

## **Informazioni**

**Fratelli d'Italia una rinnovata proposta di coltelli regionali italiani:** questi coltelli erano un tempo destinati a contadini, pastori, carrettieri e più in generale a tutti coloro che vivevano in campagna, per i quali il coltello era strumento di lavoro tanto indispensabile da accompagnarli in ogni momento della giornata e per tutta la vita. Con il proprio coltello si stabiliva un rapporto così intimo da preferirlo, benché usurato fino a renderlo irri-conoscibile, ad uno nuovo: il coltello ricevuto in dono dal padre al raggiungimento dell'età matura si custodiva gelosamente fino alla morte. Oramai sia in campagna che in città la vita di tutti i giorni apparentemente non richiede l'uso di un coltello da tasca, ma chi ne possiede uno non se ne priverebbe per nessuna ragione al mondo. Oggi è possibile riscoprire il piacere di possedere un coltello artigianale in mille usi quotidiani: dall'aprire la corrispondenza fino ad usarlo a tavola, a casa o a ristorante, evocando antiche abitudini, usando un oggetto che non si limita a tagliare, ma che ci rivela la nostra storia.

Si tratta di una serie che propone i coltelli Tradizionali italiani rivisti in chiave moderna: realizzati con manico piatto in plexiglas nero ed armatura in acciaio inox, tutti di circa 18 cm. aperti e senza testine o bottoni (alla Bersagliera si sarebbe detto un tempo!) anche quanto la tipologia di origine le prevedeva.

Robusti ma poco ingombranti e leggeri sono ideali per portarli in tasca ogni giorno.

In ogni confezione sono stati inseriti una scatola di fiammiferi ed un metro di spago per far rivivere un'antica Tradizione, forse lontana, ma non dimenticata:

*"Un uomo non può mai uscire di casa senza avere da tagliare, da legare e da accendere."*

**I Maremmani:** Manico con struttura metallica e molla semplice. Fra i più vecchi della attuale produzione Scarperiese, questo coltello era sicuramente già in produzione all'inizio '800, per scomparire nell'ultimo dopoguerra. Il nome di questo coltello lo indica come originario della Maremma, cioè di un'area che si estende dalla Toscana meridionale fino a Civitavecchia nel Lazio. Un esemplare figura fra i coltelli (ora conservati nel Museo Criminologico di Roma) consegnati dai rivoltosi al Cardinale Franco Pentini nel 1848, chiamato a sedare una ribellione scoppiata nel 1848 nel penitenziario di Civitavecchia.

Le lame sono ottenute con taglio laser da lamiere di acciaio speciale da taglio che consente una altissima qualità della lama (granulometria fine ed ordinata senza la forgiatura).

La finitura superficiale della lama è satinata.

Prodotti completamente a mano in piccole quantità.

Il trattamento termico prevede anche il sotto-raffreddamento a -80 °C per garantire il massimo della capacità e durata del taglio.

I coltelli pieghevoli, anche quando realizzati con manici in plexiglas mal sopportano lavaggi in lavastoviglie. Si consiglia di pulire con uno straccio umido o se proprio è necessario eseguire un lavaggio a mano con acqua max. 40 °C ed immediata ed attenta asciugatura. E' assai utile di tanto in tanto lubrificare con olio di vaselina il punto di rotazione della lama.



*Fatti a mano. Fatti in Italia.*