

## Giampaolo Cancedda, *Furitto*



Giampaolo Cancedda, 57 anni, fa parte della *Corporazione Italiana Coltellinai*, della quale ha raggiunto il grado più elevato con il titolo di *Maestro coltellinaio*.

I suoi modelli sono la *guspinesa* classica e a punta mozza. Spesso realizza i suoi coltelli in acciaio damasco, che produce personalmente, mentre per i collarini fa ricorso anche a metalli pregiati come l'argento e il titanio, lavorati artisticamente. La sua caratteristica più originale è l'incisione delle lame con un lavoro minuzioso che crea l'effetto di un'esplosione geometrica di particolare suggestione.

Giampaolo Cancedda, *Furitto*  
Guspini, via Zeppara, 73 – tel. + 39 338 927 3808

### GUSPINESE A PUNTA MOZZA

Lunghezza lama mm 105

Lunghezza totale mm 214

Lama in acciaio damasco al carbonio,  
collarino in titanio,  
manico in legno serpente.

### GUSPINESE WITH CUT-OFF POINT

Blade length 105 mm

Total length 214 mm

Blade in Damascus carbon steel,  
titanium bolster,  
snakewood handle.





*Giampaolo Cancedda, 57 years old, is a member of the  
Corporazione Italiana Coltellinaia (Italian knifemakers  
corporation), in which he has reached the highest level  
with the title of Maestro coltellinaio (Master knifemaker).  
His models include the guspinese knife, both classic and  
with cut-off point. He often makes his knives in  
Damascene steel, which he produces himself, while for  
the metal bands on the handle he often uses precious  
metals such as silver and titanium, artistically worked.  
His most original characteristic is the etching of the blade  
with fascinating intricate geometric designs.*

**GUSPINESE**  
Lunghezza lama mm 110  
Lunghezza totale mm 220  
Lama in acciaio damasco al carbonio,  
collarino in titanio,  
manico in legno serpente.

**GUSPINESE**  
Blade length 110 mm  
Total length 220 mm  
Blade in Damascene carbon steel,  
titanium bolster,  
snakewood handle.

## Antonio Cau | *Coltelleria Maistus*



Antonio Cau, *Coltelleria Maistus*  
Guspini, Località San Giorgio  
tel. +39 320 098 0990 – +39 347 835 1744



*PATTADESE*  
Lunghezza lama mm 130  
Lunghezza totale mm 280  
Lama in acciaio C70,  
collarino in ottone,  
manico in corno di montone.

*PATTADESE*  
Blade length 130 mm  
Total length 280 mm  
Blade in C70 steel,  
brass bolster,  
ram's horn handle.

Antonio Cau ha 25 anni, ma ne aveva soltanto 15 quando ha iniziato a produrre coltelli, per passione, e a partecipare alle mostre più importanti del settore, acquisendo conoscenze che gli hanno permesso, con gli anni, di affinare le diverse tecniche. Ama le linee classiche e pulite, senza lavorazioni sulle lame. Produce soprattutto i coltelli tipici sardi quali la *pattadese*, i due modelli della *guspinese* a punta mozza e classica, e l'*arburese*. Per la preparazione del manico ricorre al corno e alla radica; per i collarini a ottone, alpaca e argento.

---

**GUSPINESE A PUNTA MOZZA**

Lunghezza lama mm 100

Lunghezza totale mm 230

Lama in acciaio inox MA5M,  
collarino in alpaca,  
manico in corno di bufalo.

**GUSPINESE WITH CUT-OFF POINT**

Blade length 100 mm

Total length 230 mm

Blade in MA5M stainless steel,  
bolster in alpaca,  
buffalo horn handle.



*Antonio Cau is 25 years old but he was only 15 when he began making knives, for the sheer love of it, and taking part in the most important sector shows. He thus gained skills which over the years have allowed him to refine several techniques. He prefers classic, clean lines, without designs on the blades. He mainly produces typical Sardinian knives such as the pattadese, the two models of the guspinese, classic and with cut-off point, and the arburese. His handles are either horn or walnut; the bolsters are made of brass, alpaca or silver.*

---

## Tito Floris | *Il Folletto*

---



Tito Floris, 28 anni, si è avvicinato giovanissimo al mondo dei coltelli. Ha realizzato i primi coltelli acquisendo nozioni e segreti dagli anziani coltellinai guspinesi. Col tempo, ha affinato una propria linea, accentuando e personalizzando le forme tradizionali come la *pattadese*, la *guspinese* e l'*arburese*. Particolarissimi i suoi coltelli mignon, che possono essere indossati con una catenina o usati come utili portachiavi, ideali come souvenir.

### LINER LOCK

Lunghezza lama mm 55  
Lunghezza totale mm 140  
Lama in acciaio 440 A,  
liner in titanio,  
inserto in avorio.

### LINER LOCK

Blade length 55 mm  
Total length 140 mm  
Blade in 440 A steel,  
liner in titanium,  
ivory inlay.

---





*Tito Floris, 28 years old, was attracted to the world of knives when very young. He made his first knives after acquiring skills and ideas from the master knifemakers of Guspini. Over time, he refined his own line, adding a personal touch to traditional models such as the pattadese, guspinese and arburese. Extraordinarily original are his miniature knives which can be hung on a chain necklace or used as key holders, ideal as souvenirs.*

---

Tito Floris, Il Folletto  
Guspini, via Cagliari, 27b  
tel. +39 380 455 4253 – +39 329 029 2292  
e-mail folletto79@tiscali.it



#### CACCIA

Lunghezza lama mm 125  
Lunghezza totale mm 270  
Lama in acciaio 420,  
collarino in acciaio inox,  
manico in corno di montone.

#### HUNTING

Blade length 125 mm  
Total length 270 mm  
Blade in 420 steel,  
stainless steel bolster,  
ram's horn handle.

---

## Piergiorgio Malacri | *Tre lame*

Figlio d'arte, Piergiorgio Malacri, 38 anni, ha proseguito la tradizione del padre Emilio di forgiar lame e ha coltivato la passione per i coltelli che ha avuto sin da bambino. È rimasto fedele alla tradizione locale. Realizza tre tipologie di lame, da cui deriva il suo marchio: il coltello tipico *guspinese* a punta mozza, un coltello con lama più affusolata detto *a foglia di grano* e un coltello con lama leggermente panciuta, simile alla classica *guspinese* detto *a foglia di mirto*. I suoi coltelli sono in corno di montone nel manico, l'anello è generalmente in ottone e le lame in acciaio al carbonio. Produce soprattutto coltelli per uso quotidiano.



### GUSPINESE A PUNTA MOZZA

Lunghezza lama mm 95

Lunghezza totale mm 205

Lama in acciaio 420,  
collarino in ottone,  
manico in corno di montone.

### GUSPINESE WITH CUT-OFF POINT

Blade length 95 mm

Total length 205 mm

Blade in 420 steel,  
brass bolster,  
ram's horn handle.



Piergiorgio Malacri, Tre lame  
Guspini, Zona artigianale PIP  
tel. +39 349 613 6467



**SCUOIO**  
Lunghezza lama mm 120  
Lunghezza totale mm 280  
Lama in acciaio 420,  
collarino in ottone,  
manico in corno di montone.

**SKINNING**  
Blade length 120 mm  
Total length 280 mm  
Blade in 420 steel,  
brass bolster,  
ram's horn handle.

*With knifemaking in his genes, 38 years old Piergiorgio Malacri followed in the footsteps of father, Emilio, forging blades and giving free rein to the passion for knives he had from a child. He has remained true to local tradition. He creates three types of blade, hence his trademark: the typical guspinese knife with cut-off point, a knife with a slimmer blade, known as wheat leaf, and a knife with a slightly rounded blade, similar to the classic guspinese, known as a foglia di mirto (myrtle leaf). His knives are made with ram's horn handles, the bolster is usually brass and the blade in carbon steel. He mainly makes daily use knives.*



## Giampaolo Onnis | *Il Corsaro*



Giampaolo Onnis, 26 anni, ha trasformato la sua passione di hobbista, che coltivava da anni, in un mestiere. Realizza modelli di coltello a *foggia antica*, che si caratterizzano per avere, all'estremità del manico, quasi sempre in corno di montone e bufalo oppure in legno di ulivo, delle sculture finemente lavorate, ispirate al mondo faunistico. Il collarino applicato è in acciaio con borchie in ottone e alpaca. Tra i suoi modelli, un originale lama senza punta, un vero e proprio *rasolino* personalizzato.

### SCUOIO

Lunghezza lama mm 85  
Lunghezza totale mm 190  
Lama in acciaio MA5M,  
collarino in acciaio,  
manico in corno di montone.

### SKINNING KNIFE

Blade length 85 mm  
Total length 190 mm  
Blade in MA5M steel,  
steel bolster,  
ram's horn handle.



---

Giampaolo Onnis, Il Corsaro  
Arbus, vico Marconi II, 22  
tel. +39 070 975 9525 - +39 340 305 9232  
e-mail [ilcorsaro@tiscali.it](mailto:ilcorsaro@tiscali.it)  
web [www.web.tiscali.it/ilcorsaro](http://www.web.tiscali.it/ilcorsaro)

*Giampaolo Onnis, 26 years old, has turned his long-time hobby into a trade. He creates models of ancient shape knives, marked by the fact that at the end of the handle, almost always in ram's or buffalo's horn, or olive wood, there are painstakingly crafted sculptures, inspired by the animal kingdom. The bolster is in steel with brass and alpaca studs. His models include an original blade with no point, a true personalised rasolino knife.*

**RASOLINO**

Lunghezza lama mm 85  
Lunghezza totale mm 190  
Lama in acciaio MA5M,  
collarino in acciaio,  
manico in corno di montone.

**RASOLINO KNIFE**

Blade length 85 mm  
Total length 190 mm  
Blade in MA5M steel,  
steel bolster,  
ram's horn handle.

---