

Conserve Campisi

la salute si cura a tavola mangiando

05 Marzo 2020

Federica Aliberti

Indice:

1. Storia di una famiglia
2. Il pomodoro di Pachino IGP
3. Dai pescherecci all'e-commerce
4. Il Ristorante Campisi
5. Campisi al Fico Eataly World

1. Storia di una famiglia

L'azienda familiare Campisi nasce nel 1854 a Marzamemi (SR), borgo marinaro tradizionalmente legato alla lavorazione del pesce. Una storia che va avanti da quattro generazioni e che inizia con il bisnonno di Salvatore Campisi, Paolo Campisi, che nel 1854 è stato il primo al mondo a lavorare il tonno grazie all'antica tonnara di Marzamemi, costruita dagli Arabi.

Il nonno di Salvatore, suo omonimo, continuò sulla stessa linea, lavorando tutte le parti del tonno. “Il tonno”, racconta Campisi, “ha 33 sapori, 33 tagli. Mio nonno faceva tutto nei barili di legno sotto sale.” La grande svolta arrivò con l'avvento dell'energia elettrica, nel 1922: il padre di Salvatore iniziò a fare la lavorazione del tonno nelle latte e comperò la prima macchina per chiudere i barattoli di latta, incominciando così a vendere il prodotto in tutta Italia. Mentre il bisnonno ed il nonno vendevano ancora il tonno salato nei barili di legno esclusivamente in Sicilia, Calabria, e, grazie ai pescherecci, a Malta, il padre di Campisi riesce a raggiungere tutte le regioni italiane, grazie alla latta che era più commerciabile.

Nel 1972, di padre in figlio, Salvatore Campisi prese in mano le redini dell'azienda. Seguendo il mercato, Salvatore vedeva che la nuova generazione, frutto del boom degli anni '60, prevedeva il lavoro delle donne in fabbrica ed i figli erano così mantenuti da due stipendi, quello del padre e quello della madre. I genitori, quindi, impegnati nel lavoro, non avevano più dimestichezza e tempo per dedicarsi alla cucina e cercavano, invece, il prodotto finito.

Inizia così l'ascesa dell'azienda. Grazie all'essiccazione e la stagionatura dei prodotti di tonnara e ad una fascia climatica particolarmente adatta, Salvatore Campisi inizia a produrre e trasformare una vastissima gamma di prodotti ittici (tonno rosso, acciughe, sgombro, pescespada) in un prodotto culto per il tempo. **Sostituendo la latta con il vetro, il prodotto non era soltanto meglio conservabile, ma il suo packaging riusciva ad attrarre una maggiore clientela.** Attraverso questo sistema di produzione e conservazione, l'azienda Campisi ha quindi dato vita ad un catalogo di ben 160 prodotti che, come il suo proprietario afferma, "hanno fatto la storia della nostra terra".

2. Il pomodoro di Pachino IGP

Marzamemi è situata nel comune di Pachino, motivo per cui l'azienda Campisi si è negli ultimi anni dedicata anche alla lavorazione e trasformazione di prodotti vegetali, in special modo del "Pomodoro di Pachino IGP", celebre nel mondo per la sua dolcezza unica. Prodotto di punta dell'azienda, particolarmente venduto ed esportato in tutto il mondo è, infatti, la Salsa di pomodoro nella qualità "costoluto" o "ciliegino".

"La lavorazione è rimasta la stessa, quella che tradizionalmente gli abitanti del luogo si tramandano da generazioni", afferma Campisi. Genuinità, freschezza della materia prima e rigidi controlli ne garantiscono poi il massimo della qualità. Inoltre, in segno di profondo rispetto nei confronti della terra e del mare, a cui tanto deve tutta la popolazione, l'azienda assicura la lavorazione di materie prime dall'origine garantita e controllata, come il Pomodoro Pachino IGP o l'utilizzo di pesce pescato unicamente all'amo e non a mattanza, a riprova di un genuino rapporto tra uomo e natura.

Marzamemi si trova in un lembo di terra fra il Mar Ionio ed il Mar Mediterraneo, dove si raggiunge una perfetta salinità delle acque marine. Tale caratteristica del territorio non solo ha garantito al pescato un migliore rapporto fra iodio, licopene e carotene, elementi essenziali per la cura della nostra salute, ma è anche il segreto dell'eccezionalità del pomodoro di Pachino.

Nei millenni, il mare, con la sua perfetta salinità acquifera, si è infiltrato nei terreni del circondario di Marzamemi e ha naturalmente "irrigato" i campi degli agricoltori. Ciò ha garantito la crescita di pomodori più piccoli del normale, ma solamente perché meno "acquosi" e con più polpa e antiossidanti, rendendo il prodotto un vero esempio di 'medicina naturale'.

3. Dai pescherecci all'e-commerce

Con la rete delle grandi distribuzioni italiani ed estere, inizia poi il successo nazionale, europeo e mondiale dell'azienda. Campisi esporta i suoi prodotti in ben 32 nazioni fuori dall'Italia: Emirati Arabi, Stati Uniti, Giappone, Canada, Australia, Ucraina, Inghilterra, Giappone, Francia, Belgio, Olanda, Svezia, Spagna e molti altri.

Da oltre vent'anni, l'azienda ha registrato un incremento annuo di fatturato di circa il 30%, riuscendo così ad aumentare la produzione pur mantenendo elevata la qualità e stabili i prezzi. Le vendite sono addirittura arrivate a dividersi per un 50% nel mercato italiano e per un altro 50% in quello estero. Ogni anno, ci dice Campisi, l'azienda riesce ad espandersi con 3-4 punti vendita in Italia e nel mondo, tramite vendita al dettaglio in negozi accuratamente selezionati, che fanno della 'qualità' il loro punto di forza. In Italia l'azienda copre tutto il settentrione, le regioni di Sicilia, Calabria e Campania e rifornisce anche ristoranti che ricercano l'eccezionalità dei prodotti di Marzamemi.

Il tonno è il leader indiscusso delle esportazioni, afferma Campisi, insieme a tutte le qualità di pesce lavorati accuratamente dall'azienda. Del pomodoro di Pachino, sono richieste dai negozianti italiani ed esteri principalmente le salse, le passate e anche le lavorazioni a secco. Per quanto riguarda i grandi centri di distribuzione, ci tiene a precisare Campisi, che solamente due sono i punti che l'azienda ha scelto come esportatori dei suoi prodotti e della sua cultura siciliana: **Eataly e Esselunga**, perché sanno distinguere la qualità della materia e valorizzarla per i propri clienti.

Afferma il Signor Campisi, orgoglioso di questo successo che viene da lontano: **“stiamo insegnando al mondo il massimo della cultura culinaria italiana: l'alimentazione mediterranea”**. Vendutissimi tutti i prodotti, specialmente quelli di pesce del mar Ionio e del Mediterraneo, insieme alle verdure di stagione oltre che ovviamente al Pomodorino di Pachino a km 0. Tutto senza conservanti, coloranti e additivi chimici, ci tiene a precisare il suo fondatore.

La nuova frontiera ora è l'e-commerce. Ormai un 20% del fatturato annuo proviene dalle spedizioni online e garantisce un aumento di diversi milioni di euro. Ogni anno sono centinaia le spedizioni online effettuate, con una media di 150 euro a cartone.

Campisi è il baricentro del **“[Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino IGP](#)”**, consorzio che fornisce il famoso pomodorino della zona. Si tratta di **un consorzio di 80 aziende della valle di Noto che coltivano le 7 varietà speciali di pomodori di Pachino secondo standard qualitativi elevatissimi, sempre seguendo le direttive qualità europee**. I produttori, cooperative e grossisti di piccola e media grandezza, coltivano la materia prima nelle loro terre. Il prodotto verrà poi lavorato ed imballato nell'azienda Campisi, dando vita a quelle salse e a quelle conserve che tanto ci hanno fatto innamorare della loro terra. Inoltre, [tramite il sito dell'azienda](#), si possono acquistare anche altri prodotti simbolo della zona: le mandorle di Avola, il cioccolato di Modica, i Capperi di Pantelleria, e i Vini di Val di Noto.

Il mantra che Campisi sempre ripete è: “la salute si cura a tavola mangiando: noi siamo quello che mangiamo.” Per questo è necessario fare bottino dei suoi prodotti naturali e genuini, simbolo di qualità e rispetto del territorio. E molti ormai l’hanno capito.

4. Il Ristorante Campisi

Fiore all’occhiello dell’azienda Visto il successo dell’azienda, premiata nel 2019 al teatro Bellini di Catania durante la manifestazione “Best in Sicily” come **migliore azienda conserviera**, è il ristorante Campisi a Marzamemi, aperto ormai da sette anni. Un secondo punto di ristoro è stato aperto dall’azienda anche a Roma.

5. Campisi al Fico Eataly World

Nel 2017, come segno della eccezionalità dell’azienda e dei suoi prodotti, ha inizio la felice collaborazione di Salvatore Campisi con Oscar Farinetti, famoso creatore del business Eataly. Campisi è diventato in pochissimo il primo fornitore di Eataly in tutto il mondo e **primo partner del progetto bolognese “Fico”**, di cui è grande ambasciatore.

Campisi Salvatore S.r.l. Unipersonale

Via Marzamemi 12, 96018 - Marzamemi (SR)

Tel. +39 0931 841166

www.campisiconsERVE.it

TAG: cucina, cibo, Sicilia

Avvertenza

La pubblicazione di contributi, approfondimenti, articoli e in genere di tutte le opere dottrinarie e di commento (ivi comprese le news) presenti su Filodiritto è stata concessa (e richiesta) dai rispettivi autori, titolari di tutti i diritti morali e patrimoniali ai sensi della legge sul diritto d'autore e sui diritti connessi (Legge 633/1941). La riproduzione ed ogni altra forma di diffusione al pubblico delle predette opere (anche in parte), in difetto di autorizzazione dell'autore, è punita a norma degli articoli 171, 171-bis, 171-ter, 174-bis e 174-ter della menzionata Legge 633/1941. È consentito scaricare, prendere visione, estrarre copia o stampare i documenti pubblicati su Filodiritto nella sezione Dottrina per ragioni esclusivamente personali, a scopo informativo-culturale e non commerciale, esclusa ogni modifica o alterazione. Sono parimenti consentite le citazioni a titolo di cronaca, studio, critica o recensione, purché accompagnate dal nome dell'autore dell'articolo e dall'indicazione della fonte, ad esempio: Luca Martini, La discrezionalità del sanitario nella qualificazione di reato perseguibile d'ufficio ai fini dell'obbligo di referto ex. art 365 cod. pen., in "Filodiritto" (<https://www.filodiritto.com>), con relativo collegamento ipertestuale. Se l'autore non è altrimenti indicato i diritti sono di Inforomatica S.r.l. e la riproduzione è vietata senza il consenso esplicito della stessa. È sempre gradita la comunicazione del testo, telematico o cartaceo, ove è avvenuta la citazione.