



PREFAZIONE

Si può essere protagonisti in molti modi. Certo è che alla base dell'operazione per diventarlo troviamo costantemente, in ogni settore, la forza dell'attore. Una forza interiore, talvolta condotta e plasmata dagli eventi della vita, in altre occasioni facente naturalmente parte della stessa persona. Indirizzarla verso la realizzazione è l'aspetto forse più difficile del tutto e le persone che troverete raccontate in questa pubblicazione in qualche modo ci sono riusciti, risultando alla fine vincenti. Sono esse stesse le prime artefici del successo ottenuto, hanno combattuto per arrivare, lottando contro le difficoltà del quotidiano e mantenendo inalterato negli anni l'antico impavido spirito costruttivo che ne ha segnato fin dal principio l'operare. Scoprire nel dettaglio le loro storie può soddisfare, oltre alla comprensibile curiosità di venire a conoscenza dei loro back ground, il comune desiderio di sapere quali sono i segreti della conquista, del successo, a volte più semplici ed accessibili di quanto si creda. In rassegna molti protagonisti, uomini e donne, rappresentanti della sfera commerciale, imprenditoriale, della cultura, dell'arte, dello spettacolo, tutti simpaticamente disposti a svelarsi più che a promuoversi, in un'occasione da loro stessi identificata come unica per rivedersi, a volte rivivere momenti quasi dimenticati delle rispettive esistenze, all'interno di un "gioco" importante che li ha resi nel tempo noti ai più. La nostra idea era proprio quella di farli entrare nelle vostre case con la semplicità di un libro-raccolta, fotografia dell'oggi, ma soprattutto risultato di ciò che in moltissimi casi è stato fondato ieri o addirittura tanto tempo prima, da generazioni che posero le basi per le loro future ascese. Nel leggere troverete aneddoti e particolari che, nel caso vi capitasse di incontrare personalmente i protagonisti, ve li sapranno in qualche modo rendere più familiari, a volte più accessibili al di là della figura tradizionale che probabilmente hanno potuto imprimere nelle vostre menti in occasione di precedenti frequentazioni puramente professionali. Una strada, insomma, per conoscerli meglio, da percorrere, perchè no, per scandagliare a fondo nella nostra navigazione quotidiana, rendendola più facile, orientandola al traguardo che tutti ci immaginiamo. L'apparizione delle diverse storie, dei conseguenti profili, personali e professionali, dei protagonisti è stata effettuata seguendo il criterio dell'ordine temporale delle interviste. Tutti infatti sono ugualmente collocati sulla scala dei valori e rappresentano degli esempi d'emulazione.

Roberto Bertellino



Il coltello è un antico strumento, quasi primordiale, indispensabile per l'uomo primitivo e ancora oggi soggetto a straordinarie evoluzioni. Attualmente buona parte della produzione nazionale di coltelli proviene dal comasco ed è proprio di queste zone che sono originari Maurizio e Paola Gianola, titolari di una delle più note ed antiche coltellerie torinesi. Maurizio Gianola, nato a Bellano sul Lago di Como il 20 maggio 1962, e la moglie Paola, di Premana, sono entrambi figli di produttori di lame e di attrezzi in acciaio: il coltello, che entra a far parte del loro mondo fin dall'infanzia è ora al centro del loro impegno lavorativo. A Torino arrivano nell'ottobre dell'88 e rilevano il negozio di C.so Giulio Cesare 97, aperto sin dal 1928. Caso singolare, i precedenti proprietari sono dei compaesani ed hanno addirittura lo stesso cognome. In sei anni di esperienza crescono commercialmente sia nella coltelleria casalinga, più tradizionale, che in quella da collezione, offrendo alla clientela anche il servizio di affilatura. Ci colpisce immediatamente la competenza e la forte curiosità che spinge i coniugi Gianola ai frequenti contatti con gli esperti del settore. Tra i negozi italiani di coltelleria nominano con ammirazione quello di Lorenzi, in via Montenapoleone a Milano, ma ricordano anche la tradizione ligure, quella toscana, abruzzese e sarda. "Per fare qualche nome conosciuto per chi opera nel settore - dice Paola Fazzini - in Liguria abbiamo Santino Ballestra e in Sardegna, a Pattada, Boiteddu Fogarizzu. In Piemonte è d'obbligo ricordare Vernante, un paese in provincia di Cuneo, dove è nato l'omonimo coltello, il Vernantino". "Anche all'estero - continua Maurizio - ci sono grandi coltellinai, basti pensare a Michael Walker e alla moglie Patricia del New Mexico, o ai coltelli di Pierre Reverdy, con le lame in damasco, che vengono spesso venduti in tutto il mondo e richiedono parecchie ore lavorative. E poi c'è il mito di Solingen, in Germania, dove i prodotti sono fatti per durare e non seguono le mode. Solingen rappresenta il top della coltelleria professionale". Parlando di Torino, invece, sottolineano a malincuore il ritardo culturale di questa città rispetto a Milano. "Ce ne accorgiamo - dice Paola - perché noi che veniamo da fuori abbiamo una mentalità più grintosa e ci lanciamo con entusiasmo in ogni cosa perché la curiosità ci solletica. Ne è prova il fatto che non lavoriamo esclusivamente su Torino, ma abbiamo contatti anche fuori, grazie alla pubblicità che facciamo sulle riviste specializzate. Anche le fiere rappresentano un evento molto importante per gli appassionati di questo settore: in Italia abbiamo l'Exa di Brescia, un appuntamento a cui, cerchiamo di non

MAURIZIO E PAOLA GIANOLA

mancare". "Qui - raccontano - non si trovano solo collezionisti d'armi e di coltelli, ma anche tante persone spinte da semplice curiosità. E' vero che la maggior parte della clientela è costituita da liberi professionisti di un certo livello amanti del coltello da molto tempo, ma in questo settore esiste anche un mercato potenziale. Molte persone infatti non sanno di essere amanti dei coltelli eppure, dopo averli visti, se ne innamorano. Noi stessi siamo dei collezionisti incalliti e quando acquistiamo qualche pezzo particolare se c'è difficoltà a rivenderlo lo teniamo volentieri per noi". All'estero più che di mostre e fiere si parla di veri e propri shows, i cosiddetti "Knife Show", dove vengono esposti tutti i migliori prodotti della coltelleria internazionale. A Monaco, a Stoccarda, a Parigi e negli Usa c'è una profonda cultura del coltello mentre qui in Italia a questo utensile viene lasciato minor spazio perché è ancora considerato un tabù. In Francia, per esempio, moltissimi negozianti espongono coltelli nelle loro vetrine come vere e proprie opere d'arte, proprio perché la gente è riuscita a superare quella forma mentis che associava a quest'oggetto l'idea del pericolo. E' davvero poco il tempo libero che lascia un'attività tanto impegnativa: quando erano più liberi Maurizio e Paola chiudevano tutto il mese di agosto mentre adesso cercano di abbinare vacanze e lavoro, curiosando nei negozi e chiacchierando con gli artigiani. Amano il mare ma tornano volentieri anche nelle loro zone, alle malghe e alle baite dei nonni, dove ritrovano le loro radici frequentando feste e saghe di paese. Spesso raggiungono la Val d'Ayas per gustare una cucina genuina al ristorante "Mont Nery" e per sopire un pò la nostalgia di casa, in un ambiente rustico e simpatico. Il sogno di Maurizio sarebbe quello di fare parapendio per provare l'ebbrezza dell'altezza anche se il pensiero più grande, in questo momento, va al piccolo arrotino che Paola stà aspettando e che presto risolverà il problema del loro tempo libero.



© SEAP EDIZIONI - 1996 - Via Bagetti, 31 - Torino

Direttore responsabile: Roberto Bertellino

REDAZIONE:
Roberto Bertellino
Marina Bozzola
Fabio Carisio
Stefania Castano
Giovanna Galliano
Giulia Gioda
Sergio Innocenti
Carla Piro Mander
Luigina Moretti