

L'artigianato dei ferri taglienti

I coltelli di Scarperia e il Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp, insieme per il recupero e la valorizzazione delle attività e delle tradizioni agro-artigianali

di Andrea Fioroni

Scarperia fu fondata l'8 settembre dell'anno 1306 come avamposto del comune di Firenze. Per l'edificazione di uno di questi centri fortificati, denominato "Castel San Barnaba", fu infatti scelta una località del Mugello nota come *La Scarperia*, posta lungo la via che per secoli ha collegato, attraverso l'Appennino, Bologna a Firenze. Come tutti i punti di transito di viaggiatori, anche a Scarperia si svilupparono velocemente le figure

dell'albergatore, del taverniere, di osti, bottegai, maniscalchi e, congiuntamente, iniziò lo smercio delle produzioni artigianali del paese. Tra queste assunse presto un particolare rilievo la *fabbricazione dei ferri taglienti*. Non è precisa l'origine di questa attività. Si pensa per esigenze belliche o legata all'attività agricola, ma sta di fatto che Scarperia, già nel Quattrocento, si era conquistata un certo prestigio nel campo della produzione di coltelli e altri ferri taglien-

ti. Tale tradizione, trasmessa negli anni, è giunta fino a noi, superando non poche difficoltà, tra le quali va sicuramente menzionata la nuova via voluta dai Lorena per migliorare le comunicazioni verso Bologna, che esclude la città dal percorso, e la legge del 2 luglio 1908, voluta da Giolitti, che poneva drastiche limitazioni alla lunghezza dei coltelli che potevano essere portati liberamente.

Scarperia vanta dunque un'antichissima tradizione nella fabbri-



Coltello d'amore Saladini (photo © www.coltelleriasaladini.it).

cazione dei coltelli, alla quale però non fa riscontro una conoscenza altrettanto estesa dei vari tipi che qui vengono prodotti, tra cui quelli con manico di corno bovino.

I coltelli di Scarperia e il progetto insieme al Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

Sono innumerevoli i documenti storici che riportano a noi i cataloghi dei coltelli commercializzati da Scarperia in tutta Italia ed in Europa. La più vecchia serie di tavole di cui si abbia conoscenza è costituita da litografie stampate anonime. Le prime raccolte mostrano i coltelli di Scarperia distinti tipo per tipo, con la funzione strettamente commerciale di presentare il prodotto, concludendo con la dicitura: *“Dietro modello si esegue qualunque altro lavoro analogo a questi indicati”*. Questo è lo spirito delle coltellerie di Scarperia, che presentano i loro prodotti e sono disposti a personalizzarli, con materiali particolari, incisioni e quant'altro. Sono dunque entrato in contatto con la Coltelleria Saladini di Scarperia, che si è subito mostrata interessata all'idea di produrre coltelli con le corna dei nostri bovini, personalizzando, a seconda delle nostre richieste, i suoi numerosi prodotti (Figura 1).

I procedimenti di fabbricazione

La fabbricazione artigianale di un coltello comporta normalmente la realizzazione delle parti in acciaio (lama ed eventuale molla) per forgiatura, modellando sull'incudine a colpi di martello il metallo arroventato. Le superfici della lama vengono rese più regolari ed evidenti con la molatura, alla quale seguono le operazioni di tempra e rinvenimento (o *tornatura*).

La tempra si effettua arroventando la lama al color bianco e poi immergendola rapidamente in olio o acqua, secondo il tipo di acciaio. Con questo procedimento l'acciaio acquista durezza, ma diviene fragile. Per evitare tale inconveniente la lama va fatta *rinvenire* riscaldandola nuovamente fino ad una certa temperatura. Dopo la tempra la lama



Figura 1 — Alcuni esemplari della Coltelleria Saladini.

viene passata alla mola di pietra, poi allo smeriglio, per rendere più liscia e regolare la superficie del metallo.

Per i manici, che a Scarperia vengono chiamati *le maniche*, è impiegato quasi sempre il corno bovino, che un tempo era reperibile con facilità grazie al largo impiego dei buoi per il lavoro agricolo. Questo materiale giungeva soprattutto dalla Maremma, dalla Romagna, dal Lazio. Oggi la sostituzione dei buoi con i trattori ha costretto a ricorrere all'importazione dall'estero.

In questa fase della lavorazione del coltello, ho fornito alla coltelleria Saladini di Scarperia le corna dei bovini di razza Romagnola, come prova. La bravura della Coltelleria Saladini è stata quella di adattare

bene le corna dei nostri bovini producendo splendidi manici bicromati, con drappeggi che sfumano dal giallo all'avorio su sfondo scuro. Infatti, nei nostri bovini, come in tutti i cavicorni, il corno risulta costituito da due parti: la cavicchia ossea che proviene dall'osso frontale e dall'astuccio corneo, da noi considerato come il vero corno. Essendo vuoto il corno all'interno, bisogna quindi utilizzare la parte apicale dello stesso se si vuole realizzare un manico da coltello.

Il Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

Il Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, nato nel 13 febbraio 2003, ha



Lame grezze (photo © Leopoldo Cecchi, www.coltelleriasaladini.it).

come scopi principali la tutela del marchio IGP “*Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale*” (razza Chianina, Marchigiana e Romagnola), attraverso la protezione da abusi e contraffazioni, la promozione e la valorizzazione del prodotto, l’attività di informazione al consumatore sul marchio e sulle caratteristiche, i pregi del prodotto e la cura generale degli interessi relativi alla produzione IGP. Svolge inoltre attività di supporto nella programmazione e nel coordinamento della produzione in funzione delle esigenze di mercato, nella realizzazione di piani di miglioramento qualitativo e di punto di incontro tra domanda ed offerta.

Il Consorzio opera per favorire la qualità delle produzioni, garantire la tracciabilità, delle carni e raccordare la produzione con la distribuzione a garanzia del consumatore.

Oggi il consorzio tutela la produzione della maggioranza degli allevatori di bovini delle razze pregiate italiane da carne e controlla la distribuzione attraverso centinaia di macellerie, laboratori, operatori

commerciali convenzionati dislocati in tutta Italia.

Valorizzate a fronte dell’invasione dei nostri allevamenti da parte delle razze straniere durante la grave crisi che ha colpito negli ultimi decenni la zootecnia italiana, le tre razze bovine italiane, grazie all’attività del Consorzio di Tutela, sono state oggi riscoperte dal consumatore e si stanno imponendo sul mercato italiano per l’ottima qualità delle carni.

La particolarità del loro patrimonio genetico ha fatto di questi bovini dei riproduttori ricercati in tutto il mondo, dove vengono incrociati con le altre razze per aumentarne la mole e migliorarne la produzione di carne. La caratteristica genetica delle razze italiane è infatti quella di dare una carne molto magra, succulenta e consistente alla masticazione, il cui pregio viene esaltato anche dal modo in cui vengono allevati gli animali.

I bovini IGP vengono allevati con i metodi tradizionali delle piccole aziende contadine che da secoli occupano i territori collinari

dell’Italia centro-meridionale, in un ambiente naturale che stimola la crescita equilibrata dell’animale.

L’attività del Consorzio è volta dunque al recupero di una zootecnia tradizionale a garanzia del consumatore, ma pone anche attenzione alla delicata situazione socio-economica delle zone marginali, dove è incentrata la maggior parte della sua attività. Il recupero di queste tradizioni, a salvaguardia delle attività agricole, mi ha portato ad incontrare la Coltelleria Saladini, con lo scopo di promuovere e valorizzare le produzioni bovine delle razze italiane da carne e l’arte dei ferri taglienti di Scarperia.

Il progetto nasce dall’esigenza di valorizzare queste produzioni tradizionali, bovini e coltelli, ma anche per assecondare la passione per i nostri animali ed il ricordo nostalgico di quando da ragazzi, per molti come me, era normale tenere un coltellino in tasca e sapersene servire per gli usi più disparati: dal rifare una punta alla matita a costruirsi arco e frecce.

Andrea Fioroni