



❖ Coltello CACCIA MUGELLANO con manico in corno.



❖ Coltello FIorentINO con manico in corno pieno o legno d'ulivo.



❖ Coltello RASOLINO con manico in corno pieno o legno d'ulivo.



❖ Coltello ZUAVA con manico in corno o legni pregiati.



COLTELLI REGIONALI



COLTELLI REGIONALI

I regionali si rifanno alla più nobile tradizione coltellinaia italiana, una tradizione che Consigli ha fatto propria oramai da moltissimi anni, dato che a Scarperia, sin da tempi immemorabili, alla produzione di coltelli toscani si è sempre affiancata la produzione di coltelli legati agli usi e costumi di innumerevoli regioni italiane. Ciò che però ha sempre differenziato Consigli rispetto ad ogni altro è la cura del dettaglio, il mantenimento di un processo di

lavorazione ancora manuale e fedele ai canoni costruttivi della tradizione, la selezione delle migliori materie prime e soprattutto la passione per un mestiere che in questa veste artigiana è andato via via scomparendo lasciando a poche aziende il compito di preservare intatto un patrimonio prezioso come le terre da cui questo proviene. Per questo i coltelli prodotti dall'azienda scarperiese sono unanimemente riconosciuti come manufatti di altissima qualità.



❖ Coltello MARESCIALL con manico in corno di bufalo, avorio, legni pregiati.

GLI STORICI

I coltelli storici si rifanno a vicende particolari della tradizione e della storia italiana, come il Coltello dell'Amore che in molte zone d'Italia veniva donato come pegno d'amore e proprio per questo veniva riccamente rifinito con incisioni sulle lame e con placchette e bullette d'argento sulle manichette in corno. Come questo, con la medesima cura, vengono fabbricati artigianalmente da Consigli anche

il Romano, il Salitano, l'Arburese ed altri, tutti riprodotti fedelmente e con la stessa ricchezza di particolari che li ha contraddistinti nei secoli. Gli storici si distinguono per il pregio dei materiali e per la complessità della tecnica costruttiva e delle decorazioni. Lavorati a mano in ogni minimo dettaglio, vengono realizzati su ordinazione da Consigli anche in un unico esemplare.



❖ Coltello DELL'AMORE con manico in corno di bufalo, avorio. Finiture in avorio e argento.



COLTELLERIA DA TAVOLA FORGIATA

La stessa cura rivolta alla coltelleria della tradizione è data da Consigli anche alla coltelleria tradizionale da cucina, rifinita interamente a mano con dovizia di particolari. Dalle manichette in corno di bufalo, di bovino oppure in legno d'ulivo alla qualità degli acciai. Una serie completa di coltelli da cucina di elevato pregio ed una linea di

posateria, che si rivolgono a chi ama avere tra le proprie mani oggetti e strumenti che oltre allo svolgere una mansione basilare, comunicano ad un pubblico di intenditori ed appassionati, un'infinita attenzione al dettaglio ed una rivalutazione della tradizione anche sulla tavola e nella cucina di ogni giorno.



❖ Coltello PATTADA DA TAVOLA disponibile con manico in corno di bufalo, corno bovino o legno d'ulivo.



❖ Coltelleria DA CUCINA disponibile con manico in corno di bufalo, bovino e legno d'ulivo.



❖ Coltelleria DA CUCINA disponibile con manico in corno di bufalo, legno d'ulivo e Abs.



❖ ACCESSORI PER FORMAGGI disponibili con manico in corno di bufalo, legno d'ulivo e Abs.



lavorava, dei suoi prodotti rinomati e delle sue tradizioni. Il coltellinaio ricopriva evidentemente un ruolo sociale piuttosto centrale nel mondo contadino. Difatti il coltello affonda le sue radici nel lavoro dell'uomo ed è legato profondamente alla cultura delle campagne italiane, fatta di semplicità, un profondo rapporto con la natura: "Genuinità e duro lavoro".

L'antico metodo sopravvisse inalterato nelle sue fasi secolari anche in seguito all'industrializzazione del paese, conservando l'inconfondibile qualità del prodotto



scarperiese. Ogni coltello così realizzato è insieme esatto ed irripetibile. Le coltellerie di Scarperia nel XIX secolo erano numerose e forti di una tradizione ormai consolidata con una produzione ampia e rinomata. L'Arte dei Ferri Taglienti è a tutt'oggi patrimonio cittadino, anche se le coltellerie artigiane si sono in verità molto ridotte, ad ogni modo l'antico metodo di forgiatura è stato preservato insieme con i segreti di un antico mestiere: la preziosa eredità lasciata dagli storici maestri.

dei materiali e della tempra, vere garanzie di prestazione, bensì anche nell'esaltazione delle tonalità naturali del corno e del legno che incidono sull'estetica. Il risultato sono pezzi unici che abbinano resistenza e versatilità all'eleganza delle forme, strumenti utili ed allo stesso tempo pregiati su cui fare affidamento e da collezionare. La specializzazione nei coltelli regionali fu la strada intrapresa nel proseguimento delle radici e della cultura originaria del coltello in cui la famiglia Consigli è cresciuta nel rispetto del lavoro contadino e del suo legame con gli splendidi paesaggi toscani. Dalla prima bottega, situata nel

centro storico di Scarperia, l'azienda è passata all'attuale sede in cui si realizzano i coltelli originali Consigli, poi esposti alla bottega nuova di via Roma. L'azienda è cresciuta col tempo, e con l'impegno costante di tutti i collaboratori si è potuto così ampliare la gamma delle realizzazioni, introducendo i coltelli storici e la coltelleria tradizionale da cucina. Un coltello Consigli, lavorato artigianalmente, garantisce un'elevata qualità per qualsiasi utilizzo e la certezza di poter contare su ottime prestazioni, mantenimento del filo nel tempo, acciaio di prima qualità, estetica ricercata, eleganza e fedeltà ad un'immortale tradizione tutta italiana.



CONAZ COLTELLERIE
dei F.lli Consigli & C. s.n.c.
SEDE LEGALE E OPERATIVA
Scarperia (Fi) 50038 Via G. Giordani, 20
Tel. +39.055.846.197 • Fax +39.055.846.603

BOTTEGA
Via Roma, 8 • Tel. +39.055.843.02.70
CONTATTI
info@consigli scarperia.com
www.consigli scarperia.com



SCARPERIA CULTURA E TRADIZIONE DEL COLTELLO

Tra le scintille prodotte dalla ruota, le mani sapienti degli artigiani e gli strumenti tramandati di generazione in generazione, prendono forma da secoli i coltelli che hanno reso Scarperia famosa. Famiglie di coltellinaio, la cui bravura diede inizio alla fiorentina tradizione di questa città, la abitarono già precedentemente all'anno 1479. Questi primi maestri si fecero notare ben presto per la qualità e la quantità considerevole delle loro realizzazioni che si diffusero nelle case di tutta Italia. La posizione

favorevole della città diede inoltre un grande impulso all'Arte dei Ferri Taglienti e le coltellerie di Scarperia divennero sempre più numerose. Il coltello da tasca spesso rappresentava un compagno fedele per gli uomini che lavoravano la terra e le cui giornate trascorrevano ordinate, seguendo immutati cicli naturali. Sulla tavola, il padre di famiglia, preferiva il suo coltello per affettare il pane fatto in casa, frutto del suo ininterrotto lavoro. Attraverso la forma della lama si raccontava di una terra e di chi la



CONSIGLI, UNA STORIA CHE CONTINUA

VERSIONE ITALIANA



CONSIGLI, UNA STORIA CHE CONTINUA

Le Coltellerie Consigli a tutt'oggi si mantengono fedeli alle proprie origini, incarnando lo spirito del tempo che più gli appartiene, grazie al fervente lavoro tramandatosi di padre in figlio. La lavorazione dei coltelli procede sulle orme dell'antico metodo. I corni di bue, ampiamente utilizzati già dai primi coltellinaio scarperiesi e destinati ai manici, giungono interi in azienda dove sono lavorati dal primo all'ultimo passaggio per meglio risaltarne le qualità estetiche e funzionali. La punta piena, in particolare è lavorata interamente a mano esattamente come seicento anni fa. Oggi però, grazie ad una vasta gamma di

materiali è possibile scegliere il coltello le cui caratteristiche meglio corrispondono alle esigenze dell'acquirente. La lama, similmente, viene lavorata in gran parte manualmente. Le mani esperte degli artigiani delle officine Consigli, danno forma ed affilano la lama. Le diverse parti ottenute vengono poi montate manualmente con molta attenzione ai particolari ed alle rifiniture. Il coltello viene infine lucidato nel suo insieme per risaltarne il colore e renderlo brillante. I coltelli Consigli, attraverso questa particolare lavorazione, che conserva l'antica tradizione, sono curati non solo nella scelta

