



Citadel Giapanino

Viene dall'Estremo Oriente ma risponde a criteri occidentali. E' un coltello forgiato, realizzato a mano, da usare davvero quando si voglia una qualità superiore. Coniuga eleganza, semplicità e robustezza

di **Roberto Allara**

Alcuni coltelli sono fatti con acciaio locale. Per altri, il materiale arriva dalla Francia, terra di forgerons-couteliers. In ogni caso, si tratta di acciaio al Carbonio lavorato con la tecnica della forgiatura. Anche la finitura, spesso, è brut-de-forge. Una finitura che si addice in modo particolare a questa rivisitazione. Sto parlando dei coltelli cambogiani importati dalle coltellerie Fox, dall'aspetto originale e dalla struttura raffinata. Coltelli fucinati a mano, con la forgia

a carbone e col martello, espressione di una antica sapienza artigianale tesa alla realizzazione di oggetti utili, non di roba da ficcare in una vetrina o da appendere al muro. Costruiti da persone che hanno imparato, col volgere delle generazioni, la corretta forgiatura e il corretto trattamento delle lame. Nel solco di questa tradizione coltellinaia si colloca il Giapanino, che è la loro elegante elegante e pratica versione del coltello giapponese da contadino. Il coltello del contadino giapponese è semplicissimo; qui Citadel è riuscita a coniugare quell'antica semplicità con una raffinata eleganza formale, in cui le parti non finite a specchio ma lasciate grezze, o gli intagli asimmetrici sul manico, contribuiscono in modo unico alla bellezza dell'insieme. Il manico non è più una lamiera di ottone piegata, ma ha la struttura del coltello ferrato, alla quale sono applicate due placche in corno di bufalo d'acqua. Il dorso della lama è decorato per un breve tratto con semplici intagli che non han-





COLTELLERIA COLLINI

Via F. Cavallotti, 1
21052 Busto Arsizio (VA)



www.coltelleriacollini.it



-  **Semplice ed elegante**
-  **Viti a brugola poco attinenti**

Costruttore: Citadel, Cambogia

Modello: Giapanino

Tipo: coltello del contadino

Materiale della lama: acciaio al carbonio, forgiato

Materiale del manico: corno di bufalo d'acqua


Lunghezza aperto: 14.5 cm

Lunghezza chiuso: 10 cm

Peso: 111 grammi

Prezzo: circa 60 euro

- 1. La sezione della lama indica chiaramente il tipo di molatura**
- 2. La codetta del tallone che serve per l'apertura**
- 3. Il coltello è del tipo liner-lock**

vita per creare delle superfici lucide, in modo da evitare o almeno ritardare al massimo gli inneschi di corrosione. La punta, che crea un definito angolo con il tagliente rettilineo, è acuminata ma robusta, atta ad incidere o ad intagliare. Lavori, l'incidere e l'intagliare, che senza un blocco della lama sarebbero stati impossibili o quantomeno molto rischiosi per l'utente. E' un coltello senza guardia, perché è stato costruito da gente che ne conosce bene l'uso. Chi usa il coltello quotidianamente non ha bisogno di guardia; sta attento per lunga consuetudine e conosce il modo di lavorare in sicurezza. Chi non sa come lavorare con un coltello di questo tipo cambi attrezzo. Lavorazione a mano, lama forgiata, tagliente robusto e lama molto affilata: sono da sé qualità più che sufficienti a far prendere in seria considerazione questo coltello. Ma c'è di più. Infatti - ed è la nota più piacevole - se avevate pensato che per acquistare uno di questi coltelli fosse necessario accendere un mutuo potete riprendere fiato e rilassarvi. I prezzi sono alla portata di chiunque, comunque bassi per un coltello che nella sua semplicità concettuale è raffinato. Il costo del lavoro nel luogo di produzione, davvero esiguo, unito ad un importatore che guadagna ma senza strafare, ha consentito un piccolo miracolo. 

no solo aspetti estetici ma evitano che possa scivolare il pollice, deputato nella versione originale, da campagna, a tener ferma la lama al pari di quanto accade con il nostro Vernantin. Qui una codetta è rimasta, vanificata dalla presenza del liner lock ma utile per aprire il coltello. Con entrambe le mani, perché per il contadino l'attrezzo chiede rispetto.

La molatura della lama è piano-convessa. Si tratta di una soluzione non facile a realizzarsi. Con un filo sem-

plice ricavato dall'intersezione di due facce piane, o con un filo realizzato per affilatura concava, è più facile ottenere un tagliente acuto. Tuttavia il tagliente convesso è indubbiamente il più robusto e duraturo. La difficoltà nel realizzarlo correttamente è ampiamente ripagata dalla qualità del risultato ottenuto. Su una lama forgiata, come dimostra il marchio punzonato profondamente, la molatura è un'operazione di finitura, non una lavorazione per stock removal. E' ser-