

M A T E R I A

(*mente • mano • materia*)

I D E E

idee, capolavori, botteghe e maestri artigiani scelti da Arbiter



I

Il fabbro

Sotto, il fabbro Michele Massaro ritratto con la mazza da forgia all'interno del suo «battiferro», antico nome delle officine per la lavorazione dei metalli, che si trova a Maniago (Pordenone). Alle sue spalle il maglio a balestra di fine '700, inizio '800: alimentato dalla forza motrice dell'acqua della vicina roggia, deforma per urto il pezzo in lavorazione. Nell'altra pagina, il coltello realizzato in dieci pezzi per lo chef stellato Enrico Crippa, impreziosito da cesellature riempite di oro a 24 carati e impugnatura in bosso.

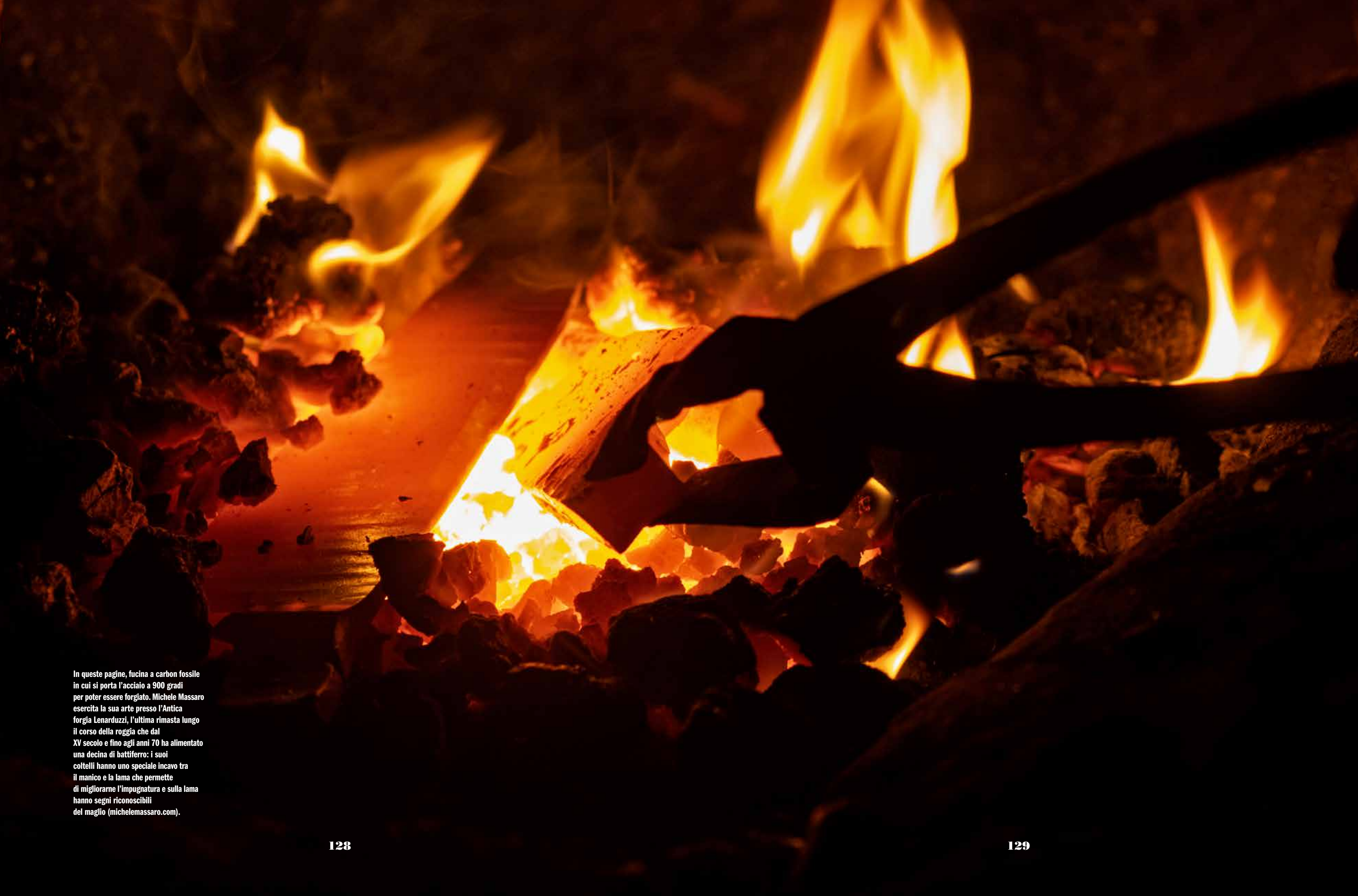


Sul filo di lama



La passione per il ferro e l'amore per l'alta cucina. Tra antichi magli, fucine e mole, Michele Massaro con gesti codificati da una millenaria tradizione forgia a Maniago, in Friuli, coltelli che diventano la cifra stilistica di grandi chef al pari dei loro piatti

*di Martina Liverani
foto di Stefano Scatà*



In queste pagine, fucina a carbon fossile in cui si porta l'acciaio a 900 gradi per poter essere forgiato. Michele Massaro esercita la sua arte presso l'Antica forgia Lenarduzzi, l'ultima rimasta lungo il corso della roggia che dal XV secolo e fino agli anni 70 ha alimentato una decina di battiferro: i suoi coltelli hanno uno speciale incavo tra il manico e la lama che permette di migliorarne l'impugnatura e sulla lama hanno segni riconoscibili del maglio (michelemassaro.com).

Sul filo di lama

Racconta Michele che quando René Redzepi, lo chef del ristorante Noma di Copenhagen considerato uno dei migliori al mondo, prese in mano un suo coltello, lo volle mettere alla prova sfilettando un'ostrica. Ne ricavò foglie sottili e perfette e disse di non aver mai visto, prima di allora, un coltello simile fatto in Europa. Fare coltelli per i grandi chef presuppone una dote precisa: conoscere la cucina e amarla. Michele Massaro ha 42 anni e di mestiere fa il coltellinaio. Si è specializzato nel forgiare coltelli su misura per gli chef di alta cucina cercando di realizzare strumenti capaci di assecondare gli estri creativi più bizzarri e accompagnare gli interpreti dell'arte culinaria nei loro percorsi di avanguardia. La forgiatura è una delle pratiche più antiche dell'umanità e l'arte di fare coltelli e lame ha da sempre accompagnato e affascinato l'uomo in ogni angolo del mondo, dando vita a tecniche e lavorazioni che hanno specialità regionali. A Maniago, in Friuli, l'inizio della storia dei coltelli va cercata nel 1400 quando furono creati canali artificiali per irrigare le coltivazioni e si pensò di sfruttare l'energia dell'acqua. Lungo i canali nacquero mulini, segherie e i caratteristici battiferro di campagna, dove iniziò l'arte della forgiatura. L'antica forgia Lenarduzzi è l'ultima rimasta lungo il corso della roggia che dal XV secolo e fino agli anni 70 ha alimentato una decina di battiferro, ormai in disuso. Oggi quel battiferro è la fucina creativa di Michele Massaro, un antro buio, freddo d'inverno e caldo d'estate, che vive di pratiche antiche messe al servizio di idee nuovissime, che è legato al territorio ma con l'immaginazione vola lontano: nelle cucine dello chef Virgilio Martinez a Lima, per esempio, o in quelle di Mauro Colagreco a Mentone. Qui si concorre con i grandi maestri giapponesi, e si guarda indietro a un passato glorioso che è valso a Maniago il soprannome di città dei coltelli. È ancora l'acqua del canale l'ingrediente fondamentale e necessario per il lavoro del fabbro. «Ogni strumento che uso ha una storia di secoli e



un nome friulano», dice Michele che forgia l'acciaio sul maglio (in friulano si dice mà) e affila la lama sulla mole cavallina. Non usa incudine e martello per forgiare e ciò conferisce ai suoi coltelli un segno particolare. Si riconosce la forgia di Michele perché i coltelli hanno uno speciale incavo tra il manico e la lama che permette di migliorarne l'impugnatura e sulla lama hanno segni riconoscibili del maglio. Gestì antichi, antichissimi, quelli di Michele, quotidianamente ripetuti in un ambiente d'altri tempi che però danno vita a oggetti moderni, avveniristici, dalle forme essenziali e pulite. Oggetti sintetici, strumenti messi a disposizione del lavoro di altre mani, quelle degli chef, che si muovono in ambienti asettici e luminosi, agli antipodi dell'antro di Michele. Il coltello per lui è, prima di tutto, un ricordo del suo paese, dell'officina nel cortile di casa dove da piccolo andava a sbirciare dentro, a mettere le mani sui ferri e ricevere qualche coltellino in regalo. Poi, crescendo e cercando di aggiungere contenuti alle azioni, Michele si rende conto di un altro interesse, la cucina. È affascinato dall'arte culinaria, quando è esercitata ai massimi livelli, e sfiora le altre arti per diventare una disciplina tecnica, empatica, narrativa, permette di esprimersi e di raccontare una storia. Ecco che capisce ciò che vuole: forgiare un coltello che diventi il ritratto di uno di quei cuochi che hanno una storia da raccontare. Fare i coltelli

A sinistra, lastra metallica recante le sagome dei coltelli tracciate a pennarello.

Nella pagina a fianco, dall'alto, da sinistra, in senso orario, il raffreddamento lento delle lame, che si ottiene deponendole all'interno di vasche riempite di cenere; forgiatura al maglio; sagome in lamiera dei modelli più venduti su cui viene riportato il nome del destinatario; taglio dei blocchetti 60x40x15 millimetri da una barra; da questi verrà forgiato un coltello trinciante tipo gyuto.

passa da hobby a lavoro sei anni fa. «Ho appreso la tecnica dai vecchi del paese che sapevano lavorare il ferro, da mio padre ho imparato la falegnameria e a conoscere il legno (fondamentale per i manici dei coltelli, ndr), il resto l'ho imparato dai cuochi». Il primo è stato Pier Giorgio Parini, quando era al lavoro nelle cucine del Povero Diavolo di Torriana. Non sarebbe stato possibile fare un coltello per lui senza essere andati al suo fianco in cucina e averlo visto sfilettare le alici. «Devi capire cosa fa un coltello dentro un pesce quando sfiletta», dice Michele che, tra gli altri, ha fatto i coltelli anche per la chef friulana Antonia Klugmann del ristorante L'Argine a Vencò, in provincia di Gorizia. Michele conosce a menadito la cucina di Antonia: nel suo antro, dove ha un piccolo fornello e si è costruito un affumicatore, si diverte a replicarne qualche insegnamento culinario. Ogni maestro coltellinaio trasferisce qualcosa di sé ai suoi coltelli, nel caso di Michele se ne percepisce il suo amore per la cucina e la conoscenza della materia, quasi ossessiva. Il suo fare coltelli personalizzati significa indagare il tipo di cucina e di uso che lo chef fa del proprio coltello. E del resto il suo catalogo è fatto da coltelli che riportano i nomi degli chef. Per averne uno, occorre però avere pazienza: si aspettano 36 mesi. Ma si è disposti all'attesa per maneggiare un oggetto che promette funzionalità e bellezza insieme.

