

II COLTELLO da caccia

Tanti non sanno che non esiste più la regola delle “quattro dita”! Le caratteristiche di un buon coltello da caccia

ENRICO GARELLI
PACHNER

Una buona lama per utilizzo venatorio è sicuramente uno dei più importanti e indispensabili accessori in tutte le forme di caccia, ma in particolare in quella alla grossa selvaggina.

Dal punto di vista normativo, l'esercizio della caccia autorizza sicuramente il porto e l'utilizzo del coltello: a stabilirlo è l'art 13 comma 6 della Legge 157/1992 (Legge Nazionale sulla Caccia), secondo cui il titolare di porto d'armi a uso caccia è autorizzato, per l'esercizio venatorio, a portare gli utensili da punta e da taglio atti alle esigenze venatorie.

Tale autorizzazione costituisce un'eccezione alla regola generale, dettata dall'art. 4 comma 2 della Legge 110/1975, secondo cui è precluso, al di fuori della propria abitazione, il porto di armi improprie o di oggetti atti ad offendere, qualora non vi sia un giustificato motivo.

Sono pertanto venute meno alcune deroghe applicabili in passato (come la famosa regola delle “quattro dita” di lama) ma purtroppo rimaste ancora in circolazione come “leggende metropolitane”. Leggende peraltro molto pericolose, in quanto il divieto si applica oggi a tutte le lame, in-

dipendentemente da forma, foggia e dimensioni.

Tale regola non si riferisce solo ai coltelli, ma in generale a tutti gli oggetti astrattamente utilizzabili per recare danno alla persona. In sostanza, risulta quindi sanzionabile chi, al di fuori di un'attività che possa necessitare oggettivamente dell'uso di una lama, porti con sé un coltello. La norma viene peraltro applicata molto rigorosamente dalla giurisprudenza, che è arrivata a pretendere il giustificato motivo per il porto di oggetti quali taglierini, rasoi, siringhe, mazze da baseball e persino ombrelli.

Ma come detto, durante l'esercizio venatorio, porto e uso del coltello vengono ammessi proprio in ragione della peculiarità e delle necessità dell'azione di caccia.

Quali sono, quindi, le caratteristiche della perfetta lama da cacciatore?

La scelta può apparire difficile ai profani, perché sulla struttura base di un comune coltello si inseriscono ovviamente le più disparate varianti per lunghezza e altezza della lama, materiale e forma del manico, tipo di acciaio, ecc., cosicché oggetti enormemente distanti tra loro come un piccolo serramanico da tasca e un coltello “Bowie” con lama da quaranta centimetri, entrano legittimamente nella stessa famiglia.

Da sconsigliare, in linea di massima, le lame da *outdoor* in senso più tecnico, finalizzate a “avventura” o sopravvivenza in ambienti ostili, o addirittura quelle di derivazione militare, che di norma hanno dimensioni, disegno e peso poco compatibili e sproporzionati per le necessità venatorie; questi coltelli possono forse avere una giustificazione in caso di permanenze prolungate all'aperto e pernottamenti in situazioni critiche,



circostanze che ben di rado si affrontano a caccia nel nostro Paese.

Tralasciamo in questa sede anche quanto necessario per il trattamento dell'animale abbattuto ai puri fini del consumo: per ovvi motivi di spazio e peso, non è infatti consigliabile portarsi dietro un kit da macellaio...

Il coltello da caccia dovrà invece avere caratteristiche sufficienti per essere portato comodamente addosso o, al massimo, in una tasca dello zaino, per consentire il trattamento e la pulizia in sicurezza dell'animale abbattuto, e per essere utilizzato in tutte quelle piccole necessità sul campo, dalla creazione di una maniglia di legno per il trascinamento di un capriolo, al semplice taglio di porzioni di cibo (anche se per l'alimentazione è assolutamente preferibile utilizzare una lama separata, a meno che non si abbia la possibilità di disinfettare sul campo il coltello da caccia).

Le grandi macro-categorie tra cui effettuare la propria scelta sono sicuramente due: coltelli chiudibili e a lama fissa.

Il consiglio personale del sottoscritto propende nettamente per questi ultimi; pur esistendo sul mercato ottimi coltelli a serramanico, è indubbio che anche il miglior chiudibile ha un punto critico (il meccanismo di chiusura) meno resistente agli sforzi intensi o prolungati di un fisso di pari qualità.

Se proprio doveste affidarvi a un chiudibile, è bene avere l'accortezza di sceglierlo con un buon meccanismo di sicurezza (che ne impedisca la chiusura accidentale...sulle dita dell'utilizzatore) non soggetto a usura e malfunzionamenti che potrebbero condurre a conseguenze drammatiche. In definitiva, quindi, vale sempre la massima secondo cui "ciò che non c'è (nello specifico, un meccanismo di chiusura) non si può rompere".

In ogni caso, il nostro coltello dovrà avere una lama di lunghezza variabile tra gli otto e i dodici cm, assolutamente sufficienti per una corretta eviscerazione del capo prelevato e anche per una eventuale successiva spellatura.

Dimensioni superiori possono infatti risultare ingombranti, con il concreto rischio di affondare troppo in sede di eviscerazione e di perforare organi interni, con conseguenze negative sulla qualità della carne. Per lo stesso motivo, sono preferibili coltelli con lama a profilo leggermente "cadente", conosciuti come "drop point"; la punta leggermente tendente verso il basso aiuta a evitare questi problemi.

È indispensabile che il manico sia composto da materiale ben "grippante" e piuttosto ruvido; considerato infatti che per quanto possibile dovremo usare guanti di lattice, che si sporcheranno inevitabilmente di sangue, è bene che il coltello rimanga sempre saldo e che la mano non scivoli pericolosamente verso il tagliente.

Preferiremo quindi, se vogliamo richiamare la tradizione venatoria mitteleuropea a costo di spendere qualche euro di più, un bel corno di cervo grezzo; ma anche legno non troppo lucido o più economici materiali sintetici con zigrinatura profonda o gomma possono fare al caso nostro.

Sempre per motivi di sicurezza, è opportuno che vi sia una generosa guardia tra impugnatura e lama, in cui il pollice possa alloggiare e fare forza senza pericolo di scivolare.

Importantissima, per garantire un uso godibile e prolungato, è la qualità dell'acciaio: la distinzione fondamentale che è bene conoscere è tra acciai inox (con elevato contenuto di cromo) e quelli al carbonio. La scelta è molto personale e dipende dalle esigenze: gli acciai inox sono tendenzialmente più resistenti e durevoli, poco soggetti alla corrosione, ma più difficili da affilare. Al contrario, quelli al carbonio possono essere affilati agevolmente anche sul campo, anche con

affilatori tascabili, ma tendono ad arrugginire se non puliti e asciugati rapidamente.

Entrambe le categorie hanno poi diverse gradazioni di qualità e efficienza, e conseguentemente di prezzo.

Una menzione a parte merita il cosiddetto "damasco", ossia quell'acciaio che viene lavorato e ripiegato più volte in fase di costruzione, fino ad ottenere un numero più o meno alto di strati (a volte, alcune migliaia) che danno alla lama un caratteristico e bellissimo disegno ondulato.

Non c'è dubbio che ci si possa innamorare di oggetti del genere, ma il costo e la bellezza ne disincentivano fortemente un uso intensivo e potenzialmente usurante al di fuori di una vetrina.

Non strettamente indispensabili, ma sicuramente molto utili nel trattamento della spoglia sono un gancio affilato per aprire la cavità toracica senza rischiare di perforare l'intestino, e un seghetto per l'apertura delle ossa del bacino e il corretto svuotamento del sangue accumulato. Entrambe le operazioni possono comunque essere compiute anche con il solo coltello; la prima accompagnando la punta della lama con le dita, per evitare perforazioni, e la seconda sforzando un po' con il tagliente contro il bacino.

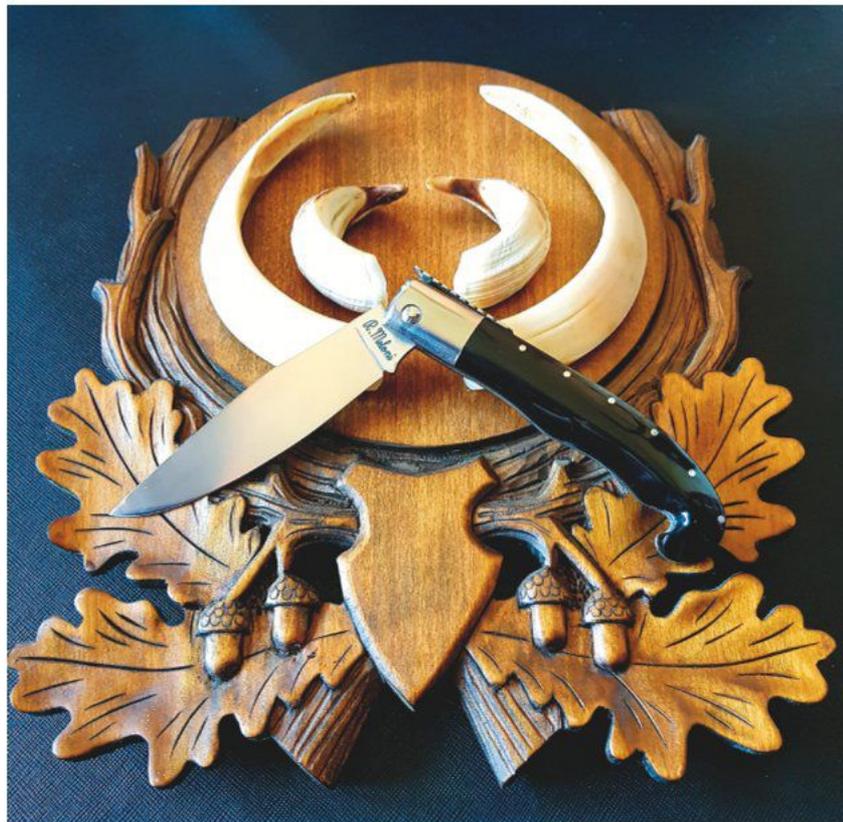
Negli ultimi anni hanno però preso piede coltelli che incorporano uno o entrambi gli accessori.

Anche qui la decisione è personale e dipende dalla pratica di ciascuno; personalmente, e da "purista", preferisco, per la prima esigenza, usare semplicemente il coltello fisso o, eventualmente, quei modelli con una lama unica e basculante, che permettono di alternare tagliente e evisceratore.

Al coltello va poi sempre abbinato un buon fodero, che impedisca alla lama, quasi impossibile da pulire con accuratezza sul campo dopo l'uso, di contaminare il resto dell'attrezzatura, a soprattutto che costituisca adeguata protezione nel trasporto.

Sono assolutamente preferibili foderi molto essenziali, privi di troppi inserti e fronzoli che ne complicherebbero la pulizia accurata, di materiale comodamente lavabile (plastica, ma anche cuoio trattato e impermeabilizzato).

Dopo l'utilizzo a caccia, lama e manico andrebbero, se possibile, quantomeno sciacquati con acqua pulita, il che permette di eliminare buona parte dei residui organici prima che creino



depositi più tenaci e comincino a ossidare l'acciaio.

Ciò permetterà una più agevole e completa pulizia casalinga, da effettuare con acqua calda e detersivi non aggressivi.

Una buona asciugatura (anche per le lame inox) di tutte le parti fisse e mobili, e un sottile strato di olio protettivo permetteranno al nostro compagno d'avventura di seguirci a lungo nelle uscite venatorie.

Ultimo, ma importantissimo appunto: come evidenziato sopra, al cacciatore è consentito il porto di coltello, ma solo durante l'effettivo esercizio della caccia; una volta cessata l'esigenza strettamente venatoria, soprattutto negli spostamenti in auto e nelle attività precedenti e successive alla caccia (accessi in luoghi pubblici, passeggiate, ecc.) riprende vigore il divieto generale di porto; in particolare negli autoveicoli è necessario tenere il coltello chiuso in adeguati contenitori, borse o affini che ne rendano impossibile l'immediato utilizzo, pena il rischio di incorrere in sanzioni anche di carattere penale. ■