



Michele Massaro, forgiatura alle stelle

* di Tiziana Fiorentino

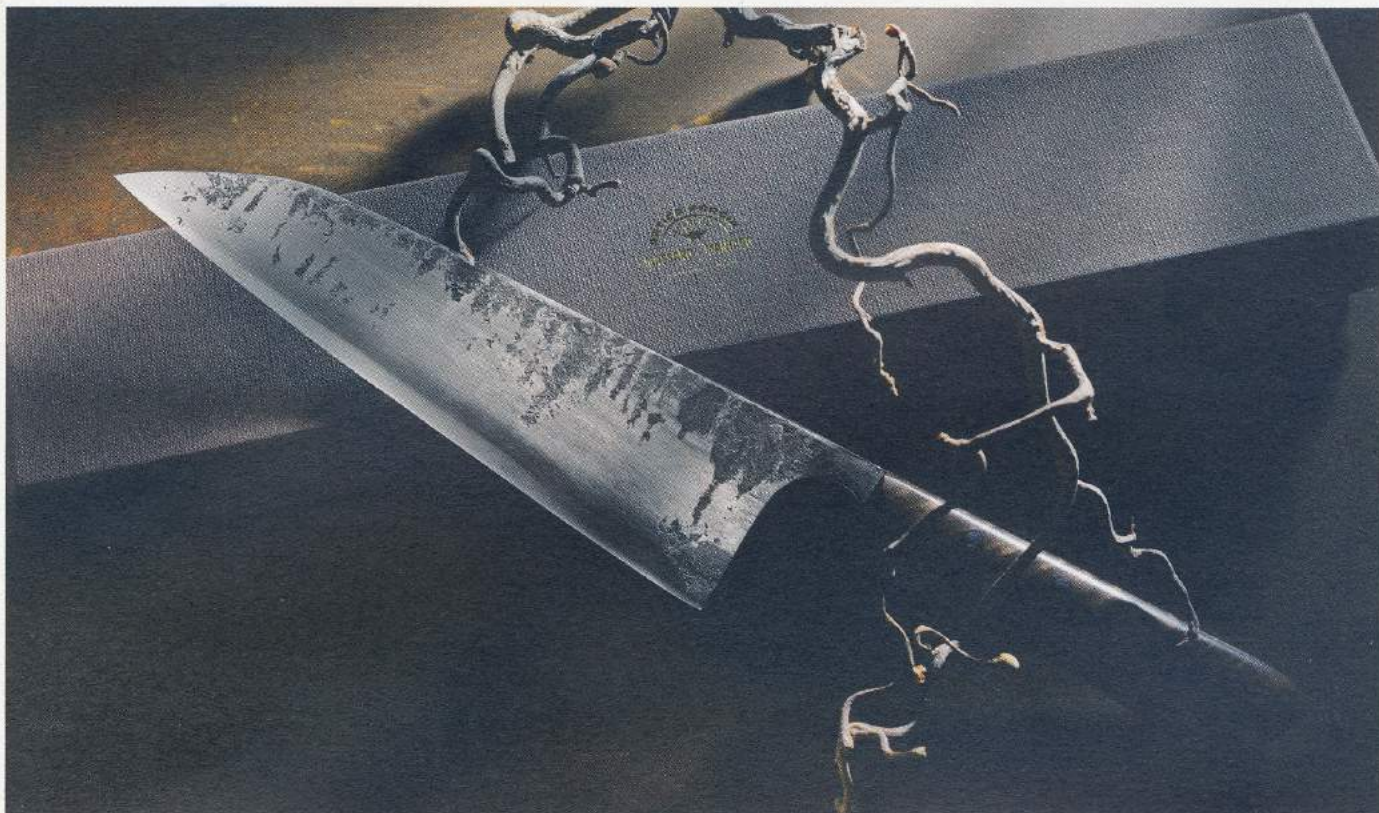
Maniago, da secoli il regno della forgiatura di coltelli e lame, ha visto l'avvicinarsi di generazioni, un indotto di professioni a supporto del coltello che spesso è stato solo sottobosco mai troppo gratificato; c'erano i "tiratori del ferro", quelli che con il caldo pativano troppo e con il gelo penavano ancor di più ma integerrimi tra fuliggine e scorie battevano al maglio l'ennesimo pezzo da consegnare, quelli di cui poco si è parlato e che son stati il lustro dell'economia dei coltelli nel maniaghese. Cambia il mercato, muoiono aziende, altre innovano e si posizionano in nicchie di qualità con le lame chirurgiche, le armi antiche, l'alto design per la cucina e poi... poi c'è Lui: Michele Massaro un altro pianeta. Geometra che nel 2015 ha voluto cambiare la sua vita con il sogno di tutti "la mia passione diventa un lavoro" con il risultato concreto di pochi. Terminati i progetti sugli immobili si è lanciato nel riadattamento più importante della sua vita, l'Antica Forgia Lenarduzzi, l'ultimo rimasto tra i "Battiferri"* funzionanti della zona grazie al mulino, risorto all'antico mestiere secondo i lenti tempi dell'acqua e la fatica dell'artigiano. Innamorato della cucina



In alto e sopra:
Michele Massaro

"Il battiferro, "batafier" in friulano, era la fucina, l'ambiente buio e sporco dove i pezzi di ferro venivano forgiati al maglio e prendevano forma.

e amico dapprima di molti suoi clienti, ha deciso di ascoltarne le storie, carpirne appieno le esigenze, farle sue e ridonarle a loro costruendo lame su misura un po' come la scarpetta di Cenerentola che solo lei poteva calzarla. Il suo primo cliente è stato Piegiorgio Parini, cuoco romagnolo, poi si è ritrovato catapultato tra altri personaggi effervescenti come Costardi Bros in Piemonte, Pino Cuttaia in Sicilia e via via, la lista è lunga, in Friuli Emanuele Scarello, Antonia Klugmann e Josko Gravner, per poi ritrovarsi da Negrini e Pisani, Pierangelini, Capovilla, e ancora un salto in Danimarca con René Redezpi, a Lima Virgilio Martinez... ho già perso il conto delle stelle Michelin! Forgia i coltelli con l'ottica della fusione tra Maniago e Giappone, l'idea di base è sempre quella del coltello giapponese ma forgiato con l'arte fabbrile del luogo, una fusion che forse ha trovato l'apoteosi con Yoshi Tokuyoshi, ex sous chef di Massimo Bottura ed ora 1 stella Michelin nel suo ristorante: un giapponese che applica la tecnica del suo paese agli ingredienti ed alla cucina italiana e grazie anche a Massaro che ha saputo unire le idee del coltello giapponese con la maestria di forgia di Maniago...



la forgiatura avviene solo qui! È anche ambizioso, la sua sfida grande è stato Enrico Crippa, meticoloso professionista 3 stelle ed agli apici della 50 Best Restaurants, per il quale ha pensato a dei coltelli in oro, oro che è riuscito ad includere nella *griffe* dopo immensi studi sul trattamento termico di tempra reso possibile da una società esperta per tecnologia laser: la preistoria della forgia che incontra il futuro, cosa c'è di più interessante? Sta di fatto che a Crippa son arrivati 10 coltelli con cerfoglio rimesso in oro inciso a mano solo per lui. Entrare nel suo "Battiferro" significa togliersi gli orpelli della vita di oggi frettolosa, chiudere gli occhi ed ascoltare... il ruscello che ancora muove le mole di pietra del mulino, un milione di arnesi, anche un po' sinistri ma necessari all'attività, le pinze di forgiatura rigorosamente allineate per misura, i ciocchi di legno molte volte raccolti personalmente nei boschi come il biancospino o l'albicocco per creare i manici anche se non disdegna all'idea di procurarsi legni di provenienza della zona del cuoco (esempio è Pino Cuttaia col quale ha passato più tempo in racconti e ricerca di legni siciliani che a parlar di coltelli, così la storia è diventata magia e



In alto e qui sopra:
due dei coltelli forgiati
da Michele Massaro.
Foto: Max Barbot
e Roberto Zanzot

**ANTICA FORGIA
LENARDUZZI**
di Michele Massaro
Via Tesana Nord 75
33085 Maniago PN
Tel. +39 348 9112802
michelemassaro.com

la propensione e il carattere del cuoco si son tradotte nel forgiato diventando un'estensione della sua mano) oppure legni pregiati Personalmente mi son innamorata del Legno Serpente, il mio coltello lo vorrei con un manico così. La lista d'attesa è sempre più lunga, un anno e mezzo attualmente, anche perché ne sforna pochi pezzi alla settimana con la massima cura e attenzione in assoluta solitudine o meglio, supportato da quel che ha carpito dai clienti/amici cuochi che confidano nel prodotto. Poi gli chiedi "Il tuo segreto qual è?" e rimani indubbiamente spiazzato: "I miei coltelli tagliano!" che è proprio il motivo essenziale per cui le lame son nate, niente fronzoli! Gli ho portato un coltello che ho comprato a Tokyo per una sua opinione al tempo stesso certa che mi avrebbe detto "brava! Classico pacco per turisti"...mi son risvegliata dal sogno e ho avuto la certezza di parlare con un vero professionista. Rapito ha guardato la lama, con sguardi che si riservano solo a un grande amore, l'ha accarezzata, toccata gentilmente per tastarne ogni millimetro e qui ho capito che per Michele questo non è soltanto il suo lavoro e nemmeno una passione, è puro amore. ■