

STORIA ECONOMICA

A N N O X X V (2 0 2 2) - n. 2



Edizioni Scientifiche Italiane

Direttore responsabile: LUIGI DE MATTEO

Comitato di Direzione: ANDREA CAFARELLI, GIOVANNI CECCARELLI, DANIELA CICCOLELLA, ALIDA CLEMENTE, FRANCESCO DANDOLO, LUIGI DE MATTEO, GIOVANNI FARESE, ANDREA GIUNTINI, ALBERTO GUENZI, AMEDEO LEPORE, STEFANO MAGAGNOLI, GIUSEPPE MORICOLA, ANGELA ORLANDI, PAOLO PECORARI, GIAN LUCA PODESTÀ, MARIO RIZZO, GAETANO SABATINI

La Rivista, fondata da Luigi De Rosa nel 1998, si propone di favorire la diffusione e la crescita della Storia economica e di valorizzarne, rendendolo più visibile, l'apporto al più generale campo degli studi storici ed economici. Di qui, pur nella varietà di approcci e di orientamenti culturali di chi l'ha costituita e vi contribuisce, la sua aspirazione a collocarsi nel solco della più solida tradizione storiografica della disciplina senza rinunciare ad allargarne gli orizzonti metodologici e tematici.

Comitato scientifico: Frediano Bof (Università di Udine), Giorgio Borelli (Università di Verona), Aldo Carera (Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano), Francesco D'Esposito (Università G. d'Annunzio di Chieti-Pescara), Marco Doria (Università di Genova), Giulio Fenicia (Università di Bari Aldo Moro), Luciana Frangioni (Università di Campobasso), Paolo Frascani (Università di Napoli "L'Orientale"), Maurizio Gangemi (Università di Bari Aldo Moro), Germano Maifreda (Università di Milano), Daniela Manetti (Università di Pisa), Paola Massa (Università di Genova), Giampiero Nigro (Università di Firenze), Nicola Ostuni (Università Magna Græcia di Catanzaro), Paola Pierucci (Università G. d'Annunzio di Chieti-Pescara), Giovanni Vigo (Università di Pavia), Giovanni Zalin (Università di Verona)

Storia economica effettua il referaggio anonimo e indipendente.

Direttore responsabile: Luigi De Matteo, e-mail: ldematteo@alice.it.

Direzione: e-mail: direzione@storiaeconomica.it.

Redazione: Storia economica c/o Daniela Ciccolella, CNR-ISMed, Via Cardinale G. Sanfelice 8, 80134 Napoli.

Gli articoli, le ricerche, le rassegne, le recensioni, e tutti gli altri scritti, se firmati, esprimono esclusivamente l'opinione degli autori.

Amministrazione: Edizioni Scientifiche Italiane, via Chiatamone 7, 80121 Napoli – tel. 081/7645443 pbx e fax 081/7646477 – Internet: www.edizioniesi.it; e-mail: periodici@edizioniesi.it

Registrazione presso il Tribunale di Napoli al n. 4970 del 23 giugno 1998.

Responsabile: Luigi De Matteo.

Copyright by Edizioni Scientifiche Italiane – Napoli.

Periodico esonerato da B.A.M. art. 4, 1° comma, n. 6, d.P.R. 627 del 6 ottobre 1978.

SOMMARIO

ANNO XXV (2022) - n. 2

Paolo Pecorari (1943-2022) p. 269

Paolo Pecorari. Un profilo biografico e professionale, di Mario Robiony » 271

L'INDUSTRIA CONSERVIERA IN ETÀ CONTEMPORANEA. PRODUZIONE, CONSUMO, CONTROLLI E TECNOLOGIA (XIX-XX SECOLO) a cura di Stefano Magagnoli

L'altro volto della manifattura. L'industria conserviera italiana tra Otto e Novecento: un'introduzione di Stefano Magagnoli » 277

Parte I - La lavorazione del pomodoro

CLAUDIO BARGELLI, STEFANO MAGAGNOLI, *La "febbre rossa". La nascita del "distretto del nord" delle conserve di pomodoro (Parma, XIX-XX secolo)* » 289

LUCIANO MAFFI, MARCO VERZELLESI, *Cooperare per crescere: il Consorzio Casalasco del Pomodoro* » 319

RENATO GHEZZI, *L'industria del pomodoro in scatola e l'emigrazione italiana* » 343

Parte II - La lavorazione degli ortaggi, della carne e del pesce

MANUEL VAQUERO PIÑEIRO, *Tempi moderni a tavola: carne in scatola, estratti, brodi e dadi in Italia tra XIX e XX secolo* » 367

DARIO DELL'OSA, *Produzione e consumo di conserve alimentari per uso militare in Italia (1860-1940)* » 395

EZIO RITROVATO, <i>Tra mercato, politica e Stato: l'industria di conserve</i> La Rocca	» 417
FRANCA PIROLO, <i>Un'azienda conserviera siciliana: la "Tonnara San Cusumano Nino Castiglione"</i>	» 437
Parte III - La scienza applicata ai cibi e ai contenitori: gli esperti e le leggi	
LAURA PROSPERI, <i>Nicolas Appert, eroe moderno dell'anti-spreco: tecnica, scienza e tecnica senza scienza</i>	» 463
GIANPIERO FUMI, <i>Secondo gli esperti e le leggi. La nascita di un regime istituzionale per i prodotti alimentari in Italia (1870-1914)</i>	» 471
RITA D'ERRICO, <i>A scatola chiusa. Note sull'evoluzione della disciplina sanitaria italiana del settore conserviero nel secondo dopoguerra</i>	» 491
PAOLO TEDESCHI, <i>Alle origini dell'Europa dei golosi: la prima (mancata) direttiva CEE su confetture, marmellate, gelatine di frutta e crema di marroni</i>	» 505
Parte IV - La scatola prima e dopo: produzione industriale, consumo culturale	
VALERIO VARINI, <i>Banda stagnata e cibo in scatola: un connubio industriale</i>	» 523
LAURA BRAMBILLA, <i>Le collezioni di lattine e scatolette alimentari: una fonte d'informazione storica e tecnologica e una sfida per i musei</i>	» 543
Parte V - Oltre le conserve in scatola	
ALBERTO GRANDI, <i>I conflitti del ghiaccio. Il freddo artificiale in Italia dal 1890 al 1920</i>	» 565
FRANCESCO CHIAPPARINO, <i>Settore conserviero, surgelati e integrazione agricoltura-industria. Surgela, SME e intervento pubblico nell'industria del freddo (1965-1993)</i>	» 589
MARIA STELLA ROLLANDI, ANDREA ZANINI, <i>La lunga traiettoria di una produzione di nicchia: la frutta candita in Liguria tra Otto e Novecento</i>	» 611
NICOLA MARTINELLI, LUIGI ALBERTO BENINCASO, <i>Non solo aceto: il caso Ponti</i>	» 629

UN'AZIENDA CONSERVIERA SICILIANA: LA "TONNARA SAN CUSUMANO NINO CASTIGLIONE"

La pesca e la lavorazione del tonno in Sicilia hanno costituito per secoli una caratteristica attività economica. Nel Novecento, a causa dell'evoluzione del mercato, cambiarono radicalmente sia i sistemi di pesca, sia l'identità degli operatori, che in molti casi da semplici pescatori proprietari di barche diventano veri e propri industriali conservieri. Ai grandi mercati ittici del pescato fresco si affiancarono i moderni impianti di lavorazione del pesce salato e sott'olio che arricchirono l'economia locale di capitale finanziario e umano. Questo articolo ricostruisce lo sviluppo delle attività d'inscatolamento del tonno e delle tecniche di *packaging* attraverso le vicende dell'azienda Nino Castiglione di Trapani, oggi in posizione leader con 240 addetti e un fatturato annuo di 100 milioni di euro.

Pesce in scatola, tonno in scatola, pesca

Tuna fishing and processing in Sicily have been a characteristic economic activity for centuries. In the 20th century, due to the evolution of the market, both the fishing systems and the identity of the operators changed radically. In many cases, they went from being simple fishermen who owned boats to becoming true canning entrepreneurs. Large fish markets for fresh fish were joined by modern processing plants for salted and oiled fish, which enriched the local economy with financial and human capital. This paper reconstructs the development of tuna canning activities and packaging techniques through the history of the Nino Castiglione company in Trapani, today a leader with 240 employees and an annual turnover of 100 million euro.

Canned fish, canned tuna, fishing

1. *Introduzione*

I pionieri dell'industria conserviera ittica sono stati gli europei. Anche se James Anderson scrive che le sardine in scatola apparvero per la prima volta nel Maine intorno al 1850, che l'inscatolamento delle ostriche a Baltimora si eseguiva già nel 1844 e che il tonno in

scatola apparve nel 1903 nel sud della California¹, nel primo decennio dell'Ottocento, la Francia era già alle prese con l'inscatolamento delle sardine. Il pesce azzurro ha mantenuto il primato nell'industria delle conserve di pesce per molto tempo e ha attraversato crisi cicliche a partire dalla fine del XIX secolo per lo più dovute al cambiamento del percorso migratorio dei pesci che ne determinava una drastica diminuzione².

In Italia, la conservazione artigianale del tonno è stata favorita dalla ricchezza del Mediterraneo e dalla presenza diffusa, soprattutto nella parte meridionale del Paese, delle tonnare. Nel 1937 erano attive in Italia 51 tonnare e tonnarelle con circa 2.500 lavoratori e una ventina di esse occupava circa 30 operai³. La produzione del tonno al sale o all'olio si praticava nella stagione della pesca e veniva svolta da piccole imprese familiari dotate di scarsi capitali. L'inscatolamento del tonno iniziò ad assumere carattere industriale con il potenziamento del naviglio tonniero e l'introduzione di nuovi sistemi di cattura come le reti a circuizione. Nel 1947 i pescherecci erano 43 con una stazza di 204 tonnellate; nel 1950 erano saliti a 939 con una stazza di circa 19.000 tonnellate; nello stesso periodo aumentavano da 3 a 9 le grandi navi da pesca che si dirigevano verso l'Oceano Atlantico⁴. Anche nel Mezzogiorno, il sistema della circuizione volante fu adottato dalle navi siciliane e salernitane e l'aumento delle risorse ittiche, tra il 1976 e il 1983, comportò l'aumento del consumo nazionale di conserve di tonno del 48% e delle importazioni del 75%; tra i prodotti ittici conservati, il tonno superava sempre il 50% della produzione totale, per cui anche l'aumento di circa 8.000 tonnellate di tonno annuo non era sufficiente a rifornire l'industria della trasformazione nazionale, costretta a importare il 90% del proprio fabbisogno⁵.

¹ J.L. ANDERSON, *The international seafood trade*, Woodhead Publishing Ltd, Cambridge 2003, p. 9.

² F. MARIE D'AVIGNEAU, *L'industrie des conserves de poissons en France métropolitaine. Analyse économique du développement de la branche et diagnostic des entreprises. Thèse pour le doctorat ès sciences économiques*, Thèse de l'université de Rennes, Imprimerie Bretonne, Rennes 1958.

³ ISTITUTO CENTRALE DI STATISTICA, *Annuario statistico Italiano 1951*, s. V, III, Istituto poligrafico dello Stato, Roma 1951, p. 209, Tav. 214 "Esercizi e addetti, secondo i risultati del Censimento industriale del 1937".

⁴ Ivi, p. 212.

⁵ ANCIT, *L'andamento dell'industria ittica conserviera nel 1983*, s.e., Roma 1984.

2. Florio: un imprenditore innovatore a Favignana

Nel 1841 Vincenzo Florio (1799-1868) affittò le tonnare di Favignana e Formica con il diritto di esercitare la pesca e di calar tonnara insieme ai fratelli trapanesi Polimeni e al tonnaroto Giovan Maria D'Alì⁶. L'industriale apportò innovazioni soprattutto nel sistema di pesca (tecnica di pesca a reti fisse) e nel funzionamento della tonnara e avviò la lavorazione dei tonni catturati nella tonnara dell'isola con la tecnica della salagione eseguita dai maestri salatori e del sott'olio nei barili mentre con gli scarti della lavorazione si produceva un olio per uso industriale che fruttava un soddisfacente ricavo. Nel 1859, quando Vincenzo decise di abbandonare l'attività per investire nella Navigazione Generale Italiana⁷, le tonnare vennero riaffittate per 9 anni al genovese Giulio Drago⁸, sotto la cui gestione iniziò la produzione del tonno sott'olio conservato nella latta.

Nel 1874, Ignazio Florio (1838-1891), sei anni dopo la morte del padre, entrò in possesso delle tonnare delle Egadi per la cifra di 2.792.000 lire, investendo altre 134.000 lire per le migliorie e i nuovi opifici costruiti dal gabellotto Drago⁹. Ignazio Florio divenne proprietario anche dello stabilimento per la lavorazione del tonno in scatola, oltre che della tonnara di Formica, diventata estremamente produttiva¹⁰. Le due tonnare contribuivano alla ricchezza dell'economia trapanese¹¹ con una capacità produttiva di circa 10.000 tonni per ogni campagna di pesca (nel 1881 furono pescati più di 14.000 tonni) fruttando alla ditta Florio un ricavo di 225.000 lire¹².

⁶ R. GIUFFRIDA, *Un capitano d'industria dell'Ottocento: Vincenzo Florio (1799-1868)*, «Economia e Storia», 4 (1975), pp. 589-618; V.P. LI VIGNI, *La pesca e la conservazione del tonno. Organizzazione, strumenti, tecniche e funzioni*, in S. TUSA, V.P. LI VIGNI, *Il lavoro del mare: Lo Stabilimento Florio di Favignana*, Regione Siciliana, Palermo 2003, pp. 61-104 (74).

⁷ R. LENTINI, *Favignana nella seconda metà dell'800: innovazioni e mercato*, in *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea. Produzione, mercato, consumo*, a cura di G. Doneddu e A. Fiori, EDES, Sassari 2003, pp. 507-520 (519).

⁸ LI VIGNI, *La pesca e la conservazione del tonno*, p. 73.

⁹ MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, *Relazione alla Commissione reale per le tonnare*, Tipografia Eredi Botta, Roma 1885, p. 107.

¹⁰ LENTINI, *Favignana nella seconda metà dell'800*.

¹¹ *La terra delle tonnare*, a cura di N. Ravazza, Atti del Convegno San Vito Lo Capo, 3-5 settembre 1999, Associazione Pro Loco San Vito lo Capo, Trapani 2000.

¹² MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, *L'industria del ton-*

Il rilancio industriale avvenne a fine Ottocento. Dopo una profonda crisi che aveva colpito le tonnare¹³, il nuovo metodo di produzione industriale all'olio e l'utilizzo della banda stagnata rappresentarono l'innovazione di processo che giocò un ruolo chiave nell'industria di trasformazione ittica dei Florio, che introdussero anche maestranze oliere e stagnine. La gestione di Ignazio Florio permise la trasformazione in senso industriale della produzione del tonno sott'olio e avviò l'introduzione della tecnica della conservazione nelle scatole di latta, quella «rivoluzione di latta»¹⁴ descritta da Rosario Lentini che avrebbe garantito al prodotto inscatolato una conservazione più duratura¹⁵.

I luoghi di lavoro si identificavano con le fasi di produzione: la cottura avveniva in un opificio dotato di 24 caldaie per cuocere i pezzi del tonno; l'asciugatura avveniva in un locale stenditoio provvisto di 300 cestoni di ferro dove il tonno cotto veniva fatto scolare; infine, in un altro stabilimento, una squadra di stagnini e fabbri era preposta alla preparazione delle scatole di latta e dei barili di legno.

Dalla banda stagnata, con l'uso di macchine tagliatrici e cesoie, venivano ricavati i contenitori di diversi formati; infine, le scatole con il marchio di fabbrica litografato nelle officine di Sampierdarena venivano saldate ai coperchi. La litografia recava la scritta "Prodotti garantiti, Tonnare di Favignana e Formica. Sicilia, Stabilimento I. e V. Florio" mentre il *brand* rappresentava al centro un leone e ai lati i simboli del tonno e della marina¹⁶. Lo stabilimento comprendeva anche un'officina di riparazione delle macchine, un gasometro e quattro caldaie che producevano forza motrice a vapore di 16 hp¹⁷.

Tonno, tarantello, ventresca e uova di tonno costituivano la gamma di prodotti in latta che la ditta Florio presentò a più di una Esposizione industriale italiana e internazionale con un'altra innovazione importante, la "chiavetta" incastrata sul coperchio della latta che, ri-

no. *Relazione alla Commissione reale per le tonnare del Professore Pietro Pavesi*, Tipografia Eredi Botta, Roma 1889, p. 138.

¹³ Si vedano di O. CANCELILA, *Aspetti di un mercato siciliano. Trapani nei secoli XVII-XIX*, Salvatore Sciascia Editore, Caltanissetta-Roma 1972, e Id., *La terra di Cerere*, Salvatore Sciascia editore, Caltanissetta-Roma 2001, pp. 147-170.

¹⁴ R. LENTINI, *La rivoluzione di latta. Breve storia della pesca e dell'industria del tonno nella Favignana dei Florio*, Torri del Vento, Palermo 2013.

¹⁵ LENTINI, *Favignana nella seconda metà dell'800*, p. 514.

¹⁶ MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, *L'industria del tonno*, p. 178.

¹⁷ *La tonnara di Favignana*, «La Settimana commerciale e industriale», 20, 15 maggio 1892, citato da LENTINI, *La rivoluzione di latta*, pp. 37-39.

avvolgendo una sottile striscia di latta, permetteva l'apertura della scatolaletta.

Il successo del nuovo metodo di inscatolamento, basato sul sistema Appert, scatenò la «tempesta dei tonni»¹⁸, una lunga controversia che costrinse il Ministero ad avviare un'inchiesta che coinvolse le camere di commercio e tutti gli operatori del settore. Verso la fine dell'Ottocento (1879), da una corposa relazione tecnica del Pavesi, si ha notizia di un gruppo di imprenditori liguri (Parodi, Rahola e Ansaldo) che avevano investito i loro capitali nell'industria spagnola e portoghese della lavorazione del pescato. Essi confezionavano il tonno con il sistema del sottovuoto in latta sterilizzata ed esportavano il prodotto finito in Italia suscitando proteste tra i conservieri italiani, che, temendo la concorrenza di produzioni basate su costi minori sia della materia prima che della manodopera, chiedevano una revisione dei dazi doganali sul tonno di produzione estera¹⁹, specie di quello sott'olio, l'aumento delle cui importazioni dalla Spagna preoccupava i produttori italiani sui quali gravavano le spese di gestione della tonnara²⁰.

L'inizio del nuovo secolo segnò il tracollo economico e finanziario della famiglia Florio, giunta alla quarta generazione con Ignazio jr (1868-1957) e Vincenzo Florio (1883-1959) che si dimostrarono incapaci di gestire il patrimonio ereditato. Una grave situazione debitoria fece crollare la rete di commerci e affari che avevano caratterizzato un secolo di storia siciliana e i «Leoni di Sicilia» furono costretti a ipotecare tutti i loro beni. Anche la tonnara di Favignana e l'ex società Tonnare Florio seguirono la stessa sorte: quest'ultima fu acquisita dall'IRI e nel 1938 fu rivenduta per 13,5 milioni di lire alla società genovese Angelo Parodi fu Bartolomeo²¹ che continuò fino

¹⁸ MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, *Relazione della Commissione reale per le tonnare*, Tip. eredi Botta, Roma 1885, p. 4.

¹⁹ Si vedano, *Sul regime daziario dei tonni. Note a sostegno delle petizioni degli italiani esercenti la industria dei tonni nelle coste africane e iberiche*, Tipografia di M. Ricci, Firenze 1883, e MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, *Relazione della Commissione reale per le tonnare*, pp. 3 e sgg. e Id., *L'industria del tonno*, p. 226 e sgg.; M. GANGEMI, *Il tonno tra i seggi. Tariffe, dazi e concorrenza estera nel dibattito della Camera dei deputati a fine Ottocento*, «Ammentu. Bollettino Storico e Archivistico del Mediterraneo e delle Americhe», 11 (2017), pp. 61-85.

²⁰ M. GANGEMI, *Di tonni e d'altri pesci. Tonnare e tonnarelle nell'Italia continentale tra età liberale e regime*, «Ammentu, Bollettino Storico e Archivistico del Mediterraneo e delle Americhe», 13 (2018), pp. 73-113 (73-74).

²¹ R. LENTINI, *L'epilogo (1874-1902)*, in R. GIUFFRIDA, R. LENTINI, *L'età dei*

agli anni Ottanta l'attività della pesca e della produzione del tonno all'olio ampliando la lavorazione anche ai tonni delle tonnare tunisine e turche²². Dagli anni Novanta, lo Stabilimento Florio di Favignana e Formica, ormai patrimonio di archeologia industriale, è sede di un museo gestito dalla Regione Siciliana²³.

3. *Dal mito dei Florio al successo di Nino Castiglione*

Antonino Castiglione detto Nino era nato a Trapani il 14 marzo 1908. Il padre Francesco era un piccolo commerciante di pesce che acquistava il tonno alla tonnara Florio di Favignana e lo rivendeva nei mercati di Trapani, Palermo, Catania e Messina. Nino aveva appreso il mestiere di commerciante fin da giovanissimo e aveva frequentato la tonnara di Favignana nel periodo d'oro dei Florio.

Nello stesso periodo in cui Angelo Parodi riacquistava dall'IRI il pacchetto azionario delle tonnare delle Egadi, Nino Castiglione, nel 1933, poco meno che trentenne, iniziava a gestire in maniera autonoma nel rione *Baracche* del porto peschereccio di Trapani una piccola fabbrica che aveva rilevato da Domenico Ponte, suo conterraneo, per la trasformazione del pesce, soprattutto sgombri, sardine e tonno. Nel giro di qualche anno, nel Conservificio ittico furono introdotte le caldaie a vapore e le autoclavi per la sterilizzazione. La lavorazione stagionale degli sgombri sott'olio occupava circa una ventina tra donne e uomini, provenienti dai centri vicini, che si dividevano il lavoro in turni.

Nel corso degli anni Cinquanta, la linea di produzione del conservificio fu ampliata alla salagione di alacce e acciughe e alla produzione di farina di pesce; fu sperimentato anche l'in scatolamento delle aragoste ma il tentativo fallì per problemi

Florio, Sellerio, Palermo 1985; G. BARONE, *Tramonto di una dinastia. I Florio (1908-1937)*, in *L'economia dei Florio. Una famiglia di imprenditori borghesi dell'800*, Sellerio, Palermo 1991, p. 173; LENTINI, *Favignana nella seconda metà dell'800*, p. 520; Id., *La pesca del tonno in Sicilia: dai Florio ai Parodi*, in *Terracqueo*, catalogo della mostra, Palermo, Palazzo dei Normanni, 15 settembre 2020-31 gennaio 2021, Fondazione Federico II, Palermo 2020, pp. 178-181.

²² Ivi, p. 180.

²³ R. LENTINI, *Favignana nell'800: architetture di un'economia*, in *Lo stabilimento Florio di Favignana. Storia, iconografia, architettura*, a cura di G. Gini, R. Alongi e R. Lentini, Regione Siciliana, Trapani 2008, pp. 15-257.

di conservazione. La lavorazione veniva realizzata in un vecchio capannone acquistato a un'asta fallimentare e ricostruito ex novo a Lampedusa²⁴ grazie agli aiuti finanziari della Cassa per il Mezzogiorno dove lavoravano circa 60 operai. Nell'arco di un ventennio, l'attività conserviera si sviluppò ulteriormente grazie all'introduzione delle conserve di tonno rosso di tonnara e di tonno congelato d'importazione norvegese e turca che veniva confezionato in scatole di latta nei formati da 5 e 10 kg. Gli addetti alla lavorazione, per lo più donne, erano 80 e 4 ragionieri tenevano la contabilità.

Trapani, con 12 stabilimenti, aveva il primato delle tonnare in Sicilia, considerato che in tutta Italia ne venivano calate 36 nel 1947, 40 nel 1948, 47 nel 1949, 55 nel 1950 e 52 nel 1951. Il numero e il peso dei tonni catturati durante le campagne di pesca variavano di anno in anno; il 1947 e il 1949 furono annate favorevoli grazie all'apporto delle catture delle tonnare trapanesi che si rivelarono sempre efficienti e contribuirono nel 1947 al 77% dell'attività peschereccia siciliana e nel 1949 al 63%. In Sicilia il numero dei tonni catturati nel 1948 fu di 7.771, pari a 8.054 quintali, con una diminuzione rispetto all'anno precedente di quasi il 60%.

Tab. 1 – *Pesca del tonno nelle tonnare dei compartimenti marittimi siciliani di alcune provincie della Sicilia (1947-1950)*

	1947		1948		1949		1950	
	n°	q	n°	q	n°	q	n°	q
Messina	614	498	873	668	2.215	2.781	1.363	1.286
Palermo	1.151	1.465	1.482	2.395	1.935	2.490	1.624	1.404
Trapani	10.061	10.189	4.718	4.629	7.634	9.959	4.670	5.499
Agrigento	597	421	197	134	406	311	684	601
Siracusa	628	434	441	228	404	375	978	502
Totale	13.051	13.007	7.771	8.054	12.594	15.916	9.319	9.292

Fonte: ISTAT, *Annuario statistico italiano 1951*, p. 212.

²⁴ Archivio Castiglione (custodito presso l'omonima ditta), d'ora in poi AC, Tribunale Civile di Agrigento, Decreto di trasferimento n. 1433 di fabbricato a piano terra e cortili di servizio in Lampedusa di mq. 4.255, Giudice dell'esecuzione, dott. S. Tumminello.

Tab. 2 – *Pesca di tonno di tonnare nei compartimenti marittimi siciliani e in Italia con destinazione all'industria (1949-1951)*

	1949			1950			1951		
	n°	q	all'ind. conserviera	n°	q	all'ind. conserviera	n°	q	all'ind. conserviera
Agrigento	406	311	265	684	601	360	1.049	903	608
Messina	2.215	2.781	1.315	1.363	1.286	811	1.592	1.357	1.012
Palermo	1.935	2.490	530	1.624	1.404	441	972	847	282
Siracusa	404	375	99	978	502	119	1.176	705	26
Trapani	7.634	9.959	7.738	4.670	5.499	3.430	6.915	8.132	6.389
Tot. Sicilia	12.594	15.916	9.947	9.319	9.292	5.161	11.704	11.944	8.317
Tot. Italia	27.346	23.272	15.647	23.525	18.609	12.996	24.868	19.778	14.362

Fonte: ISTAT, *Annuario statistico italiano 1951*, p. 212, e ISTAT, *Annuario statistico italiano 1952*, s. V, IV, Istituto Poligrafico dello Stato, Roma 1952, p. 196.

L'importazione di tonni trasformò il ciclo produttivo da stagionale a continuo e l'attività delle tonnare siciliane, fiorente fino agli anni Settanta del Novecento, gradualmente si andò spegnendo con la scomparsa degli impianti fissi di reti e dei marfaraggi fino a ridurre oggi le tonnare a mera testimonianza di archeologia industriale.

Nino Castiglione avviò la prima produzione italiana di scatolette di piccolo formato con il tonno *pinna gialla* conservato in olio con il lancio sul mercato del marchio "Mariù" prodotto nello stabilimento di Favignana. Il promettente rapporto prezzo-qualità fu però battuto dalla concorrenza e dalla rapida diffusione nel 1958, sul mercato nazionale, del tonno all'olio "Maruzzella" prodotto nelle innovative scatole monodose da 100 e 200 grammi dalla società "Igino Mazzola s.p.a." di Genova. Scarsa fortuna ebbero pure le scatolette di tonno all'olio con i marchi "Nino Castiglione" e "Caravella", che si diffusero a livello locale, senza mai riuscire a conquistare una quota importante del mercato nazionale.

Nel 1967 Nino Castiglione acquistò lo stabilimento della tonnara San Cusumano²⁵ per 70 milioni di lire e nel 1977 fece un altro importante investimento acquistando per 32 milioni di lire le antiche tonnare trapanesi di Bonagia e San Giuliano dove aveva sempre pescato in concorrenza o in società con altri piccoli imprenditori della pesca²⁶.

²⁵ AC, Notaio Giovanni Barresi, *Atto di acquisto del 28/03/1967*, rep. 46524.

²⁶ Nel 1973, Nino Castiglione, in società con il commerciante di pesce palermitano Antonio Cefalù, acquista dalla Società Industria Pesca (SIP) i diritti di pesca, le

La tonnara di Bonagia è una delle ultime tonnare rimaste ancora attive nel Mediterraneo dove si utilizza un sistema di impianti di reti fisse ancorate al fondo, un metodo ereditato da una tradizione secolare.

La tonnara di Bonagia si animava nel periodo da marzo a luglio con le operazioni di disposizione in mare delle reti e del loro ancoraggio al fondale (calato) e si concludeva con il tiraggio e l'immagazzinaggio delle stesse dopo la pesca (salpato). Tra le due attività preparatorie che impegnavano 17 pescatori avveniva la mattanza che, a partire dagli inizi di maggio, durava un paio di mesi. I tonni pescati venivano tagliati, congelati e imballati per essere venduti al mercato giapponese mentre una piccola quantità, il 10%, era destinata al mercato locale. Per queste ultime operazioni, la società Nino Castiglione s.a.s. concedeva in comodato d'uso le attrezzature per il taglio, l'impianto di congelamento (celle frigorifero) e i mezzi di trasporto (camion) alla società Tonnara di Bonagia e San Giuliano²⁷.

Diventato unico proprietario, Nino Castiglione decise di destinare gli opifici della tonnara di San Giuliano o ex tonnara di San Cusumano alla lavorazione del pescato²⁸. Nella tonnara di Bonagia, la produttività media delle catture dei tonni fino agli inizi del XXI secolo era di circa 1.300 pesci per stagione; così, il 1 maggio 1976, la Nino Castiglione²⁹ cessava l'attività di trasformazione del tonno in Piazza Scala d'Alaggio a Trapani e trasferiva tutti gli impianti e i macchinari a Erice, nella contrada San Cusumano, acquistata per 70 milioni di lire e la cui omonima tonnara era sempre stata utilizzata come base logistica per le barche e le attrezzature di pesca. Con la messa in funzione del nuovo stabilimento di San Cusumano si aprì una nuova pagina imprenditoriale. Castiglione iniziò la produzione di tonno in scatola con il marchio *Auriga* – già noto sul mercato perché utilizzato dai Parodi – e a rifornire di tonno rosso fresco i mercati giapponesi: i pesci imballati nel ghiaccio secco giungevano a Tokyo per via aerea e, quando il commercio del tonno in scatola diventò poco conveniente, Nino avviò la produzione di conserve con

attrezzature e le barche di tonnara del trapanese comprese quelle di Bonagia e San Giuliano che diventeranno di sua esclusiva proprietà nel 1977.

²⁷ AC, Tribunale civile di Trapani, Relazione giurata di stima ai sensi dell'art. 2343 c.c., *Costituzione di società di capitale* a cura del perito, dott.ssa Maria Cinzia Gervasi, 31 ottobre 1999.

²⁸ Si vedano, per la tonnara di Bonagia, *La terra delle tonnare* e N. RAVAZZA, *La tonnara di Bonagia. Una realtà imprenditoriale tuttora attiva*, in *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea*, pp. 521-537.

²⁹ CAMERA DI COMMERCIO DI TRAPANI, *Registro delle ditte*, n. 11708.

i tonni catturati nelle tonnare volanti che permettevano di contenere le spese aumentando i margini di guadagno. All'epoca, la società che acquistava i tonni trapanesi era la giapponese Mitsubishi.

Gli anni Ottanta rappresentarono una svolta cruciale per l'azienda Castiglione. Quando la disponibilità di materie prime che aveva contribuito allo sviluppo del settore conserviero nel trapanese cominciò a venir meno, il gruppo familiare decise di diversificare e di ampliare la gamma di produzione, opportunità che fu resa possibile dall'entrata in scena del figlio di Nino – Francesco Castiglione – che rivelò grandi capacità imprenditoriali, che si accompagnarono a investimenti e innovazioni. In concomitanza con la dismissione della tonnara di Favignana e la diminuzione dei tonni per la lavorazione delle conserve in scatola, la società Castiglione realizzò gradualmente un piano di espansione degli investimenti diretti all'ampliamento dell'attività conserviera nella nuova sede dell'ex tonnara di San Cusumano. Il complesso industriale della tonnara San Cusumano di Erice si estende su una superficie di 29.912 mq, costituito da fabbricati, cortili interni ed esterni, piazze, terreni di servizio e strade interne di cui la superficie coperta copre 7400 mq. Il primo terreno di 6.285 mq³⁰ fu acquistato per 13 milioni di lire e nel 1989 seguì un altro grosso acquisto di 43.600 mq di terreno confinanti con la tonnara e il litorale e perciò con il vincolo urbanistico dell'inedificabilità perché rientrante nella «fascia di rispetto dal mare»³¹.

I vecchi capannoni furono oggetto di profonde trasformazioni relative a lavori di rifacimento dei fabbricati e di ammodernamento degli impianti a elevato grado di automazione. Furono avviati importanti lavori di ristrutturazione affidati a ditte specializzate per la realizzazione degli impianti a rete di tubazioni per il trasporto dell'acqua e del vapore e la coibentazione dei locali adibiti al complesso frigorifero³² ma anche la realizzazione di un impianto per la produzione del

³⁰ AC, Notaio Francesco de Vita, *Atto di acquisto del 26/03/1982*, rep. 32813.

³¹ AC, Notaio Francesco de Vita, *Atto di acquisto del 02/02/1989*, rep. 32209.

³² Per la progettazione e la costruzione di impianti frigoriferi industriali, la società si era rivolta alla Società Cooperativa Cofrin di Villaricca (NA) attiva sul mercato dal 1972 e specializzata in tecnologie di avanguardia e innovative; l'officina meccanica Paolo Placenza, l'azienda Elettromeccanica Impianti industriali di Valenza Stefano, Carpitella Group S.r.l. e Idrolab di Trapani, la ditta di impianti di elettronica di Antonino Adragna di Erice, la Camar s.p.a. di Torino, Gazza Anselmo Forniture industriali di Parma, La Mediterranea Impianti s.n.c. di Ragusa, la ditta Bonello di Rovigo per l'impiantistica elettrica. Per l'acquisto di macchine confezionatrici e impianti di imballaggio, la società Gramegna Packaging S.r.l. di Dalmine (BG), la

ghiaccio e di depurazione, l'allacciamento alla fognatura pubblica e la pavimentazione delle sale di lavorazione, l'officina meccanica, il gruppo elettrogeno e l'impianto antincendio. Nel novero delle aziende di provata esperienza che lavorarono all'impiantistica dell'industria di San Cusumano figura la torinese Camar S.p.A., nata nel 1962, che oltre all'impiantistica offre alla clientela servizi di consulenza e didattica tecnologica sulla produzione automatizzata, e la Mediterranea Impianti di Ragusa, leader nel settore termoidraulico.

Il 2001 è stato un anno importante per l'azienda; infatti, il 3 gennaio, con atto del notaio Luigi Manzo l'azienda subì ancora una trasformazione in una nuova società di capitali (S.r.l.), che incorporava le due società, quella della pesca e quella conserviera³³. La prima aveva un capitale sociale di 25 milioni di lire suddiviso tra Maria Crivello e i figli, mentre la società conserviera³⁴ aveva un capitale di 2,55 miliardi di lire suddiviso tra gli stessi soci della prima ma con quote maggiori in seguito al recesso dalla società della vedova di Castiglione³⁵.

Il sentiero tracciato da Nino Castiglione si concretizzava nella nuova dimensione aziendale di una industria conserviera con una *mission* definita puntando sull'elevata qualità del prodotto e sulla tecnologia. In quegli anni, la società conobbe uno sviluppo senza precedenti e fu dotata di impianti moderni di scongelamento, di collegamento logistico tra i reparti di imballaggio e di cestonamento e addirittura fu altamente meccanizzata con sistemi di videocontrollo sullo scorrimento dei barattoli e delle macchine aggraffatrici e con strumenti di videoispezione artificiale sul sistema di funzionamento delle celle frigorifero e delle autoclavi, sull'impianto di incartonnamento e di imballaggio.

Nello stabilimento di produzione vi erano anche un impianto di produzione di olio e farina di pesce, un impianto per la calibratura dei gabbioni del tonno, un impianto di produzione del vapore e della sterilizzazione dei barattoli costituito da tre autoclavi *Odenberg* e un impianto di dosaggio dell'olio e del sale. L'azienda era anche provvi-

IMPEX di Roma per l'impianto di confezionamento automatico e la C.a.m.a. Impianti S.r.l di Atripalda per il montaggio degli impianti di confezionamento cluster tramite robot guidati da sistemi di rilevamento con telecamere.

³³ AC, Tribunale civile di Trapani, Relazione giurata di stima ai sensi dell'art. 2343 c.c., *Costituzione di società di capitale* a cura del perito, dott.ssa Maria Cinzia Gervasi, dottore commercialista in Trapani (31 ottobre 1999).

³⁴ AC, Iscrizione alla Camera di Commercio di Trapani al n. 78972-M-TP 000214.

³⁵ Ivi, Maria Crivello con scrittura privata autenticata del 22/12/1999 e registrata a Trapani il 30/12/1999 cede il 28% della sua quota ai figli in parti uguali.

sta di tecnologia intelligente con un'impiantistica di trasporto interno sincronizzato in grado di soddisfare tutte le fasi logistiche relative al prodotto finito dal confezionamento allo stoccaggio e un innovativo impianto di inscatolamento automatico importato dalla Spagna dalla società Herfraga, specializzata nella progettazione e costruzione di macchine inscatolatrici che ottimizzano il peso della confezione e sono tarate in automatico per l'inserimento della polpa di tonno nelle lattine.

La qualità dei prodotti dell'azienda Castiglione assieme alle prospettive di una espansione produttiva e commerciale dell'azienda da sempre apprezzata sul mercato e all'incremento continuo della domanda di tonno sott'olio rendevano necessario assumere una forma giuridica adeguata alle dimensioni aziendali in espansione. Da qui il progetto di fusione con la società di pesca Tonnare di Bonagia e San Giuliano di Crivello Maria e C. s.a.s.

La società di pesca negli ultimi anni precedenti la fusione presentava un aumento del fatturato di quasi il doppio, da circa 500 milioni a più di 1 miliardo di lire e possedeva un patrimonio di quasi 7 miliardi tra imbarcazioni e attrezzature di pesca, ma il risultato dell'attività economica era comunque una perdita di esercizio di circa 333 milioni di lire nel 1996, aumentata a 566 l'anno successivo, per la forte incidenza dei costi del personale, dei carburanti, di manutenzione dei natanti e dei costi di trasporto. Di contro, l'industria conserviera Nino Castiglione di Crivello Maria e C. s.a.s., con circa 50 miliardi di vendite realizzate nel 1997 e più di 60 miliardi nel 1998 quasi interamente di tonnolio, e impianti e macchine per 14 miliardi, presentava un utile di circa 983 milioni di lire nel 1997 e di 3.283 milioni di lire l'anno successivo. Era il periodo immediatamente precedente al compimento del processo di fusione della società di pesca con quella conserviera e la situazione di quest'ultima presentava, alla luce dei dati contabili, un buon potenziale industriale rilevato soprattutto negli investimenti in impianti e macchinari, che sono la struttura portante della lavorazione delle conserve di tonno. L'attività principale dell'industria conserviera riguardava soprattutto il tonno sott'olio mentre a Lampedusa si lavorava solamente lo sgombrò in olio. Nella zona industriale di Trapani l'industria aveva un magazzino di stoccaggio dei prodotti finiti e a Latina un ufficio commerciale.

4. Il tonno in scatola tra alta tecnologia e antica tradizione

Il comparto produttivo del pesce e dei prodotti a base di pesce ha subito in generale una flessione negli anni 2005-2006 di -0,1%.

In particolare, proprio la produzione del tonno in scatola ha inciso molto su questo dato in conseguenza dell'aumento dei prezzi del pesce, in seguito alle fluttuazioni in diminuzione degli stock causati dall'eccessivo sforzo di pesca e dall'aumento del carburante e del costo dell'olio di oliva, materia prima fondamentale del tonno in scatola. Nel 2006, la produzione italiana di tonno era di 85.000 tonnellate, il 3,4% in meno rispetto al 2004, mentre il fatturato era aumentato del 7,3%. Ma è nell'importazione della materia prima che si verifica il cambiamento: gli acquisti riguardano soprattutto tonno congelato e *loins* di tonno. Nel 2004, di 63.000 tonnellate di tonno importato, il 57% era costituito da *loins*³⁶. I lombi di tonno sono preferiti dalle industrie italiane che in questo modo risparmiano sulla lavorazione della materia prima e sul costo della manodopera; i lombi arrivano congelati per cui devono solo essere sfilettati e inscatolati e le industrie risparmiano le fasi della lavorazione che comprendono normalmente anche la decapitazione e l'eviscerazione. Nel 2004, l'industria Castiglione realizzava un utile di € 820.000 a fronte di un valore della produzione di circa 45 milioni mentre negli anni successivi, pur aumentando la produzione del 10%, si accertavano perdite per 289.000 € nel 2005 e di 990.000 € nel 2006.

L'aumento dei prezzi delle materie costrinse le aziende del settore ad adeguarsi con i prezzi del prodotto finito. La reazione dei consumatori all'aumento dei prezzi fu di indirizzare gli acquisti verso linee di produzione ad elevato rapporto qualità-prezzo oppure verso prodotti a basso prezzo e a marca commerciale distribuiti nel circuito GDO con grande vantaggio delle imprese *private label* che pur muovendosi in un mercato maturo conquistarono una quota di mercato del 15%.

Le grandi imprese come la Bolton Alimentari, leader nel mercato italiano del tonno in scatola con il marchio *Rio Mare*, la Nostromo del gruppo spagnolo Calvo, pur di mantenere la propria quota di mercato, affrontarono il periodo di crisi introducendo nuove linee di produzione e rinunciando a nuovi investimenti commerciali. La Palmera con i marchi *Palmera* e *Alco* che deteneva il terzo posto tra i produttori di tonno italiano fu costretta a cedere in *outsourcing* parte della sua linea produttiva e a continuare solo la produzione

³⁶ ISMEA, *Il settore ittico in Italia e nel mondo. Le tendenze recenti*, Ismea, Roma 2007, pp. 163-176.

*private label*³⁷. Dall'analisi effettuata da Ismea, la Nino Castiglione e la Giacinto Callipo Conserve Alimentari di Pizzo Calabro riuscirono nonostante una riduzione dei margini di guadagno a mantenere la loro fetta di mercato attraverso una strategia diversa, puntando, la prima, sull'eccellenza della qualità del tonno legata alla tradizione e all'artigianalità della lavorazione e, la seconda, sui pregiati filetti di tonno in barattolo di vetro lanciati sul mercato fin dal 1995.

Tab. 3 – *Fatturato dei principali marchi italiani, 2006*

Società	Fatturato		Var. % 2006/2005
	2005	2006	
Bolton Alimentari S.p.A.	372,6	397,0	6,5
Nostromo S.p.A.	73,6	81,1	10,2
Palmera S.p.A.	81,6	73,3	-10,2
Nino Castiglione S.r.l.	43,2	52,0	20,3
Mare Aperto S.r.l.	46,9	51,4	9,5
Igino Mazzola S.p.A.	40,6	39,6	-2,3
Giacinto Callipo S.p.A.	30,3	32,6	7,5

Fonte: ISMEA, *Il settore ittico in Italia e nel mondo*, p. 175.

Attualmente, nello stabilimento Castiglione per la produzione di tonno vengono utilizzati i tonni interi e una minima parte di tonni precotti. Il ciclo tecnico della lavorazione dura 5 giorni e inizia con l'estrazione dei tonni dalle celle frigo e lo scongelamento a temperatura ambiente. Il pesce viene successivamente tagliato e sezionato in parti; seguono la fase di dissanguamento, il lavaggio e l'incestrellamento per la cottura a vapore seguita da asciugatura e raffreddamento della carne sottovuoto e da una breve sosta in cella a 0°. Prima dell'inscatolamento, che viene eseguito dalle macchine, il tonno passa per le fasi della pulitura e della scelta qualitativa. Nel caso di tonnolio nelle scatole di latte da 5 o 10 kg, la fase dell'inscatolamento avviene manualmente. Le scatole vengono chiuse con l'aggraffatura e sottoposte a lavaggio e a sterilizzazione. L'ultima fase è quella relativa dell'incartonamento cui segue lo stoccaggio nei depositi magazzino per un periodo di stagionatura prima dell'immissione sul mercato affidata ad una consistente

³⁷ Ivi, pp. 174-175.

rete di rappresentanti, agenti di vendita e di depositari ubicati sul territorio nazionale che costituiscono l'organizzazione commerciale dell'azienda. Il ciclo produttivo comprende fasi continue di controlli da parte di un gruppo di biologi che si accertano delle proprietà nutritive e organolettiche del tonno e soprattutto di misurare il livello di istamina tollerato in esso contenuto. Molta attenzione viene dedicata all'apporto proteico e alla qualità del pesce che sono le principali caratteristiche che determinano la scelta del consumatore sempre più attento alla propria salute.

5. I fornitori dell'industria

Tri Marine Group, leader mondiale nella *supply chain* del tonno che fornisce la materia prima ai principali marchi mondiali di prodotti a base di tonno, è il principale fornitore di tonno dell'azienda Castiglione³⁸. Il gruppo societario opera a livello mondiale con una flotta di pescherecci, mezzi di trasporto con celle frigorifero e impianti di lavorazione nelle stesse zone FAO di pesca degli Oceani Atlantico, Pacifico e Indiano e vende tonni interi e lombi cotti e congelati che sono molto richiesti dalle industrie conserviere situate in mercati ad alto costo della manodopera. L'utilizzo del tonno semilavorato fornisce al prodotto finito un'alta competitività sul mercato. I lombi importati arrivano al porto di Trapani in navi container confezionati sottovuoto e congelati e la vendita è certificata dal Marine Stewardship Council (MSC) che ne attesta la tracciabilità e le modalità di cattura secondo uno standard che tutela l'*overfishing* e la sostenibilità dei prodotti ittici³⁹. La produzione dell'azienda, infatti, è certificata "Friend of the Sea" che attesta l'utilizzo di tonni adulti pescati in bacini non

³⁸ Tri Marine fornisce 400.000 tonnellate di tonno annue e approvvigiona le aziende americane delle Samoa e la europea Bolton Alimentari. Insieme alla ITOCHU Corporation (Giappone 1858) e alla FCF Fishery Company Ltd (società più grande nata a Taiwan nel 1972) controlla circa l'80% dell'approvvigionamento mondiale di pesce acquistato dai pescherecci asiatici con reti a circuizione e fornisce le industrie conserviere; nel 2001 ha acquisito la Starkist americana. FAO, *Recent developments in the tuna industry Stocks, fisheries, management, processing, trade and markets*, Fao, Roma 2010.

³⁹ https://media.smau.it/x-exhibition/upload/multimedia/pdf/2020/02/21/Nino_Castiglione_smau_Pa2020.pdf.

sovrasfruttati. In più l'azienda aderisce al progetto di pesca selettiva "Dolphin safe" che cerca di prevenire la mortalità dei mammiferi⁴⁰.

Tra i fornitori di barattoli e scatole metalliche a cui l'azienda si rivolge per i suoi acquisti vi sono la parmense Faba Sirma S.p.A., la Impress Metal Packaging Capolo S.p.A.⁴¹ e la Salerno packaging⁴² di Palermo, specializzate nella produzione di contenitori in metallo per l'industria alimentare e conserviera. Per gli imballaggi in carta e cartone, l'azienda utilizza direttamente le macchine per imballaggio della Smurfit, leader mondiale del settore. Il processo produttivo con macchine di alta ingegneria richiede manodopera specializzata in quanto le macchine e gli impianti aziendali sono guidati da software studiati appositamente per l'industria alimentare e hanno raggiunto uno stadio di evoluzione che rende possibile anche le operazioni più complicate con riduzione dei tempi e miglioramento della qualità, in particolare per il settore *packaging*.

Il cambiamento delle abitudini alimentari che fanno preferire il pesce alla carne per la sua digeribilità e per le ottime caratteristiche nutrizionali e la qualità del tonno in scatola hanno nel tempo creato una fidelizzazione dei consumatori verso i prodotti della Nino Castiglione a marchio proprio riconoscibili sul mercato italiano dalle colorate scatole metalliche nella linea rossa a marchio *Auriga* e blu a marchio *San Cusumano linea premium* di tonno selezionato, in olio d'oliva e al naturale nella classica forma rotonda e ovale, con gli slogan pubblicitari di impatto, «Sua bontà il tonno», «Maestosamente siciliano» e «bluefin» preparato dalla manodopera locale con il sale marino delle saline trapanesi.

Ma l'offerta produttiva dell'azienda comprende anche altre varietà di prodotto, anche se il tonno in scatola rimane la linea strategica, puntando su prodotti a più alto valore aggiunto come i tranci, la ventresca e il salame di tonno, le sardine e il salmone all'olio o al naturale e, dal 2016, il nuovo tonno in scatola con il marchio storico Florio,

⁴⁰ <https://www.ninocastiglione.it/sostenibilita/>.

⁴¹ <https://www.unioncamere.gov.it/impresa/P48A0C0S738I5735/Ardagh-Metal-Packaging-Italy-SpA.htm> (consultato il 29 ottobre 2022). Nel 1919, la Cooperativa Cattolica Casa del Popolo iniziò a produrre barattoli per conserva di pomodoro. Nel 1931 si trasformò in Capolo (Confezione Articoli Policromati Oggetti Latta Operata) intercettando l'aumento della domanda di contenitori metallici. Fu la prima azienda a realizzare, negli anni '70, i pratici coperchi con l'anellino. Nel 1997 diventò Impress S.p.A. e dal 2011 fa parte della Ardagh Group Italy, oggi una delle più grandi aziende mondiali di imballaggi in metallo e vetro.

⁴² <https://www.salernopackaging.com/azienda/>.

operando una segmentazione dell'offerta in termini di *packaging* e di nuovi formati e di prodotti lavorati artigianalmente.

Il successo aziendale della Nino Castiglione confermato dalla buona redditività e dall'ottima capacità di sostenere il mercato è scaturito soprattutto dall'inserimento dell'azienda nel canale della grande distribuzione organizzata (GDO). La capacità aziendale di collocare i propri prodotti presso i punti vendita delle grosse catene di supermercati e ipermercati come Standa, Coop, Despar, Conad, Esselunga, Rinascente, Selex e PAM attraverso il marchio commerciale del distributore, riuscendo a praticare prezzi competitivi e convenienti per il consumatore e a mantenere un elevato standard qualitativo.

L'importanza crescente della distribuzione commerciale è il risultato dei cambiamenti che si sono verificati nell'ambiente competitivo. La qualità e la sicurezza del prodotto richiesti dal consumatore porta produttori e distributori alla creazione di strumenti in grado di fornire al cliente finale la possibilità di effettuare scelte consapevoli. Così se fino a non molti anni fa il ruolo di informatore e di garante era sostenuto dalla politica di marca del produttore, questo compito oggi viene svolto dalle imprese di distribuzione che hanno un potere contrattuale maggiore e attraverso le proprie etichette sui prodotti ne garantiscono la qualità e stimolano la fedeltà del consumatore al punto vendita. L'industria conserviera trapanese, con una produzione annua di oltre 100 milioni di prodotto inscatolato nei diversi formati che variano da 80 a 620 grammi di prodotto lordo, continua a occupare il primo posto tra le industrie conserviere *private label* per la grande distribuzione nazionale ed è la più grande industria del comparto del tonno in scatola del Mezzogiorno che ha adottato questa strategia di vendita in un mercato maturo.

6. *La società di capitali*

La costituzione della S.r.l. segna il consolidamento della dimensione nazionale e l'ingresso dell'azienda nelle più importanti innovazioni di prodotto che si sono sviluppate in Italia e nel contesto internazionale europeo. Dall'esigenza organizzativa e logistica di svolgere tutte le attività nello stabilimento di Erice con il massimo sfruttamento degli impianti e una migliore integrazione delle capacità produttive matura la decisione di costituire la Nino Castiglione S.r.l. che nasce dalla fusione delle due precedenti società. Essa diventa la società capogruppo di due unità locali che hanno la sede a Erice e a Lampedusa e Linosa e di due uffici commerciali a Trapani

e a Latina. I soci sono cinque: Francesco, primogenito di Nino Castiglione, che detiene il 36,24% delle quote di partecipazione ed è presidente del consiglio di amministrazione, e le sorelle Anna, Francesca e Carmela che posseggono ciascuna una quota del capitale del 21,25%. Quest'ultima assume anche la vicepresidenza della società. Nel 2015 si verificano due successivi cambiamenti nella distribuzione delle quote sociali; in aprile entrano fra i soci i figli di Francesco: Antonino con il 21,25% e Maria Cristina con il 14,49% mentre la partecipazione di Francesco si riduce a un simbolico 0,50%. Nel dicembre successivo una piccola variazione redistribuisce le quote fra i due nuovi entrati: Maria Cristina passa a controllare il 15,99% mentre Antonino riduce la sua quota al 19,75%.

I membri della famiglia Castiglione figurano ai vertici del management della società nel triennio 2012-2014 con Francesco, presidente del CdA e membro del Comitato consultivo, e con Anna, amministratrice delegata insieme a Eugenio Giacomazzi e componente del Comitato consultivo. Nel triennio 2016-2019, quando Giacomazzi assume la carica di presidente del CdA, i Castiglione figurano invece con Antonino, Maria Cristina e Carmela membri del CdA insieme a Filippo Amodéo; Carmela assume anche la vicepresidenza del Consiglio. La presenza nel management di componenti estranei alla famiglia si incrementa nel 2015 con l'ingresso di Alessandro Giacomazzi. Il Collegio Sindacale con funzioni di controllo è composto dal presidente, Antonino Mazzara; dai sindaci effettivi, Floriana Carlino e Salvatore Castiglione, e dai sindaci supplenti, Vincenzo Barraco e Maria Cinzia Gervasi. Infine, Francesco e Anna Castiglione e Alessandro Giacomazzo costituiscono un comitato consultivo.

La società da marzo 2019 è entrata a far parte del Distretto della pesca e crescita blu, *Valorizzazione del pescato (CO.S.VA.P)*⁴³ che opera nella parte occidentale della Sicilia con attività di promozione e sostegno del settore e conta 26 industrie della filiera della pesca e 13 industrie conserviere con una quota di proprietà del 33,33% del distretto produttivo della pesca di Mazara del Vallo. Da giugno dello stesso anno la Nino Castiglione fa parte anche del Posto di Ispezione Frontaliera del Ministero della Salute, il P.I.F. Trapani S.r.l. incaricato della vigilanza e del controllo veterinario dei tonni importati da paesi terzi presso i magazzini portuali.

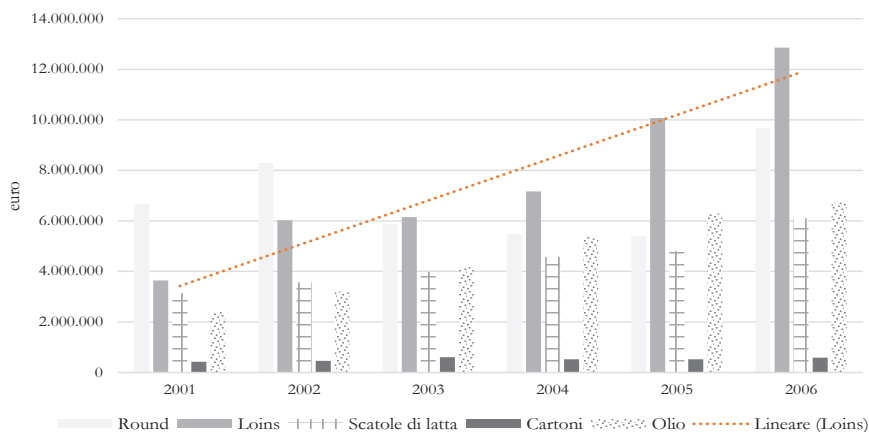
Inoltre, data l'importanza della previsione delle vendite che costituisce un vantaggio competitivo per le imprese ed è di fondamentale importanza per la pianificazione della produzione, l'azienda Castiglione si serve dei

⁴³ *Il distretto della pesca di Mazara del Vallo. Una buona pratica di cooperazione tra aziende internazionali*, a cura di V. Fazio e A. Ricciardi, Franco Angeli, Milano 2008, pp. 59-69.

servizi di *business intelligence* di affermate società di ricerche di mercato nazionali e internazionali come la Global Fish & Seafood, Global Fish & Seafood in Italy, Fish and Seafood in Europe, Fish & Seafood in Italy, Global Meat, Meat in Europe e Meat in Italy, che pubblicano rapporti sulle tendenze della domanda e dell'offerta, sulla concorrenza e fanno proiezioni sugli scenari futuri di mercato. Ugualmente, per il mercato creditizio e finanziario si rivolge a società come Moody Investors Service, MarketLine, Globaldata e Morningstar per analizzare i propri investimenti, monitorare il mercato creditizio e pianificare le proprie finanze⁴⁴.

Dal 2001, la produzione di tonno in scatola della società aumenta sempre di più: le principali voci di acquisto relative alle materie prime *round* (tonno congelato) e *loins* di tonno, scatole di latta, cartone e olio aumentarono da 16 milioni di euro nel 2001 a quasi 40.000.000 di euro. Cambia anche la politica degli acquisti: diminuiscono dal 65% nel 2001 al 34% nel 2005 quelli relativi ai *round* di tonno congelato che hanno una resa inferiore dovuta agli scarti della lavorazione e aumentano gli acquisti di *loins* di tonno a rendimento maggiore. L'85% del tonno lavorato veniva inscatolato in olio e il 15% conservato al naturale⁴⁵.

Graf. 1 – Acquisti della Nino Castiglione S.r.l. 2001-2006



Fonte: elaborazione dell'autore su dati Registro delle Imprese.

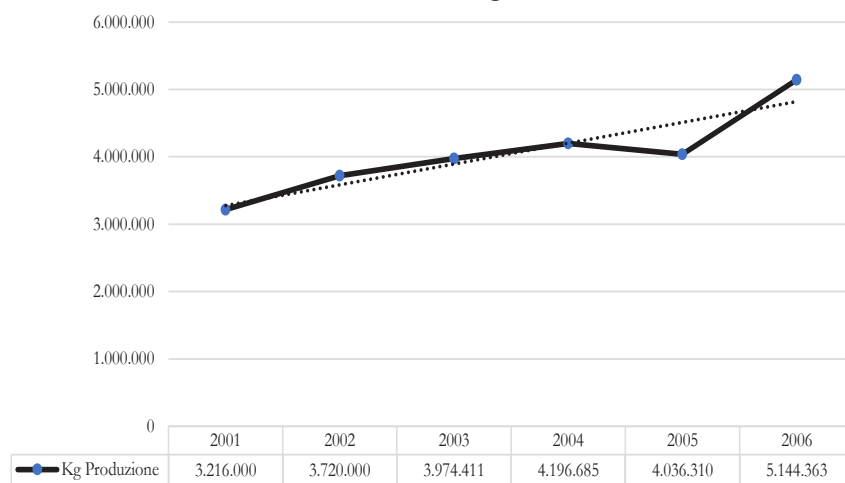
⁴⁴ *Ibidem*.

⁴⁵ *Il tonno rosso. Allevamento, commercio, industria conserviera*, a cura di A.M. Di Trapani, Franco Angeli, Milano 2008, pp. 135-161.

A livello nazionale, l'industria del tonno, la più importante nell'ambito delle industrie nazionali della trasformazione e conservazione ittica, nel 2012 registrava una flessione produttiva del 2,2% e un incremento dell'1,4% del fatturato che secondo i dati ANCIT fu di 1.480 milioni di euro. Rispetto al 2011, le esportazioni di conserve aumentarono del 20% a fronte di una contrazione delle importazioni del 2,7%; in particolare le importazioni di *loins* si ridussero del 9% mentre aumentavano di circa il 21% quelle di *round* congelato⁴⁶. Inoltre, i dati Istat elaborati da Ismea evidenziano nel 2012, un incremento di quasi il 6% dell'indice dei prezzi alla produzione delle conserve di tonno rispetto all'anno precedente che si spiega con l'aumento del costo della materia prima che portò a una diminuzione dei consumi pro capite di tonno in scatola del 4,1%⁴⁷.

L'industria Castiglione, nel panorama industriale italiano sembra essere in linea con l'andamento delle industrie alimentari e delle bevande; a fronte dell'aumento del fatturato queste registrano una diminuzione degli utili che in alcuni periodi particolari sono addirittura negativi anche a causa della grave crisi economica che ha fatto sentire i suoi effetti sia sulla domanda interna sia sul commercio internazionale in tutti i comparti industriali.

Graf. 2 – *Produzione della Nino Castiglione S.r.l. 2001-2006*



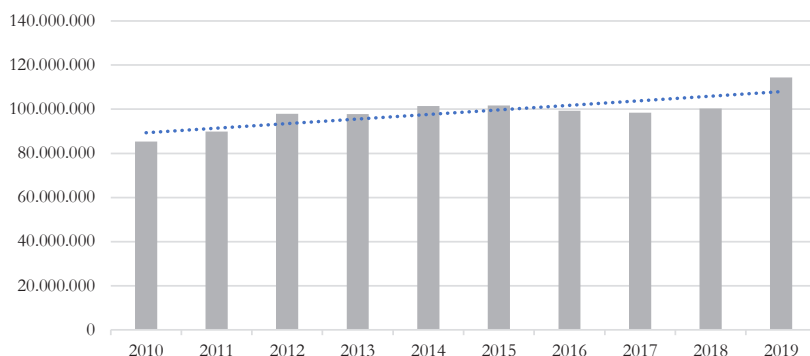
Fonte: Banca dati AIDA - Bureau Van Dijk. Elaborazione dell'autore sui bilanci di esercizio 2001-2006 dell'Azienda *Nino Castiglione S.r.l.*

⁴⁶ ISMEA, *Il settore ittico in Italia, check up 2013*, maggio, pp. 48-50.

⁴⁷ ISMEA, *Il settore ittico in Italia e nel mondo*, pp. 167-168.

Il fatturato aziendale della Nino Castiglione presenta negli anni una sia pur lieve tendenza all'incremento con l'eccezione del triennio 2016-2018 ma con un netto recupero nell'anno successivo. Nel 2019 infatti, l'azienda realizzava un fatturato di 112.000.000 di euro pari a un aumento del 10,9% rispetto all'anno precedente. L'utile netto invece, pari in quell'anno a 630.000 euro, presentava una diminuzione del 39%; l'aumento del numero degli addetti fino a 235 (+14,6%) si spiega con l'aumento dei volumi di produzione.

Graf. 3 – *Vendite della Nino Castiglione S.r.l. 2010-2019 (euro)*



Fonte: Banca dati AIDA - Bureau Van Dijk. Elaborazione dell'autore sui bilanci di esercizio 2010-2019 dell'Azienda Nino Castiglione S.r.l.

La posizione competitiva dell'azienda è ulteriormente confermata, oltre che dai risultati economici conseguiti, dalla comparazione con le altre 10 aziende internazionali di pari standard basata sulla nuova classificazione europea del settore NACE Rev. 2, 1020, "Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi", in base al fatturato. Nel 2019, la Nino Castiglione ha registrato un fatturato di 112.000.000 di euro che la vede al quinto posto fra queste industrie; all'ottavo posto per l'utile netto di circa 630.000 euro, al terzo posto per il volume degli investimenti (81.000.000 euro) e al sesto per numero di addetti (235).

Tab. 4 – Posizionamento della Società Castiglione nel ranking internazionale di 11 industrie della lavorazione e conservazione di pesci, crostacei e molluschi, 2019 (in migliaia di euro)

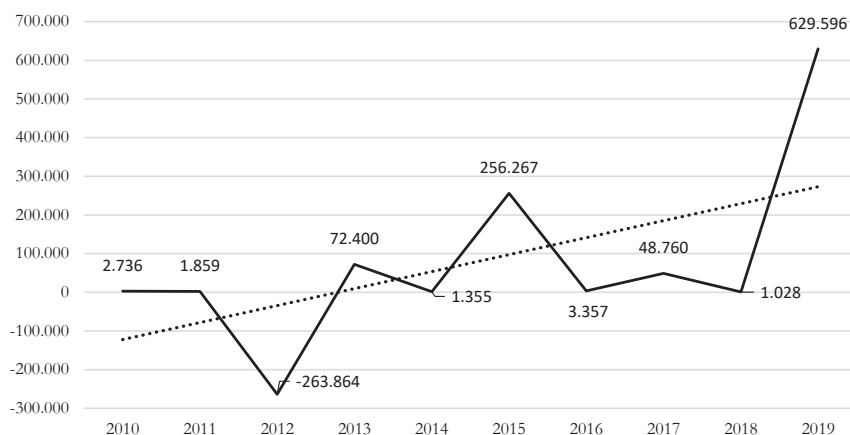
Industria	Stato	Fatturato	Utile Lordo	Utile Netto	Totale Attività	Patrimonio Netto	N. Addetti
Kanekosangyo KK	JPN	115.978	1	nd	10	nd	290
Eurofish S.A.	ECU	114.232	2	2.649	4	109.880	1
Torgovy Dom Baltiiskiy Bereg Company	RUS	114.202	3	2.493	5	53.663	7
Skagerak Salmon A/S	DNK	113.072	4	1.243	7	967	9
Nino Castiglione S.r.l.	ITA	112.140	5	1.033	8	630	8
F&S Produce Co. Inc	USA	111.269	6	nd	nd	nd	286
Shirago Co. LTD	JPN	111.045	7	40	9	152	9
Royal Foods Co. LTD	THA	108.850	8	9.409	1	8.021	1
Hilton Foods LTD SPZO	POL	108.679	9	2.297	6	1.834	5
Aqualande	FRA	108.299	10	6.674	2	3.251	2
FJORDLAKSAS	NOR	108.192	11	3.924	3	3.049	3

Fonte: Banca dati AIDA- Bureau Van Dijk.

Tuttavia, l'azienda presentava una buona dinamica degli investimenti soprattutto per quanto riguarda gli impianti di produzione e l'ampliamento della capacità produttiva collegata alle buone opportunità di mercato. L'evoluzione storico economica dell'azienda si rileva dall'analisi delle voci dei bilanci societari ma anche dalla flessibilità strutturale che l'azienda mostra adattandosi ai cambiamenti del mercato.

Tra le attività immateriali figurano i costi di start up e di espansione del business che nel 2010 ammontavano a circa 9.760 euro e diventano, nel 2019, 199.286 euro, mentre dall'esercizio 2016 in bilancio compaiono altre attività immateriali come concessioni, licenze e diritti su marchi commerciali per 184.167 euro, nel 2019 queste si riducono a 151.667 € (-17%).

Graf. 4. *Nino Castiglione S.r.l. - Utile netto 2010-2019 (euro)*



Fonte: Banca dati AIDA- Bureau Van Dijk.

7. Conclusioni

Nino Castiglione rappresenta oggi una delle più importanti realtà produttive del settore della trasformazione e conservazione del pesce della Sicilia. L'impresa familiare rappresenta un modello di impresa "futuristica" che si è affermata sul mercato grazie alle capacità imprenditoriali degli eredi Castiglione, giunti ormai alla terza generazione,

che hanno puntato sull'importanza della crescita dimensionale e sul continuo ammodernamento della struttura aziendale. La presenza consolidata nelle catene della GD e della GDO e l'acquisizione di impianti e attrezzature all'avanguardia insieme a scelte innovative hanno contribuito anche alla crescita sociale ed economica di una realtà territoriale del Sud con grandi prospettive per il futuro.

La scelta dei canali distributivi si è rivelata strategica ma gli investimenti continuano nel settore energetico, la tecnologia avanzata degli impianti aziendali è in continuo perfezionamento e la società, nel 2016, ha inaugurato il primo impianto di cogenerazione a micro-turbina installato in Sicilia, che ha reso lo stabilimento ecosostenibile ed efficiente. L'impianto progettato dall'italo-americana IBT Group permette attraverso una turbina di trasformare l'energia prodotta dai gas di scarico in calore da convogliare nel riscaldamento degli ambienti di lavoro e in vapore necessario al processo produttivo con un considerevole risparmio sui costi, nessuna emissione di gas nocivi rispetto alle normali caldaie e minore impatto sull'ambiente⁴⁸.

La forza aziendale che consiste nell'efficiente rete di distribuzione, di logistica e di commercializzazione del tonno in scatola soffre però di un unico punto debole che risiede nella necessità di importare la materia prima. A parziale compensazione di tale dato, va rilevato che l'azienda Castiglione è lontana dalla logica della dipendenza dalla produzione locale e ha puntato su prodotti di importazione semilavorati, proiettandosi in una fetta di mercato in forte espansione con una produzione industriale su grande scala.

L'azienda ha anche lanciato una campagna di marketing ad alto valore mediatico a supporto dello sviluppo del proprio *business* valorizzando le risorse a disposizione. Infatti, ha creato nuovi canali di incontro con i potenziali clienti puntando sul recupero della tradizione e ha avviato progetti culturali, dimostrando la capacità di creare e di gestire strutture economiche ma anche di sapere dare spazio alla comunicazione storico-culturale.

L'azienda Castiglione introducendo nuovi prodotti con un marchio nuovo, *Il signore delle tonnare*, punta sull'aumento delle vendite, sulla promozione dei suoi prodotti e sulla diffusione della propria im-

⁴⁸ La combustione dei gas di scarto, in termini economici comportano per l'azienda un risparmio annuale di circa 190.000 € e contribuisce a salvaguardare l'ambiente dall'emissione di circa 600 tonnellate annue di anidride carbonica; <https://www.ibt-group.at/food-tonno-nino-castiglione/>, consultato il 18 gennaio 2023.

mage⁴⁹. Dall'esterno del contesto produttivo e attraverso la reinterpretazione di un territorio marginale ne valorizza le risorse naturali, storiche e alimentari, trasformando i luoghi di produzione in luoghi di fruizione e di soddisfazione di bisogni culturali, ambientali, storici e turistici legati al tempo libero, alla qualità del cibo e alla salute.

Il sostegno a progetti culturali amplia la diffusione dell'immagine aziendale e rappresenta una strategia di marketing che oltre a promuovere il marchio, migliora la comunicazione commerciale con la clientela e genera valore per il territorio. Nel borgo marinaro di Bonagia sorgono per iniziativa dei Castiglione un museo della tonnara e un *Tuna bar* per la degustazione e lo shopping di prodotti a base di tonno: bottarga⁵⁰, bresaola⁵¹, lattume, ventresca e tonno rosso in olio d'oliva, paté ma anche filetti di acciughe, sgombro e pesce spada in olio, pesti e sughi vari.

Infine, la *Tonnara yachting* che mette a disposizione dei turisti barche a noleggio per escursioni in mare e visite alle riserve naturali e ancora, un'associazione culturale, *Salviamo le tonnare*, che intende recuperare la memoria e l'identità di una comunità di pescatori che ha contribuito allo sviluppo dell'economia locale e alla trasformazione del territorio trapanese. Ciò si inserisce peraltro nel quadro di recenti interventi normativi: per la pesca del tonno rosso in Sicilia è stata emanata la recente Legge regionale n. 9 del 20 giugno 2019, recante le «norme per la salvaguardia della cultura e delle identità marine e per la promozione dell'economia del mare», ispirata alle stesse finalità che hanno caratterizzato la politica industriale dell'azienda trapanese.

FRANCA PIROLO
Università di Palermo

⁴⁹ L'Azienda ha creato un *concept store* dedicato al nuovo marchio, *Il signore delle tonnare*, per promuovere i prodotti di eccellenza in una linea di produzione di barattoli di vetro e confezioni sottovuoto attraverso i quali il consumatore si identifica con i valori dell'azienda.

⁵⁰ La bottarga è ottenuta dalle uova di tonno lavorate a mano ed essiccate a ventilazione naturale.

⁵¹ La bresaola di tonno (mosciame) viene preparata a mano con il filetto magro di tonno.