La fucina dei coltelli

forge-knife-177949-960-720-2e13935e

Si chiama Michele Massaro, è di Maniago (Pn), il paese dei coltelli. Nel 2015 ha deciso di riaprire l'ultimo maglio ancora funzionante del paese, l'Antica Forgia Lenarduzzi-MASSARO, dove lavora da solo trasformando il suo hobby della forgiatura artigianale dei coltelli, in un lavoro a tempo pieno. E gli chef sono i suoi principali clienti. *«Su cento coltelli che escono dalle mie mani* – racconta – *uno va a un collezionista, un altro a un appassionato di cucina e gli altri 98 ai professionisti della ristorazione».* Chi meglio di lui può raccontare come nasce un coltello a loro dedicato?

Che materiali sceglie per i suoi coltelli?
L'acciaio al carbonio, che oggi non viene più usato a livello industriale perché può arrugginire, in compenso taglia meglio ed essendo morbido è il più facile da affilare in cucina. I miei coltelli sono fatti per essere molati sulla pietra in cucina o da me, in forgia: la lama è particolare, se viene affidata a chi non la conosce può essere rovinata. Ogni fase della produzione è artigianale: mediamente realizzo un coltello al giorno, su ordinazione; in un mese tra 20 e 30.

Che caratteristiche deve aver un coltello da chef?
Deve essere funzionale. I miei maestri coltellinai sono gli chef: mi confronto con loro e creo il coltello che desiderano. La lama deve essere sottile, tagliente e rigida, per una migliore sensibilità della mano e precisione del taglio. Poi è importante il peso: il coltello da mezzo colpo, per porzionare i tranci di carne deve essere pesante, ma una lama per sfilettare o affettare deve essere molto leggera.

Come sono i rapporti con gli chef "divi", a volte accusati di essere un po' capricciosi?
Tra i miei clienti ci sono diversi stellati e i rapporti con loro sono ottimi, con alcuni persino di amicizia. Credo riconoscano la mia professionalità, come io la loro. Lo chef è molto sensibile alla qualità e all'artigianalità del prodotto, forse perché lui stesso è un artigiano.

Leggi altro sui coltelli qui.