

Tuttigusti I gelati che mangeremo
con zenzero, alcol o gorgonzola

INSERTO DI 12 PAGINE AL CENTRO DEL GIORNALE



Musica Negramaro a San Siro
tra tecnologia e bolle di sapone

LUCA DONDONI - P. 32

Cultura Michael Cunningham
"L'Italia di oggi somiglia agli Usa"

MARIO BAUDINO - P. 30



LA STAMPA

GIOVEDÌ 28 GIUGNO 2018

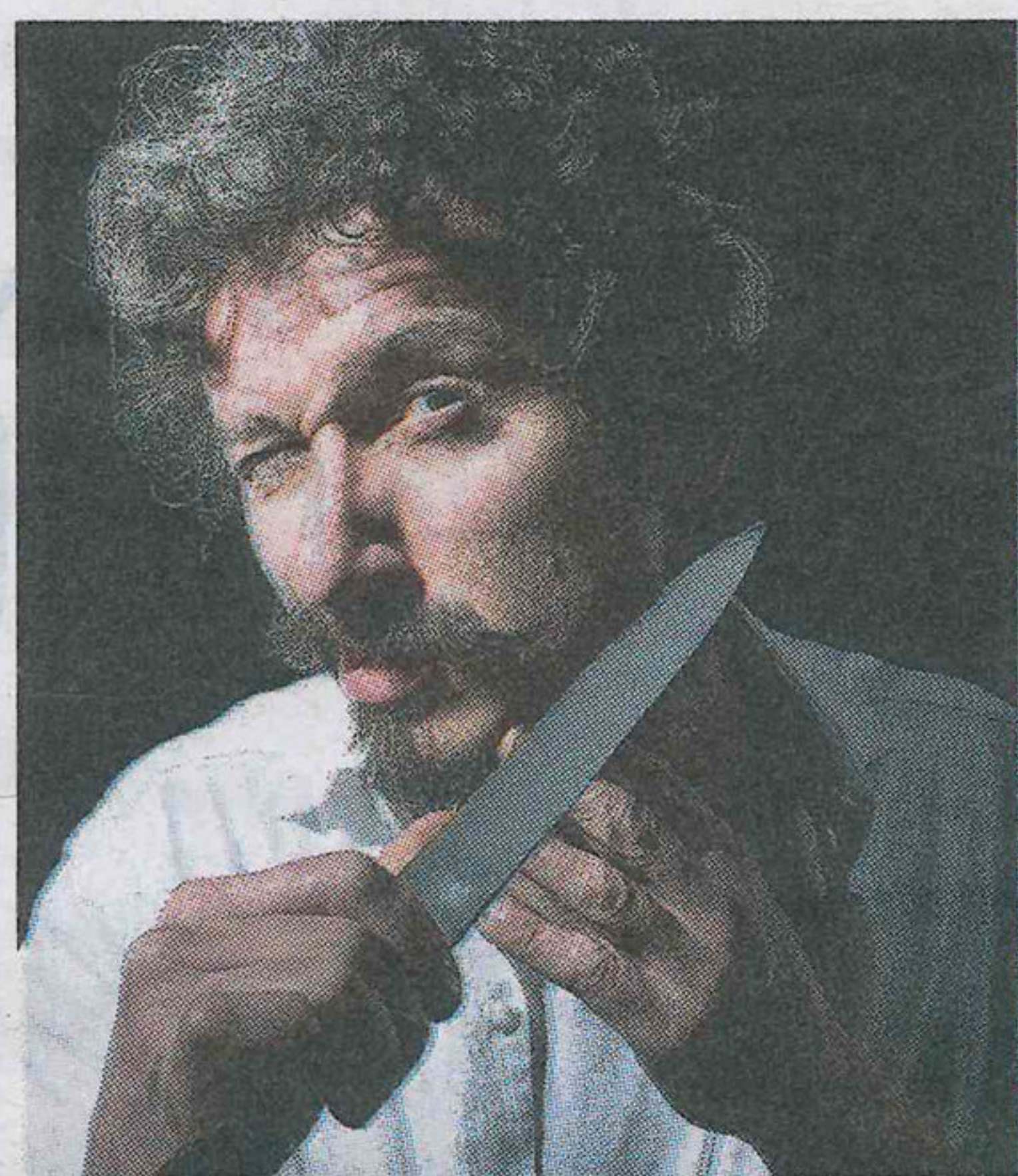


QUOTIDIANO FONDATA NEL 1867

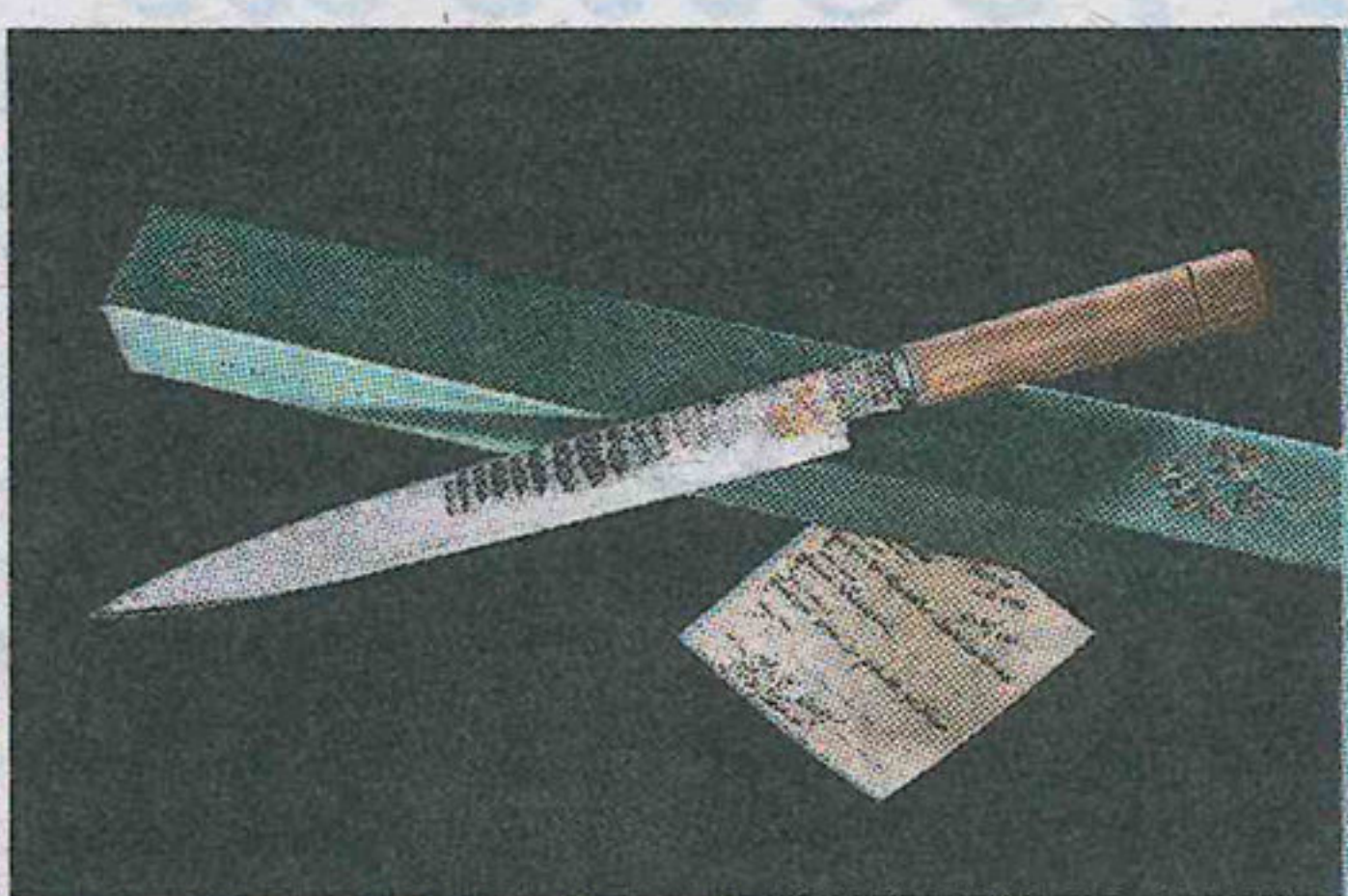
1,50 € II ANNO 152 II N. 176 II IN ITALIA (PREZZI PROMOZIONALI ED ESTERO IN ULTIMA) II SPEDIZIONE ABB. POSTALE II D.L. 353/03 (CONV. IN L. 27/02/04) II ART. 1 COMMA 1, DCB - TO II www.lastampa.it



Il fabbro degli chef stellati—



MAX BARBOT E ROBERTO ZANOT



MAX BARBOT E ROBERTO ZANOT

A sinistra, Michele Massaro, geometra con la passione per la forgia, che realizza coltelli per gli chef stellati nella sua bottega di Maniago

Sopra, il coltello creato per Enrico Crippa. Massaro ha realizzato attrezzi anche per Pier Giorgio Parini, i Costardi Bros, Pino Cuttaia, Yoji Tokuyoshi, Emanuele Scarello, Antonia Klugmann, Matteo Baronetto, Negrini e Pisani, Rene Redzepi, Virgilio Martinez

"NELLA MIA FUCINA CREO COLTELLI SU MISURA"

Michele Massaro ha realizzato attrezzi per Crippa, Klugmann, Cuttaia

Sarah Scaparone

Maniago (Pordenone)

Ci sono rumori che richiamano alla memoria il cuore produttivo di Maniago, paese friulano in provincia di Pordenone un tempo noto al mondo per la realizzazione di coltelli. Uno di questi è il rumore dell'acqua del canale artificiale realizzato nel 1453 dal conte Nicolò di Maniago su concessione del magistrato delle acque e che ancora oggi fornisce l'energia per il funzionamento dell'unico laboratorio di battiferro ancora esistente in paese: l'Antica Forgia Lenarduzzi di Michele Massaro.

La tradizione

Gli altri rumori sono quelli del fuoco scoppiettante che riscalda il carbone all'interno della forgia, del maglio e dell'incudine dove il ferro, battuto, si trasforma e viene lavorato: il resto è silenzio. Silenzio fatto di concentrazione e di creatività, silenzio che parla mentre il martello batte sopra l'acciaio, mentre la polvere, il buio, i vecchi attrezzi raccontano l'anima del luogo perché, diciamolo, avere un battiferro a Maniago significa proseguire una tradizione cominciata sei secoli fa e il peso della responsabilità si sente.

Lo racconta Michele Massaro, geometra con la passione per la forgia, che nel 2015 ha deciso di riportare in attività questo luogo grazie agli insegnamenti che i vecchi del paese gli hanno trasmesso sin da quando era bambino. E così, nel giro di pochi anni, quella che era una passione si è trasformata in un lavoro, quello del fabbro, ricercato e amato in primis da lui, ma riconosciuto e apprezzato anche dai più grandi chef nostrani e internazionali, per cui realizza attrezzi unici.

Michele Massaro è, infatti, il fabbro degli chef. I suoi coltelli sono stati realizzati, in serie dedicate, per Pier Giorgio Parini, Enrico Crippa, i Costardi Bros, Pino Cuttaia, Yoji Tokuyoshi, Emanuele Scarello e Antonia Klugmann; altri sono nella sua fucina (quelli per Negrini e Pisani di «Ajmo e Nadia» e per Matteo Baronetto del ristorante Del Cambio a Torino), ma anche grandi chef internazionali ne possiedono uno, come Rene Redzepi e Virgilio Martinez.

Gli attrezzi

L'ultimo in ordine di realizzazione è stato quello per il tre stelle Michelin Enrico Crippa del ristorante Piazza Duomo di Alba: una tiratura limitata di dieci pezzi la cui tempra è stata eseguita con la tecnologia sperimentale del laser. «Il

coltello - spiega Massaro - è stato realizzato in acciaio al carbonio su cui si è effettuata un'incisione in oro: il laser è stato fondamentale perché ha permesso di scaldare la lama dall'interno verso l'esterno evitando deformazioni ed escludendo la zona dov'è stato eseguito il rimesso in oro, conferendo delle caratteristiche tecniche prestazionali importanti ed evitando di compromettere il lavoro dell'incisore; nel sistema tradizionale la lama viene scaldata da me sulla fucina a carbone e portata a una temperatura superiore a quella di fusione dell'oro, per cui questa lavorazione sarebbe stata impossibile».

La bellezza

Il risultato? «Splendido - commenta sorridente Crippa -, sto usando il coltello da un paio di mesi. È forgiato in modo impeccabile, con la giusta selezione di metallo - prosegue lo chef -. Si affila velocemente, è comodo da tenere in mano e lo posso utilizzare per svariate lavorazioni: dal porzionare all'affettare,

Lavora nell'unico laboratorio di battiferro ancora esistente a Maniago, in Friuli

dal tagliare una julienne a preparare un trito di erbe; è magnifico, leggero, pratico e anche bello».

Bellezza importante, ma non fondamentale secondo Massaro: «Il coltello nasce per tagliare, è un attrezzo da lavoro e quella deve essere la sua caratteristica fondamentale, deve essere funzionale. In questo senso c'è tanto da imparare soprattutto se hai l'umiltà di chiedere al cuoco quello di cui ha bisogno. Così è iniziata questa avventura realizzando i primi coltelli per Pier Giorgio Parini, lo chef che in cucina sa esprimere in maniera netta il suo legame con la propria terra e con la natura».

La natura che è fondamentale anche per Massaro, che realizza i manici dei suoi coltelli andando a cercare in montagna, quando la luna è calante e l'inverno più freddo, le migliori essenze di legno: dal corniolo al melograno, dal biancospino al somaco. «La sua sensibilità traspare in quello che fa - conclude Crippa - e ha la capacità di ascoltare, l'umiltà di provare e di cambiare. È un friulano dalla testa dura che crede fino in fondo nei suoi concetti, ha la dote della perseveranza e una grande forza d'animo. Ma è anche simpatico, è uno di noi». —