

# Il mestiere

Dall'Etna al Friuli, la storia di Michele Massaro che ha rilanciato l'arte esclusiva degli antichi coltellinai di Maniago che fabbricavano coltelli per i nobili della Serenissima. Una mania per i cuochi di tutta Italia che li vogliono personalizzati

## «Così “accoltello” gli chef più bravi»

Giulia Gavagnin

Dagli inferi dell'Etna alle vette dell'Olimpo: è il mito di Vulcano, il dio del ferro dei greci e dei romani, che scaraventato nelle profondità della Terra dalla madre Giunone, moglie di Giove, imparò l'arte di battere il ferro forgiandolo direttamente con il fuoco delle pendici vulcaniche. Dotato di una forza fisica fuori dal comune, con uno stratagemma riuscì a tornare in alto, in cima all'Olimpo, dove realizzò i più fini ornamenti e le più preziose armi degli dei: lo scettro e il trono di Giove, lo scudo di Achille, l'elmo e i sandali alati di Ermes, persino l'arco e le frecce di Apollo, dio del Sole e di tutte le arti. Oggi la mitologia sta tornando di moda e la televisione venera i nuovi dei, i grandi chef.

I quali, guardacaso, non si accontentano più di coltelli affilati e di buona manifattura, ma cercano strumenti esclusivi, forgiati su misura, che siano a un tempo efficienti e bellissimi da vedere. Fotogenici come loro. Ha iniziato il primo, Piergiorgio Parini, un talento naturale attivo per molti anni a Rimini ma venerato a dire il vero più dagli addetti ai lavori che dal grande pubblico. Cinque coltelli su misura, uno diverso dall'altro, per coprire ogni necessità: sfilettare un'ombrina o sezionare un capretto.

Poi sono via via arrivati tanti altri: Enrico Crippa, Antonia Klugmann, Emanuele Scarello, Yoji Tokuyoshi, Pino Cuttaia, Fulvietto Pierangelini, i fratelli Costardi, Matteo Baronetto. Per ognuno di loro uno o due coltelli, pensati per le inclinazioni del singolo. Molti chef, un unico fabbro: Michele Massaro, baffi a manubrio come fosse una versione austroungarica del dio Vulcano, antica sapienza conta-

dina e un diploma da geometra riposto nel cassetto in favore di incudini, martelli e polvere di ossido di ferro perennemente tra le dita. Massaro, invero, ha recuperato un'antica tradizione friulana in dismissione, quella dei maestri coltellinai di Maniago, paese di undicimila anime posto tra la diga del Vajont e le pendici delle disabitate dolomiti pordenonesi.

Da queste parti si forgiavano coltelli fin dal 1400: una bottega, in particolare, era quella deputata a “battere” le armi in dotazione all'esercito della Serenissima Repubblica di Venezia. Oggi, quella bottega, che fu del Conte di Maniago, è stata acquistata da Massaro e ribattezzata “Antica Forgia Lenarduzzi” in omaggio ai maestri coltellinai che qui esercitavano e che gli hanno trasmesso parte del mestiere.

Ma attenzione: l'artigianalità di Massaro non si ferma al recepimento delle sole tecniche locali. “Ho imparato l'arte della forgia dai Lenarduzzi”, dice, “ma continuo a studiare per cercare di raggiungere la perfezione dei maestri giapponesi, i numero uno al mondo”. “Del resto”, continua, “i coltelli industriali hanno raggiunto un livello di affidabilità elevatissimo a costi contenuti, io mi sento tenuto a offrire qualcosa in più, che è la forgiatura, sigillo della mia artigianalità”.

Non è un caso che il suo col-

tello più pregiato, soggetto a una lunghissima lavorazione e a un trattamento termico di difficile realizzazione gli sia stato commissionato da Enrico Crippa, tre stelle Michelin al ristorante Piazza Duomo di Alba (CN), lo chef più “zen” d'Italia: quasi una katana da samurai, con un motivo in oro zecchino ben visibile sul dorso, di cui esistono soltanto dieci esemplari perché per la sua realizzazione serve un lungo periodo. “L'oro viene inciso precedentemente e il coltello temprato con il laser

perché qualsiasi altra tecnica rischierebbe di fondere l'incisione. Crippa è lo chef più esigente con il quale abbia lavorato, perché ricerca la perfezione assoluta, come ogni vero adepto della cultura giapponese”. Battuti a caldo dal battiferro azionato da una ruota alimentata da un mulino ad acqua esterno, i coltelli vengono poi finiti a mano a seconda dell'utilizzo finale.

I più semplici sono i coltelli da portata, ottenuti in un pezzo unico, lama tagliente e manico sbalzato, posseggono un aspet-

to quasi ferino, da diabolico barbiere di Fleet Street. Per realizzarli serve un giorno, sono ormai gli oggetti più semplici realizzati dal fabbro. La vena artistica di Massaro si esprime al meglio, tuttavia, negli articoli su commissione: pensati appositamente per il cuoco, le sue attitudini e le sue visioni.

Antonia Klugmann, già giudice di Masterchef, ne possiede tre particolarmente affilati e rivestiti di legno dell'"albero della nebbia", una specie carsolina che fa pendant con la cucina ter-

ritoriale della chef triestina. Per Emanuele Scarello de “Agli Amici” di Godia (UD) sono stati pensati tre coltelli che accarezzano la materia, in simbiosi con la mano gentile dello chef. L'ultima serie di coltelli è stata pensata per Mauro Colagreco, tre stelle Michelin a Mentone e miglior chef al mondo secondo la prestigiosa classifica internazionale “50 Best Restaurants”.

Ma Michele Massaro si sente pronto per forgiare l'"unico", il coltello multiuso pensato per il grande cuoco. Un suo progetto imminente? La realizzazione di un trinciante personalizzato per Aimo Moroni, decano della cucina italiana e storico patron del ristorante “Aimo e Nadia”, quello che a Milano si spartiva il duopolio con Gualtiero Marchesi. Un sogno che diventerà realtà? Un piccolo coltello per Fulvio Pierangelini, il grande solista della cucina italiana. “L'ho visto pelare delle patate con le dita e ho pensato che avesse bisogno di un coltello discreto e veloce per fare tutto, tagliare le patate, sfilettare una palamita o dissossare un piccione: ho pensato quindi a uno spelucchino, dalla punta acuminata e la lama corta e sottile”.

Infine, un coltello adatto allo sfilettamento di tutti i pesci pensato per il figlio di Fulvio, Fulvietto, anch'egli, come il padre, attivo a San Vincenzo (LI) e interprete di una delle più autentiche cucine di mare dello Stivale. Un'ultima domanda sorge spontanea: ma un comune mortale, un semplice appassionato di cucina che desidera un oggetto bello e prestigioso può acquistare un coltello firmato da Michele Massaro? “Certamente”, dice. “Ma la lista d'attesa è di un anno”. Del resto, se tanto hanno atteso anche le superstar della cucina un motivo ci sarà, e Maniago val bene una messa.

