

Questo artigiano napoletano è specializzato perlopiù in coltelli a lama fissa. Non solo è accreditato dalla Corporazione Italiana Coltellinai, è anche membro della esigentissima American Knifemaker Guild, l'associazione americana che riunisce gli artigiani delle lame.

Riccardo Mainolfi



INCONTRO CON Riccardo Mainolfi

***P**arlaci un po' di te... Quando e come hai iniziato a fare coltelli?*

Sono nato a Napoli nel 1969 e vivo a Positano dal 2000. Fino a qualche anno fa praticavo pesca subacquea in apnea a profondità che oscillavano tra i -18 e i -33 m: da qui la necessità di avere sempre con me un coltello affilato in grado di recidere cime abbandonate sui fondali e incrostate dal tempo, ma anche di finire la preda. Un coltello polivalente, capace anche di aiutarmi in barca nella pulizia del pescato. Su questi presupposti si fonda la mia avventura nel mondo della coltelleria. Con l'andare del tempo ho cominciato

ad apprezzare anche la montagna. Devo dire che i profili di alcune lame sviluppate per le mie attività venatorie in mare, modificando l'acciaio utilizzato, si sono rivelati ottimi anche sui monti.

Riccardo Mainolfi alla mostra dell'American Knifemakers Guild, la corporazione dei coltellinai americani, di cui fa parte.

Mauro Maggi



Integrale in CPM 154: un'interpretazione di Mainolfi del modello "New York Special" di Bob Loveless.



Mauro Maggi



Interpretazione di Mainolfi del modello "Hide Out" del grande Bob Loveless. La lama è in CPM 154 e l'impugnatura in desert ironwood, mentre i fornimenti sono realizzati in acciaio AISI 416.

Da quali fonti e documenti trai ispirazione per le tue creazioni?

Quando ho cominciato a realizzare coltelli non erano disponibili tutte le informazioni oggi reperibili in rete, per cui acquistai alcuni libri, dedicati in particolare ai lavori di Bob Loveless e Steve R. Johnson. Dal punto di vista tecnico i rapporti con alcuni coltellinai americani mi hanno regalato conoscenze che sui testi accademici non si trovano: per esempio, mi sono impraticato nella procedura di tempra delle lame inox o semi inox tramite piastre di alluminio, una tecnica affermatissima negli Stati Uniti ma vista all'inizio con una certa diffidenza in Italia.

Qual è, secondo te, il coltello tradizionale italiano più interessante?

Quelli che mi affascinano maggiormente appartengono alla tradizione sarda: coltelli che, nonostante le loro umili origini, vengono oggi interpretati in modo tale da coniugare funzionalità ed eleganza. Inoltre trovo estremamente affascinante il classico romano, un coltello votato all'efficacia.

Quale ritieni sia la principale differenza tra chi costruisce coltelli tradizionali e chi realizza manufatti moderni?

Non riesco a definire un limite ben preciso tra il coltello tradizionale e quello moderno, perché il coltello, nella sua essenza, è un manufatto in evoluzione continua. Il più moderno dei coltelli avrà qualcosa di tutti quelli che lo hanno preceduto. Piuttosto, ciò che oggi fa veramente la differenza sono i materiali impiegati: negli ultimi decenni la metallurgia ha fatto passi da gigante, regalandoci acciai eccezionali se paragonati a quelli disponibili solo 50 anni fa.

Quali materiali prediligi per le lame e le impugnature?

Quali preferisci lavorare?

Per le lame uso in genere acciai della Crucible, come



Daghetta in acciaio CPM 154 con manico in desert ironwood premium. La lunghezza totale è pari a 25 cm.



Mauro Maggi

Coltello "Cold Rain" lungo 28 cm con lama in acciaio Sleipner e manico in G-10 verde (sopra); modello "DDR" lungo 23,5 cm con lama in CPM 154 e fornimenti in AISI 416 (sotto).

il CPM 154 e il CPM S30V.

Ricorro invece all'RWL quando mi viene richiesta una lama da lucidare a specchio. Per i coltelli con utilizzo "da campo" preferisco impiegare acciai più poveri di cromo, come lo Sleipner della Böhrler: eccezionale per ritenzione del filo, tenacità e semplicità con la quale si riesce a riaffilare. Per i manici ho una marcata predilezione per i materiali naturali, ma non disdegno il G-10 o la Micarta, che trovo insuperabili sia sui coltelli per uso marino sia su quelli da campo.



Chiudibile liner lock con lama in Damasco inox Damasteel, bolsters in Damasco inox e guancette in desert ironwood.

La seconda fase, che prevede la costruzione del manico nonché dei foderi, avviene invece a Positano, dove ho ricavato un piccolo spazio in casa. La dotazione di macchine è costituita da due levigatrici, due trapani a colonna, una levigatrice a disco con piatto da 40 cm, una segatrice, un forno per la tempra, lime di ogni misura (molte delle quali modificate ad hoc), nonché tutti quegli accessori che completano una normale officina.

Il pregio migliore dei tuoi lavori?

È una domanda alla quale non posso rispondere, bisognerebbe chiedere direttamente a chi fa uso dei miei coltelli.

Qual è invece la parte di un coltello più impegnativa da realizzare?

È trovare l'idea che soddisfa pienamente chi ti chiede il coltello. Io cerco sempre di ascoltare attentamente il cliente, per capire quanta esperienza ha e a quale uso lo destinerà. Questo mi consente di dare suggerimenti e consigli affinché il prodotto finale sia soddisfacente.

È possibile acquistare uno dei tuoi coltelli?

Sì certo, è sufficiente mandare una mail e armarsi di un po' di pazienza nell'attesa che la lama venga realizzata.



Da quale attrezzatura è composta la tua officina?

Io realizzo a mano i miei coltelli in due fasi. La prima ha luogo nell'officina che ho a Napoli, dove mi dedico alla parte del processo più rumorosa, ovvero tutti i passaggi di lavorazione del metallo.

Skinner con lama in acciaio Ugine MASMV, fornimenti in AISI 416, manico in G-10. La lunghezza totale è pari a 22,6 cm.

Come è possibile contattarti?

Tramite il mio sito web www.mainolfiknife.com o scrivendomi una mail all'indirizzo riccardomainolfi@gmail.com