
11. **Ccc** Delícias da côco, cravo e canela, Rua Cardeal Arcoverde, 1942, 210-9505.
12. **SM** Sabor Mate Loja 3 – Jardins. Rua augusta, 2420, Jardins, 881-2742.
13. **Ga** Galetos's, Shopping Eldorado, www.galetos.com.br.

14. **AmP** Amor aos Pedacos Delivery, R. Pe. João Manoel, 67 – www.amoraospedacos.com.br.
15. **Br** Brevità – Av. Prof. Francisco Morato, 648, Butantã.
16. **ChB** China in Box - Av. Prof. Francisco Morato, 648, Butantã.
17. **GC** Galeto Caipira – Al. Santos, 1091.
18. **Pastel** Big Pastel - Eldorado Shopping Center, lj. 429.
19. **PP** Patroni Pizza - Av. Industrial, 600, lj F-15.
20. **BP** Bonde Paulista – Rua Oscar Freire, 1597, Cerqueira César.
21. **LaB** La Bottega, sabores italianos – Rua Tinhorão, 122, Higienópolis.
22. **PizzPe** Pizzaria Peperone – disk pizzas: 3733-4302, Jardim Esmeralda, Butantã.
23. **For** Forchetta D'oro. R. Jacques Félix, 694 - Vila Nova Conceição. Tel: (11) 3842-4812. www.forchettadoro.com.br.

DELIVERY ITAIM, 3068-0333, WWW.CHEFEXPRESS.COM.BR:

1. **Fr** T.G.I. Friday's, Av. Cidade Jardim, 318.
2. **Fre** Frevo, Av. Brig. Faria Lima, 2232.
3. **Sc** Sushi company, Rua Dr. Renato Paes de Barros, 769.
4. **T** Tuareg, Rua Oliveira Dias, 444.
5. **C** In Città Ristorante, Rua Leopoldo Couto de Magalhães Jr, 550.
6. **B** O Bolinha, Av. Cidade Jardim, 53.
7. **VP** Vecchio Punto, Rua Pedroso Alvarenga, 1170.
8. **E** La Expressa Rua Pedroso Alvarenga, 527.
9. **T** Temero, Rua Amauri, 274.
10. **P** Público, Rua Tabapuã, 1463.
11. **LC** La Cave, Rua Clodomiro Amazonas, 77.
12. **DP** Del Picchio Trattoria Salumeria, Rua Paes de Araújo, 185.
13. **PB** Piazza Baltazar, Rua Baltazar da Veiga, 246.
14. **Sc** Scuzzi, risoteria, Shopping Center Iguatemi.
15. **J** Javatea pizza bar, Rua Chipre, 155.
16. **Li** Liolá, Rua Dr. Mario Ferraz, 490.

¹ A confeitaria Mônaco tem como lema "tradizione & qualità". V. PERRELLA, A. S. & PERRELLA, M. C. – *História da Confeitaria no Mundo*. São Paulo. Livro Pleno. 1999.

PÁTIO HIGIENÓPOLIS SHOPPING FOOD DELIVERY, 0800 703 3107

1. **Am** América Burger & Pasta.
2. **Bio** Biosfera deliciosamente saudável.
3. **BonG** Bon Grillê a excelência da Carne.
4. **PãoQ** Casa do Pão de Queijo.
5. **Crs** Doceira Cristallo a mesma do Sírio Libanês, R. Dona Adma.
6. **Gi** Giacomo Cucina Italiana.
7. **Par** La Parrija.
8. **PG** Panino Giusto.
9. **PP** Pita & Pretzel.
10. **PF** Pizza Factory.
11. **RM** Rei do Mate.
12. **ViCa** Vivenda do Camarão.
13. **4D** 4D Sorvetes Italianos.

DISK COOK Conveniência. 5081-9303 – www.diskcook.com.br

1. **Illy** Illycaffè.
2. **Adega** Adega multi Delivery.
3. **Eur** Casa Europa. Massas Caseiras & Molhos artesanais.
4. **CCon** Casa do congelado.
5. **ESM** Empório Santa Maria Delivery.
6. **54 restaurantes do Guia de Restaurantes** do Guia da Folha, parte integrante da *Folha de S. Paulo*.

3. LIVROS DE RECEITAS

1. ANUNCIATO, O.R. *A cozinha italiana de Ofélia*. 7ªed. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1998. **(O)**
2. aa.vv. *Bom apetite*. São Paulo: Abril Cultural, 1968. Enciclopédia com 12 volumes. **(BA)**
3. aa.vv. *Dona Benta. Comer bem*. 68ª edição. São Paulo: Companhia Editora Nacional. S/d. **(DB)**
4. aa.vv. *O grande livro de receitas de CLAUDIA*. São Paulo: Editora Abril, 2000. **(CLA)**
5. BARGHINI, L.T. *O grande livro da cozinha italiana*. São Paulo: Companhia melhoramentos, 1998.

6. BELLUZZO, R. e HECK, M. *Cozinha dos imigrantes. Memórias & receitas*. São paulo: Melhoramentos, 1998.
7. BINS, P. e MARTINS, D.S. (org.). *Brasil: Receitas de criar e cozinhar*. Antologia. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.
8. CELIDÔNIO, J.H. *Histórias e receitas*. Rio de Janeiro: Ediouro publicações, 1998.
9. CENTRO NESTLÉ DE ECONOMIA DOMÉSTICA. *Cozinha para brincar*. São Paulo: Companhia Editôra Nacional, 1970.
10. CHAUI, L. e CHAUI, M. *Professoras na cozinha*. Pra você que não tem tempo nem muita experiência. 4ª edição, São Paulo: Editora SENAC, 2001.
11. CLARK, M. *Massas. 50 receitas passo a passo*. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1997.
12. FRAZÃO, Márcia. *A cozinha da bruxa*. Rio de Janeiro: Editora Bertrand Brasil S.A., 1993.
13. HAZAN, M. *Fundamentos da cozinha italiana clássica*. São Paulo: Martins Fontes, 1997.
14. JUNQUEIRA, L. *Receitas tradicionais da cozinha internacional*. Uma seleção de pratos saborosos e exóticos, mas de fácil preparação. Rio de Janeiro: Edições de Ouro, s/d.
15. LANCELLOTTI, S. *100 receitas de macarrão*. Porto Alegre: L&PM Pocket Gastronomia, vol. 1, 1999.
16. PERRELLA, A.S. e PERRELLA, M.C. *História da confeitaria no mundo*. Campinas: Livro Pleno, 1999.
17. RAMOS, R.H. de P. *A cozinha paulista*. A volta ao mundo em 80 receitas. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1996.
18. ROBATTO, S. *O gosto brasileiro – as mais famosas receitas das nossas avós. Cozinha Italiana*. Rio de Janeiro: Editora Globo, 1993.
19. VERÍSSIMO, L.F. *A mesa voadora*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.
20. WERLE, L. e COX, J. *Ingredientes*. Colônia: Könnemann Verlagsgesellschaft mbH, 2000. **(I)**

LIVROS PUBLICADOS POR INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS

1. *Grandes invenções Knorr*. Publicado pelo Centro Knorr de informação culinária. S/d. **(Kn)**
2. *Receitas Ajinomoto*. Publicado pela “Cozinha Experimental Ajinomoto.” S/d. **(Aji)**

4. MATERIAIS DIVULGADOS PELA INTERNET

1. Endereços eletrônicos dos restaurantes pesquisados.
2. www.basilico.uol.com.
3. www.cadoro.com.br.
4. www.cantinaroma.com.br.
5. www.castellobranco.com/sanmarino/diario/.
6. www.cucina.piemonte.net/biblioteca/spuntispuntini.asp.
7. www.delizie.italiane.com.
8. www.dicunto.com.br.
9. www.estado.estadao.com.br/edicao/guias/rest/rest.html.
10. www.estado.estadao.com.br/jornal/suplem/fem/98/12/19/fe28.
11. www.estado.estadao.com.br/jornal/suplem/seub/99/05/07/seub021.html - 5k
12. www.estado.estadao.com.br/suplementos/seub-oeste/2001/03/07/seub-
13. www.geocities.com/Athens/Olympus/2565/Libreto.htm.
14. www.ilpastaio.com.br.
15. www.informaweb.com.br/webview/alimentari/.
16. www.jackpub.com.br.
17. www.luaecristal.com.br. (**lec**)
18. www.multy.com
19. www.paoladiverona.com.br.
20. www.portaldosabor.com.br.
21. www.pratofeito.com.br. (**PF**)
22. www.preparato.com.br/.
23. www.professionalpasta.it.
24. www.studiodarte.com.br www.imperialrestaurante.com.br.
25. www.trivial.com.br.
26. **Veja1.** www2.uol.com.br/veja/especiais/comida/sp/italianos_cantinas.html
27. **Es1** www.estado.estadao.com.br/suplementos/seub-abr/2001/01/20/
28. **Es2** www.estado.estadao.com.br/suplementos/seub-jar/2002/04/26/seub-jar006.html
29. **Es3** www.estado.estadao.com.br/colunistas/loyola/2002/06/
30. www.accademiaitalianacucina.it
31. www.anvisa.gov.br

5. EMBALAGENS DE PRODUTOS NACIONAIS OU IMPORTADOS COMERCIALIZADOS PELAS GRANDES REDES DE SUPERMERCADOS E SUPERMERCADOS VIRTUAIS

1. Relação dos endereços eletrônicos pesquisados
2. Catalogo Prodotti Barilla 2001.
3. www.cadal.com.br – Cadal importadora.
4. www.capitano.com
5. www.dececco.it
6. www.divella.it
7. www.pagani.it.

6. DICIONÁRIOS DA LÍNGUA GERAL E DICIONÁRIOS GASTRONÔMICOS DA LÍNGUA ITALIANA E DA LÍNGUA PORTUGUESA

1. *DICMAXI Michaelis*. DTS SOFTWARE, 1998. **(M)**;
2. FELICI, L. *Il grande dizionario Garzanti della lingua italiana*. Milano: Garzanti Editore, 1987. **(G)**
3. FERREIRA, A.B.H. *Novo dicionário da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1975. **(Au)**;
4. FERREIRA, A.B.H. *Novo dicionário da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999. **(AuE)**; versão eletrônica.
5. FORNARI, C. *Dicionário-almanaque de comes & bebes*. Acessórios, bebidas, comidas. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001. **(C&B)**
6. GOMENSORO, M.L. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 1999. **(PDG)**;
7. GOTTI, M.G. *La gastronomia: grande enciclopedia illustrata*. Milano: Garzanti, 2000. **(GEI)**
8. HOUAISS, Dicionário eletrônico.
9. SABATINI, F. e COLETTI, V. *DISC. Dizionario italiano Sabatini Coletti*. Seconda Edizione. Firenze: Giunti Gruppo Editoriale, 1997. **(DISC)**
10. ZINGARELLI, N. *Vocabolario della lingua italiana*. Bologna: Zanichelli, 1986. **(Z)**.

7. LIVROS ITALIANOS

1. aa.vv. *Le forme del gusto. La pasta*. Storia, tecnologia e segreti della tradizione italiana. Parma: Barilla alimentare S.p.A., 2001.
2. aa.vv. *Le tre Venezie a tavola*. Padova: Triveneta libri, s/d.
3. BUZZI, A. *Stecchini da denti*. Apunti di vita, di gastronomia, di viaggio. Milano: Ponte alle Grazie srl, 2001.
4. DONATI, S. *Il manuale della pasta*, 387 ricette de “La cucina italiana”. Milano: Euroclub, 1984. **(MP)**
5. LODOMEZ, V.R. a cura di. *Il cucchiaino d’argento*. Il libro fondamentale della cucina italiana. 4ª edizione. Milano: Editoriale Domus, 1958. **(CA)**
6. RICCI, P. e CECCARELLI, S. *Frammenti di un discorso culinario*. Milano: Edizioni Angelo Guerini e Associati SpA, 2000.

8. OUTRAS FONTES

1. ICIF. Escola Internacional de Gastronomia com sede no Piemonte. Curso de massas recheadas e curso de molhos clássicos realizados na Feira de Gastronomia, set/2002.