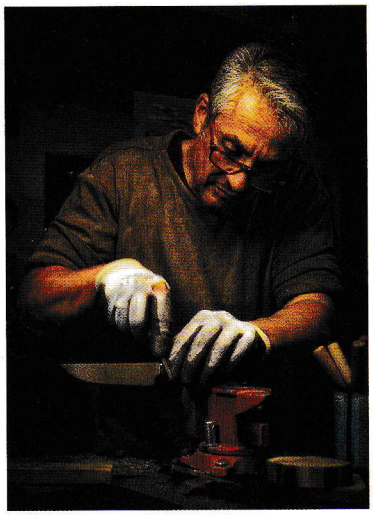
Di C.G.

Uno stile tutto suo

MICHELE "CORMORAN" SFERRAGATTA AMA TUTTE LE TIPOLOGIE DI COLTELLI REGIONALI ANTICHI CHE TRAGGONO LE LORO ORIGINI DALLE ATTIVITÀ AGROPASTORALI O DALL'USO DOMESTICO QUOTIDIANO. HA COMICIATO CON I SARDI, INTERPRETATI CON ORIGINALITÀ A SUO MODO, MA ADESSO CI SONO ANCHE GLI ALTOATESINI, I BELLUNESI, IL CICU, L'ELFICO E IL BRUCO. E PERSINO IL GIAPPONESE HIGONOKAMI...



Michele Sferragatta alla morsa. Ha poche macchine (carteggiatrice, trapano a colonna, sega a nastro, varie pulitrici) e tanti attrezzi manuali. Sta in via G. Marconi 5 a Roverè della Luna (Tn), tel. 0461/65.80.77-329/02.63.209-338/19.56.197, www.coltellicormoran.it, michelesferragatta@virgilio.it.

A Michele Sferragatta abbiamo già dedicato un articolo in cui abbiamo spiegato il motivo del suo nome "di battaglia" Cormoran che è la firma sui suoi coltelli. È stato un ufficiale pilota di elicottero dell'Esercito, nel suo tipo di lavoro capita senz'altro spesso di avere un soprannome. E lui se l'è portato dietro anche per la sua passione "artistica", per i coltelli. «Il cormorano, mi ha sempre portato fortuna», racconta, «e poi mi da un'idea di libertà: chi ha osservato uno di questi uccelli volare con le ali che sfiorano le onde del mare sa cosa voglio dire».

Sulla soglia dei sessant'anni Sferragatta ha ancora quella passione che nutre per i coltelli da quando era ragazzo e che l'ha spinto, dodici anni fa, a costruirli. In particolare i sardi, ma anche altri tipi di coltelli artigianali regionali.

«La mia attività di coltellinaio, prima solo per hobby poi per professione, è cominciata in Sardegna con maestri sardi per cui ho sempre costruito e continuerò a costruire coltelli sardi, partendo sempre dalle linee guida della tradizione, ma interpretate con il mio stile e nuove soluzioni estetiche. Comunque

Lussurgesa con manico in corno di muflone accoppiato, anello in rame e lama in Sc145.

Mozzetta con manico in corno di montone, anello in alpacca e lama in N690.

Pattadese con blocco lama: manico in corno di muflone accoppiato, anello in alpacca e lama in N690 con blocco lama a scrocco.

Particolare blocco lama in titanio di un altoatesino in corno di cervo.

c'è una cosa che mi fa molto piacere: quando, agli inizi del mio lavoro da coltellinaio, cominciai a introdurre soluzioni tecniche ed estetiche innovative, molti mi criticarono in quanto, disse una persona in particolare, "non bisogna cambiare ciò che è già perfetto". Da un po' di tempo mi accorgo, invece, che vari colleghi adottano le stesse soluzioni da me introdotte. Questo qualcosa vorrà pur dire...».

Hai vissuto in Sardegna e poi, sempre per lavoro ti sei trasferito in Trentino: Per questo prima i sardi e ora fai i coltelli altoatesini?

«Nei luoghi dove vivo mi affascina conoscere le antiche culture sulle lame e quanto intorno a esse ruotasse. Ecco perché, vivendo in Trentino-Alto Adige ho cercato di capire quale fosse stata in passato la tradizione dei coltelli, tradizione che tra l'altro è stata quasi del tutto dimenticata e quindi ho cercato di riscoprirla e di riproporla. Analogamente sto facendo con un altro coltello che è quasi dimenticato o comunque, a parte quelli vecchi o antichi, non se ne vedono molti. Il Bellunese, che sto studiando e riproponendo».

Collezioni i coltelli antichi? Solo sardi e altoatesini?

«Amo tutte le tipologie di coltelli regionali antichi che traggono le loro origini dalle attività agropastorali o dall'uso domestico quotidiano. Per cui colleziono coltelli vecchi e antichi sardi, altoatesini, francesi, austriaci, da lavoro, per la caccia...».

Forse anche per questo la tecnica di lavorazione è, per sua scelta, il più artigianale possibile. Le macchine che usa sono quelle fondamentali: una levigatrice a nastro per l'asportazione del materiale e per la molatura delle lame, una sega a nastro per corno e legno, una sega a nastro per i metalli, un Dremel, trapano a colonna e alcune rotanti per la lucidatura. Non usa pantografi o macchine a controllo, ma una ricca collezione di lime, raspe, scalpelli, sgorbie, morse di vario genere e carta abrasiva. Infine il forno per la tempra e i fornetti per il rinvenimento, un fornetto e una pressa autocostruita per raddrizzare e spianare il corno.

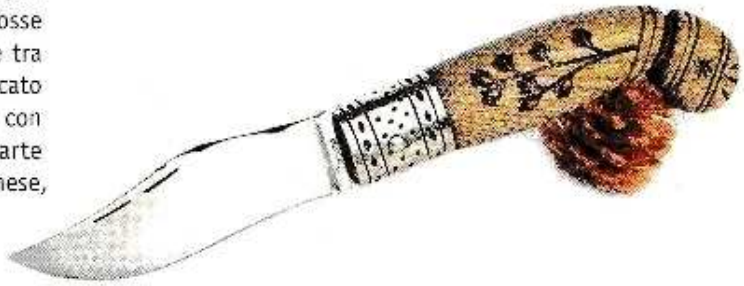
Non usa semilavorati, ma dalla materia prima: corno grezzo e barre di acciaio o damasco e lastre di metalli vari per le fascette. Per le lame usa acciai al carbonio (C70, K100) o inossidabili (420, 440, Ats 34, Rwl 34, N690), damasco inox o artigianale.

Dici che non usi dime: dunque parti dalla lama, ma ti regoli a occhio come forme e dimensioni?

«Sì è vero, non uso dime né per il manico né per la lama, sarebbe più rapido, ma alla fine per ogni modello i coltelli sarebbero di dimensioni differenti, ma uno uguale all'altro. Io inizio con il progetto e disegno il coltello che voglio creare per stabilire le forme e la dimensione, poi, spianato il corno o tagliato il legno, passo alla costruzione del manico seguendo il progetto fatto.

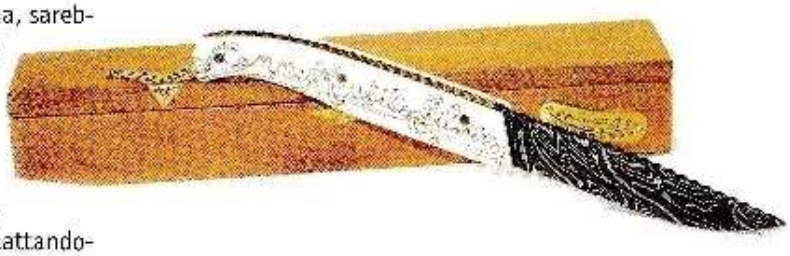
A questo punto, disegno sul metallo scelto la lama, adattandola al manico che ovviamente è stato disegnato e predisposto per quel tipo di lama. Molata la lama e controllata la giusta chiusura e i punti di contatto si passa al trattamento termico. Non usando dime e quindi distanze prestabilite, è importante curare il fatto che il filo non tocchi sulle parti in metallo del

Arburesa in corno di mufione accoppiato con anelli in argento e lama in damasco di Santino Ballestra.



Un coltello quasi dimenticato ma che conserva tutto il suo fascino il Bellunese, manico monolitico in legno di maggiociondolo, anello in alpacca e lama in Mo5m.

Mco in micarta, anello in ottone e lama in acciaio inox con trattamento Cun Kote per questo Dargalese.



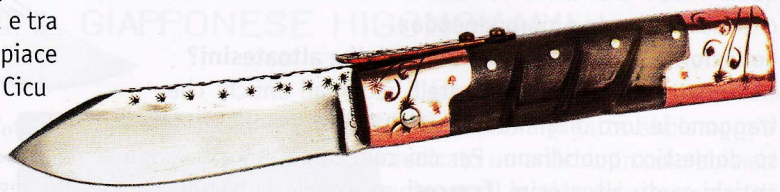
Dargalese liner lock con cartelle in titanio e spaziatore in ottone, guance in avorio e lama in damasco artigianale di V. Fornasier.

manico, qualcuno dirà che è ovvio, banale, ma vi posso assicurare di aver visto molti coltelli che presentavano questo errore. Infine un lavoro, quanto più possibile accurato, di rifinitura».

Cosa ti fa scegliere per un modello diverso dall'altro? Quale modello preferisci?

«Innanzitutto separiamo due aspetti: se un coltello viene commissionato da un cliente o se si costruisce un coltello per propria scelta. Nel primo caso, è ovvio, la scelta è obbligata e tutto sta ad accettare o meno la richiesta in base a quanto ci si vuole mettere in gioco. Io mi diverto a realizzare anche qualcosa di strano e particolare su richiesta. Nel secondo caso, quando scelgo di costruire un modello piuttosto che un altro è perché ho voglia di realizzare qualcosa di nuovo, di cimentarmi con qualche nuovo coltello oppure perché scelgo di realizzare uno dei modelli che amo di più arricchendolo di qualcosa di nuovo dal punto di vista estetico o migliorando l'esecuzione tecnica. I modelli che più mi affascinano e che quindi eseguo più spesso sono, tra i coltelli sardi il Dorgalese e il Guspinese a punta e tra i coltelli altoatesini il Drudenmesser. Ovviamente poi mi piace anche inventare modelli, come quello che ho chiamato Cicu che volevo avesse le caratteristiche costruttive del coltello sardo, ma che fosse adatto sia all'uso di punta sia

Replica di antico coltello Drudenmesser dell'area alpina tirolese, con manico in corno di bufalo con anello in ottone ed inserti in avorio, otone e rame. La lama in Ma5m reca incisi simboli religiosi e i simboli apotropaici delle nove lune e nove stelle.



Coltello chiudibile Elfico in corno di muflone e anelli in rame, la lama in Ma5m è dotata di blocco a scrocco in titanio.

Il manico di questo Foggia antica è in corno di montone mielato con la tipica forma a testa di cane, anello in ottone e treccia metallica incastonata, la lama è in N690.

Manico in corno di bufalo, argento ed avorio, fascia in argento e lama Ma5m, forchetta in 440c e avorio, punteruolo in N690 e avorio, per questo Fuhrmannsbesteck chiudibile in cui l'impugnatura funge anche da fodero per le due posate.

Replica di antico Fuhrmannsbesteck, i tre pezzi sono integrali in Ma5m, manici in corno di montone e inserti in argento a forma di croce. Sulla lama le nove lune e le nove stelle.

Manico in rame e lama in Ma5m per questo Higonokami.

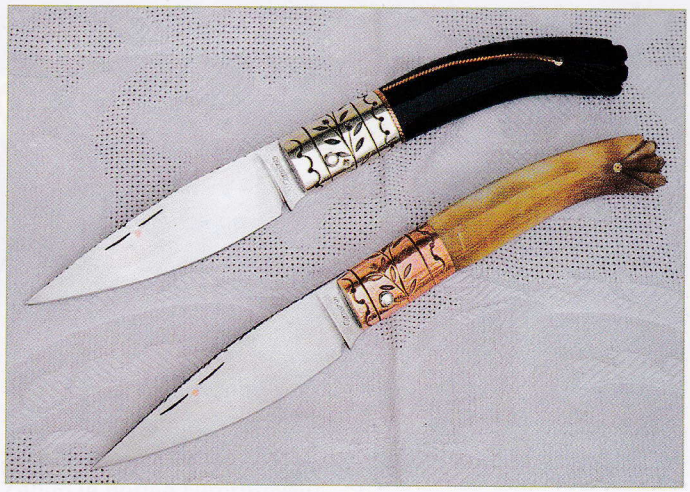
ad altri usi con una lama alquanto panciuta che li permettesse. Oppure come il coltello che ho chiamato Bruco, il cui manico è scolpito appunto a forma di bruco».

Le forme delle lame che scegli determinano anche finiture e fornimenti?

«Nella scelta delle finiture e dei fornimenti entrano in gioco non solo la forma delle lame, ma anche quella del manico, i materiali che lo compongono, i colori e tutto l'insieme estetico».

Costruisci coltelli da 12 anni o più, cosa puoi ancora migliorare e quali obiettivi hai?

«Ho fondamentalmente due obiettivi: il primo è creare uno stile tutto mio che in qualunque tipo di coltello faccia riconoscere la mia mano. Questo l'ho già raggiunto. Ricordo un episodio con soddisfazione. Un giorno di qualche tempo fa sulla copertina di "Lame d'Autore" c'era la foto di un mio coltello: ricevetti una telefonata di un collezionista che mi disse "Michele ho tra le mani la rivista Lame e anche se non ho ancora letto all'interno riconosco in copertina un tuo coltello". Il secondo obiettivo è quello di provare la realizzazione di cose sempre nuove, il campo è così vasto che non sarà mai completamente raggiunto, ma proprio qui sta il bello. Che cosa si può ancora migliorare? Solo uno stupido può credere di aver raggiunto la perfezione o comunque di non aver nulla da migliorare. Tutto si può migliorare e perfezionare e si deve sempre tendere a fare meglio di ieri. Io dico sempre che per chi realizza i coltelli a mano l'importante è non fare lo stesso errore di ieri sul coltello che faremo domani. Forse ne faremo degli altri, l'importante sarà non ripeterli».



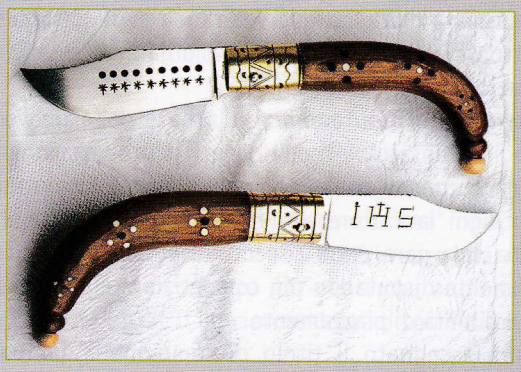
Guspinese con manico in corno di montone con inserti in rame, anello in alpacca o rame, lama in N540.

Qual è, alla fine, il piacere di veder realizzato un tuo coltello?

«Ho sempre detto che devo molto al mio maestro Antonio Murgia di Villacidro per quello che mi ha insegnato, ma soprattuto per avermi fatto capire che il bello non è possedere o costruire uno, cento o mille coltelli, ma è la gioia di vedere realizzato e materializzato dalle nostre mani ciò che la nostra fantasia ci aveva fatto immaginare».

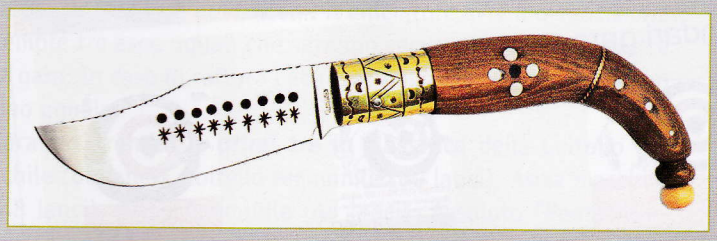
Il larice millenario

«Una mattina di alcuni mesi fa, al termine di una delle mie escursioni sulle meravigliose montagne dell'Alto Adige, nei pressi del Santuario della Madonna di Pietralba, in provincia di Bolzano, notai una casettina in legno in cui erano esposti alcuni oggetti in legno e un pezzo di tronco di albero. Incuriosito cominciai a leggere le varie locandine e manifesti e rimasi allibito. Il tronco e il resto del legno facevano parte dei resti di un albero enorme rinvenuto in una torbiera nei pressi del Santuario. Dopo analisi e controlli da parte dell'Università di Innsbruck l'albero è risultato essere un larice che è vissuto per oltre 700 anni, ma circa 7000 anni fa. Da qui il collegamento mentale tra il legno millenario dell'Alto Adige e i miei coltelli Altoatesini è stato immediato».



Due Drudenmesser con l'impugnatura costruita con il larice millenario. Sulle lame, le nove lune e le nove stelle nonché scritte di carattere religioso.

Poco dopo ha contattato Toni Santa, abitante della zona e artefice della scoperta incredibile, gli spiegò che avrebbe desiderato costruire qualche coltello Altoatesino con il legno del larice e gli mostrò alcuni esempi di coltelli che costruisce. Santa allora gli diede due pezzi del legno in questione e Sferragatta creò i primi due esemplari di Drudenmesser con manico in legno millenario. Il risultato finale è piaciuto molto, tant'è che i due coltelli ora fanno parte di una mostra itinerante, insieme a una serie di opere di 13 tra scultori, gioiellieri ed artigiani, che hanno realizzato oggetti e sculture con il legno millenario.



Un altro Drudenmesser, coltello chiudibile tipico di Tirolo, Austria e Germania, con impugnatura in larice millenario.