



Coltelli artigianali, veramente artigianali, fatti completamente a mano, seguendo fedelmente un'antica Tradizione: quella della Famiglia Berti, che dal 1895, da quattro generazioni, senza interruzioni, tiene in vita questa secolare produzione. Perché senza Tradizione non possiamo vivere. Andrea Berti

Alle Coltellerie Berti, ogni coltello è 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 più autentica, ed il lavoro in una condizione veramente umana. Ed è per dichiarare questo con forza, che da oggi, ogni coltello Berti porterà incise sulla lama le iniziali dell'artigiano che lo ha prodotto.

La filosofia aziendale è quella di salvaguardare una cultura tramandata di generazione in generazione, proponendo coltelli nello stesso modo in cui li facevamo nel 1895, mantenendo 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. E se per qualcuno le nostre proposte appaiono 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, per noi il loro uso dovrebbe rientrare in un normale concetto di trattarsi bene tutti i giorni. 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, non possiamo farci niente. Una cosa però ci sentiamo in dovere di farla: cercare di portare i requisiti essenziali del buon taglio con buoni coltelli, come Cristo comanda, destinati a durare nel tempo. E l'abbiamo fatto: e così è nata la Collezione dell' "Indispensabile", che come dice il nome, consiste di 14 coltelli, da preparazione e da servizio. 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.