

On the lexical coverage of some resources on Italian cooking recipes

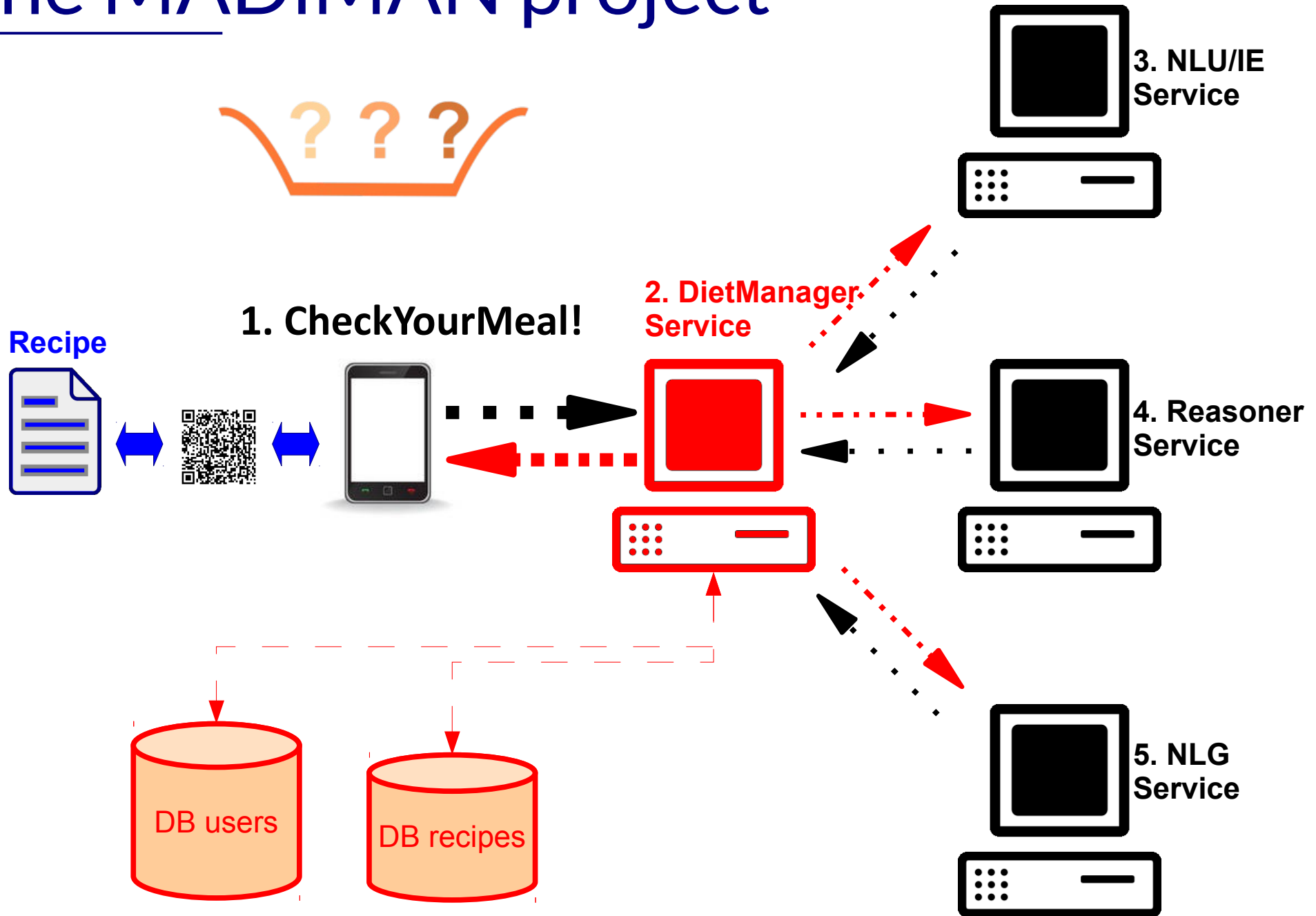
A. Mazzei

mazzei@di.unito.it

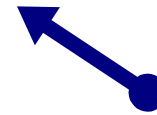
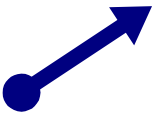
Università degli Studi di Torino



The MADiMAN project



1 recipe & 3 books



[on-line](#)
[version](#)



Titolo: *Caponata.*

Introduzione: *La caponata è una ricetta tipica della gastronomia siciliana. Si tratta di un insieme di ortaggi soffritti (per lo più melanzane e peperoni), conditi con sedano, olive e capperi, in salsa agrodolce. Ne esistono numerose varianti.*

Ingredienti: *melanzane, peperoni, sedano, pomodori, olive, capperi, pinoli, olio extravergine di oliva, aceto di vino, zucchero, sale .*

Preparazione:

- 1. Tagliare le melanzane a cubetti ed i peperoni a listarelle e farle soffriggere in padella fino a metà cottura, quindi mettere da parte. Tagliare i pomodori a pezzettini e farli appassire, per far loro perdere l'acqua, quindi unire il sedano a dadini, le olive snocciolate e i pinoli facendo cuocere per qualche minuto.*
- 2. Aggiungere quindi i peperoni e le melanzane e fare insaporire fino a cottura completa aggiungendo un po' d'olio se necessario.*
- 3. Stemperare a parte dello zucchero in qualche cucchiaino di aceto: versare nella padella e fare insaporire.*
- 4. Aggiustare di sale e pepe e servire fredda.*



titolo: *Caponata classica.*

schema: *esecuzione MEDIA; preparazione 1 ORA; cottura 1 ORA E 40 MIN; calorie 406 .*

INGREDIENTI: *4 grandi melanzane tonde, 150 grammi di olive verdi denocciolate, 90 grammi di capperi sottosale, 30 grammi di uvetta, 30 grammi di pinoli, 4 dl di salsa di pomodoro, 1 dl di aceto, 50-80 grammi di zucchero (dipende dal tipo di aceto), 1 cipolla, 2 coste di sedano, basilico, 3 cucchiari di mandorle, pangrattato, olio, sale .*

Preparazione: *Tagliate le melanzane a cubetti e friggeteli in una padella colma d'olio ben caldo, sgocciolateli con la paletta bucata e asciugateli su carta assorbente da cucina. In un tegamino con il doppio fondo fate caramellare la cipolla tagliata ad anelli sottilissimi con 40 grammi di zucchero. In un pentolino fate scaldare la salsa di pomodoro poi unite l'aceto e il restante zucchero. Sbollentate il sedano e tagliatelo a pezzetti. Sbollentate le olive e tagliuzzatele. Fate ammorbidire l'uvetta in poca acqua calda. Lavate i capperi in una ciotola di acqua e aceto. In una larga padella fate scaldare due cucchiari d'olio e fatevi dorare il sedano con la cipolla caramellata, aggiungete i capperi, le olive, le uvette strizzate, i pinoli e, dopo alcuni minuti, la salsa di pomodoro, il basilico spezzettato a mano, la dadolata di melanzane e fate sobbollire per 15 minuti. Regolate il sale e lo zucchero. Ritirate e trasferite la caponata sul piatto da portata. In un padellino scaldate un filo d'olio, aggiungete il pangrattato, fatelo dorare e poi cospargetelo sulla caponata, completate con le mandorle pelate, tostate e tritate e lasciate raffreddare prima di servire a tavola.*



PER SAPERNE DI PIÙ: *La caponata può essere servita anche in altri modi, per esempio ricoperta con la salsa S. Bernardo, con l'aggiunta di pere cotte e aromatizzata con cannella e chiodi di garofano, per esempio, alla Eoliana con aggiunta di cioccolato fondente nella cottura della cipolla, infine con 400 grammi di gamberi lessati.*



Introduzione: Di questa specialità siciliana esistono numerose versioni che vedono l'aggiunta di peperoni o di mandorle tostate e mollica di pane abbrustolita. Quelle più sontuose vengono arricchite con polipetti, pesce spada, aragosta, gamberi, bottarga di tonno, prezzemolo, uova sode, caciocavallo o, addirittura, cioccolato fondente.

Ricetta: Per 6. Pulite 800 grammi di melanzane, tagliatele a dadini e metteteli a strati in uno scolapasta cosparsi di sale per almeno 30'. Intanto affettate 2 cipolle sottili e rosolatele in una padella antiaderente con 2 cucchiaini d'olio e 1 pizzico di sale finché saranno morbidissime. A fuoco spento lasciate insaporire per 5' le cipolle con 150 grammi di capperi, 200 grammi di olive denocciolate divise a metà, 2 cucchiaini di pinoli e 2 di uvetta; trasferite il tutto in un'insalatiera. Pulite 400 grammi di gambi di sedano, tagliateli a pezzetti, sbollentateli (link) per 3 minuti in abbondante acqua bollente salata, saltateli in padella per 3 minuti con 1 filo d'olio e uniteli nell'insalatiera. Sciacquate velocemente le melanzane sotto l'acqua fredda, per eliminare il sale, asciugatele tamponandole con carta assorbente e rosolatele nella padella con 4 cucchiaini d'olio per 4 minuti. Salatele e mettetele nell'insalatiera. Scottate 250 grammi di pomodori in acqua bollente, spellateli, privateli dei semi, tagliateli a dadini e metteteli in uno scolapasta. Salateli leggermente e lasciate che perdano parte dell'acqua di vegetazione per 20 minuti, poi uniteli alle altre verdure. Riunite in un pentolino 1 dl di aceto di vino bianco e 1 dl di vino bianco con 40 grammi di zucchero, fate parzialmente evaporare a fuoco vivo e versate il liquido agrodolce sulle verdure. Profumate con 1 manciata di foglie di basilico, mescolate e lasciate riposare per qualche ora prima di servire. Se la si conserva in frigorifero per 2 o 3 giorni, diventa ancora più buona.

Qualitative analysis: some numbers

	Tok/Sent	N/V	Con/Fun words
WikiBook	11.8	2.3	1.7
Cucchiaio	16.6	2.8	1.5
Cuochi	21.7	1.9	1.2

Qualitative analysis: standard tools

Classic parsers for Italian (DeSR & TULE) do not work well:

- Sentence splitting is not always trivial:
specialized pre-processing.
- PoS Tagging is hard: 1.7 - 3.2 %

Lexical Resources

- AGROVOC



- MultiWN



- BabelNet



- UniversalWN



Naive SuperSenseTagging for WN

foreach *content word in the sentence* **do**

Retrieve all the synsets corresponding to the word from MultiWordNet,
BabelNet, UniversalWordNet

foreach *super-sense of a synset* **do**

if *the super-sense is food or plant or animal* **then**

| assign the label FOOD to the word

end

if *the super-sense is quantity or artifact* **then**

| assign the label Q/D to the word

end

if *the super-sense is creation or change or contact* **then**

| assign the label PREP to the word

end

end

end

Lexical Coverage



	Tokens	AgrVoc		NaiveSST			
		<u>TP</u>	<u>rec%</u>	<u>TP</u>	<u>FP</u>	<u>pre%</u>	<u>rec%</u>
FOOD	37	23	62.2	35	5	87.5	94.6
PREP	19	1	5.3	15	8	65.2	79.0
Q/D	15	6	40.0	8	10	44.4	53.3
TOT.	71	30	42.3	58	23	71.6	81.7

Lexical Coverage



	Tokens	AgrVoc		NaiveSST			
		<u>TP</u>	<u>rec%</u>	<u>TP</u>	<u>FP</u>	<u>pre%</u>	<u>rec%</u>
FOOD	61	35	57.4	55	10	86.6	90.2
PREP	49	4	8.2	35	12	74.5	71.4
Q/D	31	1	3.2	27	10	73.0	87.1
TOT.	141	40	24.4	117	42	73.6	83.0

Lexical Coverage



	Tokens	AgrVoc		NaiveSST			
		<u>TP</u>	<u>rec%</u>	<u>TP</u>	<u>FP</u>	<u>pre%</u>	<u>rec%</u>
FOOD	45	27	60.0	43	11	79.6	95.6
PREP	52	2	3.9	49	4	92.5	94.2
Q/D	43	3	7.0	32	26	55.2	74.4
TOT.	140	32	22.9	124	41	75.2	88.6

Conclusions -> speculations

- Sentence splitting and PoS tagging are hard but crucial for performance
- Various *narrative* styles
- General lexical resources outperform domain specific resources
- Agrovoc -> *normalization*

Thanks for your time.

MADiMAN has been partially funded by Regione Piemonte, Innovation Hub for ICT, 2011-2014, POR-FESR 07-13. <http://di.unito.it/madiman>

