

Callipo Conserve Alimentari cresce nel 2018, + 10% rispetto al 2017



Callipo Conserve Alimentari, l'azienda calabrese con una storia di 106 anni nelle conserve ittiche di qualità, continua il trend positivo e chiude il 2018 con **un fatturato di € 57.350.000, in aumento del 10%** rispetto al 2017. Un incremento a doppia cifra che evidenzia la capacità dell'azienda di presidiare il mercato storico di riferimento delle conserve ittiche ma di ottenere buone performance anche nel settore "non ittico" in cui l'azienda è entrata nel 2016 con il lancio del brand Callipo Dalla Nostra Terra. Il marchio propone una selezione di composte e confetture con i prodotti tipici del territorio, come la famosa 'nduja di Spilinga, la composta di cipolla rossa di Tropea Calabria IGP, la Confettura Biologica al **Bergamotto**.

La crescita del fatturato ed il contestuale contenimento dei costi derivanti dalla gestione caratteristica, grazie alle politiche aziendali volte ad aumentare l'efficienza dei singoli processi operativi, ed il favorevole andamento dei costi delle materie prime strategiche hanno comportato nel corso del 2018 un notevole miglioramento degli indicatori economici e patrimoniali.

Per quanto riguarda il **primo trimestre del 2019 si evidenzia un segno più del 25%**, rispetto allo stesso periodo del 2018, **con un fatturato di 12 milioni di euro**. Tale risultato è

principalmente dovuto ad una costante crescita nella linea filetti in vaso di vetro e nelle confetture a marchio Callipo Dalla Nostra Terra che registrano nel loro segmento un aumento del 50%.

Positivo anche **l'export nel primo trimestre 2019** che vale per il **13.5%** del fatturato globale e supera **1,7 milioni in crescita del 70%**. I mercati esteri più interessanti in questo periodo sono stati **Libia, Canada e Australia**.

“La qualità e l'affidabilità riconosciute al brand Callipo ci hanno permesso di ottenere consensi anche sui prodotti del comparto “non ittico” e questa è un'ulteriore leva per continuare a puntare all'eccellenza in ogni ambito, come facciamo da oltre un secolo e da cinque generazioni. Per il 2019 puntiamo ad un aumento del fatturato del 10% e con questo obiettivo abbiamo investito molto in R&S per proporre sul mercato prodotti innovativi e unici come i Filetti di tonno Callipo al naturale in acqua di mare Aquamaris che abbiamo appena lanciato”, dichiara Giacinto Callipo, proprietario e rappresentate della quinta generazione.

L'azienda, inoltre, sta realizzando investimenti per un valore complessivo di 5 milioni di euro, finalizzati al miglioramento della qualità del prodotto e all'aumento della produttività.

Sono stati già realizzati investimenti che mirano all'ottimizzazione e ad un aumento dell'efficienza delle risorse energetiche, nonché al miglioramento e all'ampliamento dei luoghi di lavoro volti a garantire soprattutto maggiore sicurezza ai lavoratori.

La Callipo è stata fondata nel 1913 da Giacinto Callipo ed oggi fa parte di un Gruppo guidato dal **Cavaliere del Lavoro Filippo Callipo** e dai due **figli Giacinto e Filippo Maria**, che rappresentano la quinta generazione.

Il **Gruppo**, che occupa nel complesso circa 390 dipendenti, comprende, oltre alla **Callipo Conserve Alimentari**: la holding **Callipo Group Srl**, che si occupa di fornire consulenza e servizi alle società controllate; la **Callipo Gelateria Srl**, che produce i gelati della tradizione di Pizzo di Calabria; il **Popilia Country Resort**, struttura turistico-alberghiera a 4 stelle; la **Callipo Sport Srl**, che gestisce le attività della squadra di Volley maschile che milita nel campionato di Superlega A1; la **Callipo Turismo Srl**, società che ha come oggetto sociale l'attività turistica.

A Gennaio 2019 si è aggiunta la società **Med Frigus Srl**, con sede a San Ferdinando (RC) interporto di Gioia Tauro , che si occupa di logistica e stoccaggio di merci a bassa temperatura.

Filo conduttore di tutte le aziende del Gruppo è il territorio, la Calabria, e la volontà di contribuire allo sviluppo economico, sociale e culturale della comunità.