



LA GIACINTO CALLIPO CONSERVE ALIMENTARI SPA E LA CALLIPO GELATERIA SRL  
APPOGGIANO LA PETIZIONE SOTTOSCRITTA DA ALTRE AZIENDE ALIMENTARI

Febbraio 2015 – La Giacinto Callipo Conserve Alimentari SpA (leader nella produzione di tonno e

conserve ittiche di alta qualità) e la Callipo Gelateria S.r.l. (che si propone l'obiettivo di far conoscere in

Italia e nel mondo la tradizione gelatiera di Pizzo di Calabria) manifestano il proprio dissenso in merito al

contenuto del regolamento CE 1169/2011, entrato in vigore il 13 dicembre 2014, che vede le aziende di

produzione non più obbligate a riportare sulle etichette dei propri prodotti lo stabilimento di produzione.

“Le aziende del nostro Gruppo” – spiega Francesco Franco, Procuratore del Gruppo Callipo – “da

sempre puntano sulla trasparenza e sulla valorizzazione del Made in Italy. Per quanto riguarda la Callipo

Conserve, ad esempio, da oltre 100 anni ininterrottamente manteniamo la nostra produzione completamente

in Italia difendendo la tradizione artigianale nella lavorazione del tonno che nella nostra Calabria è secolare.

Allo stesso modo per la Callipo Gelateria la produzione avviene nel nostro stabilimento di Pizzo. E' evidente

che tale normativa potrebbe favorire invece le aziende che hanno interesse a delocalizzare all'estero la

produzione, senza dichiararlo ai consumatori”.

Le due aziende hanno deciso, pertanto, di appoggiare la petizione sottoscritta da altre aziende alimentari e

da importanti catene della GDO e manifestare il proprio dissenso in merito a tale regolamento, chiedendo

così alle istituzioni di intervenire perché rimanga l'obbligo di riportare in maniera testuale sull'etichetta dei prodotti alimentari l'indicazione dello stabilimento nel quale sono stati lavorati a maggiore garanzia dei consumatori.

-----

Il Gruppo Callipo è composto da 6 aziende che occupano complessivamente circa 380 addetti (Callipo Group Srl, Giacinto Callipo Conserve Alimentari SpA, Popilia Srl, Callipo Gelateria Srl, Callipo Sport Srl e Callipo Turismo Srl).

La Giacinto Callipo Conserve Alimentari SpA, fondata nel 1913 a Pizzo (VV) da Giacinto Callipo e oggi guidata dal

Cavaliere del Lavoro Pippo Callipo (che rappresenta la quarta generazione della famiglia) ha il suo vero punto di forza

nella lavorazione del tonno, effettuata completamente in Italia a partire dal pesce intero.

Lo stabilimento dell'azienda è a Maierato (VV), si estende su una superficie di circa 34.000 mq, 9.000 dei quali coperti, e

offre un'immagine di modernità ed efficienza per l'avanzata tecnologia degli impianti e delle attrezzature.

Nel 2013 l'azienda ha festeggiato un importante traguardo: i suoi primi 100 anni di attività.

La Callipo Gelateria Srl si propone l'obiettivo di far conoscere in Italia e nel mondo la tradizione gelatiera di Pizzo di

Calabria. Il suo stabilimento si estende su una superficie di circa 9.200 mq, 4.070 dei quali coperti, e si caratterizza per i

suoi impianti high-tech ad elevata produttività che consentono una produzione annuale di circa 1.500 tonnellate di

miscela gelato. L'impianto è costituito da 4 linee di lavorazione ed è in grado di soddisfare tutte le esigenze del mercato e

della distribuzione con offerte specifiche per i canali retail/gdo e ho.re.ca..

Per garantire un'elevata qualità artigianale, la Gelateria Callipo sceglie le migliori materie prime ricercandole nelle loro

terre di origine, non aggiunge grassi idrogenati e usa esclusivamente panna fresca e latte fresco italiano di alta qualità.

**Ufficio Stampa Callipo Group:**

**BIRIA - Bianca Savonarola - Tel: 080.9673128 - Cell: 340.8352261 - E-mail: [bianca@biria.i](mailto:bianca@biria.i)**

[t](#)