

ROSELLI

BigFish Fillet



1

Questo coltello per sfilettare costruito dalla finlandese Roselli ha la lama in acciaio dalle eccellenti caratteristiche, tanto da poter essere utilizzato come coltello per uso generico senza timore di rotture o cedimenti del filo

di Marco Dell'Acqua

Il coltello è stato il primo strumento costruito dall'uomo: per oltre ventimila anni ne ha accompagnato la storia. È, da un certo punto di vista, il primo utensile "costruito", che ha reso possibile la costruzione di tutti gli altri utensili. Oggi questa funzione s'è in parte perduta. Assistiamo alla produzione di coltelli artigianali dove l'abilità del costruttore si estrinse-

ca in finiture sempre più perfette e raffinate.

Esiste tuttavia ancora oggi una richiesta ampia per coltelli che siano prima ancora che oggetti da collezione, utensili pratici, efficaci e pensati per un utilizzo quotidiano e gravoso, così come esiste ancora chi, in un coltello, apprezza prima di tutto la funzionalità, e ritiene che l'estetica debba scaturire da questa, e non essere un orpello aggiunto.

Heimo Roselli è un coltellinaio finlandese che segue esattamente questa scuola di pensiero.

In Italia i coltelli nordici sono poco noti, e si tende a dare più peso (giustamente, se vogliamo) alla tradizione locale, ricchissima e assai variegata.

Il coltello scandinavo, tuttavia, offre interessanti spunti di riflessione.

Da sempre si tratta di coltelli visti come utensili, e pensati per essere efficienti e semplici, adatti a sopportare l'aspro clima del nord.

I coltelli di Roselli, in perfetta tradizione finlandese, sono quanto di più semplice possa esistere, da un punto di vista costruttivo: una lama di acciaio al

carbonio, un manico in legno di betulla, un fodero in cuoio, semplicissimo.

Tuttavia la cura che Heimo mette nella realizzazione delle sue lame è immediatamente percepibile quando li si maneggia e li si osserva da vicino, e se ne verificano le caratteristiche funzionali. La lama è apparentemente solo levigata, ma osservandola se ne riscontra la rastrematura distale che la rende non solo flessibile, ma molto leggera e ben bilanciata.

Il filo è del tipo scandinavo, ossia creato col solo angolo di taglio primario, senza un angolo di taglio secondario a definire i biselli.

La lama, a codolo nascosto, è fissata con resina a un semplicissimo manico in legno di betulla non trattato: è molto comodo e assicura un'ottima presa.

Il fodero avvolge il coltello per quasi tutta l'impugnatura, come accade spesso coi coltelli scandinavi. Questo accorgimento ha lo scopo di proteggere la lama dall'acqua e dalle intemperie.

Il BigFish Fillet è davvero ben bilanciato. La sua capacità di taglio è eccezionale: l'ho provato sia su un salame stagionato, dal quale grazie alla lama sottile si possono ottenere fette dello spessore desiderato, da meno di

un mm a... mezzo salame, sia su



2

1. La lama è molto slanciata e ben equilibrata. L'impugnatura di generose dimensioni presenta un accenno di guardia

2. Il BigFish nel suo fodero. Notare come il cuoio avvolge

l'impugnatura fino a circa metà lunghezza, preservando la lama da umidità e intemperie

3. Dettaglio della lama e dell'affilatura scandinava: notare l'assenza di bisello e la presenza del solo angolo di taglio

La superficie della lama non presenta altra finitura che un'utilitaristica levigatura. Non serve altro allo strumento per svolgere perfettamente il suo lavoro

4. La lama, come si può osservare, è sottilissima e molto flessibile, ma permette di svolgere comunque anche lavori pesanti, apparentemente impossibili per una lama tanto fine, grazie al filo eccezionale e alla notevole robustezza

una tavola di compensato marino, che è stata aggredita con facilità e ridotta per bene in trucioli. Se la lama sottile lascia facilmente suggerire una grande efficacia nel primo tipo di impiego, certamente non lascia sperare molto nel secondo, ma alla prova dei fatti lo svolge senza alcun problema. Merito della tempratura eccezionale. Il filo ha una durezza di 64-66 HRC, tanto che Roselli ne consiglia la manutenzione con una pietra ceramica speciale o diamantata. Eppure, nonostante un filo tanto duro, la lama ha anche una flessibilità sorprendente, merito indubbiamente di un trattamento termico efficace e ben studiato.

Il prezzo di acquisto è abbordabilissimo. Sia che lo vogliate tenere in cucina, sia che lo vogliate usare per pulire il pesce, sia che lo vogliate portare come coltello d'impiego generale in una scampagnata, si tratta di un utensile ben fatto, bello a vedersi e che sa svolgere in modo perfetto la sua funzione: tagliare. Unico accorgimento: per la riaffilatura

	Una lama eccezionale
	Finiture rustiche
Produttore:	Heimo Roselli, Finlandia
Modello:	BigFish
Tipologia:	lama fissa
Materiale lama:	acciaio UHC
Lunghezza lama:	215 mm
Lunghezza totale:	325 mm
Impugnatura:	radica di betulla
Fodero:	in cuoio
Prezzo:	circa 145 euro

**ARTICOLO APPARSO
SULLA RIVISTA
COLTELLI**

COLTELLERIA COLLINI
Via F. Cavallotti, 1
21052 Busto Arsizio VA



www.coltelleriacollini.it



si deve appoggiare l'intera superficie molata alla pietra, ravvivando il filo nel rispetto dell'angolo di taglio dato dal produttore, senza introdurre un angolo di taglio secondario.

Un'affilatura ad acqua o olio è consigliabile. La lama è in acciaio al carbonio, e dunque se non mantenuta in modo acconcio fa la ruggine o si macchia di nero. I nostri nonni si stupirebbero se sapessero che la cosa ci pare strana: da sempre i coltelli andavano puliti subito e protetti col grasso, e solo recentemente, con l'introduzione dell'acciaio inossidabile, si può fare a meno di tali cure. Non si tratta però di niente di difficile,

e se avremo cura del BigFish Fillet avremo forse il piacere di scoprire la superiorità dell'acciaio al carbonio sull'inox in fatto di tenuta del filo, e capiremo che, se lo si tratta in modo acconcio, nessun acciaio fa la ruggine.

Molto semplicemente, se usiamo il nostro Roselli per affettare salumi, invece di lavarlo limitiamoci a passare un foglio di carta Scottex, tenendo il filo verso l'esterno, senza cercare di rimuovere tutto il grasso. Se lo usiamo per tagliare altri cibi, o verdure (specie i pomodori!), o carne rossa cruda, laviamolo subito con abbondante acqua corrente, e proteggiamo la lama con un po' d'olio di vaselina alimentare, di quello che si trova in qualsiasi negozio di enologia. Attenzione a passare l'olio vicino al filo, che è tagliente come un rasoio! Se la lama sviluppa una lieve patina scura, o si annerisce, possiamo rilucidarla con la paglietta, o anche lasciarla scura: non è sporco, ma solo un ossido di ferro passivante che proteggerà la lama da ulteriori aggressioni chimiche, senza pregiudicarne né la funzionalità né l'igiene. ◆

