

# Viaggio alla scoperta delle migliori lame giapponesi

IL TOP DELL'ACCIAIO SBARCA IN ITALIA CON LA NUOVA COLLINI STEEL. RUDY COLLINI RACCONTA IL SUO VIAGGIO IN GIAPPONE PER VISITARE L'AZIENDA PRODUTTRICE E ALTRE CELEBRI AZIENDE DI COLTELLERIA.

## Collini Steel

"Collini steel" è una nuova società, importatrice esclusiva per l'Italia degli acciai laminati clad metal, realizzati dall'azienda Takefu steel.

Prolungata durata del tagliente, maggiore resilienza, migliore resistenza alla corrosione, facile lavorazione anche dopo il trattamento termico, infine, ma non ultimo, miglioramento della resa estetica. Sono le caratteristiche dell'acciaio laminato in multistrato "clad steel", anche conosciuto come "San-mai". Un prodotto unico nel suo genere, nato coniugando tradizione millenaria e ricerca avanzata "made in Japan". Ora, queste straordinarie potenzialità sono a disposizione anche dei produttori italiani di lame "d'autore". Nell'estate 2015 è nata infatti ufficialmente la "Collini steel", importatrice esclusiva per l'Italia degli acciai laminati clad metal, ossia prodotti innovativi realizzati dall'azienda Takefu steel sulla base dell'antica tradizione giapponese nella creazione delle famose spade dei Samurai.

### L'ACCIAIO COMPOSITO

Si tratta di diversi tipi di metalli legati assieme per crearne uno composito, che racchiude e intensifica i punti di forza dei metalli singolarmente presi. Questo avanzato processo produttivo permette la nascita di coltelli, gioielli, utensili, pentole, mazze da golf e altri prodotti altamente esclusivi e dalle elevate prestazioni qualitative. Tra le marche più prestigiose che da anni utilizzano gli acciai lavorati dalla Takefu steel, si possono citare a esempio Kai, Zwilling, Cold steel, Fällkniven, Spyderco, Mcusta, Sog e Takeshi Saji, che impiegano a vario titolo soluzioni come SpG2 (sinterizzato), CoS, Vg10 e tutta la relativa serie in solido o multistrato, oltre ad altre leghe, quali il titanio e l'alluminio.

Adesso anche le aziende del nostro Paese si possono avvalere della possibilità di utilizzare questi materiali, che saranno già impiegati da alcune importanti imprese italiane a partire dai primi mesi del 2016.



La giapponese Takefu steel è fornitrice di numerose e ben note aziende statunitensi ed europee.





Nel museo del coltello di Sakai sono raffigurate le tipiche forme di lame giapponesi, alcune in produzione e altre che fanno ormai parte della storia.



lame e la qualità costruttiva dei coltelli non ha eguali. Non a caso, dunque, il mio tour parte da qui. Noriyuki Ishida, nipote del fondatore nonché mio amico, mi viene a prendere in albergo e mi porta a vedere come nascono i coltelli Rockstead.



Rudy Collini in visita alla Rockstead di Sakai, con Noriyuki Ishida.

Dopo due ore d'incontro nell'ufficio Rockstead con il presidente Ishida, Noriyuki e uno dei designer, vengo accompagnato a visitare la produzione. Scatto alcune foto che rappresentano le diverse fasi di lavorazione, dalla barra in acciaio Zdp189 alla fase di confezionamento. Per alcuni processi, i più particolari ed esclusivi, mi è stato chiesto, per una questione di riservatezza, di non pubblicare immagini. Oltre all'utilizzo di macchinari estremamente moderni e sofisticati, l'aspetto che sorprende maggiormente di quest'azienda è quanto in un coltello già apparentemente perfetto dopo i numerosi passaggi meccanici, la mano dell'uomo sia il vero valore aggiunto per il risultato finale. Considerate che per la sua realizzazione, oltre ai numerosi passaggi meccanici automatizzati, sono circa una decina le persone, ognuno con uno specifico ruolo (affilatura, montaggio, pulitura, correzione dei difetti, eccetera) che intervengono manualmente in modo quasi maniacale per completare l'esecuzione del coltello.

Una tradizione centenaria nella forgiatura di lame e l'attuale fiorente produzione di coltelli da cucina, hanno contribuito alla nascita del museo del coltello di Sakai. Nelle immagini che ho scattato sono raffigurate le tipiche forme di lame giapponesi, alcune in produzione e altre che fanno ormai parte della storia.

Grazie alla nascita della Collini steel, le case produttrici di lame interessate a offrire ai propri clienti questo prodotto di alta qualità possono visitare il sito [www.collinisteel.com](http://www.collinisteel.com).

Per seguire da vicino i rapporti con le aziende italiane, Collini ha deciso di avvalersi della collaborazione di New KSteel, azienda leader in Italia nella fornitura di acciaio e materiali per coltelleria. La novità è stata resa possibile dal un rapporto di fiducia costruito in anni di collaborazione tra Rudy Collini, titolare dell'omonima coltelleria di Busto Arsizio e ora anche della neonata impresa d'importazione del pregiato acciaio nipponico, con la famiglia Kono, depositaria del "segreto" del clad metal. Dopo diverse visite incrociate, a rendere definitivamente realtà la nascita della Collini Steel è stata una delle più recenti trasferte in Giappone effettuata da Collini: "Lame d'autore" pubblica il "diario di viaggio", che l'imprenditore varsesino ha stilato.

### DA SAKAI A SEKI

Parte da Sakai, città con oltre 850 mila abitanti nella Prefettura di Osaka, il mio viaggio alla scoperta delle migliori lame giapponesi. Conosciuta in passato per la produzione delle famose spade samurai, oggi Sakai è rinomata per la qualità dei coltelli da cucina.

A Sakai ha sede anche la Rockstead, che possiamo considerare la migliore azienda di livello industriale al mondo per la produzione di coltelli da collezione. Il valore di questi coltelli varia tra 400 e 3.000 euro. Come coltelleria Collini trattiamo questo marchio dal 2001 e posso confermare che la bellezza delle

### FAMOSA DAL 1300

Il mio affascinante viaggio alla scoperta delle migliori lame giapponesi procede: da Sakai mi dirigo verso nord/est. Dopo circa tre ore di macchina raggiungo la città di Seki.



Ancora Collini alla Marusho industry con il presidente Yasuhisa Hasegawa, designer dei prodotti, la madre Keiko Hasegawa, a capo del reparto contabile/amministrativo, il figlio maggiore Tomohiro Hasegawa, che si occupa del commerciale e il fratello minore Masanobu Hasegawa, che si occupa del settore forbici.



Marusho industry di Seki, più conosciuta per il suo marchio Mcusta, è stata fondata nel 1964 da Shoji Hasegawa. È azienda moderna che mantiene alcune finiture a livello artigianale.

Se Sakai è conosciuta al mondo per la qualità dei coltelli forgiati a mano dai numerosi artigiani locali, Seki, piccola cittadina situata nel mezzo del Giappone, è famosa dal 1300 per l'altissima qualità delle aziende produttrici di coltelli e spade. Tra il 1338 e 1578 a Seki lavoravano 300 spadai, noti per essere tra i migliori in tutto il Giappone per la bellezza e la funzionalità delle loro Katana. Questa secolare tradizione è rimasta immutata nel tempo e oggi a Seki esistono circa 250 aziende che producono forbici e coltelli da cucina, sportivi e da collezione. Molte di queste imprese sono celebri in tutto il mondo per gli articoli che producono.

La mia visita in questo angolo del Paese del Sol Levante parte subito con una delle migliori case produttrici: Marusho industry, più conosciuta per il suo marchio Mcusta. Fondata nel 1964 da Shoji Hasegawa, la ditta Marusho è cresciuta negli anni sviluppando al suo interno tre principali marchi: Silky (forbici professionali), Mcusta (coltelli chiudibili da collezione), Zanmai (coltelli da cucina).

Come coltelleria Collini trattiamo il marchio Mcusta e, dal mese di maggio del 2014, siamo stati onorati di ottenere la distribuzione per l'Italia. L'amico Tomohiro Hasegawa mi conduce a visitare l'azienda. Tomo, figlio del presidente e mio coetaneo, mi illustra tutte le numerose strutture aziendali, partendo dall'ufficio commerciale attraversando tutte le fasi della produzione fino all'assemblaggio, affilatura, confezionamento.

Anche nella Marusho si percepisce quanto il lavoro industriale sia poi inevitabilmente accompagnato da una minuziosa finitura manuale. La parte di pietratura finale delle lame, per



Alcuni dei prodotti Mcusta che Collini distribuisce in esclusiva.



esempio, mi viene mostrata con orgoglio e passione direttamente da Mr. Tomo-san. Ho anche realizzato un piccolo video che pubblicherò nei prossimi giorni e che mostra la tecnica di pietratura utilizzata da Tomo per affilare i coltelli da cucina. Ho poi cercato di immortalare i macchinari principali che portano alla realizzazione dei prodotti Marusho.

Incontro infine anche il presidente Yasuhisa Hasegawa, designer dei prodotti e brillante 67enne ancora impegnato quotidianamente in officina, la madre Keiko Hasegawa, a capo del reparto contabile/amministrativo, e il fratello minore Masanobu Hasegawa, che si occupa del settore forbici.

L'utilizzo di macchinari tecnologicamente avanzati, l'impiego di una trentina di dipendenti estremamente specializzati e la conduzione familiare dell'azienda, portano alla nascita di prodotti di altissimo livello qualitativo e dal design unico. Personalmente reputo i coltelli chiudibili Mcusta i migliori al mondo nella loro categoria di prezzo per eleganza, qualità costruttiva e dell'acciaio utilizzato (Vg10 in damasco clad steel). Il giorno successivo, Tomo san mi porta a visitare i musei della spada giapponese e del rasoio.



Collini con i membri della famiglia Kono, proprietaria dell'azienda Takefu, tra i quali Michitsugu Kono e Michiro Kono, oggi presidente.



Il museo della spada giapponese di Seki.



### TAKEFU VILLAGE

Il viaggio alla scoperta delle migliori lame giapponesi prosegue verso la mia ultima tappa in Giappone, la città di Takefu nella Prefettura di Fukui. Piccolo centro urbano situato a Ovest del Giappone, Takefu ha una lunga tradizione nella produzione di lame per coltelli da cucina. Artigiani locali da alcuni anni si sono uniti in una sorta di consorzio chiamato Takefu village e assieme producono manualmente coltelli da cucina tradizionali giapponesi e altri strumenti da taglio.

A Takefu è anche presente la più importante azienda al mondo

nella lavorazione in damasco dell'acciaio: la Takefu steel. Le migliori lame al mondo vengo realizzate con la tecnica del clad steel: differenti lastre di acciaio saldate tra loro e lavorate al fine di ottenere una lama vicina alla perfezione, con durevole tenuta del tagliente, maggiore resistenza alla corrosione, elevata resilienza (resistenza alla torsione) e un'estetica unica.

Con la famiglia Kono, proprietaria dell'azienda, ho la fortuna di avere un rapporto di amicizia dal 2008, anno in cui il presidente Michitsugu Kono mi ha fatto visita alla coltelleria Collini di Busto Arsizio.

Negli anni il rapporto si è ulteriormente rafforzato anche con il resto della famiglia, in particolare con la figlia Kaoruko Kono e il figlio, da maggio 2014 presidente della Takefu steel, Michiro Kono. Il mio viaggio in Giappone nasce infatti dall'invito di Michitsugu a partecipare alla cerimonia ufficiale per l'anniversario dei 60 anni dalla fondazione dell'azienda. Al mio arrivo in stazione a Takefu mi accoglie il presidente Michiro e assieme raggiungiamo una ristretta delegazione di partner Takefu arrivati da tutto il mondo.

Nel primo pomeriggio con Michiro San ci rechiamo a visitare uno degli artigiani migliori e più famosi del Giappone, Takeshi Saji. La coltelleria Collini è distributore in Italia dei coltelli artigianale Takeshi Saji dal 2010. Durante l'incontro, Saji mi ha mostrato i coltelli da cucina e collezione che ha creato. Terminato l'incontro, ci dirigiamo presso la Takefu steel per il tour della fabbrica. All'interno sono stato pregato di non fare foto per una questione di segretezza, considerato che la metà degli oltre 200 impianti presenti è prodotto o disegnata ad hoc per specifiche lavorazioni.



Takefu steel, a Takefu nella Prefettura di Fukui, è la più importante azienda al mondo nella lavorazione in damasco dell'acciaio.



Dal 2010 la coltelleria Collini distribuisce in Italia i coltelli artigianale Takeshi Saji, uno degli artigiani migliori e più famosi del Giappone.



Collini con Takeshi Saji e Michiro Kono.