Michele Massaro, battiferro di domani

TAGS: ANTICA FORGIA, ARTIGIANATO, BATTIFERRO, COLTELLI, COSTARDI, CRIPPA, MANIAGO, MICHELE MASSARO, PARINI, TOKUYOSHI

4

A **Maniago** – terre di Pordenone – il ferro lo battono dal Medioevo. Lo senti quasi risuonare, il clangore dei magli, attraverso il rombo sommesso delle ruote lungo la roggia che attraversa il paese. Ci pensa poi il nerofumo sulle parenti in pietra del battiferro a fare il resto, a trasferirti in un altrove dove le forze primarie della natura confliggono con le umane limitazioni e con l'arguzia necessaria a superarle.

Nero e ruggine sono i colori che compongono la cornice in cui si

Search...

TAG

barolo bologna carbonara casa rojo Cascina i Carpini CBT chianti Croazia emilia romagna farro felicetti fermentazione naturale focaccia gravner Il Cucchiaio d'Argento Il Sabato del Villaggio Josko Gravner lambrusco licoli Lievitati neff pane pasta pesce pizza pomidoro ricasoli

muove **Michele Massaro**, altissimo e asciutto che ti chiedi come si confronta con pesi e misure ferrigne: baffo ricurvo e capigliatura scarmigliata, a suo agio nell'acciaio e nel fuoco. Spettacolo della natura, lui che disegnava cose e case sulla carta, poi: stanco di progetti, prese in mano il progetto più grande, cioè di cambiare la sua vita. Un anno a servizio dagli anziani ad imparare i segreti del carbone, poi, finalmente il maglio, gli arnesi, e infine i **coltelli**.

Già, perchè Michele lavora l'acciaio multiforme in asce ed accette, scuri e bipenni: ma la lama è il suo luogo, e nella lama esalta la sua ricerca. Ma solo l'osservatore disattento crederà in una nostalgica operazione di retroguardia: perché se la mano si muove secondo riti antichi, se le liturgie sono vecchie di secoli, la conoscenza è quantomai contemporanea: Michele è anche un tecnico, e conosce l'intimità dell'acciaio. Ne percepisce l'anima, ne indaga le componenti, ne valuta l'inserto di carbonio, il filo, la durezza: e picchia il maglio colpo dopo colpo, assottigliando e preparando la lama per le lavorazioni finali. Disegni originali, studio ergonomico in collaborazione con gli utilizzatori finali, i cuochi: specializzazione, e scelte di lavorazione subordinate alla destinazione d'uso. Pezzi unici, sempre, e in giro i nomi di **Parini** e **Tokuyoshi**, **Costardi** e **Crippa**.

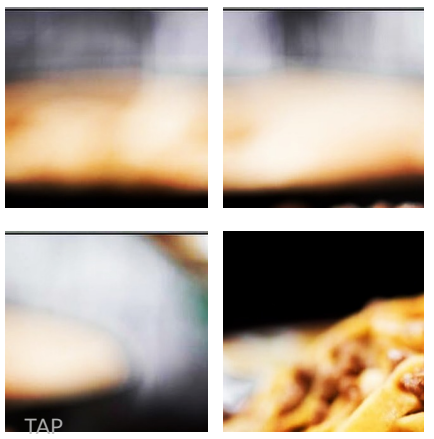
La mano che raccoglie uno dei coltelli finiti di Massaro, il manico di legno ricavato da legni cercati e ricercati, in cui la venatura è parola, sono poesia per chi l'impugna. L'equilibrio automatico, il bilanciamento accurato, l'impugnatura gentile, compongono un dipinto strumentale di struggente umanità.

L'Antica Forgia soffia il fuoco nei coltelli, così come è forgiato il carattere di questi uomini: lo capisci varcando la soglia di casa, dove s'affettano salami, si spezzano pani, si bevono bicchieri rustici e veri: e si stringono mani, e si parlano parole di vita come non capita sempre.

Non usi un coltello, ma leggi una storia. Banale, consunto, abusato: ma vero.

ricetta ricette
risotto ristoranti
ritratti roma
san marzano
Scuola di Cucina
sottovuoto spaghetti
tagliatelle tempura
toscana umbria
valle d'aosta veneto
vino bianco vino rosso

@STEFANOCAFFA
SU
INSTAGRAM



i Pordenone – il ferro lo battono dal Medioevo. Lo senti quasi risuonare, il clangore dei magli, attraverso il rombo sommesso delle ruote lungo la roggia che attraversa il paese. Ci pensa poi il nerofumo sulle parenti in pietra del battiferro a fare il resto, a

trasferirti in un altrove dove le forze primarie della natura confliggono con le umane limitazioni e con l'arguzia necessaria a superarle.

Nero e ruggine sono i colori che compongono la cornice in cui si muove Michele Massaro, altissimo e asciutto che ti chiedi come si confronta con pesi e misure ferrigne: baffo ricurvo e capigliatura scarmigliata, a suo agio nell'acciaio e nel fuoco. Spettacolo della natura, lui che disegnava cose e case sulla carta, poi: stanco di progetti, prese in mano il progetto più grande, cioè di cambiare la sua vita. Un anno a servizio dagli anziani ad imparare i segreti del carbone, poi, finalmente il maglio, gli arnesi, e infine i coltelli.

Già, perchè Michele lavora l'acciaio multiforme in asce ed accette, scuri e bipenni: ma la lama è il suo luogo, e nella lama esalta la sua ricerca. Ma solo l'osservatore disattento crederà in una nostalgica operazione di retroguardia: perché se la mano si muove secondo riti antichi, se le liturgie sono vecchie di secoli, la conoscenza è quantomai contemporanea: Michele è anche un tecnico, e conosce l'intimità dell'acciaio. Ne percepisce l'anima, ne indaga le componenti, ne valuta la compenente di carbonio, il filo, la durezza: e picchia il maglio colpo dopo colpo, assottigliando e preparando la lama per le lavorazioni finali. Disegni originali, studio ergonomico in collaborazione con gli utilizzatori finali, i cuochi: specializzazione, e scelte di lavorazione subordinate alla destinazione d'uso.

La mano che raccoglie uno dei coltelli finiti di Massaro, il manico di legno ricavato da legni cercati e ricercati, in cui la venatura è parola, sono poesia per chi l'impugna. L'equilibrio automatico, il bilanciamento accurato, l'impugnatura gentile, compongono un dipinto strumentale di struggente umanità.

L'Antica Forgia soffia il fuoco nei coltelli, così come è forgiato il carattere di questi uomini: lo capisci varcando la soglia di casa, dove s'affettano salami, si spezzano pani, si bevono bicchieri rustici e veri: e si stringono mani, e si parlano parole di vita come non capita sempre.

Non usi un coltello, ma leggi una storia. Banale, consunto, abusato: ma vero.

Lascia una risposta

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web

Commento

Invia commento

Cucchiaio d'Argento S.r.l. a Socio Unico Via G. Mazzocchi 1/3 - 20089 Rozzano (Mi). Capitale sociale Euro 50.000,00 i.v. - Codice fiscale, Partita IVA e iscrizione al Registro delle Imprese di Milano n. 07754140965 - REA di Milano n. 1979654. Soggetta a direzione e coordinamento da parte di Editoriale Domus S.p.A. ai sensi dell'art. 2497-bis C.C.
Tutti i diritti riservati - Informativa Privacy - Informativa Cookie completa