

## COLTELLI

Tra la miriade di orpelli che ci portiamo appresso durante le nostre battute di pesca uno degli articoli che suscitano il minore interesse è proprio il coltello.

In fondo, passato il periodo pionieristico in cui i sub si immergevano con delle vere e proprie daghe di 20 e più centimetri, il coltello è un accessorio che useremo molto raramente.

Infatti, quando si sceglie un coltello, le caratteristiche che interessano di più sono l'idoneità a terminare un pesce (il stiletto in questo è insuperabile) ed a pulirlo.

Non bisogna però dimenticare che il compito principale del coltello è quello di incrementare la nostra sicurezza in acqua; tutti ci auguriamo che non succeda mai, ma nel caso ci si trovi sul fondo impigliati ad una rete o ad uno spezzone di filo da pesca, l'unica possibilità che avremo di liberarci sarà affidata al coltello.

Quindi un buon coltello deve avere almeno una lama affilatissima, adatta a recidere con facilità robuste cime da pesca.

Questo requisito è estremamente difficile da ottenere dai coltelli da sub, in particolare se non sono nuovi: un coltello nuovo infatti presenta un'affilatura ottimale, realizzata in fabbrica con macchinari dedicati.

Dopo una stagione però, quando la lama avrà perso le proprietà originarie, il coltello potrebbe non essere più all'altezza di assolvere lo scopo per cui è stato pensato. In questo caso si procede con affilature successive, ma i risultati, in termini di durata, sono generalmente inferiori alle aspettative.

Bisogna ricordare infatti che, oltre ai fenomeni di abrasione meccanica che il coltello subisce durante l'uso (anche solo pulire e squamare il pesce per un certo periodo può essere sufficiente a far perdere il filo alla lama), va ricordato che la lama è immersa in una soluzione altamente corrosiva (acqua di mare) e che possono verificarsi diversi fenomeni di natura chimica ed elettrochimica.

La corrosione galvanica ha luogo quando due (o più) metalli differenti, abbastanza lontani tra loro nella scala dei potenziali elettrochimici, sono immersi in una soluzione salina (quindi conduttrice di elettricità) e sono anche in contatto elettrico tra loro.

I metalli si porteranno ognuno ad un proprio potenziale elettrico specifico (potenziali differenti in proporzione alla differenza di potenziale elettrochimico caratteristico del determinato metallo); se la differenza di potenziale riscontrabile tra essi è di entità sufficiente, si genera corrente elettrica che porta alla corrosione del materiale con inferiore potenziale elettrochimico (detto normalmente "materiale meno nobile).

Finché i metalli non sono in contatto elettrico fra loro (oltre ad essere immersi in acqua salata) non si genera corrente galvanica: la situazione è assimilabile ad un circuito elettrico aperto. L'esiguo spessore del fronte della lama (essendo poco il materiale costituente il filo della lama è sufficiente una minima asportazione per la perdita dell'affilatura) la rende però particolarmente sensibile anche a fenomeni corrosivi di minima entità che possono verificarsi a causa della presenza di piccolissime parti realizzate in metalli differenti poste in prossimità della lama.

Infatti la chiusura del circuito può avvenire spontaneamente e in forma incontrollata per una serie di cause, la principale tra esse è ovviamente la presenza di ponti elettrici costituiti da acqua.

Benché tutto ciò possa apparire strano i migliori coltelli per recidere le resistentissime sagole utilizzate dai pescatori professionisti o gli spezzoni di rete o, ancora, il monofilo, sono i coltelli da bistecche, proprio i coltelli che normalmente si usano in cucina.

Una prima prova sperimentale può essere quella di passeggiare lungo la banchina di un porto ed osservare i pescatori al lavoro mentre rassettano le reti: generalmente impugnano coltelli per bistecche.

I vantaggi principali di questo tipo di lame sono sia tecnici che economici.

La lama è realizzata a partire da una lamina di esiguo spessore, quindi il coltello impiegherà tempo a perdere il filo visto che il suo spessore è talmente ridotto che la corrosione degli strati frontali di estremità della lama non implica un ispessimento della stessa con conseguente evidente riduzione dell'affilatura.

La lama, inoltre, è seghettata e consente tagli immediati anche delle corde più resistenti proprio grazie a questa seghettata con creste piccole e frequenti.

Il costo di uno di questo coltelli è invece irrisorio, e per questo, quando avrà perso il filo, potrà

essere sostituito con uno nuovo senza alcun rimpianto.

Va evidenziato però che la flessibilità della lama (dovuta alla sottigliezza della stessa) la rende inadatta a svolgere altri compiti: ad esempio sarà impossibile uccidere un pesce di medie dimensioni con una stiletta in testa. Per questo motivo i coltelli da bistecca possono costituire solamente un secondo coltello (ulteriore orpello con cui ci caricheremo per le nostre battute di pesca) e non sono adatti a sostituire un normale coltello da sub.

Chi usa questo tipo di “secondo coltello” deve necessariamente trovare una tecnica per portarlo appresso senza rischiare di danneggiare la muta o, peggio, di tagliarsi. Una delle soluzioni più seguite consiste nel procurarsi un pezzetto di tubo di gomma di quelli che si usano per annaffiare.

E' necessario che questo abbia un diametro tale per cui si possa incastrare il manico del coltello al suo interno e dove la lama stia un poco lasca. E' necessario quindi tagliarlo della lunghezza voluta, in modo che la lama scompaia tutta dentro il tubo ed il manico si possa incastrare per un pezzetto (lo scopo è quello di evitare che si sfilino accidentalmente). Per fissare il tutto al subacqueo esistono diverse soluzioni.

Ad esempio si può pensare di tagliare il tubo un poco più lungo del dovuto e, in corrispondenza dalla parte opposta a quella dove si inserisce il manico del coltello (cioè la parte di tubo in cui si trova la punta della lama), praticare un foro nel pezzo di tubo che sporge. A questo foro (che può essere passante), applicare un moschettone da fissare alla cintura. Il coltello pende e può dare fastidio, ma è sempre a portata di mano.

In alternativa si può sempre tagliare il tubo un poco più lungo del necessario e praticare 2 fori: uno alla fine (dopo la punta del coltello, come quello precedente) ed uno subito dopo l'incastro del manico (in pratica all'inizio della lama che dovrebbe essere più piccola del diametro del tubo).

In questi fori si farà poi passare un legaccio con cui fissare il tutto alla gamba o al braccio.

Quanto detto è valido per molti dei coltelli da sub in commercio ma non per tutti.

A tale proposito cito un episodio accadutomi a Lampedusa alcuni anni addietro: stavo pescando poco oltre Cala Pulcino quando al limite di visibilità, molto avanti a me, una sagoma grigiastra enorme si muoveva sul fondo.

Decido di avvicinarmi: la massa enorme e grigiastra era una tartaruga di medie dimensioni (caretta



caretta) che trascinava dietro di se qualche metro di rete da pesca a maglia finissima in nylon perfettamente trasparente (non fosse per le alghe appiccicate qua e la). La scelta relativa al da farsi è stata presa ancora prima di ragionare su eventuali rischi, ho fissato il fucile al pedagno della boa, ho estratto il coltello e mi sono immerso. Appena sono riuscito ad afferrarla per il carapace questa si è lanciata in una sfuriata degna di un aquascooter e mi ha trascinato con rete a seguito per un po': dopo alcuni metri sono riuscito a portarla a galla. La rete le aveva provocato alcune ferite lungo il collo e nella zampa anteriore destra, niente di grave così a vedersi. L'evidente stanchezza (chissà da quanto tempo era in quelle condizioni...) ha fatto sì che si lasciasse mollemente sostenere da me. A questo punto ho cominciato a tagliare la rete: il coltello era un normalissimo coltello da sub, con il vantaggio di essere alla sua prima stagione di pesca. La rete è stata recisa con semplici e rapide operazioni senza che la tartaruga subisse ulteriori lacerazioni dovute ai tentativi di taglio non andati a buon fine.

I coltelli in commercio sono tutti realizzati in acciaio inox.

Contrariamente a quanto visto per le aste i coltelli non hanno particolari esigenze di elasticità e/o resistenza meccanica, il loro compito è meno gravoso di quello riservato alle aste ed alle fiocine.

Un requisito fondamentale (uno di quelli che rende possibile la grande durata dell'affilatura fatta dalla casa) è la lucidatura della lama.

La perfetta specularità della lama infatti evita la sedimentazione di particelle di sale e/o altri detriti (su superfici irregolari e scabrose si evidenziano una molteplicità di piccoli ricettacoli in cui le varie particelle possono annidarsi).

Per questo motivo sarebbe sempre opportuno, dopo l'affilatura della lama (generalmente per mezzo di una mola), lucidare le superfici con l'apposita pasta ed una cuffia di panno montata su un dico della mola stessa (ci si potrà eventualmente aiutare anche con una pietra da affilatura).

Tra l'altro una superficie lucida non necessita particolari cure e, dopo la battuta di pesca, può essere semplicemente sciacquata con acqua dolce con la quasi certezza di aver asportato la maggior parte dei residui salini.

Nel caso di superfici scabrose è invece necessario procedere con un lavaggio accurato avendo anche la cura di asciugare la lama ad operazioni ultimate.

Mentre l'affilatura di una lama liscia è potenzialmente alla portata di chiunque possieda una mola della giusta grana, nel caso di lame filettate l'unica possibilità è affidarsi ad un professionista.

Generalmente gli arrotini da cui si servono i tappezzieri o i macellai sono quelli che faranno al caso nostro, che potranno predisporre anche una lama estrema, un bisturi in grado di sottrarci dagli impicci.

Per garantire una lunga vita al nostro coltello è inoltre necessario eseguire, almeno una volta all'anno una manutenzione più approfondita. Si tratterà di un lavaggio in acqua calda (per sciogliere gli eventuali residui salini) al termine del quale, ad asciugatura avvenuta, si cospargerà la lama con grasso protettivo (ottimo allo scopo il grasso siliconico).

Quando si eseguirà questo lavaggio sarà anche opportuno lavare con estrema cura anche il fodero, per evitare che i residui presenti nello stesso possano raggiungere la superficie della lama stessa.

In caso di foderi in plastica (si che si tratti dei modelli con fettuccia elastica per il bloccaggio del

coltello che nel caso di coltelli con dente di ritegno impegnato in un rispettivo recesso del manico del coltello) il problema è facilmente risolvibile immergendo anche il fodero in acqua calda e procedendo a vari risciacqui successivi.

Quando si utilizzano invece foderi in cordura è necessario lavare gli stessi in lavatrice perché il tessuto tende ad impregnarsi di sale e non è sufficiente l'acqua calda per dissalarlo completamente.

La mania del fai da te che sta dilagando nel mondo della subacquea ha portato alcuni “colleghi” a realizzare delle vere e proprie opere d'arte (o di artigianato). In particolare cito un amico (Fabrizio detto “Persiko”) che, a causa dello smarrimento della custodia di un coltello, ha provveduto a



ricrearlo in composito (resina e fibra di carbonio) ottenendo un risultato strabiliante.

Avendo a disposizione della buona materia prima lamine di acciaio inox di buona qualità e discreto spessore) è anche possibile disegnare la lama dei sogni e prodursi un coltello su misura.

Un altro amico bricoleur (Mirko) ha infatti deciso di esagerare creandosi un micro coltellino con lama affilatissima da usare in caso di inconvenienti (corde reti...). Questa esigenza nasce in particolare a chi frequenta acque torbide in cui spesso il rischio di rimanere legati a qualcosa che

non si era visto è tutt'altro che remoto. In questo caso è possibile utilizzare anche acciaio inox con proprietà di resistenza alla corrosione ottimali (superiori a quelle del materiale normalmente utilizzato per la realizzazione dei coltelli da sub): ad esempio le lamiere di acciaio inossidabile che si utilizzano per componenti dell'industria alimentare hanno una resistenza alla corrosione particolarmente superiore all'inox normalmente utilizzato nel settore nautico e quindi sono particolarmente adatte per realizzare componenti dell'attrezzatura che richiedono poca o nulla



manutenzione.

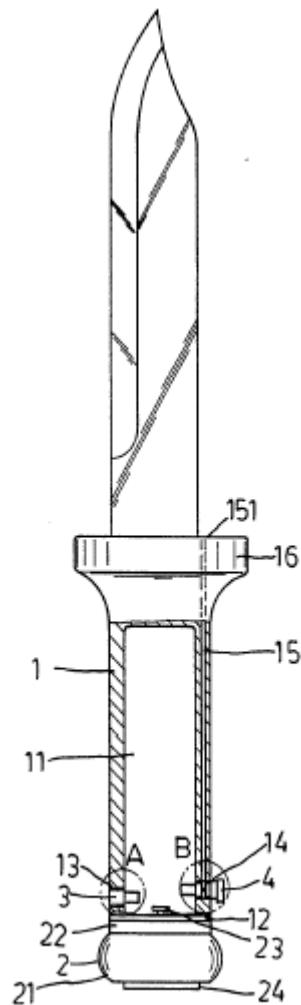
Il problema che si verifica nella realizzazione del proprio coltello è legato alla fase di affilatura: infatti il materiale si surriscalda molto perdendo le proprie caratteristiche meccaniche se si adopera una semplice mola senza alcun accorgimento specifico. Per evitare tale problema si deve affilare la lama (in questo caso più che di affilare si può parlare di creare la lama partendo da uno spigolo vivo) tenendo sempre a portata di mano una vaschetta d'acqua e non appena il materiale tende ad "arrossarsi" lo si immerge per raffreddarlo.

Nel campo dei coltelli la ricerca non ha fatto importanti passi in avanti, questo, in particolare, se si escludono le lame in ceramica che, nel nostro settore, non hanno goduto di un grande successo.

Per gusto di cronaca è possibile citare un brevetto inglese (riferimento numero GB 2176732) che descrive un coltello provvisto di un manico cavo comunicante con l'esterno per mezzo di opportune valvole che possono essere azionate dall'utilizzatore.

La cavità del manico è preposta al contenimento di un pigmento e/o ad una sostanza repellente

(sono allo studio sostanze repellenti per gli squali ad esempio): l'azionamento della valvola di



erogazione permette la fuoriuscita comandata del contenuto.

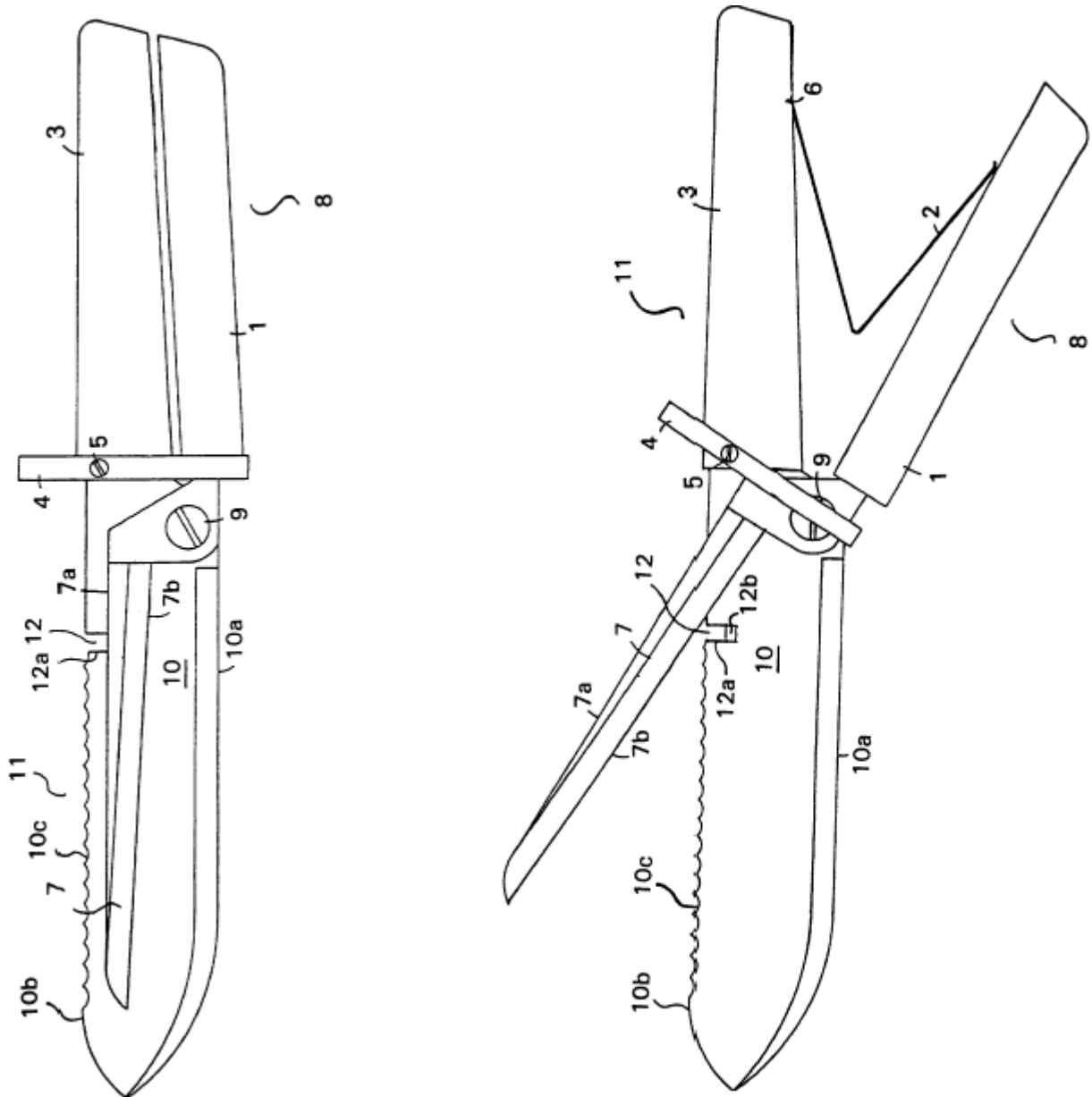
Si utilizzerà il pigmento per una segnalazione (ipotesi di maggiore interesse per chi si immerge con le bombole), mentre l'erogazione di sostanze repellenti è indubbiamente più indicata per chi si immerge in oceano.

Un'altra soluzione realizzativa decisamente più interessante per un pescatore subacqueo è quella descritta in un brevetto internazionale (numero di riferimento WO96/30174) e che associa in un unico elemento un coltello e delle forbici.

Su una prima lama (costituente il vero e proprio corpo del coltello) è imperniata una seconda lama di dimensioni ridotte preposta ad operare rispetto alla prima come una forbice. Quando la seconda

lama è richiusa sulla prima l'oggetto presenta le caratteristiche di un comune coltello (solo l'ingombro e lo spessore sono superiori) ed è infatti la prima lama a sporgere.

In questa configurazione il coltello potrà essere usato come un normale coltello, impugnandolo per un manico comune (costituito dalla sovrapposizione dei manici delle due lame).



Quando invece le lame sono vicendevolmente ruotate il coltello assume la forma e le caratteristiche di una forbice e può essere comodamente utilizzato per pulire il pesce appena pescato.

Michele Rubbini