

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Da mezzo secolo affila coltelli, l'arrotino di Lomazzo si racconta al mercato di Dairago

Gea Somazzi · Thursday, March 30th, 2023

«L'arrotino è un mestiere in via d'estinzione in tutto il mondo. Siamo come i dinosauri». **Lo dice Ettore Pretti, l'arrotino di Lomazzo** che ogni ultimo mercoledì del mese si presenta al mercato cittadino di Dairago per affilare coltelli nel suo camioncino a risparmio energetico, alimentato con i pannelli solari. Il 72enne, continua a fare **andare la sua mola e con una sensibilità coltivata in anni di lavoro fa tornare i coltelli taglienti**: «Ci vuole attenzione e pazienza – spiega l'arrotino mentre la ruota della mola gira veloce -. Si sente subito quando c'è la giusta inclinatura della lama. Poi c'è la lucidatura ed infine la lama viene passata sulla pietra».

**Quando ha iniziato ad affilare lame?** «A 12 anni. Mi ha insegnato tutto mio padre. Ci è voluto tempo per imparare. Sembra facile, ma non lo è». **Un lavoro tramandato in famiglia?** «Siamo originari del Trentino dove questo mestiere è una tradizione. Purtroppo però siamo rimasti in pochi e i giovani non sono interessati». **Aveva un negozio di coltelli?** «Si chiamava “La bottega El Molete”. Dal 1977 al 1995 a Lomazzo, poi dal 1995 al 2017 a Saronno. Alla fine ho chiuso e non ho voluto che mio figlio proseguisse quest'attività».

**Da quanto tempo circola con il suo camioncino green?** «Questo mezzo ha più di dieci anni. Tutto è iniziato quando mio padre decise di mettere sul suo mezzo una batteria per far funzionare la mola, ma la durata era di circa un'ora. Gli anni sono passati e la tecnologia è avanzata. Così alla fine ho installato i pannelli fotovoltaici sul tetto del camioncino. I pannelli alimentano le batterie che danno energia alla mia mola con la quale posso affilare tutto anche le lame di scarsa qualità che oramai sono le più diffuse».

**Perché è un lavoro che sta sparendo?** «Sono tante le motivazioni. Le famiglie sono sempre più a corto di denaro quindi si preferisce fare acquisti a basso prezzo. Allo stesso tempo la cultura è cambiata: la modalità **usa e getta è entrata nelle nostre case** e le persone non riescono più a distinguere l'alta e la bassa qualità».

**I clienti ci sono?** «Sì... per lo più signore o qualche macellaio. In questi anni di consumismo si è persa la cultura del rigenerare, aggiustare... ridare vita agli oggetti. Una lama se perde il filo può tornare a tagliare. Non va necessariamente buttata. Se utilizzato con cura un coltello di qualità può durare nel tempo». **Quanto costa far affilare un coltello?** «Poco... minimo tre, quattro euro. Certo dipende poi da che tipo di coltello bisogna lavorare. Ma in generale è sempre più economico farlo affilare che acquistarne uno nuovo. A meno che non si parli di una lama con una lega così scarsa da risultare fragile». **Dove la si può trovare?** «Al mercato di Lomazzo, il comune dove

---

abito e a Dairago l'ultimo mercoledì di ogni mese».

This entry was posted on Thursday, March 30th, 2023 at 11:08 am and is filed under [Alto Milanese](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.