

A TAVOLA CON CHERUBINI. IL CANTIERE

*Alberto Capatti*¹

Il *Vocabolario milanese-italiano* del 1839 è un cantiere di ricerche linguistiche e storiche rivolto alla scoperta e all'inventario di prodotti, ingredienti, mestieri, ricette, piatti. Oltre ad un lemmario bilingue, è una enciclopedia alimentare, con voci afferenti alla città, al territorio circostante e alle province limitrofe, e alla biblioteca delle conoscenze ad essi relative. Non c'è approccio antropologico, storico, letterario che ignori e non subordini allo stesso dialetto *milanese*. La sua organizzazione sistematica e metodica ne fa un protocollo d'indagine applicabile in qualsiasi ambito, dall'osteria al cucinino della portinaia, al banco di un macellaio. La necessità di osservarne le parole dall'interno, da Milano, e dall'esterno, dall'Italia, è il principio metodologico dell'indagine, con il risultato disperante che non esiste un lessico alimentare italiano di riferimento, e si oscilla, di necessità, fra un traduttore ipotetico, segnalato da un punto di domanda, e una definizione laboriosa. Era un grattacapo non esclusivamente riservato alla città di Milano. Bastava varcare i confini della provincia, e si ritrovavano le medesime difficoltà.

Nel *Vocabolario mantovano-italiano* del 1827, ove si elencano i termini panari toscani escludendo qualsiasi raffronto, Cherubini precisa: «In Toscana non si fanno tutte queste specie di pane, motivo per cui i lessici italiani non hanno tutte le voci corrispondenti, ma invece usa colà il così detto *pane di ramertino*».

Seguiremo non le piste lessicografiche offerte all'indagine storico-linguistica, ma il riflesso dei riscontri linguistici sulla storia della cultura gastronomica italiana. Un paradosso appare immediatamente: felici intuizioni stampate possono illuminare un campo, e dargli peso e orientarlo, senza nemmeno esser state verbalmente condivise, ma rientrando nella sua coerente rappresentazione. Le ricerche di Cherubini sono già la cultura alimentare post-unitaria e verranno continuate da altri che nemmeno lo conoscevano, gli uni compilando ricette in lingua toscana e costruendo un modello regionale italiano – Pellegrino Artusi con *La scienza in cucina* (1891-1911) –, altri occupandosi delle denominazioni e localizzazioni dei prodotti – dalla *Geografia gastronomica e potatoria* del 1904 alla *Guida gastronomica d'Italia* del 1931² – oppure delineando un modello biface francese e “folkloristico” italiano³, ed altri ancora ragionando sull'edizione di fonti antiche della cucina italiana⁴. Non si tratta di eredi di Cherubini ma di investigatori in un campo condiviso e tutt'ora aperto, in cui il vocabolario milanese è stato sottovalutato ma restano i problemi sollevati nel 1839.

¹ Casa Artusi.

² Giuseppe Fumagalli., *Geografia gastronomica e potatoria d'Italia, Almanacco Italiano*, 1904; Touring club italiano, *Guida gastronomica d'Italia*, Touring, Milano, 1931.

³ Alberto Cugnet, *L'Arte culinaria in Italia*, Wilmant, Milano, 1910-1911.

⁴ Olindo Guerrini, *La tavola e la cucina nei secoli 14 e 15*, Barbera, Firenze, 1884.

Le scelte metodologiche di Francesco Cherubini vanno qui evidenziate e tutte partono dall'approccio linguistico, per approdare ad una visione del sistema alimentare a lui contemporaneo e ipotizzabile dopo di lui. La lingua, infatti, sarà il nodo dell'unificazione italiana e dell'elaborazione di un modello culinario regionale esportabile, a fronte, nel 1839, di un francese identico e condiviso in tutta Europa.

Alcune procedure, in questa direzione, del *Vocabolario milanese-italiano* saranno considerate come altrettanti percorsi destinati a strutturare e a guidare la nostra cultura alimentare.

- 1) La raccolta e l'analisi dei dati deve partire dalla lingua parlata e dal dialetto. L'alimentazione è oralità. Ogni *item*, tuttavia, acquista valore dall'ordine in cui è inserito, dagli elenchi e dalle liste compilate a partire da un esponente e da essi riceve significazione rientrando in una struttura di rinvii, iterazioni, variabili.

Due esempi: i termini di macelleria del *manz* e del *porscell*, che anticipano gli atlanti delle carni e le attuali tavole comparate regionali dei tagli⁵. Più rilevanti le minestre di riso. Si veda la voce *ris*, nel *Vocabolario milanese-italiano* del 1839, e in particolare: «Fra noi il riso in zuppa si suol maritare con erbaggi e legumi e carnaggi di più specie. Soggiungo qui alla breve questi maritamenti per dare notizie di usanze che si possono dire quasi esclusivamente nostre». Seguono ben 30 *ris e...* Se confrontiamo questo elenco con quello de *Il nuovo cuoco milanese*, del Luraschi, esso ne prevedeva solo 17⁶. Assenti in Luraschi: *basgiann*, *busecca*, *cornagitt*, *erborinn*, *fasoeu*, *fasoeu de polaster*, *fasoeu e verz*, *fasoeu e gambus*, *lantigg*, *lovertis*, *meregold*, *navon*, *pomm de terra*, *rav*, *remolaz*, *sparg*, *tomates*. Cherubini omette: ostriche, tartufi, lumache, code di gamberi, quenelles (di pesce). È dunque la casa modesta, e non quella signorile con i suoi banchetti ad esser presa da Cherubini come riferimento, anticipando quella attenzione alla cucina casalinga regional-nazionale che codificherà Artusi.

- 2) Le fonti a stampa, l'indice degli autori, i singoli rinvii a ricettari del passato, servono a costruire il lessico italiano, a tradurre, a trascrivere e a comunicare il messaggio orale. Esse conferiscono all'attualità una memoria che non possiede. Sono i primi passi, in Italia, alla ricerca di una storia della cucina. Ma testi autorevoli del passato possono rivelarsi inutili e l'uso imporsi contro di essi. Un esempio è l'*oss bus* tradotto, con un punto interrogativo, in *Ossu mastro* con riferimento all'*Opera* di Bartolomeo Scappi (1570), e in *Ossu maestro*, citando l'*Economia del cittadino in villa* di Vincenzo Tanara (1644)⁷. Caduto il punto interrogativo, e le predette fonti, l'*Ossu buco* si impone e lo troviamo nel *Trattato di cucina semplice* del 1878 e ne *Il memoriale*

⁵ Gli atlanti delle carni si sono moltiplicati solo in tempi recenti. Vedi Osvaldo Massi - Franco Faccincani, *Atlante delle carni*, Rusconi, Milano, 1987; Marco Guarnaschelli Gotti, *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*, Reader's Digest, Milano, 1990.

⁶ «riso alla spagnola, risotto alla milanese giallo, riso all'italiana, riso e coradella di vitello, riso al sugo di vitello» quindi una nota sui *Risi usuali con quella qualità di verdura secondo la stagione* e di magro: «riso ed ostriche, riso e lumaghe, riso e trifole, riso e rane o code di gambari, riso e piccoli cane, riso e funghi, riso alla cappuccina, riso alla lodigiana, riso alla povalé ossia in padella, riso alla cappuccina, riso in cagnone», Giovanni Felice Luraschi, *Nuovo cuoco milanese ed economo*, Carrara, Milano, 1829, pp. 20, 418, 476.

⁷ «dalla spalla fino all'osso mastro» Bartolomeo Scappi, *Opera*, Tramezzino, Venezia, 1570, Cap. VIII, 18v.; «con midolla d'osso maestro vaccino» Vincenzo Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, Bologna, 1644, p. 132. Citiamo le prime edizioni delle due opere, non quelle consultate da Cherubini.

della cuoca del 1879⁸. Artusi senza Scappi e senza Tanara, senza l'ausilio del mercato fiorentino e del *Vocabolario italiano della lingua parlata* di Rigutini Fanfani, si adeguerà includendo gli ossi buchi ne *La scienza in cucina*.

- 3) Non esiste una gerarchia né dei dialetti né delle cucine regionali, ma il toscano serve come referente nazionale. La cucina toscana ha invece il valore di qualsiasi altra e traduce molto approssimativamente, anzi impropriamente, piatti di altre cucine. Così: «*Cazzoeura* T. de' cuochi. Cibreo. Manicaretto fatto per lo più di colli e curatelle di polli. Anche i Siciliani chiamano *cazzoligghia* e i Sardi *Cassola*. Forse è voce rimastaci dopo il governo di Ferrante Gonzaga». Artusi, fiorentino da 40 anni, troverà un compromesso inserendo ne *La scienza in cucina*, ricette regionali in quest'ordine di importanza: toscane, bolognesi, romagnole, napoletane, milanesi... differenziando quelle toscane in: fiorentine, livornesi e viareggine, aretine, senesi... Milano vi figura con: il risotto (3 ricette), le costolette di vitella, l'osso buco, il bue alla California, lo scannello annegato, la torta milanese (con carne, cioccolato e cedro). Cita infine il panettone di Milano in commercio (ricetta n° 604, *Panettone Marietta*) e il cavolo verzotto in varie guise, anche con la balsamella (ricetta n° 436, *Cavolo ripieno*).
- 4) In ambito alimentare e gastronomico, l'approccio culturale è sempre multifocale e comparato, il milanese essendo una delle parlate lombarde, raffrontabile a quella di altre province e regioni, ed ognuna di esse offre un repertorio che permette di osservare a sua volta il milanese come una variabile. Un buon esempio è il *ris a la piladora*, così definito, nel 1839, da Cherubini: «Riso condito a un di presso come quello che specificiamo in *cagnon*, detto alla piladora perché in uso fra i brillatori di riso» da raffrontarsi al «*ris a la piladora... riso cotto sì che riesca un po' duretto e accomodato con cacio, burro e salsiccia*». Da «*Pilòtt. Brillatore*» cui è unita la glossa «*Ris a la pilotta*» (*Vocabolario mantovano-italiano*, 1827). Il riso alla pilotta diventerà esclusivamente mantovano nella *Guida gastronomica d'Italia* del 1931.
- 5) I prodotti sono descritti da Cherubini e confrontati fra loro, tenendo conto del valore di mercato, dell'utilizzo in cucina, del commercio. Gli alimenti sono mestieri, approvvigionamenti, consumi sociali. Nella città hanno una precisa topografia, nella provincia una geografia gastronomica. Nome, localizzazione, valore d'uso prefigurano quello che oggi è affidato ad un marchio. Perfetto esempio nel *Vocabolario milanese-italiano* sono i «*robioritt de Lecch* Cacio battezzato? (Giornale Agrario, V, 348). Nome di certe caciule quadre di latte pecorino e vaccino che ci vengono dalla Valsassina per la via di Lecco – ed anche caciule coniche di latte caprino. Robioritt de Montaveggia... Caciule di latte vaccino a girelletta che si fanno sui colli di Montavecchia». La geografia casaria diventa a Milano mercato, con una descrizione del singolo prodotto che prelude ad un approccio consumeristico e commerciale, sempre comparativo. Si veda in particolare la «*carsenza* raveggiuolo fresco? Specie di cacio affine a quello detto *stracchino* diverso però in questo che dove lo stracchino è o tondo ed alto, o quadro e

⁸ Giuseppe Riva, *Trattato di cucina semplice*, Pagnoncelli, Bergamo, 1878, p. 31; Giuseppe Sorbiatti, *Memoriale della cuoca*, Boniardi-Pogliani, Milano, 1879, p. 101.

bassotto ed oltracciò serbatojo, la crescenza è tonda, sfocacciata sì che non imita male una gran focaccia lattea, alta mezzo decimetro o poco più, e tale vuol esser mangiata freschissima e non altramente».

- 6) Nella definizione di un esponente culinario, c'è in sintesi la sua ricetta. Senza di essa, si ricade in una qualifica categoriale in cui tutte le minestre di verdure sono analoghe. Una ricetta? Eccola: «*Ravioeu de fa in menestra*. Pezzetti di pasta semplice di grano ed anche di pasta d'uovo, con un ripienuzzo insalato di midollo di manzo, di pollo pesto o di carne vitellina trita, regalato di cannella, cacio grattato, cervellata, uva passa, pinocchi e sim. Il pastello è foggiato a lunetta o a coricino e coll'orlo tutto smerlato. Si cuoce nel brodo di manzo o di cappone il quale diventa sempre più ricco del sugo che trapela dal pastume». Nelle *Giunte e correzioni al vocabolario* ne troviamo un'altra che si presta a dei raffronti «*Sbroffadej o sbraffadijv*. br. [brianzuolo] Sp. di minestra di farina di frumento lavorata così : stesa la farina sur una tavola si spruzza leggermente d'acqua calda, e si rimena pianamente colla mano o con altro sino a che tramutisi in tanti grumettini che di poi vengono messi a cuocere in acqua bollente tanto che se ne ottenga la minestra così detta». La ricetta è una trovata. Il Melchiorri, lasciando il lettore a bocca asciutta definisce il *brofadel* «farinata, panico. Sorta di minestra ad uso dei contadini» e «*Brofadel de Polenta*. Grumo, grumolo. Farina che durò intatta nell'acqua». Né meglio farà il Tiraboschi con «*borfajej*: sorta di minestra fatta con farina ed acqua o latte»⁹. La definizione-ricetta appartiene al solo Cherubini e per averne una più dettagliata versione dobbiamo consultare la «Zuppa alla tedesca di Sbrofadelli» e i «Sbrofadelli al brodo» di Felice Luraschi¹⁰.
- 7) La lingua francese, il *fransè* dei cuochi e il dialetto sono strumenti utili per misurare ed evidenziare l'aggiornamento e la permeabilità della cultura culinaria italiana. I gerghi professionali con le loro strampalate assonanze sono il punto dolente di un conflitto linguistico sempre aperto. I cuochi non leggevano il francese ma lo orecchiavano, pronunciando *hors d'ouvreordure*, per un parigino le immondizie, e l'italiano stesso costituiva un problema a tal punto che alcuni ricettari stampati a Milano traducevano in nota, in milanese, termini di apparentemente facile comprensione come sedano o prezzemolo¹¹. A complicar le cose, le lingue straniere in gioco erano diverse. L'inglese era previsto da Cherubini e rientrava nel novero: «Birra doppia... Quella che gli inglesi chiamano *Strong-Beer* e i Fr. *Bièrre forte* o *double bièrre*... *Bira él*... Birra dolce, Birra con pochi luppoli. Dall'inglese *Ale* (che si pronuncia *él*) di pari significato». Ma è il neologismo francese che imperversa e strazia i puristi. Cherubini accetta l'uso dei cuochi, e lo traduce in lingua italiana «*Papigliòtt* (cott a la) o Cott a la carta. Incartato (Scappi, op. p.160) Affagianato. Aggiunto di capponi, fagiani, quaglie, costoline e simili, arrostiti in rete o carta unta». Lo Scappi, nella ricetta *Per arrostitir nello spedo, & accomodare in più modi ogni sorte di faggiani, e faggiane vecchie* raccomandava: «e intorno ad esse fette un foglio di carta reale

⁹ Giovanni Battista Melchiorri, *Vocabolario bresciano-italiano*, Franzoni, Brescia, 1817; Antonio Tiraboschi, *Vocabolario dei dialetti bergamaschi antichi e moderni*, Bolis, Bergamo, 1873.

¹⁰ Felice Luraschi, *Nuovo cuoco milanese ed economo*, 1829, p. 19.

¹¹ 22 termini sono tradotti in nota in milanese ne' *La cucina facile economica e salubre* (Volpato, Milano, 1851). Oltre a "prezzemolo" e "sedani": *Tacchini pollin* (p. 145) *Tuorli d'uovo* Ross d'oeuf (p. 52).

onta di strutto per ciascun d'essi»¹². *En papillote* in Francia era di recente conio con le *côtelettes de veau en papillotes*, de *Le cuisinier moderne* di Vincent La Chappelle del 1735¹³. Si trattava di un termine preso in prestito dai parrucchieri che avvolgevano nella carta o nel *taffetà* i riccioli, riapplicato a carni da cuocersi con delicatezza. I cuochi se la cavavano sbrigativamente e Francesco Leonardi, dopo aver raccomandato «Prendete della carta da scrivere, tagliatela della grandezza giusta...», titolava la ricetta *Cotelette di mongana in papigliotta*¹⁴. Luraschi lo imitava pedissequo con la *Saltata di manzo alla borghese in papigliotte* e il *Rognone alla papigliotte*¹⁵. La soluzione preconizzata da Cherubini, incartare la carne, risulterà vincente e le *papillottes* cadranno in disuso sino a diventarle, oggi, incomprensibili. A ciò contribuirà Artusi, aggirando il problema, evitando di inserire nel titolo della ricetta il procedimento di cottura: «Le carni di pollo risulteranno più tenere e di miglior colore se le arrostitete involtate dentro ad un foglio la cui parte aderente alla carne sia prima stata unta di burro; per evitare che la carta bruci, ungetela spesso all'esterno coll'olio»¹⁶.

Il vocabolario milanese-italiano è dunque un'opera aperta e mutevole, ponendo le basi non solo di “aggiunte” e ristampe, ma di un vocabolario nazionale gastronomico. A tal fine esso mirava, con la conseguenza che quest'ultimo assimilerà i dialetti italianizzandoli e che, inoltre, i vocabolari come quello di Cherubini diventeranno documenti “storici” e serviranno alla storia dell'alimentazione italiana dell'800.

A codesti orientamenti metodologici dobbiamo aggiungere tre indicazioni proprie di una ricerca storica sulle fonti, considerando il *Vocabolario milanese-italiano* alla stregua di una di esse. Esse servono a rileggerlo ed utilizzarlo meglio, con una particolare attenzione alla cultura gastronomica francese, penetrata in Italia nella prima metà del '700 e ineludibile nella tavola dei signori, e a quella cucina milanese che con la metà dell'800 costituirà uno dei modelli di riferimento italiani.

Cherubini non conosce o non simpatizza con il *Nuovo cuoco milanese* di Felice Luraschi (1829). Tre ricettari usciti dopo il 1839 sono particolarmente utili per far luce sulle forze centripete e centrifughe della cultura gastronomica milanese: il Sorbiatti (1855), il Dubini (1857) e di nuovo Sorbiatti con il *Memoriale della cuoca* (1879)¹⁷. Il loro esame mette le ricerche di Francesco Cherubini al centro di una analisi storica volta a riequilibrare il rapporto fra Milano e la Francia, a filtrare il nuovo francese culinario milanese e a focalizzare la cucina di casa. Mentre Felice Luraschi si avvale del solito gergo francoitaliano, il Sorbiatti opta per una doppia titolazione, italiana e francese, delle ricette, traducendo gli stessi termini di origine milanese (*panettone*, *paneton*). In casa del dottor Dubini, invece, in una cucina borghese con una serva-cuoca sensibile ai suoi pazienti dallo stomaco debole, si utilizzano termini delle tre lingue, il milanese rendendo, all'occasione, più facile la lettura.

¹² Bartolomeo Scappi, *Opera*, Tramezzino, Venezia, 1570, Cap. CXXXVII, p. 59.

¹³ Paul Imbs, *Trésor de la langue française*, Gallimard, Paris, 1986.

¹⁴ Francesco Leonardi, *L'apicio moderno*, s.l. s.t. 1790, I, p. 208 (Reprint Zazzera, Lodi, 1999).

¹⁵ Felice Luraschi, *Nuovo cuoco milanese ed economo*, 1829, pp. 259, 262.

¹⁶ Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina*, Landi, Firenze, 1891, “Arrosti”, p. 224.

¹⁷ Giuseppe Sorbiatti, *La gastronomia moderna*, Boniardi-Pogliani, Milano, 1855; Angelo Dubini, *La cucina degli stomaci deboli*, Bernardoni, Milano, 1857; Giuseppe Sorbiatti, *Memoriale della cuoca*, Boniardi-Pogliani, Milano, 1879.

La lessicografia franco-italiana e italiana, in particolare Alberti di Villanova, autore di un *Nouveau dictionnaire françois-italien* e del *Dizionario universale critico enciclopedico della lingua italiana*¹⁸, ignora la straordinaria crescita della terminologia culinaria francese e i suoi riflessi su quella italiana, mettendo cuochi e padroni nella condizione di arrangiarsi governando lingua e cucina. La stessa cosa si dirà degli editori ottocenteschi profondamente estranei alle questioni terminologiche e ben contenti di abbondare nell'uso di gallicismi o pseudogallicismi. Il Cherubini si avventura in questo campo con strumenti francesi raffinati, e con una indagine che si avvale di antichi e recenti ricettari dal citato Scappi al *Cuoco maceratese* del Nebbia. Con quale fondamento? È evidente nell'approccio alla *bavaroise* «**Bavaresa** T. d-Acquaced ... Sorta di bevanda ch'è fior di latte con giulebbe per lo più riscaldato. Anche i Francesi dicono *une bavaroise au lait* e Grand d'Aussy (nella *Histoire de la vie privée de François Ir*, tome III, p. 118) dice che fu così nominata perché i Principi Reali di Baviera, trovatisi a Parigi ne' primi anni del 18°, desiderarono una bevanda così fatta. In Toscana chiamano *Bavarese* quella che noi diciamo *Barbajada*». Opera di un chierico erudito, bibliotecario del Marquis de Paulmy, l'*Histoire de la vie privée des François* (e non di Francesco I) costituisce la fonte a partire dalla quale nasce la storia dell'alimentazione francese¹⁹. Una valutazione approfondita di tali fonti impone un nuovo approccio alla diffusione del francese di cucina in Italia.

L'introduzione del modello francese a Milano e le sue origini storiche sono ancora oscure. Cherubini ignorava l'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi (1790), utile per analizzare la cultura e la malalingua dei cuochi della prima metà dell'800. È oggi evidente il ruolo di questo grande cuoco romano quale mediatore della cultura italiana nella riproduzione della grande *cuisine française*. Se Cherubini non accoglie quindi la *Mayonnaise* attestata da Leonardi nel 1790, prima degli stessi ricettari francesi, riceve da altra fonte – quale sia stata resta un problema – la *Charlotte* consentendo, questa volta, ad una italianizzazione: «*Sciarlotta Melata?* pasticcino di mele o di pere cotte addobbate con zucchero, droghe e pezzuoli di cedrato ed abbrustite in una specie di cassa di pan lorenese burrato»²⁰. Con la storia linguistica dei singoli piatti è in gioco l'impianto della ricettistica italiana preunitaria, ed il suo studio è agli inizi.

¹⁸ François Alberti de Villeneuve, *Nouveau dictionnaire françois-italien*, Mossy, Marseille, 1772; Francesco Alberti di Villanuova, *Dizionario universale critico enciclopedico della lingua italiana*, Marescandoli, Lucca, 1797.

¹⁹ I «Princes de Bavière... alloient souvent prendre du thé chez le sieur Procopé: Mais elles avoient demandé qu'on le leur servit dans des carafes de cristal; et, au lieu de sucre, elles y faisoient mettre du capillaire. La boisson nouvelle fut appelée bavaroise, du nom des Princes. On l'adopta dans les cafés, sans autre changement que d'y joindre quelquefois du lait. Cependant, comme par la suite on remarqua que le capillaire émoussait la saveur et l'odeur agréable du thé, les Cafetiers y substituèrent du sucre clarifié et cuit à consistance de syrop» Pierre Jean Baptiste Le grand d'Aussy - Jean Baptiste Bonaventure de Roquefort, *Histoire de la vie privée des Français*, Simonet, Paris, 1815, III, p. 118 (la prima edizione era del 1782).

²⁰ Diamo qui le fonti principali della *Charlotte. Sciarlotta di mela*, Francesco Leonardi, *L'Apicio moderno* 1790, IV, p. 206; *Scarlotte all'italiana*, Felice Luraschi, *Nuovo cuoco milanese ed economo*, 1829, p. 274 e *Scarlotte alla signorile, alla turca, al buon sapore* ibidem, p. 310; *Charlotte alla Ceyland, alle cialde, alla romana, alle mele appiole; Charlotte di pomi*, Giuseppe Sorbiatti, *La gastronomia moderna*, 1855 pp. 719-720 e Angelo Dubini *Cucina degli stomachi deboli*, 1857, p. 96; *Charlotte di mele, pere o pesche*, Giuseppe Sorbiatti *Memoriale della cuoca*, 1879, p. 195; *Ciarlotta di mele*, Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina*, 1895, p. 395.

CONCLUSIONE

La ricerca storica sulla cucina italiana trova nello studio incrociato dei ricettari e dei vocabolari un metodo e la propria base documentaria privilegiata. È la chiave che utilizzerà Pellegrino Artusi restrittivamente, senza ricorrere ad autori come Scappi e attenendosi al Rigutini Fanfani, conservando nella sua biblioteca la *Cucina degli stomachi deboli* di Angelo Dubini (da cui trae il lombardo «bue alla California») e accogliendo le ricette locali se trascrivibili in lingua italiana e se ripetibili in città lontane. Oggi l'obbiettivo deve essere un altro che approfondisca la ragione delle scelte di Artusi, e permetta di riesaminare sia le culture regionali da lui accolte, sia quelle da lui ignorate e tra queste la milanese di Cherubini: indagare il periodo preunitario e i primi trent'anni del Regno d'Italia, alla ricerca delle variabili linguistiche e gastronomiche, identificando gli oggetti alimentari e la loro circolazione, operando un bilancio che ne approfondisca l'identità.