



Il geometra Massaro dal 2014 si dedica a questa passione. È l'unico "batafier" rimasto, tra il verde e i campi, nel suo paese

# Viaggio a Maniago tra i coltelli di Michele dove per averne uno si aspettano tre anni

## LA STORIA

MONIKA PASCOLO

**P**er chi vuole un suo coltello, l'attesa è più o meno di tre anni. E chi ha già avuto il privilegio di «assaggiare» una delle sue creazioni sa il perché di una lista tanto lunga. Dietro a quegli attrezzi affilati c'è Michele Massaro, classe 1978, da Maniago. E il suo battiferro. «Sono i luoghi dove in paese si forgiava con il maglio». Uno scrigno in pietra. Dove la vista, non appena si entra, deve abituarsi a tutto quel buio e alle pareti annerite dalla storia. Lì dentro, fin dal 1463, se n'è scritta tanta. E l'ultimo capitolo, in ordine di tempo, lo sta scrivendo proprio Michele. Un passato da geometra. Per quasi vent'anni ha disegnato case. Fino al 2014. Poi ha messo in pratica quella tecnica imparata fin da bambino, «da tanti artigiani del mio paese». E pure osservando in cortile il nonno e ancor prima il bisnonno. Così, quello che era un hobby, nel giro di qualche mese è diventato il suo lavoro. Nel frattempo ha rilevato quello che oggi è il suo regno: l'unico «batafier» ancora esistente a Maniago, tra il verde e i campi, alla periferia del paese. Trovando nella cucina l'interesse per la sua attività.

Così, col sottofondo della ruggia che, impassibile, davanti all'incalzare del tempo continua a scorrere senza sosta accanto alla bottega, a mano crea coltelli per i più famosi chef stellati. Pezzi unici diventati subito ricercatissimi. Da lui sono già passati Emanuele Scarello, Antonia KlugmanN, Salvatore Tassa, Igles Corelli, Pino Cuttaia, Pier Giorgio Parini, i fratelli Costardi, Yoji Tokuyoshi, Fabio Pisani e Alessandro Negrini, Matteo Baronetto, Fulvietto Pierangelini, Mauro Colagregco, René Redzepi, Virgilio Martinez, Alain Ducasse, Martino Ruggieri, Enrico Crippa. Ma anche il vignaiolo Josko

Gravner e il maestro distillatore Gianni Vittorio Capovilla. Il primo è stato Pier Giorgio Parini. È rimasto talmente estasiato dal risultato che il suo passaparola in breve ha fatto il giro delle più prestigiose cucine nostrane e internazionali. Facendo conoscere Michele nell'ambiente. Folgorati dalla padronanza del materiale che gli passa tra le mani e dall'inconfondibile stile, da ogni dove i cuochi hanno iniziato a bussare alla bottega di via Tesana Nord. Dove lui, con fare sicuro, forgia le sue creazioni, temprandole a fuoco, modellandole all'incudine. «Il ritmo è di una al giorno». Non semplici coltelli, tiene a precisare. «Per me quello che si usa in cucina è "il coltello" per eccellenza». E spiega che il connubio con i maghi dei fornelli non è nato per caso. «Mi piace la cucina perché non è improvvisazione. Ma tecnica, sentimento, passione, profonda conoscenza scientifica». Nulla, dunque, è lasciato al caso. Come nelle creazioni firmate da Michele. L'abilità sta tutta nel dar forma ad un pezzo di acciaio al carbonio (raramente acciaio inossidabile), forgiandolo a misura di cuoco. «Chi è bravo sa cosa gli serve». E Michele sa cosa dare. «Il coltello deve diventare il prolungamento della mano». Tagliente e facile da affilare. «Niente di più che lo scopo per cui è nato». Ecco perché il fabbro coi baffi all'insù è anche capace di rifiutare l'ordine se la richiesta è un po' troppo fantasiosa.

«Se le idee non sono chiare posso pilotarli nella scelta», spiega. Pilotando pure i «perditempo» che – con cortesia e simpatia – vengono messi alla porta. «Semplicemente perché sono capitati nel posto sbagliato». Sorride. «Ho detto tanti no», ammette. Ma a volte dice anche dei sì a chi chiede qualcosa di diverso dal coltello. Qualche roncola, qualche accetta. La sua specialità restano però le lame per cuochi. E il martello batte sicuro sopra l'acciaio. «Non disegno i coltelli. Faccio diretta-

mente quello che ho in mente. E al primo colpo il risultato è quello che avevo immaginato». Una sicurezza che non arriva per caso. «Mi impegno sempre al massimo. Se serve leggo, studio, mi documento». Tecnica, manuali-



**Autostar**

**SOLO da Autostar sei SEMPRE SODDISFATTO o RIMBORSATO**

Mercedes-Benz, smart, Mercedes-Benz Vans. More to run., MINI

**Ti aspettiamo anche domenica 13**

**UDINE • PORDENONE • TRIESTE • VENEZIA • TREVISO • BELLUNO**  
0432 576550 - [www.autostargroup.com](http://www.autostargroup.com)

Offerta valida sull'acquisto di veicoli nuovi, km0 e usati. Nel 15 giorni o 1.500 km dalla data di consegna per poter valutare il tuo acquisto. Se non sei soddisfatto restituisci la vettura, scegli tra l'acquisto di una nuova auto o avere il rimborso dell'intero importo pagato. Il regolamento completo è consultabile al sito <http://www.autostargroup.com/soddisfatto-o-rimborsato>