

Pagine di gusto

Notizie dal mondo del cibo e non solo

Home

Contatti

In breve

Le taglienti opere d'arte di Michele Massaro

January 28, 2017 | Angela C. Malara

L'antica Forgia di Michele Massaro a Manago è un luogo dove il tempo sembra essersi fermato.

Le vostre creazioni sono strumenti preziosi e vere opere d'arte, completamente realizzate a mano. Qual è la vostra storia a partire ispirata dai *batafiers* ?

I batafiers a Maniago sono i luoghi dove si forgiavano i magli, alimentati dalla roggia che il conte realizzò su concessione del magistrato delle acque nel 1453. Una delle ali del fabbricato di mia proprietà è proprio uno dei batafiers del conte ... ora il mio batafier.

Che vengano chiamate opere d'arte mi lusinga ... per me un'opera d'arte non è un'eccellenza artigiana ma una scultura un quadro o qualsiasi altro oggetto che comunica e racconta una storia o un'emozione, qualcosa con dei contenuti, mi fa molto piacere se i miei coltelli possono essere considerati in questo modo.

La mia professione per quasi 20 anni è stata ben altra, sono un geometra. La coltelleria a Maniago rappresenta da 600 anni la nostra economia, i nostri artigiani hanno realizzato lame per i più grandi brand, Maniago è arrivato ad avere in un paese di 10000 anime quasi 2000 partite iva che hanno lavorato anonimamente per grandi marchi. Io sono cresciuto in anni in cui in ogni cortile si sentiva ancora il rumore delle mole e dei martelli che rivettavano i manici. Da tutti questi artigiani accompagnato dal nonno ho imparato qualcosa.



photo by Max Barbot e Roberto Zanzot

I miei maestri più importanti sono stati i fratelli Ferrando e Romeo Lenarduzzi, da loro ho imparato ad usare il maglio come credo nessuno più sa fare, non perché io sia più bravo ma perché oramai alcuni passaggi e segreti sono andati persi (non vi è più la necessità di avere una persona che sappia forgiare da dei pezzetti di balestra 200 roncole al giorno).

Ma come è nata questa passione per le lame?

Sono sempre stato affascinato dalla funzione del coltello: tagliare. La nostra epoca tende ad oscurare e dimenticare la funzione di molti strumenti rendendoli inutili suppellettili.

Coltelli da cucina e non, asce, falcetti... tutto realizzato con materiali di grande robustezza, ma senza trascurare il lato estetico, da dove viene questa scelta?

Roncole asce e mannaresi non sono più di larga produzione (ne realizzo molto volentieri ma pochi) ed ecco che ho trovato nella cucina il giusto interesse verso la mia attività: dare al cuoco un coltello tagliente, ma tagliente in modo attuale adatto ai tagli ed alle impiattature di oggi che non sono quelle di 20 anni fa. I miei spunti di ispirazione vengono quindi dagli amici cuochi tra cui vi sono chef con tre stelle Michelin ma anche il ragazzo che taglia le verdure! Il lato estetico viene spesso ispirato dalla mia passione per il bello, per il

design alla ricerca di semplicità, armonia e pulizia, tutto questo con uno sguardo verso il Giappone mentre forgo con la tecnica del mio paese. Non a caso un progetto che sto completando ora assieme ad uno degli amici chef è "contaminazione".

Qual è la realizzazione a cui è più legato e perché?

È una domanda a cui davvero difficile rispondere: per fine anno le serie di coltelli che sto marchiando con alcuni chef stellati arriveranno a sei, ognuna ha un suo perché.

Le vostre realizzazioni sono dunque su misura. Per chi avete realizzato opere personalizzate e create all'impronta per le mani di chi le utilizzerà?

Oltre alle serie realizzate in collaborazione con nomi importanti, il cliente può realizzare assieme a me il suo coltello. I nomi importanti delle serie? Chef Pier Giorgio Parini, chef Manuel e Christian Costardi, Chef Yogi Tokuyoshi (progetto contaminazione), in lavorazione vi sono Chef Pino Cuttaia, Chef Emanuele Scarello e per ultimo una tiratura limitata a cui sto lavorando da un anno con un tre stelle Michelin



Photo by Max Barbot e Roberto Zanzot

Quanto viene riconosciuto e apprezzato il vostro lavoro nel nostro Paese?

Devo essere sincero? Fortunatamente molto. A volte avrei bisogno solo di un aiuto concreto a parte degli enti pubblici i cui dipendenti spesso non sono sensibili al mio lavoro.

Quanto tempo ci vuole per realizzare uno dei suoi coltelli e dove e con chi svolge il suo lavoro?

In media realizzo 4-8 coltelli a settimana dipende dai modelli che ho in lavorazione. Recupero addirittura delle essenze di legno autoctono in montagna il che significa tempo investito che dev'essere conteggiato.

Sappiamo della sua passione per la montagna ... è lì che trova ispirazione?

Anche ma non solo, un po' tutte le mie "passioni" mi aiutano..

Entriamo nel merito: ogni quante volte va affilato un vostro coltello, che robustezza ha la lama, si affilano con acciaio o con la pietra. Come mantenere la lama sempre al meglio?

Dipende molto dall'uso e da quanto lo si vuole affilato. Se lo si vuole mantenere come un rasoio è meglio affilarlo spesso con una pietra grana sottile. Sfatiamo un mito: l'acciaio non affila il coltello, né il mio né nessun altro. L'acciaio ripristina un filo esistente, i coltelli che il cuoco tenta costantemente di affilare con l'acciaio si riducono in condizioni pietose.



Photo by Max Barbot e Roberto Zanzot

Quali tipologie di coltelli da cucina realizzate?

Praticamente tutti, anche quelli che non ho ancora fatto....

Costo medio di un coltello, tutta questa maestria e dedizione si pagherà cara?

Con 250 euro già si può avere un mio coltello. Ovvio esistono materiali pregiatissimi, lavorazioni complesse, finiture accurate e tirature limitate che possono aumentare esponenzialmente il prezzo.

Tags: prodotti tipici chef ristoranti artigianato



Also Featured In

INC

H

R

HEISSE

W

G B C

Like what you read? Donate now and help me provide fresh news and analysis for my readers

Donate

