



PASSIONI

Michele Massaro, il domatore del maglio

L'ARTE DI DAR FORMA AL FERRO

★ MAURO RIZZO - Foto di Christian Basso

Ecosì, un giorno Michele lascia il suo lavoro di progettista edile ed entra in un battiferro per imparare l'arte del suo paese. Ha iniziato la sua attività da pochi anni, nel 2015, ma è già conosciuto come il fabbro degli chef, Enrico Crippa, Antonia Klugman, Mauro Colagreco, Renè Redzepi, sono solo alcuni.

È nato e vive a Maniago (Pordenone), la "città dei coltelli", una comunità che, al servizio della Repubblica Veneziana, diede vita a tante coltellerie già dal Quattrocento. La gente del luogo cresceva tra fucine, battiferro, magli e nerofumo sulle pareti in pietra.

Tra le famiglie di Maniago, ci sono i Lenarduzzi, che lo forgiavano da secoli una generazione dopo l'altra, gli ultimi sono Ferrando e Romeo dai quali Michele inizia il mestiere del fabbro. Sono i suoi grandi maestri, da loro ha imparato a usare il maglio (il grosso e pesante martello a due teste), tanto da dedicargli il nome della sua attività "Antica Forgia Lenarduzzi".

Il suo battiferro è carico di storia, fatiche e sudore. Michele lo definisce un museo funzionante, all'interno del quale forgia e batte l'acciaio, utilizzando l'energia dell'acqua grazie a un canale scavato nel 1400.

L'ambiente è tanto storico, antico e tradizionale, quanto moderni sono i coltelli che nascono in questo luogo nelle loro forme e funzionalità. Le attrezzature rapiscono l'attenzione dell'occhio del profano, ognuna con il suo nome friulano. E quando serve, nascono nuove tenaglie, o spine, queste ultime sembrano semplici pezzi di ferro, che in realtà hanno uno scopo importante: forare l'acciaio incandescente. Sul pavimento, vicino al maglio, ve ne sono decine. La produzione è talmente limitata che non ci sono coltelli disponibili a magazzino, tantomeno un catalogo. Ogni singolo pezzo viene commissionato e la lista d'attesa è lunga, ogni settimana ne realizza dai tre ai sei. Le linee e l'armonia delle forme, unite all'indispensabile funzionalità, li rendono facilmente distinguibili, frutto della sua personalità che abbiamo scoperto intervistandolo.

Possiamo dire che il suo lavoro si è subito evoluto seguendo le esigenze degli chef? È stata una direzione pensata prima?

Sono partito proprio con questa idea. Prima facevo il pro-

È UNA STORIA DI LIBERTÀ E VOGLIA DI SEGUIRE IL PROPRIO ISTINTO. IL SUO CARATTERE SI RIVELA SUBITO SCHIETTO E RUDE, POSITIVO E CONCRETO, DETERMINAZIONE E GRANDE VOGLIA DI FARE A MODO SUO. POCA PAZIENZA SE LA COSA NON GLI VA A GENIO, ANZI, A DIRE IL VERO DI PAZIENZA NON SE NE VEDE PROPRIO TRACCIA.

• ENRICO CRIPPA •

"La sua sensibilità traspare in quello che fa e ha la capacità di ascoltare, l'umiltà di provare e di cambiare. È un friulano dalla testa dura che crede fino in fondo nei suoi concetti, ha la dote della perseveranza e una grande forza d'animo, ma è anche simpatico, è uno di noi".

→ gettista e architetto, poi il lavoro è diventato frustrante per la burocrazia e anche perché spesso dovevo discutere di cose assurde, tipo il riportino di terra con gli archetti per una villetta, o altre menate varie. Ero proprio stufo. Da una parte il mondo dell'architettura mi affascinava quando andavo alle mostre o a vedere i fabbricati fatti dalle grandi firme, ma poi dovevo lavorare e confrontarmi con personaggi che mi facevano cascare le mani. E così ho pensato a questo lavoro nuovo, provo a farlo come voglio io e mando tutti a quel paese. Se funziona bene, altrimenti faccio sempre in tempo ad andare a fare il dipendente che alle cinque di sera ha finito.

Il coltello è uno degli strumenti più importanti per uno chef. Essendo prodotti creati su misura immagino che prima serva stare con lui, conoscerlo, vederlo all'opera...

Il concetto "su misura" per me non è quello classico, cerco di capire da lui quali sono le necessità e il suo modo di lavorare. Ad esempio, per un coltello per il ghiaccio ho voluto stare con il bartender, per capire come lavorava i cubi di ghiaccio; quando ho compreso meglio, il prototipo è nato da solo, poi aggiustato con lui. La lama di qualche centimetro più corta, anche il manico accorciato e poco più pesante per rompere il ghiaccio.

Condividete prima un disegno del coltello?

A dir la verità quando mi mandano un disegno la cosa quasi mi infastidisce, anzi, togliamo il quasi. Se sono di buon umore cerco di farlo capire, altrimenti rifiuto il lavoro.

Ha aperto il suo battiferro da poco, nel 2015.

A Maniago c'è questa tradizione secolare nella realizzazione di lame, più di seicento anni. Ho individuato una di queste strutture, l'unica non dismessa e ancora funzionante. Sono entrato a lavorare perché i due proprietari, anche se erano in pensione da tanto, mi sembra dal '92, per passione e per amore del battiferro l'avevano tenuto ancora vivo.

Una parola per descrivere questi primi otto anni?

Sono stati molto intensi e pieni, come vivo io le cose. Tante soddisfazioni, stimolanti.

La cosa bella è che questi primi anni mi hanno permesso di conoscere tante persone nel mondo della cucina che mi hanno dato molto. Ho bisogno di questo tipo di rapporti, preferisco stare con persone migliori, più intelligenti di me, che possano darmi qualche cosa.

La cosa che più ti piace del battiferro? Di questo lavoro artigiano?

Una delle cose più belle è che il battiferro è vivo,

è una struttura viva, che ha sempre bisogno di qualche cosa, ha preso tutta la mia vita. C'è differenza tra il fatto a mano di oggi e l'artigianato. Quest'ultimo si tramanda di generazione in generazione, passando ai nuovi tanti piccoli accorgimenti, che nascondono un know-how che puoi acquisire solo se te lo insegna la persona che c'era prima di te. Parlo delle cose che l'anziano ti dice, all'apparenza sembrano irrilevanti, invece, celano mille attenzioni che si sono perfezionate in secoli.

Se tu ti metti a fare un coltello puoi anche riuscirci con un buon risultato se hai una buona manualità, però nel coltello fatto da chi lo fa da venti generazioni c'è qualcosa di irraggiungibile, non replicabile. Anche, ad esempio, il tempo per realizzarlo. Parliamo di persone che erano "macchine umane", in una mattina uscivano 150 roncole, quelle per andare per boschi e tagliare i rovi, grandi, con il manico. Tutte uguali, perfette.

Quanto tempo ci vuole mediamente per realizzare un coltello, dopo aver approfondito con chi lo userà?

Occorre molto tempo, da un giorno ai tre, in base al coltello. La gran parte del lavoro, l'80% di queste ore, sono quelle che devo impiegare per le finiture. La forgia è velocissima.

La forgia è un elemento che hai voluto lasciare sui coltelli, come se fosse una storia da custodire...

Sì, ma facciamo attenzione, non è il nero, ma "quel tipo di nero".

Se vedi tutti i coltelli forgiati in "brut de forge", che esistono in tutto il mondo, Giappone, Francia e tanti altri, ce ne sono tanti con il nero.

In quello mio ci sono quelle linee uguali, quasi equidistanti perché fatte a mano, nel tempo più bravo sei è più le rendi quasi uguali.

Fatte con quel tipo di maglio utilizzato solo a Maniago, che ha un utilizzo molto, molto, molto veloce nella lavorazione dell'acciaio.

Provo a spiegare: se a parità di forza, riduci la superficie, la stessa forza si distribuisce su un'area inferiore. Se a battere, invece di esserci una linea così sottile, ci fosse una linea più larga, un martello rotondo, si schiaccerebbe meno.

La forgia è veloce, ma non consente il minimo errore. I giapponesi quando fanno i coltelli usano dei magli, dei martelli diversi, io uso quello da 70 kg, loro da 8 o 10 kg, 15 al massimo, gli occorrono dieci minuti per battere un coltello. Con il mio maglio o lo fai

La produzione è manuale e limitata e non consente di avere prodotti a magazzino. Ogni coltello deve essere commissionato nei minimi dettagli.



giusto, preciso, in tre minuti o lo butti via.

"Tirare al maglio". Possiamo raccontare ai lettori con le sue parole come avviene? Ricordiamo prima che il maglio è il grosso martello a due teste, la mazza usata dai fabbri.

Il martello, anche se è così difficile da usare, riduce al minimo la possibilità di errore e di dover buttare il pezzo in lavorazione, una cosa inammissibile una volta.

Con i magli a testa d'asino si cercò di ovviare alla lentezza di forgia di martello e incudine, e così nacque la figura cuore del bat-

tiferro, quello che "tirava" con precisione, veloce e senza sbagliare.

Nacquero tecniche e passaggi, spine specifiche per varie fasi e ogni battiferro selezionò una o due persone che "tiravano" i pezzi per gli altri fabbri che sgrezzavano, tempravano e rifinivano.

Al vecchio maglio non è facile comandare la forza, bisogna prevedere la velocità e ridurla o aumentarla anticipando le necessità del colpo forte o leggero... Il piede non è quasi mai fermo e impara con il tempo a far "correre" il martello da 75kg più o meno velocemente. ★

