

Michele Massaro, fabbro coltellinaio. Precisione e armonia

A Maniago, Pordenone, per conoscere l'artigiano fondatore dell'Antica Forgia Lenarduzzi. Coltelli che sono poesia

18-04-2017



Michele Massaro dell'Antica Forgia Lenarduzzi (<http://michelemassaro.com/>) di Maniago (Pordenone) con Yoji Tokuyoshi (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11969/ristoranti/tokuyoshi.html?p=0>), uno dei cuochi illustri che utilizzano i suoi grandi coltelli, assieme a Enrico Crippa (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11605/ristoranti/piazza-duomo.html>), Pino Cuttaia (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11536/ristoranti/la-madia-licata-agrigento-pino-cuttaia.html>), fratelli Costardi (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/12788/ristoranti/cinzia-da-christian-e-manuel-vercelli-christian-e-manuel-costardi.html>) o **Piergiorgio Parini** (foto **Max Barbot** e **Roberto Zanzot**)

Segue la sottile e affilata punta di una lama, ne definisce ogni minima scanalatura, ne sente più volte l'affidabilità dell'impugnatura e ricorda una tradizione che affonda le sue radici nel lontano 1452. È la vita di **Michele Massaro**, è l'incipit di ogni sua giornata e una passione che è diventata anche un lavoro, a tal punto da acquistare nel 2015 un antico battiferro di Maniago (Pordenone) dove apre l'Antica Forgia Lenarduzzi (<http://michelemassaro.com/>), in onore della famiglia che l'ha conservata. La forgia diventa una vera e propria fucina di idee e di progetti personalizzati per gli chef di tutta Italia e, perché no, di tutto il mondo.

Taglio, precisione e armonia sono le chiavi del suo lavoro. Sostantivi così diversi che trovano un accordo e la perfezione in uno qualsiasi dei coltelli di **Massaro**, ma soprattutto che decodificano il lavoro di forgiatore e lo studio di lame che possano soddisfare i desideri degli chef. L'arte dei fabbri forgiatori di Maniago è antica e risale al

Quattrocento, quando nella Repubblica Veneta il conte **Nicolò di Maniago** ottenne le concessioni per realizzare quel canale d'acqua, che avrebbe alimentato il primo battiferro e tutt'ora lo alimenta. Inizialmente la produzione era destinata alle armi; in seguito, Maniago divenne tra le località più note per la realizzazione dei coltelli.

A **Michele Massaro** si deve il recupero sia della struttura sia dell'arte di creare coltelli da un blocco di acciaio, di seguire le fasi tradizionali di lavorazione e studio di uno strumento da taglio affiancandole a nuovi stimoli e tecniche provenienti dall'estero e, in particolare, dal Giappone. Piacciono all'artigiano friulano le contaminazioni, l'indagare in modo curioso nelle cucine dei suoi potenziali clienti e scoprire quali sono le effettive esigenze degli chef e quale utilizzo deve assolvere ciascuno strumento realizzato.



La cura e la precisione sono tali che in una settimana di lavoro, vengono realizzati non più di 6 o 7 coltelli e, ancor di più, ci sono alcuni progetti che durano un anno prima di concretizzarsi in una linea di strumenti ad hoc. Un esempio è la produzione appena conclusa per lo chef tre stelle Michelin Enrico Crippa

(<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11605/ristoranti/piazza-duomo.html>) e il bistellato Pino Cuttaia

(<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11536/ristoranti/la-madia-licata-agrigento-pino-cuttaia.html>), per i fratelli

Costardi (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/12788/ristoranti/cinzia-da-christian-e-manuel-vercelli-christian-e-manuel-costardi.html>) e per Yoji Tokuyoshi

(<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11969/ristoranti/tokuyoshi.html?p=0>). Quest'ultimo lavoro è stato un vero e proprio percorso di "contaminazione" tra la tradizione veneta del battiferro, l'arte orientale del taglio e la sua rilevanza quasi mistica nella cultura nipponica. Tutto possibile per una persona come **Massaro**, che si prende il tempo di parlare e ascoltare gli chef, di provarne la cucina e vederli al lavoro senza dover esprimere alcun giudizio sui piatti ma con il semplice intento di catturare l'anima di ogni cuoco e interpretarla in strumenti da taglio diversi.

Così come **Tokuyoshi** interpreta gli ingredienti italiani in chiave giapponese, allo stesso modo **Massaro** contamina antiche lame - il *Gyuto* per le verdure e la carne, l'*Yanagi ba* per il sashimi, il *Tako* per il polpo, con tecniche centenarie e marchiandole con il suo inconfondibile *brute de forge* - le scanalature verticali, che non intaccano il taglio delle materie prime. Il progetto *Contaminazioni* è emblematico di una consapevolezza della cucina italiana che,

fino a poco tempo fa, poteva essere giusto un'intuizione di pochi. Sempre più ci si accorge che le materie prime del Bel Paese sono uniche e che devono essere lavorate in modo mirabile e, quindi, tagliate e presentate in un modo che sia all'altezza della loro qualità.



Tokuyoshi e Massaro

La precisione del taglio non è più un vezzo, ma diventa una necessità alla quale vuole rispondere in modo adeguato **Michele Massaro**. In una produzione così attenta e lunga, non poteva mancare anche l'attenzione all'impugnatura che prevede l'utilizzo di materiali naturali. Tra i migliori materiali vi sono il corno e soprattutto il legno, che viene personalmente selezionato e raccolto da **Michele** nei periodi di luna calante. Come i contadini insegnano, durante la fase lunare i rami non hanno acqua e si evita così che i manici si ritirino nel corso del tempo.

Non è un caso che l'*Antica Forgia Lenarduzzi* venga scelta solo da quegli chef che nutrono una particolare attenzione alla natura. Pensiamo a **Piergiorgio Parini** e all'amore per la sua Romagna e per le erbe della sua terra. Per lui **Massaro** ha pensato una serie di coltelli le cui impugnature sono realizzate con legni stagionati e raccolti nei boschi del Friuli. Se il piatto è il fine ultimo del lavoro dello chef, così per il forgiatore di Maniago il coltello da cucina rappresenta la massima espressione della sua vocazione, della sua indole e della sua idea di taglio, precisione e armonia.



a cura di
Claudia Orlandi

sceneggiatrice e scrittrice, dalla scuola di giornalismo enogastronomico del *Gambero Rosso* è approdata a *Identità Golose*

Condividi



Condividi

Iden(tà Web S.r.l. - Corso Magenta, 46 - 20123 Milano - P.I. e C.F. 07845670962 t. +39.02.48011841

- f. +39.02.48193536