

Coltellerie Pascotto rinasce grazie al coraggio di due imprenditori friulani

scritto da Kevin Feragotto | 12/05/2020



Manuel Morocutti e Ugo Valle hanno deciso di investire nell'Arte Fabbriale, rilevando la storica azienda e rilanciando l'economia del piccolo Comune di Vivaro

L'arte della forgiatura maniaghese ha radici profonde, e le prime notizie relative alla lavorazione del ferro risalgono, secondo i documenti provenienti dall'archivio storico del Comune, al 31 Marzo 1380. Tuttavia, la vera svolta arriva nel 1453 quando il **conte Nicolò da Maniago** ottiene il permesso di incanalare l'acqua del torrente Còlvera, che dal Monte Raut scorre a valle, per dare vita ad una roggia destinata alla produzione di energia necessaria ai primi battiferri. Questi ultimi, infatti, cominciano realizzare asce, accette, falci e altri attrezzi per l'agricoltura. È l'inizio di una

nuova attività nonché della fortuna di questo piccolo Comune ai piedi delle Prealpi Giulie, noto al mondo come la “**città dei coltelli**”.

All’inizio degli anni ’80 si contavano oltre 300 coltellerie, ma la rapida diffusione delle lame da taglio brasiliane, taiwanesi e cinesi (economicamente competitive), ha portato al loro dimezzamento. Oggi le aziende sono 150, di cui 120 a carattere artigianale e 30 industriale, riunite sotto il **Consorzio Coltellinai Maniago**, con il marchio *100% Made in Maniago*, da sempre sinonimo di qualità e affidabilità.

La rinascita dell’antica Coltellerie Pascotto

L’elevata concorrenza, soprattutto estera, non ha intimorito gli imprenditori carnici **Manuel Morocutti** e **Ugo Valle**, già proprietari della **Kimera Technologies** di Tolmezzo, che hanno deciso di scommettere sul “tagliente” business. E così, la storica **Coltellerie Pascotto**, fondata nel 1949, torna in attività nel nuovo stabilimento di Vivaro, una cittadina a pochi chilometri da Maniago.

«Avevamo necessità di diversificare la produzione e abbiamo deciso di acquisire la Pascotto» - precisa Morocutti, che aggiunge «il problema era il capannone della coltelleria: fatiscente e obsoleto, non era possibile dare continuità all’attività al suo interno. A Vivaro abbiamo trovato buoni spazi e condizioni economiche vantaggiose: da qui la scelta di investire in quest’area industriale, pratica anche sul fronte dei collegamenti e ben servita»

I vecchi macchinari sono stati sostituiti, ma il *know-how* è rimasto in azienda, grazie alla supervisione degli ex proprietari, ormai anziani, ma ancora innamorati del proprio mestiere, e desiderosi di insegnarlo alle nuove generazioni. Un patrimonio di idee, tecniche e competenze, di valore inestimabile.

Un nuovo stabilimento ad elevata tecnologia

Per l’azienda di Vivaro è **stato redatto un piano di sviluppo**, con investimenti in tecnologia, prodotti e marketing, che favorirà nuove assunzioni, e l’ampliamento del portfolio clienti, che ora si concentrano in USA, Italia e Nord-Europa. Al momento, i dipendenti sono 9 ma, a pieno regime, si arriverà a 15, rilanciando così l’economia locale.

La notizia è stata accolta con entusiasmo anche dal sindaco di Vivaro **Mauro Candido**, e dall’assessore alle attività produttive **Alessandro Ferluga**, che ha commentato:

«Stiamo lavorando sodo per portare una boccata d’ossigeno alla nostra zona artigianale e industriale che, dal 2006, soffre le conseguenze della crisi. Qualcosa si sta muovendo, e questo ci fa molto piacere, sia perché la zona industriale riprende ad essere utilizzata, dando quindi un senso ai notevoli investimenti pubblici del passato, sia perché ci saranno nuovi posti di lavoro, con ricadute positive sull’intero territorio: sto pensando soprattutto a bar, negozi, ristoranti e alberghi. Con la giunta e l’assessore Ferluga stiamo incontrando gli imprenditori che operano sul territorio per capire le loro necessità e collaborare al fine di salvaguardare l’esistente».

La Coltellerie Pascotto, ora sotto il nome **Doi Leons**, grazie al coraggio di due imprenditori, porterà avanti l’Arte Fabbriale, producendo **coltelli professionali da cucina**, e lame agricole, con l’utilizzo

di materiali innovativi, attenti alla salvaguardia ambientale (dai manici in materiale compostabile, fino ai metalli riciclati).

E così, il clangore dei coltelli, potrà continuare a riecheggiare nelle cucine d'Italia e del mondo, rendendo la gestualità di un cuoco una danza tra i sapori.

Doi Leons - Coltellerie Pascotto

Via San Marco 25, Zona Industriale - Vivaro (Pn)

[Sito web](#)