



## ■ CULTURA

Callipo  
una famiglia  
e una storia  
che arriva  
dal mare

*Il libro sulla nascita  
e la crescita  
dell'azienda*

**ANNAROSA MACRI**  
a pagina 36

Una famiglia che più di un secolo fa intuì il business del tonno

# Callipo, una storia che arriva dal mare

*Il libro di Manfredi ripercorre la nascita e la crescita  
dell'azienda che dal Vibonese ha conquistato il mondo*

di ANNAROSA MACRI

MAGNA Graecia oblige. A Pizzo, a Pippo Callipo. E alla sua azienda di conservazione del tonno, lo spot pubblicitario più antico e più attuale della storia, impagabile, lo ha confezionato, e messo nella scatola del tempo, il più raffinato e colto dei gourmet, quell' rchestrato di Gela, di professione gaudente e giramondo, almeno quello conosciuto nel quarto secolo avanti Cristo, che, in versi, nel suo "Poema del buongustaio", scrisse più o meno così: "Ma quale Bisanzio, Tindari o Cefalù... i tonni migliori si trovano a Hippona (Vibo-Pizzo, appunto), e, dopo di questi, non c'è più nulla che possa stargli a pari, e, perciò stesso, meritano un viaggio".

Lo abbiamo preso alla lettera. E un viaggio, affascinante e sorprendente, abbiamo compiuto, sfogliando le pagine patinate in color seppia di "Callipo dal 1913" di Gianfranco Manfredi, pubblicato da Rubbettino, con l'apporto di uno scritto di Vito Teti e il supporto di una serie preziosa di immagini, documenti e testimonianze di archivio che ne fanno una specie di catalogo figurato, con didascalie d'autore, della storia della Calabria e della sua imprenditoria, della cultura del mare e delle sue tradizioni, della conservazione dei cibi e delle sue sapienti memorie.

Potenza di una famiglia che di-

venta azienda all'inizio del secolo scorso e che resta famiglia un secolo dopo, e che, attraverso cinque generazioni di appassionati e infaticabili imprenditori, ha fatto dell'eredità, familiare, appunto, un tesoro; delle competenze artigiane un vivaio di centinaia di posti di lavoro, e di una risorsa locale, la pesca del tonno, un'occasione di business internazionale, mettendo dentro ad ognuna delle centinaia di migliaia di scatolette di tonno che esporta in tutto il mondo, tre ingredienti immateriali che sono la chiave del suo successo: qualità, tradizione e innovazione. Insieme ad un quarto, imprescindibile, ingrediente: il coraggio.

Gianfranco Manfredi, è giornalista rigoroso e di ottima penna, e per scrivere "Callipo dal 1913" ha fatto un lavoro poderoso di ricerca e ricostruzione dei documenti d'archivio (dagli atti notarili alle foto, ai dipinti, alle "carte" dell'azienda), sulle testimonianze letterarie (dei viaggiatori stranieri, in Calabria, per esempio) e sulla tradizione orale (stilando un raffinatissimo glossario linguistico dei termini dialettali usati per illustrare la cultura della pesca del tonno), ma è talmente affascinato dalla storia della famiglia-azienda Callipo, che la racconta come una favola, cominciata, c'era una volta, martedì 14 gennaio 1913, "era una di quelle belle giornate invernali che solo il Sud tirrenico sa regalare", quando un maturo commerciante e armatore di paranzì, don Giacinto Callipo, decide di andare da un notaio per dar vita ad una società, insieme ai suoi due figli, Filippo e Giacinto,

insomma ad una azienda; il capitale non era enorme, qualche decina di migliaia di euro di oggi, e il rischio calcolato: si dava dieci anni di prova, don Giacinto, che il mare, si sa, è traditore, non uno di più, non uno di meno, poi si sarebbero fatti i conti...

I conti, l'azienda Callipo, li fa ogni giorno, e, da più di un secolo, e sono in attivo; i tonni, lavorati e inscatolati, talmente tanti e tanti, in tutti questi anni, da dover loro "leva, leva... circari perdonu...", come recita un canto popolare; la posta in gioco, seppure prudente, è sempre più alta e aperta alle nuove richieste del mercato, cosicché non solo tonno vuol dire la Callipo di oggi, ma anche arte gelatiere, resort e ristoranti, una squadra di volley femminile.

Con uno sguardo verso il futuro e un altro verso il passato, quel giorno, con quella firma da quel notaio, cominciava, per i Callipo, per il Vibonese e per tutta la Calabria, un qualcosa che si chiama modernità, o, se volete, rivoluzione industriale, e non esageriamo. Che voleva dire, per un benestante armatore qual era don Giacinto - i trasporti avvenivano allora in gran parte "via mare", e chi possedeva le imbarcazioni giuste dormiva sonni tranquilli - abbandonare la gestione "immobile" e senza incognite del suo patrimonio per lanciarsi in una avventura non facile, per la quale occorrevo fiuto, investimenti, conoscenza del



mercato, capacità di rischio.

La famiglia Callipo, scrive l'antropologo Vito Teti, "sceglie la spinta al mutamento". In una terra dove imperversa la cultura della lamentazione e della passività e una naturale tendenza a importare "padroni" da fuori, loro decidono una inconsueta politica del "fare", che diventerà il biglietto da visita dell'azienda, oltre che un modello di valorizzazione delle risorse locali, in un settore, poi, come quello della pesca e della conservazione del pescato che i Calabresi, nonostante gli ottocento chilometri di costa che hanno a disposizione, non hanno mai praticato se non come seconda attività e a gestione pressoché familiare. Si sono sempre difesi dal mare, loro; l'hanno considerato una minaccia e un pericolo, l'hanno tenuto sempre a debita distanza.

I Callipo, no. Anche perché, per pescare i tonni, non si deve andare in mare aperto, affrontare le

correnti, le onde e le tempeste. Bisogna stare fermi, attrezzare, con millimetrica strategia, la "tonnara fissa", due chilometri di reti dalla spiaggia al mare profondo, centinaia di ancore e decine di barche, a sostenere l'impianto galleggiante, fatto di cinque camere; aspettare i "tempi" giusti, per catturarli, quando i tonni passano vicino alle nostre coste, in maggio-giugno quelli "di corsa", in luglio-agosto quelli "di ritorno". Intrappolarli nella "camera della morte" e attendere che il rais dia il via alla mattanza.

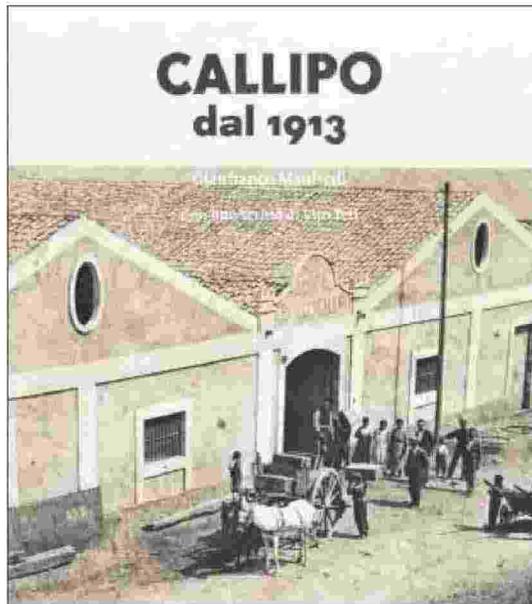
Ci vuole pazienza, resistenza e preparazione tecnica: ma bisogna, soprattutto, crederci. E Pippo Callipo, ci crede. Per questo, mentre appare inarrestabile l'esodo dei più giovani, da una regione sfibrata e desertificata, lui, plasmato dalla passione e dal lavoro - ha cominciato dalla gavetta, in azienda, aiutando da ragazzino gli stagnini a saldare le sca-

tolette - e da quella cultura della pesca del tonno, che coincide con la sua vita personale, familiare e imprenditoriale, ripete come un mantra che sa di sfida e di utopia: "io resto in Calabria", non me ne vado, la mia partita me la giocola. Anche se il tonno, ormai, è ovvio, arriva congelato - quello "di passo" non soddisferebbe le esigenze di una azienda che fattura quasi sessanta milioni di euro ogni anno, ha 380 dipendenti ed esporta in tutto il mondo - e potrebbe, in tempi di globalizzazione, essere inscatolato dovunque, magari dove il costo del lavoro è più basso.

Lui "resta in Calabria". In Calabria ha le sue radici, e anche i suoi germogli: si chiamano Giacinto e Filippo Maria, e hanno già raccolto l'eredità dei padri, perché l'azienda è più forte se è una famiglia. La favola continua. Le opportunità, come i tonni, prima o poi passano di qua, e bisogna stare all'erta per acchiapparle.

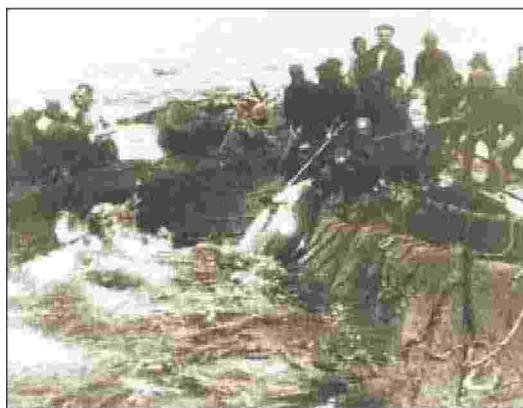
© RIPRODUZIONE RISERVATA

*Era il 1913  
quando Giacinto  
armatore  
fondò l'azienda  
insieme ai figli*

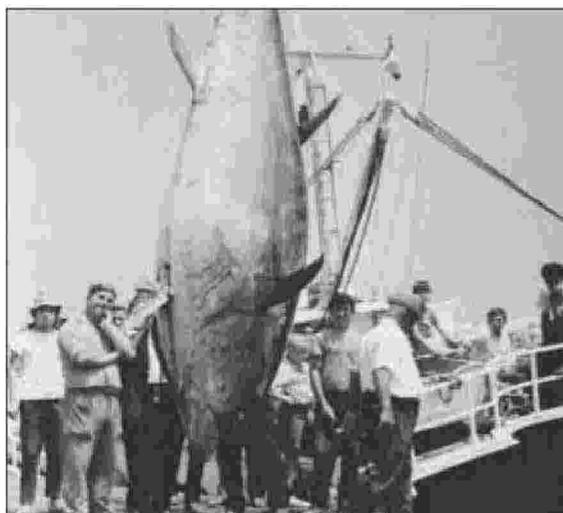




Pippo Callipo, titolare dell'azienda, oggi insieme ai figli Giacinto e Filippo Maria. In alto la copertina del libro di Gianfranco Manfredi



Pippo Callipo insignito del titolo di Cavaliere del Lavoro dal Presidente Carlo Azeglio Ciampi (2006). A destra quella che veniva definita un'epica mattanza



Le addette all'inscatolamento delle sarde nello stabilimento Callipo di Riviera Prangi (Pizzo), agli inizi degli anni '80. A destra un tonno di grande taglia catturato al largo di Pizzo nei primi anni '70'