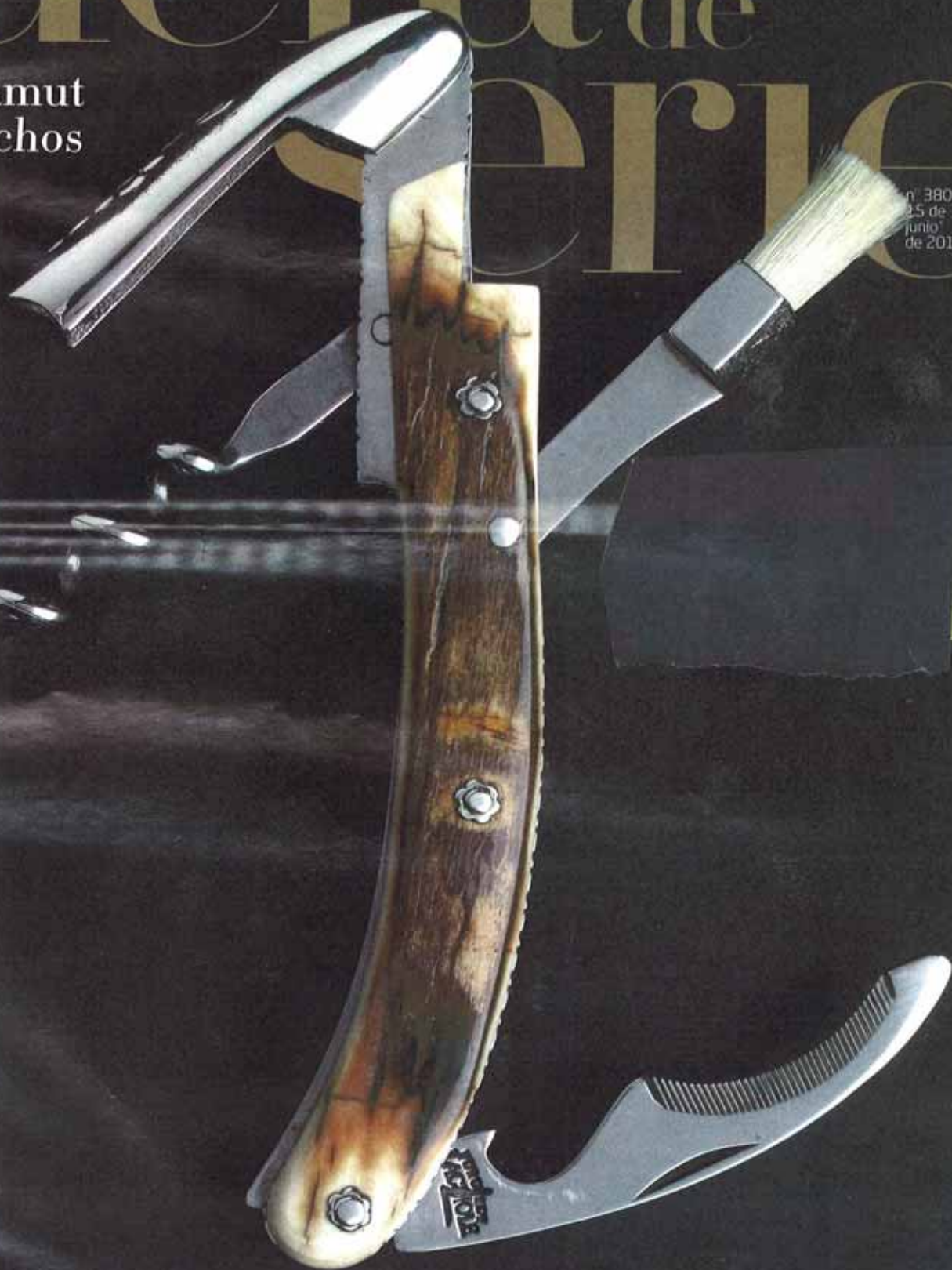


# Fuera de serie

## El mamut sacacorchos

Forge de Laguiole, la cuchillería elevada a arte

n° 380  
15 de  
junio  
de 2012



FUMADOR.  
Cortapuros  
de acero  
inoxidable  
con mango  
de asta  
negra  
(150 €).

ARTESANÍA

Cuchillería  
elevada  
a

arte

EN EL DEPARTAMENTO francés del Aveyron, en pleno Macizo Central, se elaboran quesos desde hace más de 5.500 años. Ninguno ha cosechado tanto éxito como el de Roquefort, sin duda el producto estrella de la región y de cuya fabricación viven cientos de familias. Con su inconfundible aroma, es también el responsable de diferentes industrias paralelas. Una de ellas, la de la cuchillería, ha convertido al pequeño pueblo de Laguiole en toda una institución internacional. Lo que nació como una herramienta multiusos para los pastores es hoy un equipamiento de lujo, con precios que superan los 2.000 € y en cuyo diseño participan desde creativos como Philippe Starck a reconocidos cocineros de la altura de Michel Bras. Pero el origen de estos cuchillos únicos, que se doblan por su mitad para poder llevarlos en el bolsillo y que presentan un crucero con una pequeña chapa en forma de abeja (para

Las navajas y cuchillos de Forge de Laguiole son verdaderas joyas. Hechas con el mejor acero, utilizan materiales como el cuerno de mamut o los pétalos de rosa.

POR SERGIO CABRERA

algunos, de trata más bien de una mosca) entre mango y hoja, no se encuentra en este rincón francés, sino a muchos kilómetros al sur, en Albacete. "Los soldados del Aveyron que participaron en las Guerras Napoleónicas conocieron la industria artesana que se hacía en España. Cuando volvieron a

sus casas y retomaron sus tareas como pastores, adoptaron esas navajas excepcionales", explica Karine Mayran.

Ella es una de las 94 personas que trabajan en Forge de Laguiole, la empresa de referencia de la cuchillería de la región y responsable del renacer de una industria que parecía abocada a la desaparición. "La producción se paró tras la II Guerra Mundial y permaneció así hasta 1987, cuando cuatro empresarios locales deciden reactivarla", continúa. Les apoyó el hotelero Jean-Louis Costes, que involucró también a Philippe Starck. El diseñador no dudó en participar en el proyecto. No sólo se convirtió en embajador de la firma, sino que también proyectó la fábrica que acoge la forja, un edificio con forma de cuchillo a punto de cerrarse donde se producen cada año unas 150.000 unidades.

El espíritu español sigue presente en Forge de Laguiole de la mano de Virgilio Muñoz. Hijo de emigrantes andaluces,



**EXÓTICO.**  
El mango se ha fabricado con cuerno de vaca de la región.

**LOGOTIPO.**  
No falta en ninguno de los productos que se realizan en la forja.

**AFILADA.**  
Dos hojas muy finas de acero se encargan de guillotinar el habano.

ha pasado la mayor parte de sus 56 años de vida en esta región francesa. Su maestría fue avalada en 1986, cuando se le distinguió como el Mejor Artesano Cuchillero del país. Sus manos crean navajas y cuchillos únicos, con mangos fabricados con materiales como el cuerno de mamut (lo importan desde Siberia, donde han empezado a aparecer por el deshielo) o la madera de palisandro, que luego serán decorados y tallados a mano, del mismo modo que las piezas de acero (a veces sustituidas por oro). "Según la complejidad del diseño, un único cuchillo puede llevar hasta dos jornadas de trabajo. Cada día perfeccionamos la fabricación. El objetivo es hacer cosas que nunca se hayan hecho antes, ser originales sin perder un ápice de calidad", explica Virgilio.

**RESISTENCIA.** El secreto de los cuchillos de Forge de Laguiole está en su forja, que se mantiene continuamente encendida a 1.000 °C. Tradicionalmente se usaba acero al carbono para fabricar las hojas, pero éste es un material de fácil oxidación y las navajas se volvían negras con el paso del tiempo y el uso. Para mejorar la calidad, lo cambiaron por el llamado Acero 440, que es el que se utiliza actualmente para elaborar instrumentos quirúrgicos. Sin embargo, también se acabó desechando, ya que es muy duro de moldear y complicadísimo de afilar. La solución fue el vanguardista T12: inoxidable, maleable y que se lo elabora una siderurgia de Grenoble en exclusiva (el resultado, por tanto, es siempre 100% francés). El catálogo de productos es enorme. Cuenta con proezas técnicas como un cuchillo para queso que se mantiene recto

sobre su base (80 €) u otros de cocina cuyos mangos se han fabricado con auténticos pétalos de rosa (500 €/6 u) o roble de barrica de vino (130 €). Plegables o rígidos, es posible encontrarlos de entre 7 y 21 cm de hoja; y es un artesano el que se encarga de todo el ensamblaje, que le llevará alrededor de una hora (media más si hay que tallar a mano la abeja que preside el crucero).

El resultado es una pieza única en el mundo, de ahí que sean muchos los restaurantes que solicitan ediciones privadas que eleven su caché. Uno de ellos es el de Michel Bras en la propia Laguiole (tres estrellas Michelin), que diseñó personalmente los cubiertos. En España, por ejemplo, destacan locales como Alkimia (Barcelona), Viridiana y La Máquina (ambos en Madrid), Mugaritz (Rentería) o Etxanove (Bilbao). Se les da a elegir entre alrededor de 50 materiales diferentes para fabricar los mangos. "El que más gusta es el olivo", dicen desde la marca (a unos 80 €/u). Pueden incluso sustituir la abeja por algún otro símbolo, pero siempre sin renunciar a la mejor calidad. Es su modo de reivindicarse. Sólo el 2% de los cuchillos Laguiole del mundo se hacen allí, de ahí que quieran convertirse en Denominación de Origen y asegurar una industria excepcional que no quiere volver a desaparecer.

**MÁS INFORMACIÓN:**  
FORCE-DE-LAGUIOLE.COM

**PRINCIPALES PUNTOS DE VENTA EN ESPAÑA:** CUCHILLERÍA DE ALBACETE, C/ Pont de Montcau, 2, Altea (Alicante), Tel.: 659 959 813. **GANIVETERIA ROCA,** Plaza del Pi, 3, Barcelona, Tel.: 93 302 12 41. **MIDNIGHT BLUE,** Plaza Nova, 7, Puerto de Andratx (Mallorca), Tel.: 971 67 12 97. **ALAMBIQUE,** Plaza de la Encarnación, 2, Madrid, Tel.: 91 547 42 20.

## Una para cada ocasión

  
Con mango de ébano esculpido, mide 11 cm y es plegable (945 €).

  
Plegable, con 11 cm de hoja y mango de coral rojo (2.100 €).

  
Mango de ébano, plegable y con sacacorchos (320 €).

  
Edición 25 aniversario, con mango de madera de nogal (335 €).

  
Mango fabricado con pétalos de rosa y fibra de vidrio (500 €/6 u).

## Trabajo en equipo

Aunque hay parte del proceso del que sólo se encarga un artesano, cada cuchillo de Forge de Laguiole pasa por más de una docena de trabajadores. Todo comienza con el que forja el acero a más de 1.000 °C en el horno; y acaba en el que pule los mangos, pasando por quien da forma a los cuellos (las pequeñas piezas de latón que rematan el diseño) y el que talla las maderas. El 98% de los cuchillos pasa el control de calidad.

