Un artigiano che fa parte della nuova generazione di coltellinai hobbisti, a loro agio con le nuove tecnologie e i nuovi mezzi di comunicazione e abituati a scambiarsi idee e suggerimenti in rete.

Riccardo Caregnato

INCONTRO CON
Riccardo Caregnato

Riccardo Caregnato nel suo laboratorio a Santa Maria di Sala, nel veneziano.

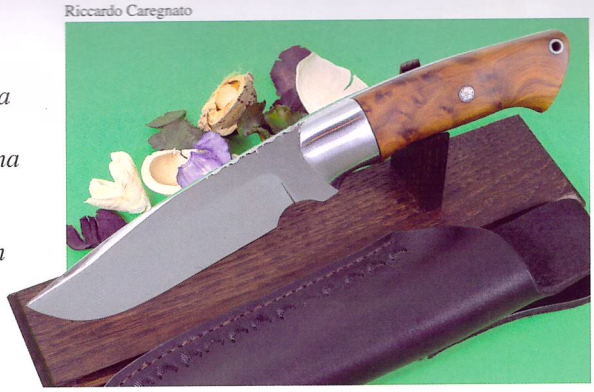
Iniziamo con qualche informazione biografica su di te...
Sono nato a Bolzano nel 1962, ho un diploma di perito elettronico e attualmente sono impiegato presso una grande azienda di telecomunicazioni. Appassionato di armi e musica, mi sono trasferito a Mestre nel 1997 per motivi professionali. Oggi sono separato, con una figlia di 19 anni, e vivo a Santa Maria di Sala, nel veneziano.

Quando e come hai iniziato a forgiare Damasco e a costruire coltelli?
Già da piccolo, a scuola, ricordo che durante le lezioni li disegnavo: avevo le copertine e i fogli dei quaderni pieni di coltelli. Qualche anno dopo sono riuscito a comprarmi di nascosto un coltello da lancio. Quando ho avuto qualche spicciolo a disposizione ne ho acquistati altri, ovviamente non di particolare pregio in quanto al di fuori

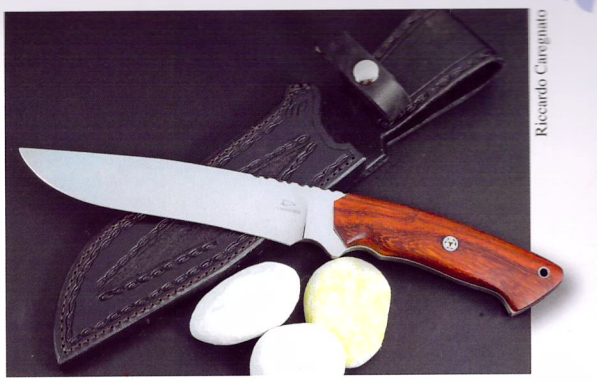
Riccardo Caregnato

In primo piano, daga "Ginevra" dotata di lama in Damasco e di manico in radica di Casuarina *con inserti in corno di bufalo nero e Alpacca. In secondo piano, coltello "Re Artù" con lama in Damasco, guardia e pomolo in bronzo anticato, manico in radica di tuia, inserti in Alpacca.*

Riccardo Caregnato



Coltello "Golden wave" con lama in acciaio 440C molata concava e lucidata a specchio. La testina è in acciaio 416 satinato, il manico in radica di tuia con perni a mosaico. Il supporto è in rovere tinto, il fodero in cuoio.



Riccardo Caregnato

delle mie possibilità, ma comunque pezzi che mi piacevano e che posseggo tuttora. Questa passione e una discreta manualità hanno suscitato in me il desiderio di provare realizzare personalmente coltelli e qualche anno fa ho cominciato.

Da quali fonti e documenti trai ispirazione per i tuoi lavori?
Nel tempo mi sono ispirato a diversi coltellinai tra cui, per quanto riguarda le finiture e alcune tecniche costruttive, il maestro Stefano Trentini, che ancora oggi rappresenta per me un punto di riferimento. Inizialmente mi sono cimentato in varie tipologie, sempre a lama fissa, prendendo spunto da riviste del settore e naturalmente da Internet, fonte preziosa da cui ho tratto anche buona parte delle nozioni necessarie. Tra i miei lavori ci sono coltelli per l'attività venatoria, da cucina, da escursionismo, in Damasco, daghe e così via. Ultimamente mi sono indirizzato verso il coltello definito *outdoor*, uno strumento tuttofare che ci si porta dietro nelle escursioni: questo perché mi piace curare il trattamento termico e questo tipo di coltello secondo me è un tester perfetto. Di recente ho realizzato un chiudibile ricavandone una discreta soddisfazione e credo che proseguirò anche su questa strada.

Quali materiali prediligi per le lame e le impugnature? Quali preferisci lavorare?
Per i manici mi oriento perlopiù sui legni pregiati, pur non disdegnando all'occorrenza la Micarta e altri materiali sintetici, come il G10. Tra i corni, il bufalo è quello che preferisco. Apprezzo molto anche i *pins* a mosaico, che utilizzo spesso. In base alle esigenze decido poi il tipo di acciaio da usare, al carbonio o inox. Tra i primi preferisco il K720, tra i secondi il 440C. Un altro acciaio a mio avviso molto performante, con cui realizzo gran parte dei coltelli outdoor, è il D2, che presenta ottime caratteristiche meccaniche pur mantenendo una discreta inossidabilità. Per il Damasco mi rivolgo

Sopra, "Artiglio del diavolo": coltello outdoor *con lama in acciaio D2, manico in padouk stabilizzato con* pin *a mosaico, fodero in cuoio.*

Sotto, "Hitchcock", coltello in stile Bowie con lama brut de forge *in acciaio "San Mai" forgiato da Alberto Favaro con tagliente in K720. La guardia è realizzata in acciaio 416, il manico in radica di noce. Il fodero è in cuoio.*

Riccardo Caregnato

ad alcuni bravi forgiatori, tra cui Alberto Favaro, che ho la fortuna di avere a pochi chilometri di distanza. Anche il fodero – quando richiesto – riveste secondo me un ruolo importante, quindi deve essere realizzato e cucito a mano (a questo proposito ringrazio mia figlia Valentina, che all'occorrenza mi aiuta) in armonia con il coltello.

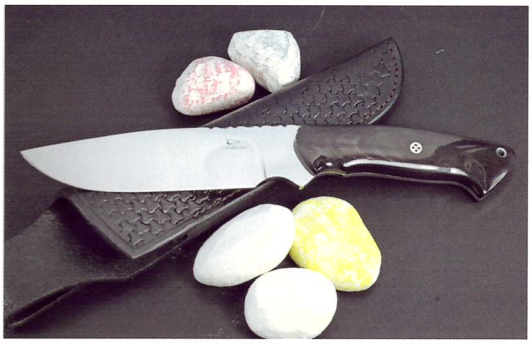
Riccardo Caregnato

"Kiro" con lama fissa in acciaio 440C molata piatta, manico in Kirinite, fodero in cuoio.

A tuo avviso, quali vantaggi offre il Damasco rispetto all'acciaio standard?
Grazie alla sua lavorazione, che ha origini antichissime, e alla particolarità dei disegni, spesso davvero spettacolari, il Damasco ha secondo me il pregio di conferire al coltello un'anima, un calore che non potrà mai derivare da un acciaio standard. Utilizzare una lama in Damasco dà la sensazione di maneggiare non soltanto un oggetto, ma qualcosa che racchiude in sé una storia fatta di fatica, passione e fantasia. Dal punto di vista prestazionale credo che la differenza fra una lama in Damasco e una in monoacciaio risieda unicamente nel trattamento termico.

Da quale attrezzatura è composta la tua officina?
Ho cominciato con una piccola levigatrice e un trapano a colonna piuttosto precario, oltre a lime e attrezzi vari. Oggi dispongo di una carteggiatrice autocostruita multifunzione, che mi permette di svolgere gran parte del lavoro, di un forno per la tempra, di un trapano a colonna di migliore qualità, di una sega a nastro per il legno e di un Dremel per i lavori di fino.

Il pregio migliore dei tuoi lavori?
Gerco di coniugare le performance con l'aspetto estetico, creando coltelli che possano essere usati con soddisfazione ma che siano anche oggetti esteticamente piacevoli, realizzati con materiali di pregio e finiture accurate. Anche per questo curo personalmente il trattamento termico, con una ricerca continua per ottimizzarne i risultati.



Riccardo Caregnato

"Viking" dotato di lama in 440C lucidata a specchio con filework *sul dorso, manico in corno di bufalo striato,* pin *a mosaico. Il fodero è in cuoio.*

Qual è, invece, la parte di un coltello che trovi più impegnativa da realizzare?
La bisellatura è sicuramente uno degli step più complicati nella realizzazione di un coltello: ho una scatola piena di lame scartate a causa di bisellature sbagliate.

È possibile acquistare i tuoi coltelli?
Ne vendo alcuni; essendo un hobbista e avendo altre fonti di reddito il ricavato lo destino principalmente a coprire parte delle spese.

Come è possibile contattarti?
Scrivendomi una mail all'indirizzo **info@riccardocaregnato.it** o visitando il mio sito web **www.riccardocaregnato.it**.