

I 70 anni di...



L'azienda maniaghese, fondata nel 1950, si è distinta inizialmente grazie alla produzione di coltelleria sportiva e un'articolata gamma di multiuso. Poi arrivarono il Mico, coltello per la raccolta dei funghi, il tascabile da degustazione, i coltelli multiuso da caccia, la produzione di lame in titanio per la coltelleria subacquea fino alla creazione del marchio Mikita con altre tre aziende maniaghese

di Gianluigi Guiotto

1

Tra le prime coltellerie fondate a Maniago dopo la Seconda guerra mondiale, Mercury compie nel 2020 70 anni di attività e festeggia una lunga tradizione nella produzione di coltelli. Tutto ebbe inizio quando il fondatore di Mercury Attilio Del Ben, classe 1919, reduce della Seconda guerra mondiale, in alternanza con il lavoro agricolo di famiglia, inizia a produrre artigianalmente stilette e coltelli chiudibili attingendo dall'esperienza maturata accanto agli artigiani di Maniago, dove fin dal dominio della Repubblica di Venezia si era sviluppato il settore della lavorazione del ferro e della costruzione di armi e di attrezzi per l'agricoltura. Nel 1950 la svolta: Attilio, in collaborazione con un socio, amplia il vecchio labora-



2



3

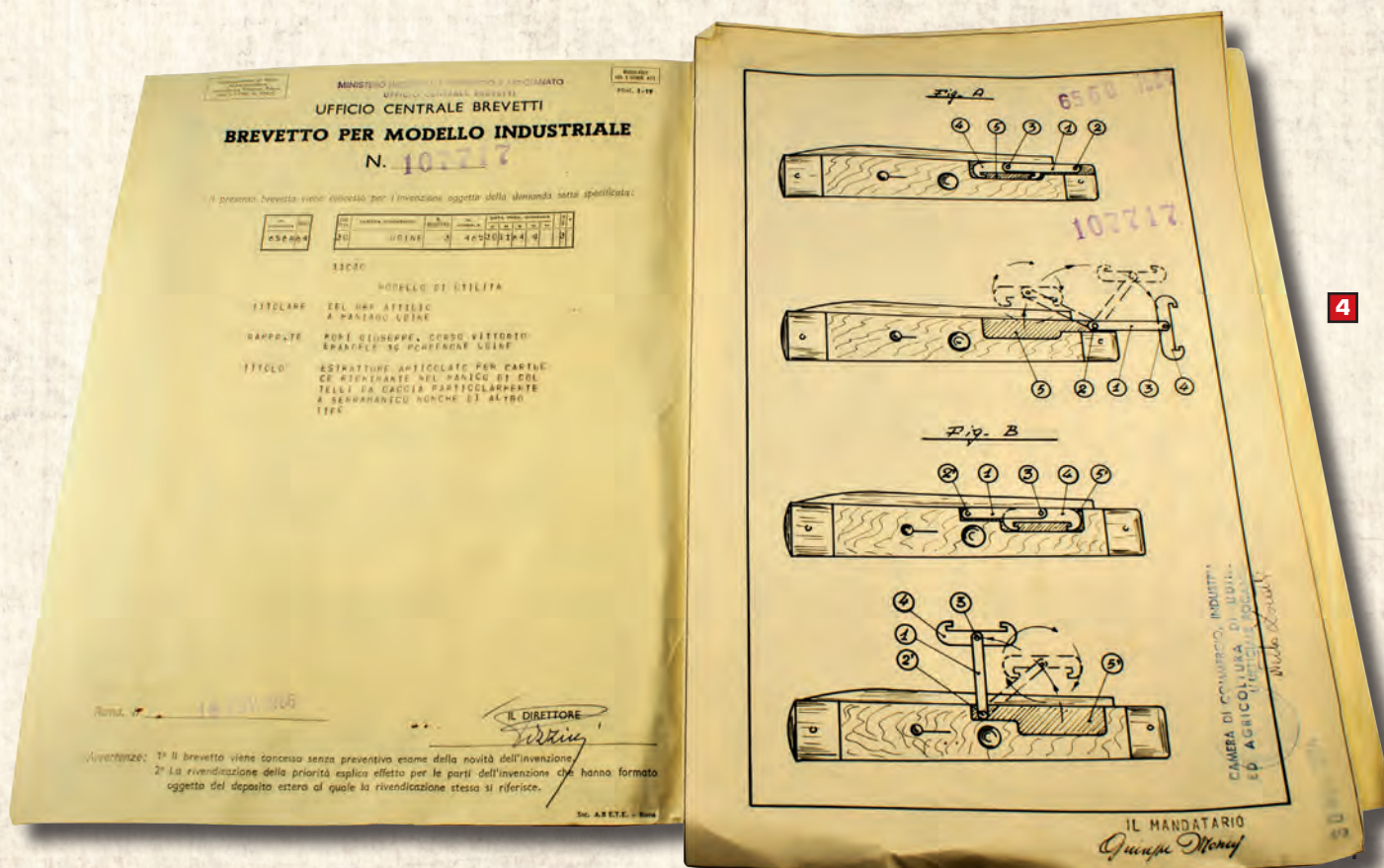
1. La targa all'ingresso dell'attuale sede di Mercury a Maniago ricorda la data di nascita dell'azienda

2. Alcuni multiuso e chiudibili storici di Mercury prodotti tra il 1950 e il 1964

3. Altro successo di Mercury di qualche anno fa: la serie inox Manicure

4. Il brevetto del 1964 dell'"estrattore articolato per cartucce rientranti nel manico di coltelli da caccia", depositato da Attilio Del Ben

torio, inizialmente ricavato in una stanza della casa di famiglia, specializzandosi in una delle produzioni più particolari e complesse, la realizzazione di coltelli da tasca e chiudibili multiuso. Molti esemplari erano prodotti per conto di terzi (in particolare per i commercianti dell'epoca), ma i prodotti direttamente venduti dall'azienda vengono contrassegnati dai marchi "Delcima" e "Brillante". Dieci anni dopo, nel 1960, viene costruito un nuovo stabilimento più spazioso che negli anni successivi fu ulteriormente ampliato per far posto alle sempre nuove attrezzature che venivano man mano introdotte. Nel 1968 Attilio rileva tutta l'attività e



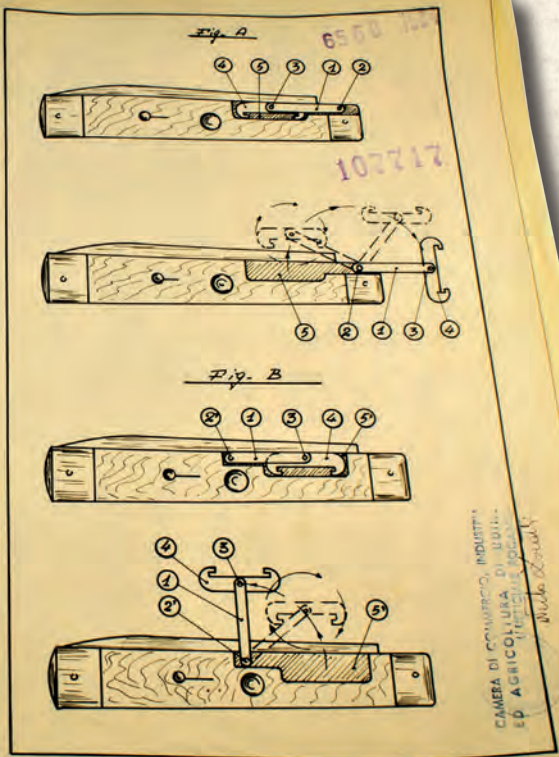
4

Rend. v. 16/01/1965

IL DIRETTORE
Attilio Del Ben

Avvertenze: 1° Il brevetto viene concesso senza preventivo esame della novità dell'invenzione.
2° La rivendicazione della priorità esplica effetto per le parti dell'invenzione che hanno formato oggetto del deposito estero al quale la rivendicazione stessa si riferisce.

Dir. A.B.T.E. - Roma



IL MANDATARIO
Giuseppe Mani



	Dal 1950 al 1968 From 1950 to 1968
	Dal 1969 Since 1969
	Dal 1978 Since 1978
	Dal 1984 Since 1984
	Da Maggio 1993 Since May 1993
	Da Febbraio 1994 Since February 1994
	Dal 2008 Since 2008

5. Il libro paga del 1950

6. I diversi marchi aziendali succedutisi nel corso dei 70 anni di attività

7. Un attuale multiuso di Mercury con guancette in corno, particolarmente apprezzato dai cacciatori

8. La linea Delfino di Mercury comprende cinque lame destinate alla cucina

9. Il fondatore di Mercury, Attilio Del Ben

10. Gli attuali proprietari dell'azienda, Sergio e Franco Del Ben

Crescita ed acquisizioni

Gli anni Novanta del secolo scorso sono caratterizzati da alcune importanti acquisizioni. Nel 1994 Mercury rileva il marchio Noxa e con esso le attrezzature per la produzione dei temperini in miniatura. Nel 1997 è la volta del marchio Zodiac, con tutti i macchinari e il know-how per la produzione di coltelleria da cucina, professionale e taglia formaggio. Divenne così necessario un ampliamento della struttura: nel 1998 Mercury costruisce nella zona artigianale industriale di Maniago un nuovo e più ampio stabilimento per far fronte alle nuove esigenze produttive, di sicurezza e di viabilità.

Qualità sempre più elevata

Il 1999 segna una tappa importante per Mercury: dopo alcuni anni di sperimentazione, inizia per prima in Italia la produzione di lame in titanio (grado 2 e grado 5). L'anno seguen-

procede alla creazione di un nuovo marchio: D.B.A.F. - Maniago; nello stesso anno, diventa socio di Attilio il suo primogenito Franco, dopo aver maturato una notevole esperienza come dipendente nella produzione e nell'organizzazione del lavoro. Nel 1976 anche Sergio, il secondogenito di Attilio, diventa socio dell'azienda. Due anni dopo viene intro-

dotto un nuovo marchio aziendale da apporre sui manici dei coltelli: uno scudo che racchiude una "M" che simboleggia appunto Maniago. È però solo nel 1984 che la direzione decide di associare allo scudo anche un nome: nasce così il brand Mercury con cui s'intende sottolineare la filosofia aziendale proiettata sempre verso il futuro e l'innovazione.



7



8



9



10

te Mercury ottiene la “Certificazione per la gestione del sistema qualità Iso 9001/2000” che garantisce la costanza nella qualità dei prodotti e del servizio. Nel 2004 l’azienda maniaghesa utilizza le proprie conoscenze e tecnologie per specializzarsi nella produzione di lame su disegno e componenti industriali per il taglio in vari settori (agricolo, subacqueo, lavorazione carni) e ottiene, l’anno dopo, la certificazione del marchio QM (Qualità Maniago) per la coltelleria da cucina, professionale e tagliaformaggio, con il progetto di estenderlo a tutta la produzione. Con l’ingresso in azienda

UN CHIUDIBILE INNOVATIVO

Tutte le creazioni della Casa mania-gheese sono state ospitate sulle pagine della nostra rivista. L'ultima in ordine di tempo è il Logan, chiudibile estremamente innovativo, creato nel 2016 dal designer Moreno Franzin. La sua particolarità principale, infatti, risiede certamente nella costruzione: il cuore del coltello è un monolite di titanio fresato, che integra lo spaziatore e la boccola su cui ruota la lama, riducendo drasticamente il numero di pezzi, e aumentando notevolmente robustezza e rigidità. La molla del sistema *liner-lock* è in acciaio, incassata e avvitata nella parte interna del componente in titanio, e oltre a garantire tutta la sicurezza necessaria è facile da azionare



1. La versione più esclusiva del Mercury Logan ha guancetta in alluminio anodizzato nero e lama in damasco inox Damasteel RWL34, con disegno Super Dense Twist, temprata a 60 Hrc

2. La particolarità del Logan è il monolite in titanio che sostituisce guancetta destra, spaziatore e boccola su cui ruota la lama. Il risultato è un chiudibile molto robusto, che però vanta anche peso e spessore contenuti

per richiudere il Logan. Il manico è completato da una guancetta sinistra in G10 ruvido, fissata da tre piccole viti più quella del pivot. Tutte le viti hanno impronta Torx: bastano una chiave T6 e una T10 per smontare completamente il coltello per lubrificare le rondelle ed effettuare le abituali operazioni di pulizia e, peraltro estremamente semplificate dal ridotto numero di componenti. Grazie al particolare schema costruttivo, Mercury è riuscita a contenere in modo ottimale sia lo spessore sia il peso totale: esclusa la clip, il manico raggiunge appena i 10 mm, mentre l'ago della bilancia

si ferma poco sotto i 100 grammi. La lama è in Aisi D2, con finitura opaca micropallinata. Lo spessore è nientemeno che giusto e la durezza è di 61 Hrc, insieme ai biselli alti, offre doti di taglio elevate e durature. Il profilo del tagliente, che lasciamo decidere a voi se definire *wharncliffe* o *reverse tanto*, è tipico di Moreno Franzin, ed è estremamente pratico per l'uso generico, grazie alla punta rialzata e alla curvatura costante del filo. Per l'apertura si utilizza la piastrina ottagonale avvitata sul dorso della lama. Unica nota dolente, la scelta limitata per la guancetta: solo in G10, nera o arancione.





1. Il Fara è uno slip-joint per la cui apertura servono obbligatoriamente due mani; l'impugnatura può essere in titanio, alluminio anodizzato nero, legno d'ulivo o santos

2. Da chiuso il Fara ha ingombri ridotti e regolari. Al posteriore c'è un'ampia asola per il lacciolo, mentre manca una clip, quindi non si può portare agganciato alla tasca. In sua vece viene fornito un fodero da cintura

IL FARA DI MKM

Più recente ancora del Logan è il Fara, realizzato nel 2018 per il Consorzio coltellinai di Maniago e distribuito con il marchio Mkm (*Maniago knife makers*). È uno slip-joint: un chiudibile privo di un sistema di blocco, dotato solamente di un elemento elastico che oppone resistenza alla chiusura della lama, ma senza impedirla. Il design è di Lucas Burnley che ha scelto una lama satinata in M390, decisamente acuminata, caratterizzata da un sol-

co fresato appena sopra la bisellatura, solo a sinistra, che funziona al pari di un'unghiatura. Non essendoci la necessità di una rotazione fulminea, non ci sono cuscinetti ma rondelle in Ptfè, che assicurano un funzionamento rotondo e privo di impuntamenti. Tutta la viteria è in acciaio inox con l'immaneabile ghiera anodizzata ad abbellire il perno di rotazione. Il dorso è interamente occupato dalla molla di contrasto, la cui resistenza è calibrata in modo perfetto per rendere il coltello sicuro, ma anche

comodo da utilizzare. Le quattro versioni del Fara si differenziano solo per i materiali usati per il manico: guancette in titanio 6Al4V, alluminio Anticorodal 6060 T6 anodizzato nero, oppure ulivo o santos. Nel caso delle essenze lignee, al di sotto dei pannelli esterni ci sono delle cartelle portanti in acciaio Aisi 420B, che garantiscono la necessaria robustezza. Tutti sono corredati di fodero in pelle con passante da cintura, fondamentale vista l'assenza di una clip.

di Nicola Del Ben, nipote del fondatore Attilio, viene incentivata la creazione di un nuovo sito internet, che offre un ampio catalogo da consultare online. Il 2010 vede l'ampliamento della gamma con l'introduzione di articoli destinati all'uso domestico, alla cucina, oltre che di articoli regalo e cucine mobili

da esterno (carrelli). Mercury avvia la collaborazione con l'Unione cuochi Friuli-Venezia-Giulia e il suo presidente Germano Pontoni. Infine, arriviamo al 2018, anno in cui Mercury entra a far parte della rete d'impresa Mikita insieme con le altre aziende maniaghesi Fox, Lionsteel e Tecnocut-Viper. L'ultima

novità attesa per il settembre 2020 è un piccolo ritorno al passato: sarà infatti un chiudibile multiuso che sarà distribuito con il marchio Mkm del Consorzio coltellinai di Maniago.

Per informazioni: Mercury, Maniago (Pn), tel. 0427 71212, mercurycut.it