



Coltelli D'ORO

***I coltelli da caccia
di Francesco Oro,
pezzi unici, irripetibili***

pregio per pezzi dal fascino particolare. Fra questi, alla recente manifestazione "Alpinsieme", la tradizionale fiera venatoria che accompagna le assemblee nazionali UNCZA, ad Asiago, abbiamo incontrato Francesco Oro, abitante a Foza, uno dei sette Comuni dell'Altipiano in provincia di Vicenza poco distante da Asiago. Francesco

a cura di
SANDRO FLAIM

Il cacciatore e il suo coltello, un binomio inscindibile. Ogni cacciatore ha con il proprio coltello da caccia un rapporto stretto di affettività e dipendenza, proprio come con la propria arma. Non vi è cacciatore che non esca per una battuta senza aver in tasca o nello zaino il proprio coltello.

Coltelli diversi per le diverse cacce (alla piuma, selezione agli ungulati, con il cane da seguita, ecc.) e per i diversi usi (squoiatura, sezionatura, eviscerazione, starnatura, preparare un panino, ecc.) con fogge differenti della lama e dell'impugnatura, a lama fissa o richiudibili e forme le più varie a secondo del gusto personale.

Vi sono in commercio migliaia di tipi di coltelli; coltelli a buon prezzo prodotti industrialmente e coltelli con prezzi più elevati perché, se pur prodotti in grandi numeri, sono realizzati con materiali e metodiche di alta qualità.

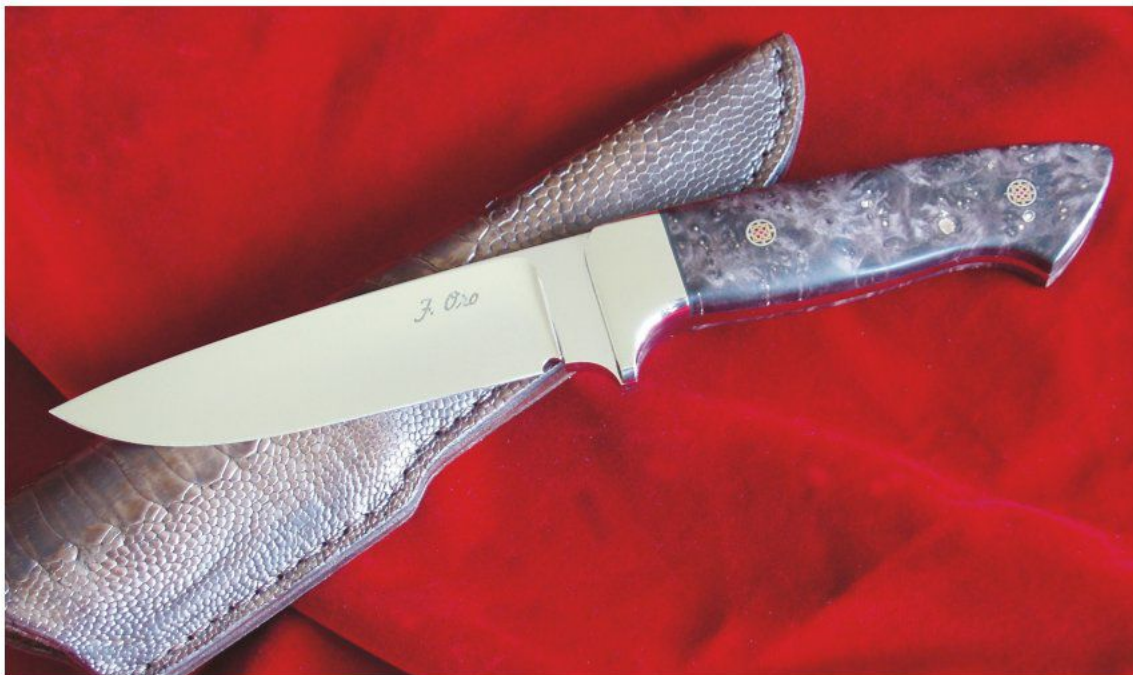
Vi sono poi i coltelli prodotti artigianalmente, spesso in pezzi unici, che racchiudono oltre alle qualità delle lavorazioni e delle materie prime, l'estro creativo del mastro coltellinaio, per offrirci un prodotto unico: un coltello solo per noi.

Sono tanti gli artigiani coltellinai che in Italia offrono prodotti di alta qualità, lavorazioni di



ha 54 anni, è cacciatore con la passione per la caccia agli ungulati, naturalmente socio UNCZA e appassionato costruttore di coltelli da caccia.

Una passione quella del coltellinaio nata in lui, quasi per caso, circa quindici anni fa. Nata semplicemente dalla voglia di farsi da se il proprio coltello; una vena artistica che non lo ha più abbandonato. "Partii così, ci dice, con l'idea di



avere con me nei momenti più belli della caccia uno strumento unico che non avesse nessun altro. Vi lascio immaginare come furono i miei primi coltelli, ma con costanza e cocciutaggine ben presto si sono visti dei buoni risultati, merito anche di come amici, cacciatori e non, abbiano apprezzato subito i miei lavori”.

Ed ora dopo anni i suoi prodotti sono pezzi unici, coltelli da caccia e da collezione. Per costruire un coltello Francesco parte da una barra di acciaio grezza che sagoma a piacere o a secondo le esigenze del cliente.

“Ci sono due metodi per eseguirlo, ci spiega, per forgiatura o per asportazione di materiale con una carteggiatrice munita di carta abrasiva. Si parte da nastri di carta vetrata molto grossi grana 40 per arrivare con vari passaggi alla grana 1000. Si deve quindi temperare la lama in forni appositi per poi passare alla finitura della lama che io eseguo tutta a mano arrivando a una grana di 2500 per ottenere una buona lucidatura che si esegue per asportazione di materiale. Gli acciai che uso sono il 440c ats34 rwl34, poi dei damaschi sia inox industriali che carboniosi forgiati da qualche amico. Per i manici uso radici stabilizzate, vari tipi di legno sia nazionali che esotici ma anche vari tipi di osso di femore di cammello, di giraffa, corna di gazzella e naturalmente da buon cacciatore palchi di cervo europeo o asiatico, daino e alce.

Mi piace eseguire il coltello classico, quello da potere usare a caccia o da portare in qual-

che escursione in montagna. Per i disegni parto da uno schizzo che poi quasi sempre modifico durante la lavorazione fino a quando non sono completamente soddisfatto. Eseguo da solo anche i foderi usando vari tipi di pelle: di struzzo, di cocodrillo, di caimano, di serpente, di iguana o quello che riesco a reperire cercando di abbinare dove possibile il colore del fodero a quello del manico. Un coltello artigianale si deve distinguere per le sue finiture che sono sicuramente più curate ma soprattutto per la sua unicità. Costruendoli a mano non ci saranno mai due coltelli identici”.

