

# La coltelleria Preattoni



La via Manzoni ancora senza portici (anni '10).



Zia Giuseppina in via Manzoni prima della costruzione dei portici (vetrina con profumi in primo piano)



Luigia, moglie di Cesare Preattoni, nel negozio di via dell'Orso

**Q**uella dei Preattoni è una tradizione del commercio milanese: la famiglia svolge la sua attività ormai da più di un secolo in zone dalla forte identità socioeconomica come quelle di Brera e di via della Spiga.

Arrivano da Garbagnate, con il cognome Preatoni e poi, per un fraintendimento anagrafico negli anni Dieci, vengono registrati a Milano come Preattoni. Fraintendimento che è stato conservato come vezzo ed orgoglio dell'essere diversi.

Questa è una famiglia che ha in sé un forte senso del commercio, anche se è solo con Pietro Preattoni, che inizia l'attività di coltellinaio, attività per cui la famiglia è diventata famosa. Ciò accade all'inizio del 1900 – probabilmente nel 1902 – quando Pietro lascia alla totale gestione della sorella l'osteria di famiglia di via Ciovassino al numero 5, per andare ad imparare ad arrotare presso un'officina. Forte dell'esperienza accumulata, Pietro apre un negozio di arrotino e coltellinaio in via Carlo Farini; l'esercizio si trasferisce poi nel 1915 in via dell'Orso. Come spesso accade, la famiglia Preattoni riesce a trovare una casa nelle vicinanze del negozio, con una forte osmosi fra attività ed abitazione che continua ancora tuttora e che rende più stretto il legame affettivo tra gli spazi del commercio – pubblici – e quelli privati del riposo.

I Preattoni iniziano la loro attività in una zona che, seppur con un'anima in parte diversa da quella attuale, già si appresta a diventare una realtà dal forte carisma culturale e commerciale. Agli inizi del secolo scorso Brera, infatti, pur conservando un carattere prevalentemente popolare con le caratteristiche case di ringhiera, vede comunque tra i suoi residenti artisti e famiglie di spicco come ad esempio quella dei Clerici. Non si può inoltre dimenticare come questa zona si trasformi radicalmente: tra gli esempi più significativi il Corriere della Sera, sito nell'ormai storica sede di via Solferino, e la rete commerciale costituita da ortolani, panettieri e osterie che, tuttora esistente, costituisce ormai quasi un'eccezione per il centro di Milano.

Nel negozio di via dell'Orso vengono coinvolti da subito i due figli di Pietro: Cesare e Giuseppina. Quest'ultima seguirà il padre anche quando l'attività si trasferirà poco lontano, al numero 9. Nel 1932 Cesare invece preferisce, dopo una parentesi come operaio presso una ditta milanese produttrice di aerei, intraprendere la via del rappresentante di coltelli e lamette. In questo modo, così come più tardi il figlio Giampiero e i nipoti Lorenzo ed Alessandro, non solo acquisisce dimestichezza nel contatto con il cliente



Pietro Preattoni e la carta intestata della sua azienda: il cognome è ancora con una "t" sola.



Lo stabilimento di via Palmanova. Cesare (in primo piano nel riquadro in alto) è il terzo da destra (anni '20).



I cambiamenti estetico-commerciali nel tempo: il negozio di via Manzoni (anni '50).

te, ma entra pure stabilmente in relazione con le ditte produttrici di coltelli acquisendo una vasta esperienza della varietà, tipologica e qualitativa, dell'offerta.

Nel 1935 Cesare interrompe la sua attività di rappresentante per andare ad aiutare il padre e la sorella. Allora fare il coltellinaio voleva dire poter vendere una vasta serie di prodotti: coltelli, rasoi, pentole ed elettrodomestici. In generale, cioè, tutto quello che, fatto con materiale metallico, poteva essere usato nell'ambito personale e per la cucina. Il punto di forza era, ed è tuttora, il coltello, prodotto che però non viene soltanto venduto –

azione tipica del coltellinaio insieme alla produzione di questi prodotti – ma anche arrotato. Si tratta, dunque, di svolgere contemporaneamente l'attività di vendita e manutenzione: azione, quest'ultima, che da Cesare era affidata all'arrotino Carlo Tenderini benché Pietro stesso sapesse arrotare perfettamente. Tenderini operava in un laboratorio nel cortile e lavorava anche per altri negozi.

Nel 1942, alla morte di Pietro, Cesare e Giuseppina subentrano al padre nella conduzione del negozio di via dell'Orso la cui attività verrà ceduta nel 1961, per l'avanzata età di Cesare, ai Lorenzi, altra famiglia di coltellinaio, a cui furono vendute le mura del negozio nel 1980.

Nel 1946 Giuseppina, separandosi dal fratello, apre l'attuale negozio in via Manzoni, angolo via Spiga, con l'insegna G. Preattoni, per indicare il nome della sua proprietaria. Giuseppina si fa aiutare nella conduzione dell'attività da un paio di nipoti del marito (che svolgeva l'attività di stuccatore), Francesco e Onorato Botta. La guerra aveva lasciato anche quest'edificio parzialmente danneggiato: davanti all'ingresso del negozio c'erano le macerie. L'esercizio, comunque, poteva avvalersi di un ampio spazio per la vendita e per lo stoccaggio dei prodotti: si estendeva, infatti,

fino all'attuale marciapiede. Allora non erano stati ancora costruiti i portici e la porta, pusterla, di Porta Nuova aveva archi per il passaggio pedonale e non porte con trabeazione, come invece si presenta oggi.

La zona non era considerata di alto prestigio come lo è adesso; beneficiava, comunque, della vicinanza con le nobili e ben frequentate via dell'Annunziata e via del Senato, di cui via della Spiga è rimasta, almeno fino all'esplosione della moda degli anni '80, quasi una strada di servizio.

I lavori per costruire i portici iniziano nel 1954 e costringono così Giuseppina a spostarsi in via Fatebenefratelli per alcuni anni, inducendola a ridurre quasi del tutto la vendita di taglienti – coltelli ed affini – per privilegiare la vendita di profumi. I Preattoni sono così diventati per un certo periodo più profumieri che coltellinaio.

Vendere cosmetici richiede, oltre a una grande specializzazione (poiché la concorrenza è ampia e decisa), molto spazio per lo stoccaggio. Da qui la scelta di tornare a vendere - con serietà e completezza d'offerta - i prodotti di quella che costituisce l'originaria vocazione di famiglia: coltelli, affini, e una ristretta gamma di profumi d'alta qualità con una maggiore attenzione per quelli maschili. Anche per questo non vengono più commercializzate, così come si era fatto a lungo all'inizio dell'attività, le pentole. Queste ultime, insieme alla posateria e ai piccoli elettrodomestici, vengono lasciati a d Onorato, il fratello di Francesco, che ha aperto un negozio di casalinghi in via Farini.

Nel 1955, ritornati in via Manzoni dopo la fine dei lavori di ristrutturazione



*in alto*  
Il negozio di via Manzoni (anni '70).  
*qui sopra*  
da sinistra: Silvia, Maria Pia, Giampiero e Alessandro Preattoni  
*qui a fianco*  
Il negozio di via Manzoni (anni '80).  
*in basso*  
Interno del negozio di via Cesare Battisti.



della via, i Preattoni ricominciano a vendere oggetti con la lama (coltelli, forbici, rasoi, macinapepe, tagliasigari, cavatappi) e i loro necessari complementi (sapone da barba, colonie dopobarba, lozioni per capelli...). Si scoprono così piccoli-grandi saperi dietro ad ogni oggetto. Il cavatappi, ad esempio, si chiama anche coltello da cameriere perché lo producono le coltellerie e perché è costituito dal taglierino per togliere la capsula. Il verme, usato per togliere il tappo, è dunque solo secondario. Di fianco a questo, si può trovare il portachiavi che solo apparentemente è in scarsa sintonia con il cavatappi, perché questo, come tutti gli oggetti venduti dai Preattoni, richiama i prodotti di coltelleria per il suo essere costituito d'acciaio temprato, il materiale con cui sono fatti, appunto, i coltelli. Tutti gli oggetti in vendita ruotano attorno alla barba (rasoi, schiume, saponi, colonie, specchio), alla coltelleria (forbici, tronchesini, strumenti da cucina e per sportivi), al vino (decanter, cavatappi,...) e al sigaro (tagliasigari, umidificatori).

Nel frattempo il figlio di Cesare, Giampiero, ottenuto il diploma di ragioniere, riprende la tradizione di famiglia e per quattro anni (fino verso il 1963) viaggia per tutta Italia come rappresentante di coltelli. Dopo quella data Giampiero, forte dell'esperienza acquisita, va ad aiutare Giuseppina nel negozio di via Manzoni.

Nel 1980, quando la zia ha ormai ottant'anni, Giampiero le subentra, facendo diventare l'attività nel 1985 da ditta individuale a società in accomandita semplice con la partecipazione della moglie Maria Pia e dei figli Lorenzo, Alessandro e Silvia. Contemporaneamente approfitta di una fortunata coincidenza per acquistare l'appartamento sopra il negozio. Ancora una volta "ca" e butega" sono vicinissime: solo ventun gradini le separano.

Lorenzo, dopo una parentesi in campo assicurativo, svolge per alcuni mesi l'attività di rappresentante di coltellerie nel Nord Italia. Il secondogenito Alessandro, anche lui ragioniere come il padre ed il fratello, decide di abbandonare un impiego a Milano come dipendente per recarsi in Giappone a studiare arti marziali e yoga. Qui conosce Chie che l'ha poi seguito in Italia: dal loro matrimonio sono nati due bambini che hanno tratti somatici orientali per la famiglia paterna, occidentali per quella materna.

Ultimogenita è Silvia, che ha studiato da illustratrice al Castello.

Nel 1989 Lorenzo convince la famiglia a cambiare l'arredo del negozio, che aveva ancora l'impostazione di una profumeria, con uno più finalizzato alla vendita degli oggetti da taglio: ogni spazio è pensato e ottimizzato da Giampiero in funzione della loro forma e della volumetria del loro stoccaggio. I mobili, sulla scia di quelli di una volta, sono di legno, con vetri scorrevoli e con appositi funzionali cassetti. Nel 1999 viene acquistato da Annamaria Spinelli il negozio di coltelleria "Brenna" in via Cesare Battisti, che ancora oggi conserva l'arredamento originario del 1939 e che viene preso in gestione da Silvia.

L'obiettivo comune perseguito dai proprietari è quello di vendere prodotti significativi per qualità e originalità, tanto è vero che oggi i Preattoni suggeriscono agli artigiani la realizzazione di alcuni oggetti, ben consapevoli del risultato finale. Conoscendo, infatti, le caratteristiche di certi materiali e le loro tecniche di lavorazione, è possibile mettere il proprio marchio su oggetti unici per i materiali pregiati e le fatture raffinate. Si tratta, ad esempio, di tagliasigari e coltelli in ceramica, venduti anche a Londra da Harrods, oppure di rasoi, coltelli e portasi-gari in madreperla e in galuchat od oggetti in razza che hanno preso il nome dall'artigiano francese che divenne famoso per l'utilizzo della pelle di questo pesce. L'uso di questo materiale è antico: in Giappone veniva usato per i manici delle katane e in Europa come carta vetrata, mentre nel Settecento in Francia cominciò ad essere utilizzato per la decorazione di oggetti preziosi per poi essere ripreso dall'Art Decò per l'abbellimento di mobili. I Preattoni suggeriscono dunque ai propri artigiani le superfici di alcuni oggetti particolarmente adatte a questo scopo, giocando così con l'antico e il moderno. Vendendo cioè, oltre al prodotto di qualità, un pezzo di storia.



Lorenzo e Giampiero Preattoni nel negozio di via Manzoni.

Lorenzo racconta inoltre di vendere al cliente non solo un prodotto valido, ma anche il corretto modo di utilizzarlo e di mantenerlo in buon funzionamento. Perché, come si capisce parlando con i Preattoni, non occorre solo far percepire la qualità del prodotto venduto, ma anche come quello stesso prodotto sia giusto per una determinata funzione. Nasce così la volontà di capire a quale scopo viene richiesto un oggetto, per poter suggerire lo strumento d'uso più adatto. Si fa presto, ad esempio, a parlare di forbici. Ci sono quelle per le unghie dei piedi e delle mani, per capelli sottili e non, per tagliarli e per sfoltirla, per i baffi, per tagliare e trattenere i fiori, per rifinire i tappeti, per il ricamo, per i campioni di stoffa (il cosiddetto taglia-campioni che segmenta il tessuto in modo che non si sfilacci), per mancini.

Per i Preattoni è importante la completezza dell'offerta, anche a rischio di un ricavo marginale. È il caso della

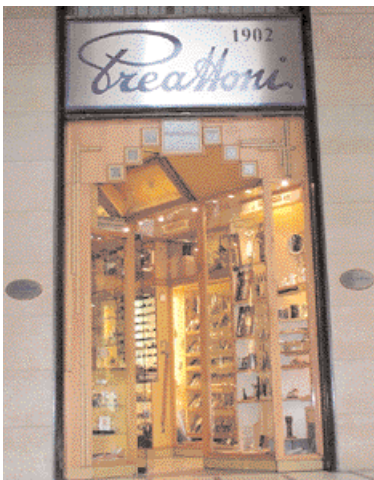
forbice per mancini, oggetto la cui esistenza in pochissimi conoscono, ma che viene comunque posseduta e venduta per rispondere al meglio alle esigenze specifiche, seppur sporadiche, del cliente. Il meccanismo di questa forbice sembra lo stesso delle altre forbici, ma in realtà i due pezzi che la compongono sono montati all'opposto di quelle normali.

Dai Preattoni non si troverà l'oggetto venduto solo per il design, ma anche perché è funzionale. Sempre più spesso si rivolgono ai Preattoni clienti che affermano di aver comprato un oggetto di tendenza, ma di poca funzionalità, ed ora hanno bisogno di comprarne uno simile, ma che funzioni perfettamente. Se il cliente richiede un particolare oggetto, la risposta dei Preattoni è sempre la stessa: "Per che cosa le serve?". Infatti non c'è un coltello migliore di un altro, ma un coltello migliore di un altro per tagliare il formaggio, piuttosto che per filettare il pesce. Ci sono poi coltelli per scuoiare gli animali di grosse dimensioni e quelli per animali più piccoli, ci sono i coltelli leggeri, quelli con il manico in sughero per i pescatori, quelli con manico fluorescente per i sub, oltre che naturalmente quelli per i diversi tipi di cibo. È così, ad esempio, che le lame in porcellana, dall'apparenza fragile e delicata, risultano essere le più indicate per il taglio di frutta e verdura.

Ogni oggetto è dunque il risultato della combinazione di vari fattori: il materiale con cui è composto, le sue dimensioni e il tipo di lavorazione. La clientela dei Preattoni è costituita da chi è interessato, oltre alla funzionalità dell'oggetto acquistato, anche alla sua estetica, alla composizione dei materiali e ai suoi meccanismi.

Il negozio di via Manzoni oggi espone vetrinette che contengono il museo, ovvero gli oggetti antichi e preziosi – per materiale, foggia o meccanismo – conservati dalle generazioni passate o comprate successivamente dalla famiglia. Fra gli oggetti esposti ci sono antiche forbici, il vecchio cavatappi degli osti bisnonni, il "segna-bestie" – forbice con le quali si tosavano le bestie per marchiarle – e poi ancora il ferro per salassi, cioè lo strumento affilato che si conficcava nello stomaco degli animali per far uscire l'aria dal ventre quando l'animale mangiava erba troppo fresca. E poi ancora il succhiello – lo strumento per carotare il formaggio –, il punteruolo uncinato per pulire gli zoccoli, i vecchi affilalame, che all'epoca erano in acciaio comune e non in acciaio inossidabile.

In settembre è stato inaugurato Marie, il negozio per abbigliamento per bambini aperto in via della Spiga, nel cortile posto nel retro della coltelleria. Un piccolo mondo prezioso per la cura dei capi tagliati con sapienza sartoriale – ritorna l'uso delle forbici – e aperto a testimonianza della vocazione commerciale della famiglia, anche perché "non si può non avere un magazzino in via Spiga".



Vetrina del negozio di via Manzoni



Oggetti particolari del museo come l'attrezzo per salassi, il vecchio cavatappi del nonno e i vecchi Braun.

**Maria Chiara Corazza  
Giuseppe Paletta**