

Michele Massaro. Storia del fabbro coltellinaio degli chef

11 Ott. 2018, 10:00 | a cura di di Annalisa Zordan
(<http://www.gamberorosso.it/author/annaljzordihotmail-com/>)



È LA STORIA DI UN HOBBY TRASFORMATOSI IN LAVORO, DI UN PERCORSO COMINCIATO IN UN PAESE DEL FRIULI E ARRIVATO NELLE CUCINE DEGLI CHEF. IL PROTAGONISTA È MICHELE MASSARO, CHE NEL 2015 HA DECISO DI CAMBIAR VITA PER APRIRE L'ANTICA FORGIA LENARDUZZI A MANIAGO.

Michele Massaro e la sua Antica Forgia Lenarduzzi a Maniago

A Maniago il ferro lo forgiano da secoli. Prima era Celeste, poi Giuseppe, che ha trasmesso la sua arte a Marino, che a sua volta ha “forgiato” i figli Ferrando e Romeo da cui il protagonista della nostra storia ha appreso il mestiere del fabbro. Sembra una filastrocca, ma è uno dei tanti alberi genealogici che hanno reso questo pezzo di Friuli interprete di una storia di identità collettiva fatta di fucine, magli, battiferro e nerofumo sulle parenti in pietra. Eppure, oggi, gran parte delle fucine hanno chiuso, colpa della grande industria dicono, e pian piano il temprare l'acciaio è diventato cosa per pochi. Tra i pochi c'è **Michele Massaro**, quarantenne che nel 2015 ha deciso di cambiar vita aprendo l'**Antica Forgia Lenarduzzi**, in onore dei fratelli Ferrando e Romeo Lenarduzzi, dai quali ha appreso la tecnica tradizionale di forgia, ma soprattutto per ricordare quegli artigiani che hanno lavorato per le grosse famiglie di fabbri coltellinai rimanendo anonimi, *“penso a mio nonno, che si è spaccato la schiena respirando polvere e carbone, senza mai essere stato riconosciuto”*. Un tributo che va al paese tutto, ma che non si è fermato alle tecniche tradizionali perché, come in tutti i campi, si può fare tradizione attraverso l'innovazione e la contaminazione.

L'incontro con Pier Giorgio Parini

“È partito come un hobby, poi ho forgiato i coltelli per Pier Giorgio Parini e da lì ho rotto il ghiaccio: finalmente sono riuscito ad entrare in cucina, ambiente che da sempre mi piace moltissimo”. Michele è diventato il fabbro degli chef. A oggi collabora con Crippa, Tokuyoshi, Fulvietto Pierangelini, Cuttaia, Klugmann, Scarello, i fratelli Costardi, e ancora Pisani & Allegrini, Baronetto, Boer, Redzepi e Martinez. *“Con i cuochi c'è una grande affinità, anche loro sono sensibili all'eccellenza, alla materia prima, al prodotto; è un filo che ci unisce. Io ragiono allo stesso modo e lavorare con loro mi dà una soddisfazione diversa rispetto al collezionista o al cacciatore, con cui peraltro*

non ho mai voluto collaborare". E così, se gli chiedi dove ha imparato a forgiare, la risposta istintiva è "dai cuochi". Già, perché un conto è imparare la tecnica da chi fa i coltelli, un altro apprendere i segreti da chi, questi coltelli, li usa quotidianamente. "Da appassionato di cucina sapevo chi fosse Parini, così gli ho chiesto di collaborare, ed è diventato uno dei miei primi maestri, fonte di ispirazione e di idee. Quando mi chiese di forgiargli 5 coltelli, non uno di meno non uno di più, con i quali sarebbe riuscito a fare tutte le operazioni in cucina, dallo sfilettare un'alicetta al disossare un capretto, ha pensato a tutto lui. Io mi sono limitato ad applicare la tecnica e le tecnologie di cui dispongo per concretizzare le sue idee". È nata anche un'amicizia con Parini, non solo con lui, ma con tutti gli chef con i quali collabora - "se ho un dubbio su come cucinare un risotto, alzo la cornetta e mi faccio dire la ricetta dagli amici Costardi!" - specie se a legarlo sono anche le passioni e una visione della vita in comune. "Io e Fulvietto Pierangelini siamo veramente simili, abbiamo lo stesso approccio al lavoro e alla vita, anche lui entra dentro la materia che poi andrà ad utilizzare. Esistono vari linguaggi per esprimere il proprio pensiero, c'è chi scrive, chi compone musica, io forgio coltelli e lui cucina. E lo fa per comunicare qualcosa, non certo per dimostrare qualcosa a qualcuno". La produzione si divide sostanzialmente in due linee: il grosso sono coltelli da cucina, fatti su misura, pensati attorno al cliente. Poi c'è una linea di coltelli da tavola, tutti in metallo sempre con i caratteristici segni della forgia che fanno sembrare vivo il materiale con cui sono fatti.



La collaborazione con Enrico Crippa e Yoji Tokuyoshi

Poi c'è la collaborazione con Capovilla e Gravner, per il quale ha fatto il coltello da innesto, e con Enrico Crippa. *“Durante il periodo trascorso in Giappone si era comprato un coltello, e mi ha semplicemente chiesto di rifarglielo con la mia tecnica”.* Tecnica che prevede l'utilizzo del laser per temprare il coltello con la rimessa in oro precedentemente inciso (procedimento che elimina il rischio di fondere il metallo). *“Una commissione difficile: per lui il risultato deve essere uno solo, e vicino alla perfezione. Non a caso da Crippa ho imparato la precisione assoluta nella lavorazione”*, il che si avvicina molto alla filosofia del Sol Levante dove le lame sono praticamente una religione legata alla storia della katana, la spada dei samurai.

Una filosofia replicata anche nel progetto “contaminazione” avviato assieme allo chef giapponese Tokuyoshi (gustatevi il video) dove lo chef contamina la cucina con la sua cultura e Michele contamina i coltelli con la tradizione del suo paese. Una tradizione da cui poi ha tutto il diritto di discostarsi grazie alla conoscenza assoluta della tecnica: *“Solo chi conosce la tecnica, si può discostare dalla tradizione”*, sentenza Michele. E non ha tutti i torti. Oggi, per avere i suoi prodotti, la lista d’attesa supera un anno.

*Antica Forgia Lenarduzzi – Maniago (PN) - via Tesana Nord, 95 - 348 9112802 - **michelemassaro.com***
(<http://michelemassaro.com/>)

a cura di Annalisa Zordan

foto e video di Massimo Barbot e Roberto Zanzot