

Gentile Cliente

Come Noi.

Come Noi rispettate la Tradizione.

Come Noi ricordate la Storia.

Come noi credete nella Memoria.

Come Noi.

Per questo Vi aspettiamo.

Ci sono nuove, ma antiche, ma fresche testimonianze della nostra identità di cui dobbiamo, con gioia infantile, parlare.

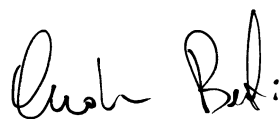
All' Exa, a Brescia, nel nostro stand immacolato.

Dal 15 al 18 Aprile 2000 - Stand E510.

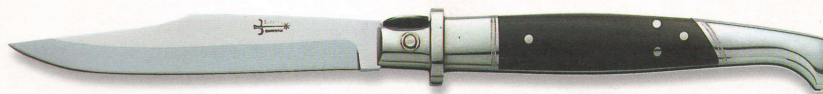
E' già un piacere aspettarVi.

Scarperia 27 Marzo 2000

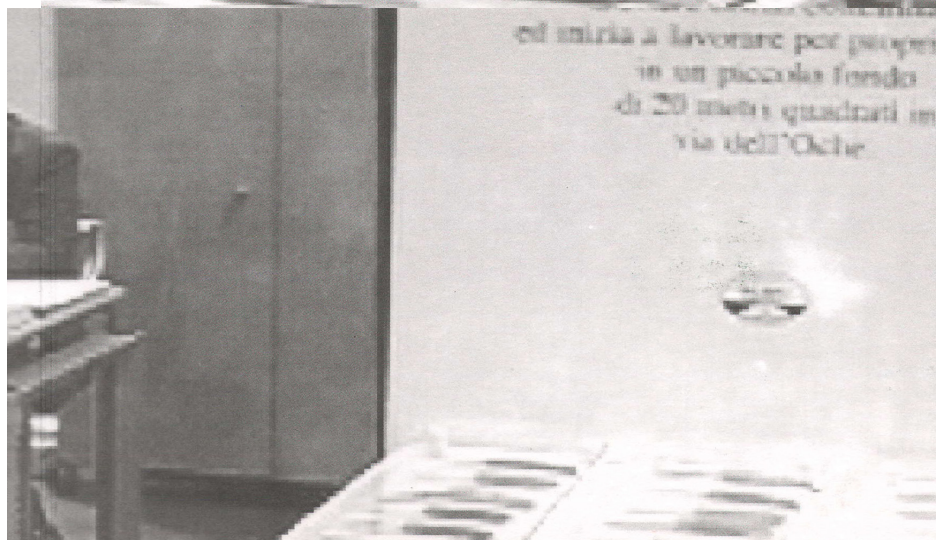
Andrea Berti



La Tradizione è qui.



INVITO



Ci abbiamo messo 100 anni
per arrivare qui.

Anzi, qualcosa di più.
È dal 1895 che produciamo coltelli
della tradizione, a Scarperia.

Quattro generazioni.
Ed oggi vi aspettano,
per parlarne con voi.
Per mostrarvela.
Per questo la aspettiamo.



1895
David Berti



1995
Andrea Berti

Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.

Famiglia Berti: coltellina in Scarperia dal 1895

Macef - Gennaio 2001



COLTELLERIE BERTI Via della Resistenza, 12 - 50038 Scarperia (Firenze)
Telefono 055.84.69.903 Fax 055.84.68.014 e-mail info@coltellerieberti.it www.coltellerieberti.it



1895

David Berti

Una lunga storia di ferro, di fuoco, di mani sapienti

Famiglia Berti: coltellinai in Scarperia dal 1895



1995

Andrea Berti



Come Noi.

Come Noi rispettate la Tradizione.

Come Noi ricordate la Storia.

Come Noi credete nella Memoria.

Per questo Vi aspettiamo.

Ci sono nuove, ma antiche, ma fresche testimonianze della nostra identità di cui dobbiamo parlare nel nostro stand immacolato al MACEF.

Milano

7 – 10 Settembre 2001

Stand A1, Padiglione 16, Salone II

E' già un piacere aspettarVi.

Andrea Berti

Gentile Cliente

Oggetto: Invito.

Normalmente, si è portati a pensare che alle fiere si debba partecipare per creare nuovi contatti, fare conoscere i propri prodotti o, addirittura riuscire a concludere qualche vendita. Probabilmente è giusto.

Tuttavia, la ragione principale per la quale abbiamo deciso di essere presenti al MACEF è un'altra. Vogliamo incontrare i nostri amici.

Lavoriamo tutto il giorno.

Ed il nostro lavoro coincide con la nostra vita.

Le persone con le quali lavoriamo diventano molto più che clienti, o colleghi, o dipendenti.

Per questo abbiamo il piacere di invitarLa.

Cordialmente,

Scarperia 21 Gennaio 2002

Andrea Berti



Coltellerie Berti al MACEF 2002:

Dal 08/02/02 al 11/02/02.

Padiglione 14/II, Stand D01.

Gentile Cliente

Oggetto: **Invito**

Ci abbiamo messo 100 anni
per arrivare qui.

Anzi, qualcosa di più.
E' dal 1895 che produciamo coltelli
della tradizione, a Scarperia.

Quattro generazioni.
Ed oggi vi aspettano,
per parlare con Voi.
Per mostrarvela.
Per questo la aspettiamo.

Scarperia 2 Settembre 2002

Andrea Berti



MACEF autunno 2002:
Dal 06/09/02 al 9/09/02.
Padiglione 14/II, Stand D01.



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Famiglia Berti: coltellinai in Scarperia dal 1895

Oggetto: **INVITO**

Coltellerie Berti. Felici di conoscerVi.

Gentili amici,

alle Coltellerie Berti siamo i primi a renderci conto di quanto complesso sia il sistema di valori che costituiscono la forza della nostra offerta: Storia, Memoria, Tradizione, Qualità.

Per la stessa ragione, siamo consapevoli della assoluta necessità di conoscere a fondo questi valori per poterli trasmettere efficacemente ai nostri amici.

Da quattro generazioni produciamo coltelli della tradizione, a Scarperia.

Ed oggi Vi aspettiamo a Francoforte per parlare con Voi.

Per mostrarvela. Per questo Vi aspettiamo.

Scarperia 4 Febbraio 2003

Grazie per la Vostra attenzione.

Andrea Berti

AMBIENTE febbraio 2003 a Francoforte:

Dal 14/02/03 al 18/02/03.

Padiglione 10.2 Stand D 78.



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Famiglia Berti: coltellinai in Scarperia dal 1895

Oggetto: **INVITO**

Coltellerie Berti. Felici di conoscerVi.

Gentili amici,

alle Coltellerie Berti siamo i primi a renderci conto di quanto complesso sia il sistema di valori che costituiscono la forza della nostra offerta: Storia, Memoria, Tradizione, Qualità.

Per la stessa ragione, siamo consapevoli della assoluta necessità di conoscere a fondo questi valori per poterli trasmettere efficacemente ai nostri amici.

Da quattro generazioni produciamo coltelli della tradizione, a Scarperia. Ed oggi Vi aspettiamo per parlare con Voi. Per mostrarvela. Per questo Vi aspettiamo.

Scarperia 22 Gennaio 2004

Grazie per la Vostra attenzione.

Andrea Berti

MACEF gennaio 2004:

Dal 30/01/04 al 2/02/04.

Padiglione 14/II, Stand D01.



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Famiglia Berti: coltellinai in Scarperia dal 1895

Ci risiamo.

Ci risiamo.

Sono tornati i musi lunghi, le vacche magre, e con queste i profeti di sventura.

Ma non abbiate paura.

Le Coltellerie Berti sono sopravvissute alla sconfitta di Adua e alla perdita delle Colonie, alla Prima e alla Seconda Guerra Mondiale, all'epidemia di Febbre Spagnola, alla Grande Crisi del '29, all'industrializzazione e alla fuga dalle campagne, allo shock petrolifero del '73, a infiniti governi balneari e anche ad alcune discrete scosse di terremoto.

Insomma, dal 1895 ad oggi le Coltellerie Berti ne hanno viste tante e fino ad oggi hanno resistito piuttosto bene.

Forse perché, in mezzo a tutti questi cambiamenti e rovesciamenti, le persone hanno sempre cercato qualcosa che ricordasse loro che ci sono cose che restano, che durano, e che quindi infondono sicurezza.

Chiamamola Tradizione. Chiamamola Storia. Chiamamola Identità e Memoria.

Forse è per questo che in un momento come quello presente le Coltellerie Berti crescono.

E con percentuali a due cifre.

Forse è per questo che anche a questo MACEF vi presenteremo importanti novità nel segno della Tradizione: dai "Trinciante da Parete", che arrederanno le cucine dei nostri clienti, ad "Insieme", che porge in nuovo modo i coltelli da cucina sul banco di lavoro, ai "Forgiati" con manico in plastica di un nuovo, brillante, bellissimo colore nero.

Non vediamo l'ora di mostrarveli.

Vi aspettiamo.

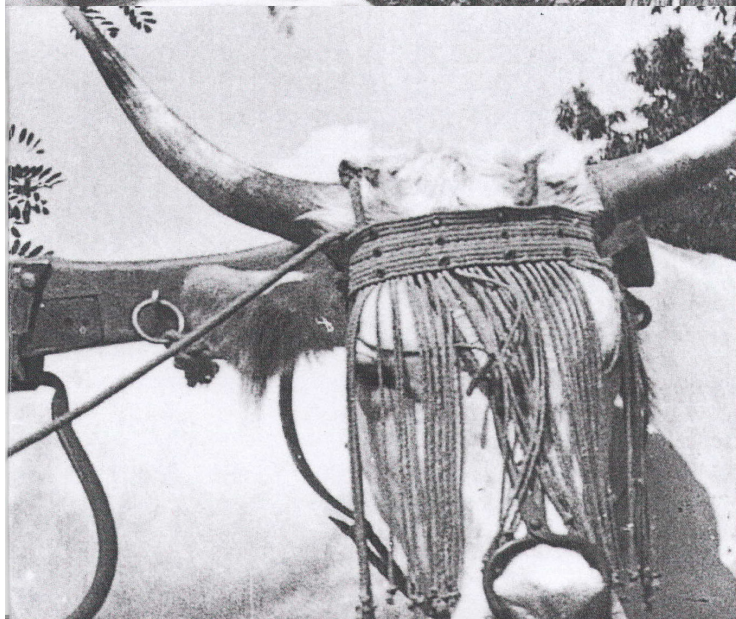
Macef – Milano dal 3 al 6 Settembre 2004 - Padiglione 14/2 Stand D0

Andrea Berti

La Tradizione è qui.



INVITO



“QUANDO IL MONDO CLASSICO
SARÀ ESAURITO
QUANDO SARANNO MORTI
TUTTI I CONTADINI
E TUTTI GLI ARTIGIANI
QUANDO L'INDUSTRIA
AVRÀ RESO INARRESTABILE
IL CICLO DELLA PRODUZIONE
ALLORA LA NOSTRA STORIA
SARÀ FINITA”

Per fortuna, siamo ancora qua.
E speriamo ancora per molto.
Che la profezia di Pasolini rimanga tale, almeno
per altri cento anni.

Vi aspetto al nuovo stand Berti
Al MACEF di Milano.

Andrea Berti



1895
David Berti



1995
Andrea Berti

Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.

Famiglia Berti: coltellina in Scarperia dal 1895

MACEF dal 21 al 24 Gennaio 2005 PAD. 14/2 Stand D01



COLTELLERIE BERTI Via della Resistenza, 12 - 50038 Scarperia (Firenze)

Telefono 055 84 69 903 Fax 055 84 68 014 e-mail info@coltellerieberti.it www.coltellerieberti.it



A.S.

Chi lo inizia, lo finisce.
E lo sigla con le sue iniziali.
E vi invita al MACEF.

Alle Coltellerie Berti,
ogni coltello □ prodotto dalle mani di un solo artigiano, della stessa persona.

Chi lo inizia, lo finisce.

E' questa l'essenza del Metodo Artigianale della Famiglia Berti,
che dal 1895 mantiene la vera gioia di possedere un vero coltello artigianale
nel solco della Tradizione pi□ autentica,
ed il lavoro in una condizione veramente umana.

Ed □ per dichiarare questo con forza, che da oggi, ogni coltello Berti
porter□ incise sulla lama le iniziali dell'artigiano che lo ha prodotto.

Una scelta imprescindibile,
nata per consentire alle Coltellerie Berti
di continuare a rendere testimonianza alla Tradizione.

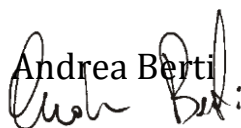
Perché senza Tradizione
non possiamo vivere.

Vi aspettiamo con gioia nei nostri due stand
al Macef di Milano

dal 2 al 5 Settembre 2005:

Stand D01 Padiglione 14 II

Stand C14 Padiglione 10 I

Andrea Berti




1895
David Berti



Una lunga storia,
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.



Macef Gennaio 2006

Un po' di dolcezza.

E chi non ne ha bisogno?

Noi, a questo MACEF, la dolcezza ve la daremo in senso stretto e letterale, oltre che affettivo. E sarà più di un pò, anzi tantissima.

Per farla breve: vi presenteremo, dopo due anni di studi, prototipi e prove, il *Berti-Knam*, finalmente oggi pronto per voi.

Berti-Knam non è semplicemente un nuovo prodotto:

è una Collezione di Coltelli per il Corretto Taglio e Servizio dei Dolci.

Una Collezione composta da ben 16 pezzi. E perché proprio *Berti-Knam*?

Perché tutto nasce dall'incontro e dalla collaborazione tra

Andrea Berti e Enrst Knam, celebre Chef-Pâtissier in Milano.

Insieme, abbiamo deciso che era ora di finirla con lo scempio di splendide Millefoglie, Sacher, Crostate, Mousse massacciate da tagli assurdi compiuti con coltelli improbabili.

Basta! Serviva un taglio specifico e quindi uno strumento di taglio dedicato specificamente a ciascuna di queste opere dell'ingegno umano.

E quindi, non senza fatica ma con tanta passione, l'abbiamo fatto:

Berti-Knam - i Sedici Coltelli e specifici strumenti necessari per l'efficace lavorazione di cioccolato, frutta, pan di spagna, creme e mousse,

per il corretto taglio di torte, crostate e dei dolci di morbida consistenza e

per l'adeguato servizio di tutto quanto sopra menzionato (e della petite pâtisserie).

Martello da cioccolato incluso.

Nel presentarvi tutto questo saremo aiutati e accompagnati dalla presenza di Enrst e dei suoi fantastici dolci presso il nostro stand: per imparare a tagliarli e servirli, per gustarli nel modo più corretto.

Sarà un duro lavoro: e qualcuno dovrà pur farlo.

Venite ad aiutarci.

Andrea Berti



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.



Invito

alla Presentazione-Degustazione (Riservata alla Stampa) Del

Berti-Knam

Completo

Compendio dei sedici coltelli e specifici strumenti necessari
per l'efficace lavorazione di cioccolato, frutta, pan di spagna, creme e mousse,
per il corretto taglio di torte, crostate e dei dolci di morbida consistenza
e per l'adeguato servizio di tutto quanto sopra menzionato.

(e della petite patisserie).

Martello da cioccolato incluso.

in collaborazione con lo
Chef-Pâtissier Ernst Knam

Gentile Giornalista,

Dopo oltre due anni di studi, prototipi e prove, il Berti-Knam è oggi finalmente pronto. Berti-Knam non è semplicemente un nuovo prodotto: è una Collezione di Coltelli per il corretto Taglio e Servizio dei Dolci. Una Collezione composta da ben 16 pezzi. E perché proprio Berti-Knam? Perché tutto nasce dall'incontro e dalla collaborazione tra Andrea Berti delle Coltellerie Berti ed Ernst Knam, celebre Chef-Pâtissier in Milano. Insieme, abbiamo deciso che era ora di finirla con lo scempio di splendide Millefoglie, Sacher, Crostate, Mousse massaccate da tagli assurdi compiuti con coltelli improbabili. Basta! Serviva un taglio specifico e quindi specifici strumenti di taglio dedicati appositamente a ciascuna di queste opere dell'ingegno umano. E quindi, non senza fatica ma con tanta passione, l'abbiamo fatto. Nel presentare, in esclusiva per Voi Giornalisti, tutto questo saremo aiutati e accompagnati dalla presenza di Ernst e dei suoi fantastici dolci

Giovedì 6 Luglio 2006

Orario Continuato dalle 11:30 alle 19:30

presso Kitchen, Via De Amicis 45, 20123 Milano (Tel. 02.58102849)

per imparare a tagliarli e servirli, per gustarli nel modo più corretto, per potere finalmente darne annuncio al Mondo!

Sarà un duro lavoro: ma qualcuno dovrà pur farlo.

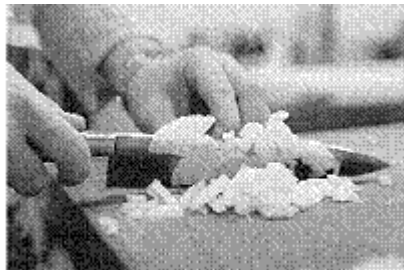
Venite ad aiutarci.

Andrea Berti

Invito al Macef

Macef – Milano dal 8 al 11 Settembre 2006

Pad. 7 Dettagli Stand D.17 - E.20



Niente di più, niente di meno.

E' apparsa recentemente sui giornali la notizia che, analizzando con cura l'equipaggiamento di George Mallory e Sandy Irvine, gli scalatori che molto probabilmente, e contrariamente a quanto si crede, già nel 1924 conquistarono l'Everest, è emerso che gli indumenti di lana, gabardine, cotone e seta di cui i due erano attrezzati erano efficacissimi nel proteggere dal freddo, anzi addirittura migliori dei moderni materiali ipertecnologici.

Noi non avevamo dubbi.

E' proprio l'idea che l'industrializzazione abbia, in molti casi, peggiorato i prodotti rispetto alla loro configurazione pre-industriale che ci ha sorretto nella nostra intenzione di continuare a proporre i coltelli nello stesso modo in cui li facevamo nel 1895.

E in questa operazione, c'è sempre stata un po' una nostra fissazione, o comunque un punto fermo nel nostro lavoro: non eccedere. Ossia: non cercare di aggiungere niente, né fare cose strane, non cercare di impreziosire ciò che ha già un suo preciso valore per come è stato sempre fatto. Eppure, sotto sotto, le nostre proposte appaiono a qualcuno apparentabili al concetto del lusso. Come se fosse un lusso, ad esempio, tagliare la carne con un coltello fatto a mano, a lama liscia con il manico in corno. Noi ci siamo sempre rifiutati di considerare tutto ciò al di fuori di quella che dovrebbe essere, o tornare a essere, la normalità quotidiana. Ma tant'è: se qualcuno vuole a continuare a considerare *normale* l'impiego di lame seghettate per tagliare altre pietanze che non siano il pane, ritenere *economico* spendere meno per un coltello che taglia male e che dopo un po' si deve buttare, giudicare *superato* il fatto di far affilare le lame ogni tanto, ebbene, non possiamo farci niente. Una cosa però ci sentivamo in dovere di farla: cercare di portare i requisiti essenziali del *buon taglio* con *buoni coltelli*, come Cristo comanda, al maggior numero di uomini, e donne, di buona volontà. E l'abbiamo fatto: e così è nata la Collezione dell' "**Indispensabile**". Come dice il nome, si tratta dei 14 coltelli, da preparazione e da servizio, imprescindibili in ogni casa onorata. Manico in plastica nera lavorata a mano, facili da lavare, anche in lavastoviglie. Proprio quello che doveva essere fatto per portare la Tradizione in ogni casa, o perlomeno, in molte. Niente di più, niente di meno.

Vi aspetto al MACEF.

Andrea Bertini



Per te e per i tuoi figli.

Gli oggetti di cui disponiamo meritano, quando sono stati prodotti con giudizio ed impegno, infinito rispetto e cura paziente e non dobbiamo farci prendere dall'ansia di sostituirli con altri oggetti, magari di qualità infima, per il solo gusto di cambiare, di spendere per sentirsi vivi e per distrarsi.

Dunque nel prendere le proprie decisioni, occorre porsi in una prospettiva più ampia rispetto a quella esclusivamente individuale.

E' in questo senso che è vero che non troverete una completa giustificazione dell'acquisto dei nostri coltelli all'interno di una visione che sia quella circoscritta alla sola gratificazione personale.

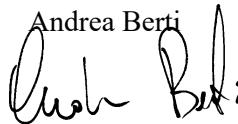
In questo, i nostri coltelli sono letteralmente esuberanti. Fanno di più, danno di più rispetto a quelle che possono essere le esigenze di una sola persona e di una sola vita.

Durano per lunghissimo tempo: più di quello che può essere definito come periodo medio di eccitazione personale, vale a dire quel lasso di tempo nel quale, galvanizzato dal nuovo acquisto, il nostro pensiero riconosce in un certo prodotto il requisito della novità, dell'avvenimento diverso sul piano della monotonia della vita quotidiana.

E anche quando non è così, perché siamo di fronte ad una persona che non si stanca della qualità, i nostri coltelli possono arrivare ad oltrepassare, come tempo della loro vita operativa, la durata stessa della vita di una singola persona.

Ebbene, per tutto questo, l'acquisto dei nostri coltelli deve essere inquadrato all'interno di una prospettiva di lunghissimo periodo, di un esteso programma strategico personale. Entrano, e ci piace pensarlo, negli assi ereditari delle famiglie. I nostri sono, dunque, coltelli nati per chi li acquista e chi li riceve in dono, certamente. Ma sono concepiti e realizzati anche per andare oltre, per raggiungere le generazioni che, a queste persone, succederanno. Più semplicemente: sono nati e realizzati per voi, ma anche per i vostri figli.

Vi aspetto al MACEF.

Andrea Berti




1895
David Berti



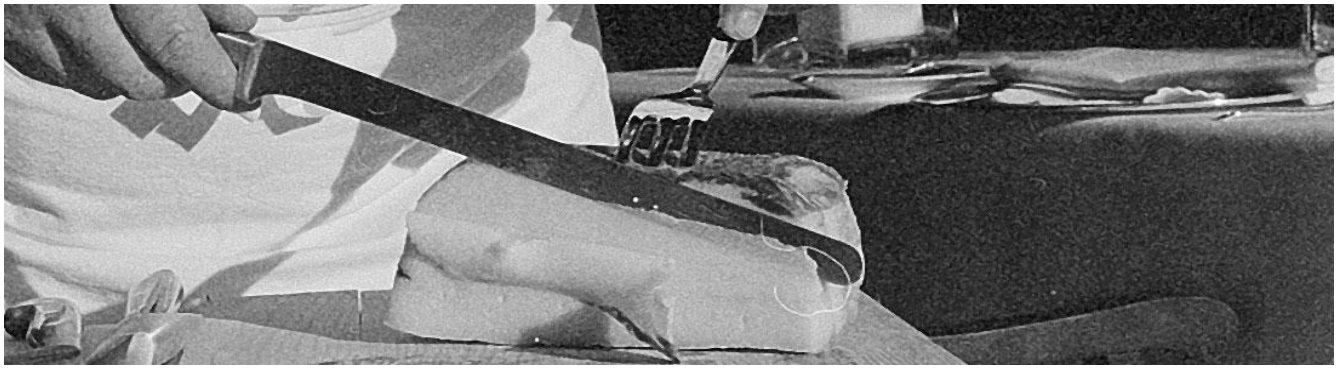
Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.

Macef – Milano dal 19 al 22 Gennaio 2007 - Pad. 7 Dettagli Stand D.17 - E.20



Folie à Plusieurs

Non siamo noi a essere pazzi: lo sono tutti gli altri, e ne abbiamo le prove!

Tra i moltissimi tipi di disturbi mentali che affliggono i nostri simili, c'è n'è uno che ci ha dato la stura a molteplici riflessioni: si tratta del Disturbo Psicotico Indotto, quello per il quale due persone condividono allucinazioni e convinzioni illusorie, solitamente all'interno di uno schema che prevede un soggetto primario ed uno secondario.

Il caso primario, sostanzialmente pazzo di suo, infetta un soggetto altrimenti sano, almeno se quest'ultimo non fosse a contatto con il pazzo vero e proprio.

Orbene, esiste una sottospecie, assai più rara, del Disturbo Psicotico Indotto costituita dalla Folie à Plusieurs, ovvero di Pazzia di Molti, in cui un ampio numero di persone si viene a trovare contemporaneamente a soffrire di tale Disturbo Indotto.

Un caso classico è quello delle Streghe di Salem; altri sostengono che un caso del genere si sia verificato di recente, nel Novembre 2004 negli USA, e che ad esso sia dovuta sostanzialmente la rielezione di George W. Bush.

In ogni caso, ecco la prova che cercavamo! I pazzi non siamo noi, ma tutti gli altri!

Finora eravamo portati a pensare che produrre coltelli artigianalmente, a mano, in Italia, senza divisione del lavoro, con costi produttivi altissimi, auto-conducendoci in uno stadio di inedia penosa, fosse il frutto di un nostro problema mentale: in realtà siamo noi i sani, e la verità è invece che i matti si sono impadroniti delle chiavi dell'ampio manicomio chiamato società civile.

Il fatto è che ormai è chiaro che i pazzi sono quelli che accettano di acquistare scarpe da ginnastica dal costo di produzione di qualche dollaro al prezzo di 150 euro, che passano le vacanze nei villaggi vacanze, che dipingono di rosa i barboncini nani.

Quelli che si sono convinti che il concetto di "Usa&Getta" sia sano e non piuttosto il contrario ("Getta&Usa", ovvero butta tutti i coltellacci che hai, compra e usa i nostri).

Esiste un meccanismo perverso che evidentemente genera una distorsione collettiva nella percezione della realtà, che a sua volta induce a far ritenere che il corrente modo di vivere, privo di qualsiasi sostanza, sia l'unico possibile e, peggio ancora, sia l'unico tout court, ovvero che altri modi di esserci nel mondo non ne sono esistiti prima e altri non ce ne saranno poi.

E' la dittatura culturale di questa Bolla Spazio Temporale: ma finirà, oh se finirà!

Intanto noi proviamo a bucarla con i nostri coltelli: fatti seguendo la cultura che ci ha preceduto, proposti con ardore e tecniche Ericksoniane all'interno dell'Istituto di Igiene Mentale chiamato correntemente "Cultura Consumistica Globale". Per cui, al Macef, vi beccherete: "Rosso Toscano", la nuova Collezione di Coltelli a Codolo Intero per le preparazioni di cucina, con i manici in un inedito colore rosso (!), omaggio alla grande tradizione coloristica toscana, e Madrepatria, Coltello Pieghevole da Tasca, dalle funzione dichiaratamente identitarie.

Svegliatevi dall'incantesimo!

Vi aspettiamo al Macef.

Andrea Berti



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.

Macef – Milano dal 7 al 10 Settembre 2007 - Pad. 3 Dettagli Stand H.17 - K.20



Coltellerie Berti Supportano Ron Paul

Se Oprah Winfrey fa l'endorsing con Obama, perché non possiamo farlo anche noi con Ron Paul?

Come molti sapranno, Oprah Winfrey, la celebre conduttrice televisiva americana, si è schierata ufficialmente a favore di Barack Obama nella corsa alle Presidenziali USA 2008.

In gergo, si dice che ha fatto l'endorsing. Al che ci siamo detti che se lo faceva Oprah, che si occupa di talk show in America, potevamo farlo anche noi che produciamo coltelli artigianali che vengono, in alta percentuale, esportati negli USA.

Tanto più che Kenichi Omahe, esperto giapponese di economia e politica globale, già nel 2002 sosteneva che era ormai giunta l'ora di far partecipare tutti i Terrestri alla scelta del Presidente USA, visto che di fatto sono gli Stati Uniti che ci comandano.

Detto, fatto: noi siamo per Ron Paul.

Prima di tutto il buon Paul intende abolire la FED, la Banca Centrale USA, e far battere moneta direttamente al Governo. Poi, vuol chiudere le basi militari americane sparse per il mondo. Poi, trattandosi di un vero libertario, vuole abolire la tassa sul reddito, manovra che sarebbe finanziata con il drastico taglio delle attuali astronomiche (vedi scudo spaziale) spese militari.

E il bello è che Ron Paul è un Repubblicano!

Speriamo bene: in Iowa alle Primarie Repubblicane ha preso il 10%, il che è un buon inizio per un candidato dalle posizioni un filino radicali. Insomma, si tratta di un politico che in fondo si schiera per il ritorno ai sani valori di una volta: anche per questo l'abbiamo nel cuore.

Infatti, anche noi con i nostri prodotti ci schieriamo da sempre, e anche al prossimo Macef, al fianco della Tradizione.

Ecco qua il nostro nuovo programma: **Punta di Corno**, bellissime punte di corno pregiato lavorato a mano che vi accompagneranno negli usi di tavola e altro che immaginerete, **Appennino**, il Coltello dedicato all'incisione delle Castagne, **Veglia**, il martello per schiacciare le noci e frutti con guscio, **Centodieci**, il nostro cavatappi realizzato con Giulio Iacchetti ed infine **Centotredici**, un capolavoro di ingegneria meccanica da riservare per l'apertura delle vostre bottiglie più importanti.

Se venite a trovarci, ne parleremo insieme.

Vi aspettiamo al Macef. Dal 18 al 21 Gennaio padiglione 7 stand D17-E20

Andrea Berti



*Invito
alla*
PrototipAzione

Se il Design vuol essere, per una volta, democratico,
allora dovete mettervi al lavoro!



Fatti a Mano. Fatti in Italia.



Fannie Mae e Freddie Mac

Ovvero: il Consumo (intelligente) è sempre il miglior Investimento

C'era da aspettarselo: alla fine anche la Bolla Immobiliare è scoppiata. Per ora soltanto, si fa per dire, negli USA, in Spagna, Inghilterra e Irlanda, e staremo a vedere cosa succederà in Italia.

Fannie Mae e Freddie Mac, con i loro nomi-acronimi così graziosi, le due enormi società semipubbliche americane specializzate nel credito immobiliare, sono sull'orlo del fallimento e rappresentano il simbolo di tutta una serie di *sòle*, come direbbero a Roma, che gli investitori di tutto il mondo si sono beccati in questi ultimi anni.

Avete investito nelle società Internet e avete visto volatilizzare i vostri sudati risparmi; avete investito in obbligazioni sudamericane e non li avete mai visti più; avete ripiegato sulla Borsa italiana e adesso state imprestando.

È quindi arrivato il momento di aprire gli occhi una volta per tutte e riconoscere che c'è un solo investimento da fare in tutta tranquillità: i coltelli delle Coltellerie Berti.

Infatti, tanto per cominciare, il loro prezzo non arretra mai; poi, non sono soggetti a investimenti speculativi da parte di *raider* internazionali, *fondi sovrani* e compagnia bella; ma soprattutto, sia che li mettiate tranquilli da una parte in attesa di regalarli a qualche vostro amico vero, da autentici cassettisti, sia che li usiate giorno dopo giorno sulla vostra tavola, il loro valore non può che aumentare nel tempo.

Poi, e questa è una soffiata da *insider trading*, vi diciamo che i manici in corno, in particolare, presto si impennerranno in valore, perché tra non molto il corno non si troverà praticamente più.

Insomma noi ve l'abbiamo detto come investire e quindi non venite a lamentarvi un domani con noi se avrete altri dispiaceri finanziari.

A questo punto, passiamo alle nostre nuove entrate, che gusterete in anteprima assoluta presso il nostro stand al Macef di Settembre 2008: in prima battuta, tenetevi forte, ben tre novità sviluppate con il grande Chef Gualtiero Marchesi, ovvero *I Sei Coltelli da Preparazioni di Cucina di Gualtiero Marchesi (in comodo Cofanetto Portatile)*, *I Sei Coltelli da Bistecca di Gualtiero Marchesi* e infine *Le Posate del Marchesino*.

Poi scoprirete *Il Tinello*, il cofanetto-mobile che propone in modo organico le posate delle Coltellerie Berti, disponibile anche in sorprendenti confezioni singole dotate di magneti, per consentirvi di comporre liberamente e gradualmente il vostro servizio di posate.

Infine, e questo riguarda i negozianti, potrete ammirare *La Credenza delle Coltellerie Berti*, ovvero il nuovo sistema espositivo specificamente concepito per i Rivenditori Berti.

Vi aspetto al MACEF.



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.



1995
Andrea Berti

Andrea Berti
Andrea Berti

Milano - dal 5 al 8 Settembre 2008 - Pad. 7 Dettagli Stand H.17 - K.20

Coltellerie Berti S.r.l – Scarperia - +39.055.84.69.903



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.



Macef 16 – 19 Gennaio 2009

Pad. 7 – Stand B19 – C20

La trasmissione diretta dello Spirito

C'è un libro molto bello, e piuttosto famoso, che tratta dello Zen e del tiro con l'arco.

Lo scrisse alla fine dell'Ottocento, un professore di filosofia tedesco, un certo Herrigen, che trasferitosi in Giappone per insegnare filosofia, si mise in testa di avvicinarsi alla dottrina buddista, ed in particolare alla sua versione, se così si può definire, Zen.

Gli fu consigliato di intraprendere un'arte: ikebana, spada, pittura con il pennello, o, appunto tiro con l'arco. Questo perché, gli fu detto, lo Zen è una esperienza, ed è quindi difficile da spiegare a parole, molto meglio viverla attraverso l'apprendimento di un'arte giapponese, che prevede un atteggiamento che appunto si basa sui dettami dello Zen.

Herrigel scelse il tiro con l'arco, dato che aveva già una certa pratica di tiro, anche se con la carabina.

L'insegnamento gli fu quindi impartito da un maestro, e durò diversi anni. Non fu per niente facile e moltissimi furono i momenti di grande difficoltà. Ed è appunto in questi momenti di difficoltà che succedeva qualcosa di veramente strano.

“Quando io fallivo più colpi successivi, egli tirava alcuni colpi col mio arco. Il miglioramento era sorprendente: si sarebbe detto che l'arco si lasciasse Tendere diversamente da prima, con più docilità, più intelligenza. Non accadeva soltanto a me. Persino i suoi allievi più vecchi ed esperti uomini dalle professioni più diverse, non lo ponevano in discussione e si meravigliavano che io ne chiedessi come uno che vuol andare sul sicuro.”

E come veniva definito questo strano fenomeno, così difficile da accettare da una mente occidentale?

“Egli lo chiamava Trasmissione diretta dello Spirito.”

E continua Herrigel:

“Allo stesso modo nessuno potrà rimuovere i maestri di spada dalla loro convinzione che ogni spada forgiata con infinita cura e faticoso lavoro non assuma lo spirito dell'artefice, che perciò si pone anche all'opera in abito rituale.”

Trasmissione diretta dello spirito nei nostri manufatti: è quanto cerchiamo di fare alla Coltellerie Berti, ogni giorno, tramandando la Tradizione che per Coltellerie Berti significa continuare, pur affrontando immense difficoltà, a produrre tutte le centinaia di modelli che formano il deposito della Tradizione della Famiglia Berti, e continuare a farlo utilizzando i materiali ed i metodi artigianali concepiti ed usati nel Diciannovesimo Secolo.

Il nostro Metodo prevede che siano le stesse mani di colui che inizia un coltello a portarlo a compimento: cioè che il lavoro sia interamente manuale e che non sia suddiviso tra più persone secondo le fasi di lavorazione.

Le iniziali che trovate su ogni nostro coltello testimoniano appunto la presenza dello spirito dell'artefice.

Ciò rappresenta l'essenza del vero Metodo Artigianale Berti, che consente di far percepire, dentro ad ogni coltello, il pensiero, la mano e la presenza di una persona, e in ultima istanza, di riportare l'esperienza del lavoro e della sua fruizione dentro ad una dimensione veramente umana e non all'interno di una stretta visione freddamente tecnologica, esclusivamente economicistica e, in definitiva, disumanizzante.

Per fortuna vi sono ancora oggi, soprattutto in Italia, molte cose nelle quali riconoscere “La trasmissione diretta dello Spirito dell'Artefice”, sicuro rifugio, almeno psicologico, per affrontare bolle immobiliari e crisi economiche.

Vi aspetto al Macef per cercare insieme “Lo spirito dell'Artefice” nei nuovi prodotti Berti.

Andrea Berti



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.



Il settimo sigillo film del 1957 diretto da Ingmar Bergman

Il nobile cavaliere Antonius Block torna dalle crociate in Terra Santa e sulla spiaggia, al suo arrivo, trova ad attenderlo la Morte.

Il cavaliere decide di sfidarla a scacchi. Durante la partita, il cavaliere Antonius ed il suo scudiero Jons, attraversando la Danimarca, incontrano molte persone che prese dalla paura della morte, si sottopongono a violente pratiche per l'espiazione dei peccati oppure inseguono gli ultimi piaceri prima della fine.

Il cavaliere s'imbatta anche in dei saltimbanchi, che sembrano non accorgersi della tragedia che li circonda, uniti solo dall'amore reciproco e da un sincero rispetto.

Questo incontro aiuterà Antonius a ritrovare la fede e l'unione con Dio.

La partita si svolge nel corso di vari incontri tra Block e la Morte che vincerà con l'inganno.

È lo stesso Antonius che, accettando di morire per la coppia di saltimbanchi innamorati, lascia la possibilità alla morte di modificare la disposizione dei pezzi sulla scacchiera; infatti, con un movimento del braccio, il cavaliere colpisce intenzionalmente la scacchiera facendo cadere alcuni pezzi, che la morte sposterà in maniera tale da poter vincere.

La fede (l'Amore) vince anche la morte, che è anche il messaggio originario dell'Apocalisse.

Innamorarsi una volta ancora

Si dice che il grande Federico Fellini, in procinto di esalare il suo ultimo respiro abbia bisbigliato queste lievi parole: "Innamorarsi una volta ancora....".

Che sia verità o leggenda desiderare un nuovo amore è il miglior modo per esorcizzare le difficoltà, anche estreme, che ci propone la vita.

I nostri giorni sono attraversati, più che dal desiderio di "Innamorarsi una volta ancora", dall'ambizione di mantenere il ritmo di crescita economica infinita alla quale ci ha abituati

l'ultimo dopoguerra e, di fronte ad una indiscutibile battuta di arresto di questo moto immaginato inarrestabile, c'è già chi è propenso a credere di essere vicini all'Apocalisse Biblica, all'apertura del 7° ed ultimo sigillo che darebbe inizio a grandi tribolazioni per arrivare all'instaurazione di un nuovo governo mondiale unitario di origine Divina.

In effetti prove di governo mondiale unitario si stanno già vedendo,

almeno in campo economico, ma sembrano di origine assai poco Divina.

E se ciò che ci manca fosse solo la capacità di "Innamorarsi una volta ancora":

magari della propria compagna di vita o dell'intera umanità,

di un oggetto, di una sensazione o del proprio lavoro?

Cosa se non l'Amore che nutrite per il Vostro lavoro Vi porterà al MACEF anche in questa occasione superando pessimismo e scoramento nella certezza che in molti saremo presenti con nuove proposte per condividere l'Amore verso il nostro lavoro?

Che si aprano i Sigilli e si versino immani catastrofi sull'umanità,
ma facciamoci trovare vivi!

A presto presso il solito Stand al Pad. 7 G21 – H20.

Milano 4-7 Settembre 2009.

Andrea Berti



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.



(Norman Rockwell)

***“..... avrò cura di ricordarvi continuamente queste cose,
benché le conosciate e siate saldi nella verità che è presso di voi.”***

(2° Lettera di Pietro 1:12-15)

Un semplice gesto ripetuto per secoli da generazioni di Uomini, perfezionato dal tempo, funzionale ad un preciso scopo, deve essere ritenuto Sacro.

Ripetere i gesti Sacri di chi ci ha preceduto, fa comprendere che c'è una storia prima di noi ed un futuro dopo.

Ad ogni Natale ricordo con dolcezza l'insalata russa e lo sformato di fegatini di pollo che la nonna Valentina preparava per tutta la Famiglia.

L'aspetto rituale del pranzo non risiedeva nell'essere tutti e dieci insieme, d'altra parte capitava anche in altre occasioni, ma nella struttura del pranzo, che per quanto ricordi, si è svolto sempre nello stesso modo dagli antipasti ai tortellini, dal bollito agli arrosti, dallo sformato all'insalata russa fino all'immane dolce di marzapane giunto per l'occasione dalla Sicilia.

Sono pronto a giurare che anche il tempo di permanenza a tavola ed il transito delle singole portate erano scanditi da tempi che si ripetevano uguali ogni anno.

A fissare quei pranzi nella mia memoria, non è stata né l'abbondanza né la qualità dei cibi ma la loro ritualità: con i nonni all'estremità della lunga tavola noi ragazzi avevamo il senso di essere anelli di una catena di generazioni.

Quegli anni sono lontani ma ho mantenuto il fascino per i “Riti” ed è proprio per questo che il prossimo 15 Gennaio sarò, con la solita immacolata esposizione, ricca di novità, a Milano, al MACEF, a celebrare uno dei “Riti” che da oltre 25 anni perpetuano la

Tradizione Coltellinaia di Famiglia.

Che crolli Wall Street o la BCE alzi l'Euribor, che incombano cataclismi ambientali da surriscaldamento o vi siano potenti virus influenzali in circolazione sarò al MACEF a testimoniare che c'è stata una storia prima di noi e ci sarà un futuro dopo.

Vi aspetto. Se verrete sarà Festa!

Andrea Berti

Milano 15-18 Gennaio 2010. Pad. 3 B19 – C 20.



1895
David Berti

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti



(Paolo Uccello – S. Giorgio ed il Drago – c. 1460)

“Ho combattuto il Buon Combattimento, ho finito la corsa, ho conservato la Fede.”

(S. Paolo II Lettera a Timoteo 4:7)

*“... il combattimento nostro non è contro sangue e carne,
... ma ... contro i dominatori di questo mondo di tenebre ...”*

(S. Paolo Lettera agli Efesini 6:11-13)

Mai come in questi tempi, duri, difficili, di scarse soddisfazioni materiali e caratterizzati dall'abbandono del sogno collettivo di avere davanti un avvenire migliore, è appropriato il richiamo di S. Paolo al Buon Combattimento. Il futuro ci appare tenebroso, la conquista di successi più faticosa, ma in realtà è dentro di noi che dovremmo cercare ancora una volta la forza e la voglia per realizzare i nostri desideri attraverso il “Buon Combattimento” contro tutte quelle forze che da sempre si oppongono alla realizzazione dei nostri sogni.

“L'uomo non può mai smettere di sognare.

*Il sogno è il nutrimento dell'anima, come il cibo è quello del corpo.
Molte volte, nel corso dell'esistenza, vediamo che i nostri sogni svaniscono
e che i nostri desideri vengono frustrati, tuttavia è necessario continuare
a sognare, altrimenti la nostra anima muore e Agape non può penetrarvi.”*

“Il Buon Combattimento è quello che viene intrapreso perché il nostro cuore lo chiede.

*Nelle epoche eroiche, al tempo dei cavalieri erranti, era qualcosa di facile:
c'erano molte terre da conquistare e molte cose da fare.*

*Oggi, però, il mondo è profondamente cambiato, e il Buon Combattimento
ha abbandonato i campi di battaglia per trasferirsi all'interno di noi stessi.”*

“Il Buon Combattimento è quello che viene intrapreso in nome dei nostri sogni.

*Quando essi esplodono in noi con tutto il loro vigore — vale a dire, in gioventù — abbiamo molto coraggio,
ma non sappiamo ancora batterci.*

*Dopo tanti sforzi, finalmente impariamo a lottare, e a quel punto
non abbiamo più lo stesso coraggio per combattere.*

*A causa di ciò, ci rivoltiamo e combattiamo contro noi stessi,
diventando il nostro peggior nemico.*

*Diciamo che i nostri sogni erano infantili, difficili da realizzare, o frutto di
una nostra ignoranza riguardo alle realtà della vita.*

Uccidiamo i nostri sogni perché abbiamo paura di combattere il Buon Combattimento.”

“Quando rinunciamo ai nostri sogni e troviamo la pace, abbiamo un breve periodo di tranquillità.

Ma i sogni morti iniziano a imputridire dentro di noi, infestando tutto l'ambiente in cui viviamo.

*Cominciamo col divenire crudeli con coloro che ci circondano,
e finiamo per dirigere questa crudeltà contro noi stessi.*

Compagno le malattie e le psicosi.

*Ciò che volevamo evitare nel combattimento, la delusione e la sconfitta
diviene così l'unico legato della nostra vigliaccheria.*

*E un bel giorno i sogni morti e imputriditi rendono l'aria difficile da respirare,
e noi iniziamo a desiderare la morte, una morte che possa liberarci dalle nostre certezze,
dalle nostre occupazioni e da quella terribile pace dei pomeriggi domenicali.”*

(Paulo Coelho “Il Cammino di Santiago”)

Ed è con questo spirito “combattente” che mi troverete al MACEF Settembre 2010. Avevo pensato di non partecipare. Ma il desiderio di continuare il mio personale “Buon Combattimento” è stato più forte dei “Draghi e Demoni” che spingono verso la rinuncia.

Se anche Voi deciderete di continuare il Buon Combattimento sarà un piacere incontrarvi e presentarvi “Compendio” la nuova linea di Coltelli Berti nati dalla volontà di continuare a combattere per innovare la Coltelleria Tradizionale Italiana, anche in tempi duri, anche contro le avversità che paiono sbarrarci ogni strada!

Andrea Berti

Milano 9-12 Settembre 2010. Pad. 3 F09.



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.



La Fontana Malata

Clof, clop, cloch, cloffete, cloppete, clocchette, chchch..... E' giu', nel cortile, la povera fontana malata; che spasimo! sentirla tossire. Tossisce,	tossisce, un poco si tace.... di nuovo. tossisce. Mia povera fontana, il male che hai il cuore mi preme. Si tace, non getta piu' nulla. Si tace, non s'ode	rumore di sorta che forse... che forse sia morta? Orrore Ah! no. Rieccola, ancora tossisce, Clof, clop, cloch, cloffete, cloppete, chchch.... La tisi	l' uccide. Dio santo, quel suo eterno tossire mi fa morire, un poco va bene, ma tanto.... Che lagno! Ma Habel! Vittoria! Andate, correte, chiudete	la fonte, mi uccide quel suo eterno tossire! Andate, mettete qualcosa per farla finire, magari... magari morire. Madonna! Gesù! Non più!	Non più. Mia povera fontana, col male che hai, finisci vedrai, che uccidi me pure. Clof, clop, cloch, cloffete, cloppete, clocchete, chchch...
--	---	--	---	---	--

Aldo Palazzeschi- *Poesie* – Mondadori Milano 1971

Quando ho letto per la prima volta questa poesia erano gli anni del liceo e l'ho trovata un gioco esilarante e ingegnoso di suoni e ritmi, in linea con il gusto dissacrante dei futuristi.

Oggi mi è tornata alla mente perché mi sembra lo specchio dei nostri tempi.

Penso alla "malattia" delle ricche economie occidentali che da tempo hanno iniziato a "lamentarsi" e "tossire" e nell'affanno dispensano irregolari momenti di ottimismo e di tristezza tanto che sembra inutile ogni sforzo per migliorare la nostra condizione.

Tutto è finito, siamo condannati a veder ridurre il nostro tenore di vita!

No, no, la ripresa c'è!

Macché! siamo ancora in piena crisi economica!

Invochiamo gli economisti: che ci vengano in soccorso!

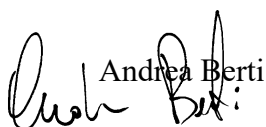
Neanche loro possono niente nei confronti di economie così gravemente "malate": la tosse continua!

In attesa che squadre di "idraulici" si decidano a mettere a posto le economie globalizzate vi invito a mantenere riti e consuetudini visitando:

MACEF – 27 Gennaio, 30 Gennaio 2011 – Milano

Stand – M01 – Padiglione 3

Che ci annuncino il "default" di 5 stati europei ed una nuova stretta creditizia, che incomba lo scioglimento dei ghiacci artici ed antartici o vi siano potenti virus influenzali in circolazione io ci sarò e con alcune novità. Se verrete anche voi sarà un vero piacere incontrarvi. Non riusciremo a risolvere i problemi economici mondiali, e forse neanche a migliorare di molto la nostra situazione personale, ma se stiamo tutti a casa nostra di sicuro è peggio. Che le avversità ci trovino bellicosi!


Andrea Berti



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.



Una scena da: Good Morning Babilonia
1987 – Paolo e Vittorio Taviani

Queste mani hanno restaurato le cattedrali di Pisa, Lucca, Firenze.

Di chi sei figlio tu ?

Noi siamo i figli, dei figli, dei figli di Michelangelo e Leonardo.

Di chi sei figlio tu ?

Due fratelli artigiani. Nella Toscana del 1913. Nati e cresciuti in una famiglia artigiana. Che restaura cattedrali. Un lavoro a contatto con l'arte che può diventare anche arte. Il padre, però, è costretto a ritirarsi perché i tempi sono difficili e i due fratelli, dopo avere avuto da lui la raccomandazione di restare sempre uniti e pari, la disparità li metterebbe l'uno contro l'altro, vanno in America a cercare fortuna.

Faticano a trovarla poi, quasi per caso, si imbattono nel cinema: quello di Hollywood ai tempi del muto, quello in cui Griffith, entusiasta da Cabiria di Pastrone e dai successi italiani all'esposizione di San Francisco, cerca artigiani italiani per le costruzioni del suo nuovo film Intolerance.

Coinvolti di nuovo in un'impresa collettiva che, come le cattedrali restaurate da loro ed edificate dai loro antenati, sta assumendo tutti gli aspetti dell'arte.

Ci sono in mezzo, vi partecipano con lo stesso calore e con gli stessi impegni creativi; sempre uniti, come il padre rimasto in Italia aveva loro raccomandato, e uniti non solo dall'affetto reciproco, ma perché quella "cattedrale" che è il cinema si costruisce solo tenendosi stretti tutti insieme e cooperando affiatati alla sua crescita.

Nel cinema i due fratelli riescono a rimanere sempre alla pari, la vita invece, all'improvviso, crea fra loro una disparità. Tutti e due sposati e felici, tutti e due stanno adesso per diventare padri.

Uno con gioia, l'altro funestato, dopo il parto, dalla morte della moglie. Naturalmente il secondo non si mette contro il più fortunato, come il padre temeva, ma gli si allontana, ferito dalla sorte.

Torna in Italia, c'è la guerra e nel corso di un combattimento, davanti a una cattedrale, ritrova il fratello, anche lui adesso ritornato e sotto le armi ma con l'uniforme americana.

Vengono tutti e due colpiti a morte. La parità si ricompone e possono riunirsi. In più, uno dei due ha con sé la macchina da presa che serviva a filmare la guerra, così si filmano a turno: per trasmettere le loro immagini ai figli. Vincendo la morte grazie al cinema.

Non so a Voi. A me i film dei fratelli Taviani fanno uno strano effetto.

Li trovo devastanti come sa essere una poesia: dopo averne visto uno ci vogliono ore per riprendersi.

Ci dicono della vita, e di tutto quello che le sta attorno, e le dà un senso. Conquistano ed affascinano, fino alle lacrime, con una poetica intensità di effetti e di immagini in cui tutto, anche il dato più concreto e più semplice, è sublimato ed esaltato.

In Good Mornig Babilonia i temi toccati sono molti: famiglia, artigianato, orgoglio e speranza, presentati in un susseguirsi di trappole emotive che lasceranno esausti alla fine della visione.

Pensando a come invitarvi al Macef Settembre 2011 mi è tornato alla mente Good Mornig Babilonia, perché alle Coltellerie Berti da sempre produciamo coltelli dando per scontata la "funzione di taglio" ed enfatizzando i valori immateriali.

Siamo sempre più convinti che oggi, vivendo in un ambiente fortemente artificiale siamo spinti, ancora più di un tempo, alla ricerca di manufatti in cui identificarsi, a cui affezionarsi e da conservare per tutta la vita.

Per riversare "amore" verso un oggetto abbiamo però la necessità di riconoscerne un lato spirituale (immateriale), tanto che

meriti affetto non per quello che fa, ma per quello che è

Anche se si tratta di un moderno prodotto elettronico potremo "amarlo" solo se realizzato:

"Dai figli, dei figli, dei figli di Michelangelo e Leonardo"

indicando con questo uomini che mettono nel lavoro se stessi, infinita cura ed amore magari da più generazioni.

Alle Coltellerie Berti siamo figli dei figli dei figli di braccianti agricoli che, lasciati i lavori dei campi, da 115 anni si dedicano alla produzione di coltelli con grande passione.

Se credete che meritiamo un po' della vostra attenzione vi aspettiamo al Macef come al solito.

MACEF – 8 Settembre, 11 Settembre 2011 – Milano

Stand – H09 – Padiglione 1

Che rimanga la canicola estiva, aumentino le tasse, arrestino un barista che non ha emesso scontrino fiscale per un caffè auto consumato o infine che l'indice FTSE Italia All-Share scenda sotto i 10.000 punti io ci sarò.

Se verrete anche voi sarà un vero piacere incontrarvi.

Non riusciremo a risolvere i problemi del mondo, e forse neanche a migliorare di molto la nostra situazione personale, ma se stiamo tutti a casa nostra di sicuro è peggio. Che le avversità ci trovino bellicosi!

Andrea Berti



1895
David Berti

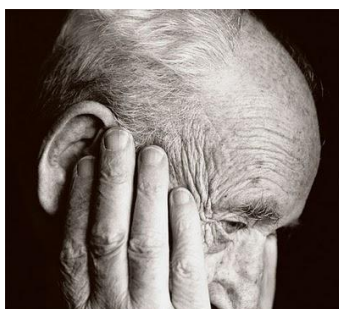
Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti



Ed ora Dimenticanza Attiva! Tutti al Macef!

Chiudere di tanto in tanto porte e finestre della coscienza; restare indisturbati dal rumore e dalla lotta con cui il mondo sottostante degli organi posti al nostro servizio svolge la sua collaborazione od opposizione; un po' di silenzio, un po' di tabula rasa della coscienza, affinché vi sia ancora posto per il nuovo soprattutto per le funzioni e i funzionari più nobili, per governare, per prevedere, per predeterminare (il nostro organismo è infatti organizzato oligarchicamente) – è questo il vantaggio – come si è detto – della dimenticanza attiva, una guardiana, per così dire, una sorvegliante dell'ordine spirituale: per cui occorrerà subito considerare in che senso nessuna felicità, nessuna serenità, nessuna speranza, nessuna fierezza, nessun *presente* potrebbe esistere senza capacità di dimenticare.

(Friedrich Nietzsche - Genealogia della morale – Seconda dissertazione I)

La dimenticanza, secondo Nietzsche, non è negativa, poiché favorisce il nuovo: è elemento propositivo che fa spazio in noi per il progresso.

Rimanendo nella memoria non facciamo altro che reiterare ciò che è banale, non abbiamo alcuna capacità creativa. La dimenticanza attiva è l'opposto della memoria ed ha il compito di cogliere nel presente gli elementi di novità e di progresso insomma le opportunità.

Non me ne voglia Nietzsche, per questa semplificazione che ben si adatta ai nostri tempi: non si tratta di dimenticare il Risorgimento Italiano, l'Olocausto, le deportazioni di Stalin o gli affetti, è semplicemente un invito a cercare "opportunità di progresso" nel presente invece di rincorrere l'acquisito.

Non facciamoci molestare dal "rumore...degli organi posti al nostro servizio" diamoci tempo e tranquillità necessari per fare ancora spazio a qualcosa di nuovo.

Nuove idee. Nuovi progetti. Nuove sfide. I soli modi per progredire.

Un'era è finita e siamo sconvolti perché è la prima volta per la nostra generazione, ma l'umanità ha assistito a stravolgimenti ben peggiori anche in un passato che sentiamo lontano ma non remoto.

Sicuramente niente sarà più come prima Credo che sarà diverso e migliore.

Se, come me, credete che valga la pena di continuare a lottare e che i Coltelli Berti meritino di far parte della vostra lotta vi aspettiamo al Macef come al solito:

MACEF – 26 Gennaio, 29 Gennaio 2012 – Milano - Stand – M29 – Padiglione 3

Se verrete anche voi sarà un vero piacere incontrarvi e presentarvi:

2012

Sobrietà in cucina.

L'Indispensabile per la preparazione ed il servizio dei cibi.

Flexus

Composizione da cucina con geometria variabile.

Andrea Berti



1895
David Berti

Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.



1995
Andrea Berti



Eterni sognatori

Mutatis Mutandis

Eccoci qua!

Dopo molti anni di perseveranti presenze abbiamo disertato Macef!

Ma non siamo rimasti inattivi!

Sono nati "Fratelli d'Italia".

Abbiamo realizzato due nuove Collezioni di coltelli da cucina: Compendio e Duemiladodici.

Abbiamo introdotto "Cornotech" un nuovo materiale per i manici.

Dunque nonostante i muscoli lunghi, le vacche magre, e con queste i profeti di sventura, non abbiamo avuto paura.

Siamo sopravvissuti alla sconfitta di Adua e alla perdita delle Colonie, alla Prima e alla Seconda Guerra Mondiale, all'epidemia di Febbre Spagnola, alla Grande Crisi del '29, all'industrializzazione e alla fuga dalle campagne, allo shock petrolifero del '73, a infiniti governi balneari, ad alcune discrete scosse di terremoto ed anche alla slealtà di qualche essere umano che è forse la cosa che più ci è dispiaciuta.

Insomma, dal 1895 ad oggi le Coltellerie Berti ne hanno viste tante e fino ad oggi hanno resistito piuttosto bene.

Forse perché, in mezzo a tutti questi cambiamenti e rovesciamenti, la tenacia ed il desiderio di non soccombere ci consentono di aggrapparci alle cose che restano, che durano, e che quindi infondono sicurezza e certezza di superare i momenti difficili.

Chiamiamole Tradizione. Chiamiamole Storia. Chiamiamole Identità e Memoria.

Forse è per questo che in un momento come quello presente alle Coltellerie Berti continuiamo a credere nel nostro lavoro con ancora maggiore energia rinnovandoci nel solco della Tradizione.

Anche con il listino 2013 continua lo sforzo che facciamo dal 2007 per mantenere fermi i nostri prezzi (dal 2007 ad oggi l'aumento totale è stato del 5 %) e le novità che troverete sono:

- 12 referenze con prezzo diminuito
- 100 nuove referenze
- 230 referenze a prezzo invariato
- 157 referenze con aumento di prezzo variabile
- Sospensione della produzione di molti prodotti con manico in corno di bue (salvo alcuni dei quali abbiamo stock di magazzino). Il perché di tale scelta è spiegato nel bivolet che accompagna il listino.
- Razionalizzazione dell'offerta: le referenze prodotte hanno oramai superato quota 1.000 ed abbiamo deciso di contenere in 500 quelle "normalmente" disponibili a magazzino continuando a garantire, su ordinazione e per tutto il 2013, l'assortimento delle altre.
- Sostituzione delle referenze in corno di bue con le stesse in "cornotech"
- Completamento della collezione "Duemiladodici" con l'inserimento del "cornotech" e degli "Insieme"
- Realizzazione del sito www.berti2b.it dove potrete fare i vostri acquisti dopo una semplice registrazione avendo tutto il catalogo a disposizione, facilità di scelta, riduzione degli errori.
- Realizzazione del sito www.colbe.it dove nell'area libera avrete sempre a disposizione un listino aggiornato e documentazione sulle Coltellerie Berti.

Che lo spread raggiunga i 1000 punti base, che la Merkel diventi Imperatore d'Europa, che le piogge di fine inverno ci portino un'influenza perniciosa ed un altrettanto pernicioso nuovo governo ed infine, con o senza la permanenza nell'euro, ogni mattina alle 8:00 saremo al lavoro con la consueta dedizione.

Se ne avrete tempo e voglia sarà per noi un piacere ricevervi a Scarperia e mostrarvi con passione il nostro lavoro. Io farò l'impossibile per visitarvi tutti!

Andrea Berti



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.



Soldati

Si sta come
d'autunno
sugli alberi
le foglie.

Allegria di naufragi

E subito riprende
il viaggio
come
dopo il naufragio
un superstite
lupo di mare.

Due poesie eccezionali, di Ungaretti, che nel loro significato fanno riferimento alla guerra.

La prima esprime la condizione del soldato che vive una vita incerta e precaria come foglie autunnali.

La seconda ancora la guerra come esperienza di

universale naufragio nel quale si riafferma la forza della vita, l'uomo riprende il suo viaggio, superstite, sente rinascere in sé la volontà di ricominciare da capo con un rinnovato impulso a vivere. Sebbene travolto da forze più grandi di lui l'Uomo trova lo slancio per riprendere il suo viaggio, reso vitale ed allegro dal confronto con la catastrofe.

Forse è esagerato paragonare questi ultimi anni ad una guerra, ma queste due poesie rendono molto bene il mio stato d'animo in questi ultimi anni.

Oggi mi sento proprio come un superstite scampato al naufragio ed ho la voglia e la forza di riprendere il viaggio sospeso per qualche tempo.

Proprio per questo sarò:

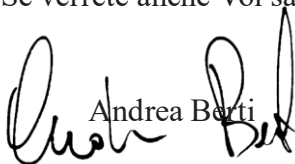
- alla nuova fiera HOMI a Milano dal 19-22 Gennaio 2014 - Pad. 2 Stand G30

- per la prima volta a Maison & Objet a Parigi dal 24-28 Gennaio 2014 - Pad. 3 Stand E54 -F53

E ci sarò con molte novità, perchè in questo periodo difficile comunque non siamo stati con le mani in mano ci siamo riorganizzati, abbiamo pensato nuovi prodotti che ci farà piacere mostrarvi.

Non riusciremo a risolvere i problemi del mondo, e forse neanche a migliorare di molto la nostra situazione personale, ma se stiamo tutti a casa nostra di sicuro è peggio. Che le avversità ci trovino bellicosi!

Noi ci saremo. Se verrete anche Voi sarà un vero piacere!


Andrea Berti



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.



Siamo diventati tutti saggi?

Secondo Seneca si direbbe di sì:

*“.... invulnerabile est non quod non feritur, sed
quod non laeditur”*

*“.... è invulnerabile non quel che non viene
colpito, ma quel che non viene leso”*

Seneca – I dialoghi - De constantia sapientis - Caput III – 3

Nel dialogo ‘La fermezza del saggio’ Seneca sostiene che le caratteristiche del “sapiente” sono la costanza e l’imperturbabilità: anche se colpito, un uomo saggio, non si lascia danneggiare.

In effetti in questi nostri tempi è richiesta una buona dose di “saggezza” per continuare a lottare contro le avversità:

Economia, politica, cronaca e perfino la meteorologia ci mettono a dura prova!

Imperturbabili, come veri saggi, cerchiamo di resistere senza farci danneggiare, o almeno riducendo al minimo i danni, se questa è saggezza non saprei dirlo, sicuramente è costanza.

Come di consueto:

**Dal 13 al 16 Settembre 2014
ci troverete ad HOMI
Pad. 2 Stand A21-B22**

avremo alcune novità che ci farà piacere mostrarvi sempre che anche Voi siate così saggi da arrivare fino a Rho sfidando lo spread, le tasse, le riforme ed anche il Lambro.

Cordialmente

Andrea Berti



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.



Vicino

E difficile da afferrare è il Dio.

Ma dov'è pericolo, cresce

Anche il salvifico.

Nell'oscuro abitano le aquile

Ed impavidi se ne vanno

Oltre l'abisso i figli delle Alpi

Su fragili ponti.

E poiché d'intorno s'affollano

Le vette del tempo, e i più cari

Abitano vicino, languendo sulle

Più isolate montagne,

Dà dunque a noi acqua senza colpa,

Dacci ali, per andare al di là e per tornare

Con il più fedele senso.

.....

Prima strofa del primo blocco della poesia in forma di inno Patmos (1802) - Friedrich Hölderlin (1770-1843)

“Ma dov'è pericolo, cresce anche il salvifico.”

In questa frase vi sono due verbi che indicano differenti modi di essere: il pericolo c'è, semplicemente, mentre la salvezza cresce. Il pericolo si aggira come un leone in cerca di chi sbranare, è presente e s'insinua dappertutto, ciò che salva invece va fatto crescere con pazienza, con il proprio lavoro sapiente, oppure con la tenacia e lo spirito di avventura di chi si addentra ad esplorare un bosco oscuro. Guardare in faccia il nemico e affrontarlo è l'inizio di ogni grande ascesi! Il realismo eroico è lo spirito della lotta che si combatte nel nascosto, nel solitario, nell'arido e inesorabile deserto, sede del pericolo estremo, ossia il pericolo di annientamento.

Mi sembrano concetti molto adatti ai tempi che viviamo, ci ricordano che anche se la situazione è molto critica possono presentarsi opportunità inattese.

Tuttavia perché qualcosa accada non si può avere un atteggiamento di attesa, tanto tutto è inutile, occorre invece mettersi in gioco, cogliere il salvifico.

Ed è per questo che anche il occasione di HOMI, dal 17 al 20 Gennaio 2015, ci troverete come di consueto allo:

Stand:A21-B21 del Pad. 2

Con molte novità e la voglia di festeggiare i 120 anni che sono trascorsi da quando David Berti iniziò a produrre coltelli nel 1895.

Convinti sempre di più che per poter vincere delle battaglie è indispensabile combatterle, ci facciamo forza del fatto che Coltellerie Berti in oltre un secolo ne hanno già combattute e vinte molte.

Se la pensate così anche voi vi aspettiamo e sarà un piacere incontrarvi e presentarvi i nostri prodotti.

Cordialmente

Andrea Berti



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.



Per aspera ad astra

Quando ho letto questo motto, inciso nel marmo di un cippo collocato nella Piazza d'armi della scuola del Genio dell'esercito Italiano, non potevo immaginare quante volte nel corso della vita mi sarebbe tornato alla mente.

Il motto riecheggia frasi della tradizione letteraria: cfr. Virgilio, Aen., IX, 641: Sic itur ad astra, così si giunge all'immortalità; Seneca, Herc. furens., 441: Non est ad astra mollis e terra via, la via per giungere dalla terra agli astri non è facile.

Con tale espressione i latini indicavano che la tensione verso le sommità accompagna un animo grande attraverso le fatiche e la sua origine deriva probabilmente dalla mitologia greca, in cui gli eroi, Ercole in primis, alla loro morte venivano portati sull'Olimpo; ma essere eroi implicava appunto avere compiuto una serie di imprese faticose.

Se le difficoltà sono la strada per raggiungere traguardi ambiziosi allora prepariamoci perché oggi siamo tutti destinati ad un grande futuro: di "asperità" ne abbiamo avute in gran quantità.

Fiduciosi di un grande prossimo avvenire anche in questo Settembre vi aspettiamo ad Homi:

**Pad. 2 – stand A21-B22
12 – 15 Settembre 2015**

Con molte e travolgenti novità!

Per noi sarà un piacere incontrarvi e mostrarvele.

Cordialmente
Andrea Berti



1895
David Berti



Una lunga storia
di ferro, di fuoco,
di mani sapienti.



1995
Andrea Berti

Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.

Hannibal ante portas



“Annibale è alle nostre porte” (Cicerone, De finibus bonorum et malorum, IV, 9. e Livio, XXIII, 16).

Il disperato grido di Cicerone, dopo la Battaglia di Canne, quando ci si aspettavano di vedere il grande nemico alle porte della Città Eterna, è rimasto famoso ed utilizzato ancora oggi per indicare un pericolo imminente ed esortare chi ha responsabilità a non rimanere inerte. Di fatto Annibale non si presentò, se non per un episodio marginale, davanti alle porte di Roma e la seconda guerra punica sia pure dopo varie peripezie, fu vinta dai Romani.

Oggi ogni notizia ci viene presentata, dai moderni mezzi di comunicazione, sempre con l'enfasi usata da Cicerone in quella occasione: che si tratti di un repentino abbassamento della temperatura invernale o di una calura estiva, di un battibecco tra l'Italia e la commissione Europea o infine di calo dell'indice di borsa viviamo costantemente sotto la minaccia di avere “Annibale alle porte”.

Probabilmente siamo così tempestati di notizie attraverso giornali, televisione, radio, computer e cellulari, che se non ce le “urlassero” finiremmo con non far più caso neppure alle grandi sciagure che di tanto in tanto ci perseguitano veramente.

Giunti a Gennaio, come sempre, e nonostante “Annibale” ci minacci noi saremo presenti ad **Homi**, con qualche novità. Se anche voi non vi preoccuperete troppo del grande condottiero cartaginese e deciderete di venire ancora una volta allo storico appuntamento sarà per noi un piacere incontrarvi.

Pad. 2 – stand A21-B21
29 Gennaio – 1 Febbraio 2016

Cordialmente
Andrea Berti

TRADIZIONI ASSOCIATE

BRINGING TOGETHER VENERABLE HISTORIES



La Cura Appassionata

Invito al MACEF Settembre 2017 **Stand Pad. 22 F01-G08**

“Nel momento in cui attraversava un fiume, la Cura scorre del fango argilloso: si fermò pensosa e cominciò a modellare un uomo. Mentre considerava tra sé e sé ciò che aveva fatto, sopraggiunse Giove; la Cura lo pregò affinché infondesse lo spirito nell'uomo, cosa che ottenne da Giove facilmente. Ma allorché la Cura pretese di dargli il proprio nome, Giove lo impedì e disse che invece bisognava dargli il suo.

Mentre la Cura e Giove disputavano sul nome, si fece avanti anche la Terra: sosteneva che bisognava imporgli il suo nome, giacché essa aveva offerto il proprio corpo. Allora scelsero come giudice Saturno e a loro sembrò che Saturno, dopo aver fra sé deliberato, avesse deciso giustamente: "Tu Giove, poiché infondesti lo spirito, dopo la morte dell'uomo, riceverai la sua anima; la Terra che fornì il corpo, riprenderà il corpo. La Cura, giacché per prima lo ha modellato, lo possederà finché egli vivrà. Ma, in quanto esiste una disputa a proposito del nome, sarà chiamato uomo, visto che fu creato dall'humus".

Igino "Fabulae"

“Quando nasciamo, siamo come degli esseri catapultati nel mondo e veniamo a trovarci insieme ad altri enti (uomini e cose) la cui origine è altrettanto oscura e inspiegabile. La cura diventa così la struttura dell'esistenza, è intimamente connaturata ad essa, è la stessa esistenza. Non è una posa, un atteggiamento, che si può assumere e abbandonare quando si vuole, perché quando il cuore batte e l'aria filtra nei polmoni, non si può fare finta di non vivere. È la cura che muove i nostri passi”.

Giuseppe Pulina "La Cura"

L'Artigianato è Cura Appassionata: avere a cuore qualcosa e dargli vita con le proprie mani. Il mondo è un giardino vivo che siamo chiamati tutti, per vocazione, a coltivare con Cura Artigianale.

Per questo, Tradizioni Associate dedica il suo nuovo stand alla Cura Appassionata.

Vi aspettiamo con piacere.

Grazie
Andrea Berti



Si sta come d'Autunno sugli alberi le foglie dal 1895 Tradizioni Associate ti invita ad HOMI 2021

Certo, le condizioni non sono favorevoli: e quando mai.

Ma dal 1895, da quando sono nate Coltellerie Berti, di periodi difficili ne abbiamo affrontati parecchi: dalla Prima Guerra Mondiale all'epidemia di Spagnola, dal Ventennio Fascista alla Seconda Guerra Mondiale e all'epidemia di Asiatica per arrivare alla Crisi del Petrolio, alla Globalizzazione selvaggia ed alla crisi del 2008.

Insomma, in più di un secolo, di difficoltà ne abbiamo affrontate tante e adesso non siamo intenzionati a farci scoraggiare: per questo saremo presenti a HOMI 2021.

E ti invitiamo a venirci a trovare, perché abbiamo da mostrarti alcune importanti novità:

D'Oppia

Il coltello a lama doppia, nato per la tavola e ideale per la cucina.

Davide Oldani ci ha proposto un'idea sorprendente:

un coltello con la lama liscia ed il dorso, anch'esso tagliente,
perché fornito di una piccola cresta dal filo seghettato.

E lo abbiamo realizzato insieme.

Cinque Lame

Ad ogni mano il suo coltello:

perché ognuno di noi

ha mani, sensibilità, gestualità differenti.

Cinque diversi coltelli

ed una caratteristica in comune:

la dolcezza del taglio.

Salumi 2020

Ogni salume ha il suo coltello

Gli otto coltelli indispensabili per il taglio

degli oltre trecentocinquanta Salumi Italiani

(e di moltissimi altri stranieri).

Su disegno del Maestro di Taglio Benedetto Colantuono.



Ritorno

Sono tornato là
dove non ero mai stato.
Nulla, da come non fu, è mutato.
Sul tavolo (sull'incerato
a quadretti) ammezzato
ho ritrovato il bicchiere
mai riempito. Tutto
è ancora rimasto quale
mai l'avevo lasciato.

Giorgio Caproni
(da 'Il muro della terra', 1975)

Se non dovessi tornare,
sappiate che non sono mai
partito.
Il mio viaggiare
è stato tutto un restare
qua, dove non fui mai.

Giorgio Caproni
Biglietto lasciato prima di non andar via

Mi sono imbattuto in questa poesia, e subito le ho riconosciuto la capacità di rappresentare perfettamente il mio stato d'animo attuale. Sicuramente da alcuni anni non ricevete questo invito, ma "Tutto è ancora rimasto quale mai l'avevo lasciato".

Se vorrete venire a trovarmi mi troverete a:

HOMI 26-29 Gennaio 2023 – Pad. 9 – Stand A20

Vi parlerò di coltelli e di nuovi progetti, vi mostrerò nuovi prodotti, insomma come al solito sarà un piacere incontrarvi.

Cordialmente

Andrea Berti



Il sorriso delle cose

Coltellerie Berti ti invita ad Host 2023

13-17 Ottobre 2023

Paul Ekman è un famoso psicologo statunitense, ormai quasi novantenne.

Ha compiuto numerosi studi e ricerche sulle espressioni facciali.

E ha scoperto che esiste un solo elemento in grado di rivelare la differenza di un sorriso autentico ed uno forzato.

Il sorriso autentico si manifesta in un particolare movimento tra le sopracciglia e la palpebra superiore. Quando il sorriso è autentico, la palpebra superiore si sposta leggermente verso il basso, cosa che non succede con il sorriso non spontaneo.

Anche per le cose è lo stesso.

Puoi sistemare al meglio un ambiente, una tavola, una cucina: ma può mancare il sorriso, quello autentico.

Tutto può essere perfetto, ma senza un vero sorriso.

Quel sorriso lì, nelle cose, si manifesta in modo misterioso.

Perché quel sorriso avviene prima che sia tutto pronto, che le cose siano fatte e finite e messe a posto.

È il sorriso interiore di chi sta realizzando quella cosa che entra silenziosamente in quella cosa.

È quel qualcosa in più, il dono, il supplemento d'anima.

Per noi è l'aspetto più importante del nostro lavoro.

Ma anche per molti altri, soprattutto tra chi accoglie le persone: negli hotel, nei ristoranti.

E cerca di fare stare bene quelle persone. Renderle felici. Farle sorridere, anche loro.

Per mezzo del suo sorriso e del sorriso delle cose che ha scelto per i propri ospiti.

È sempre bello incontrare queste persone, persone con il sorriso.

Per questo siamo venuti ad Host: incontriamoci. Con il sorriso.

Andrea Berti



Ma non solo:

durante i quattro giorni di HOMI potrai partecipare, se lo desideri, dalle 11.00 alle 12.00 e dalle 16.00 alle 17.00, alle

“Quattro brevi lezioni di Coltelleria Artigianale”

a cura di Andrea Berti.

Il giorno 7 Settembre alle 15:00:

“Davide Oldani presenta Doppia”

Nei giorni 5 ed 8 Settembre;

“Benedetto Colantuono presenta Salumi 2020”

con degustazione.

Ti aspettiamo,

HOMI 2021

QUATTRO BREVI LEZIONI DI COLTELLERIA ARTIGIANALE

Domenica, Lunedì, Martedì, Mercoledì

dalle 11:00 alle 12:00 e dalle 16:00 alle 17:00

a cura di Davide Oldani e Benedetto Colantuono ed Andrea Berti

Prima Lezione

L'IMPORTANZA DI CAPIRE

La Sostanziale Differenza tra i Coltelli Artigianali
ed i coltelli non artigianali

2

Seconda Lezione

COME SCEGLIERE

Il Coltello più adatto in ogni situazione di Taglio

3

Terza Lezione

FARE DURARE NEL TEMPO

I Coltelli Artigianali e le regole per una corretta manutenzione

4

Quarta Lezione

AMARE LA TRADIZIONE

Dei Coltelli Artigianali Italiani e del loro ruolo nella vita contemporanea



***Giulio e Andrea,
Design e Tradizione:
che fare?***

Da una parte, un Designer, dall'altra, il rappresentante della quarta generazione di una storica famiglia di coltellinai: nel mezzo, 21 prototipi di coltelli disegnati da Giulio Iacchetti. E voi. Nel senso che abbiamo deciso di affidare proprio a voi il giudizio circa quali modelli sia bene sviluppare ed inserire in seno alla marca centenaria delle Coltellerie Berti. Tutti, qualcuno, nessuno? Quali? O è il caso di apportare qualche modifica? Ce lo direte voi. Abbiamo preparato infatti tutto quanto serve per farvi provare, in piena azione di taglio e funzione d'uso, i 21 prototipi. Poi scriverete a caldo il vostro responso, sul posto. Una volta tanto, dovrete lavorare per noi. E pure gratis.



Fatti a Mano. Fatti in Italia.



Vi aspettiamo presso:

Il Cucchiaio di Legno
Via Ponte Vetro 13
Milano, dal 16 al 21 Aprile
Ore 10.00 - 21.00



Fatti a Mano. Fatti in Italia.

Venerdì 18 Aprile ore 18.00 - 21.00 cocktail con la presenza di Giulio Iacchetti ed Andrea Berti

Coltellerie Berti - Via della Resistenza 12 - 50038 Scarperia (FI) - T. +39 055 84.69.903 - email: info@coltellerieberti.it - www.coltellerieberti.it

Il Cucchiaio di Legno - Via Ponte Vetro 13 - 20121 Milano - T. +39 02 87.38.86.70

Press Office: Fabio Luciani - Comunicazione d'Impresa - Firenze - T. +39 055 65.80.070 Ra - www.fabioluciani.it

Macef – Milano dal 20 al 23 Gennaio 2006 - Pad. Dettagli RHO 3 stand 17-20 Corsia D