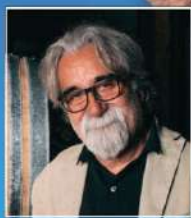


# Forbes

*small* **giants**

IL MAGAZINE DELLE PMI E DELLE STARTUP

GIANCARLO  
INSINNA  
CEO DI ALIPARMA



**ESCLUSIVO**  
**PEPPE VESSICCHIO**  
**DALL'ORCHESTRA**  
**ALLA VIGNA**

# ITINERARI DI BELLEZZA

*Il canale digitale rallenta e l'esperienza assume sempre più valore  
Il lusso si trasforma: l'importanza di costruire un viaggio su misura del cliente  
Le imprese si adattano al cambiamento attraverso competenze e nuove tecnologie*





LA CIPOLLA  
DI TROPEA È UNO  
DEI PRODOTTI  
DI PUNTA  
DELLA PROVINCIA  
DI VIBO VALENTIA,  
TERRITORIO DALLA  
FORTE VOCAZIONE  
ALIMENTARE,  
TURISTICA,  
E ARTIGIANALE

# L'ANTICO SAPORE DI UNA TERRA VIVA



di **Piera Anna Franini**

Il Santuario di Santa Maria dell'Isola di Tropea compare nella rosa delle 20 chiese più belle d'Italia, in compagnia di complessi iconici come il Duomo di Milano, San Pietro in Vaticano e San Marco a Venezia. Solitario su uno scoglio, con affaccio sul mare, è stato immortalato in una foto che da marzo circola sul canale social del ministero del Turismo, poiché meraviglia di casa nostra. Borgo dei borghi, fra i borghi più belli d'Italia, bandiera blu, 5 vele di Legambiente, Tropea è di fatto la perla del Tirreno, beata sulla Costa degli dei. Sempre più visitata, tanto da aver registrato nel 2023 ben 500mila presenze, il comune medita infatti di generare un ticket d'ingresso sul modello della Serenissima. Turismo prospero, dunque, e per questo entrato nel mirino della 'ndrangheta. E questa la croce che pesa su Vibo Valentia, la più minuta provincia della Calabria, estesa dalla costa tirrenica alla catena appenninica delle Serre e il vasto comprensorio agricolo dell'altopiano del Poro. Tra le più importanti colonie della Magna Grecia, assunse l'attuale nome nel 192 a.c., dopo essere diventata municipio romano con il nome di Valentia.

**TROPEA ATTIRA SEMPRE PIÙ VISITATORI, ALIMENTANDO IL SETTORE TURISTICO DELLA PROVINCIA: DOPO AVER REGISTRATO NEL 2023 500MILA PRESENZE, IL COMUNE STA PENSANDO AD UN TICKET D'INGRESSO, SUL MODELLO DI VENEZIA**



Il Santuario di Santa Maria dell'Isola a Tropea è uno dei più importanti monumenti non solo della Calabria.





Vincenzo Grenzi, artigiano della pipa tra i più conosciuti al mondo.



#### LA VIBO VALENTIA MENO NOTA

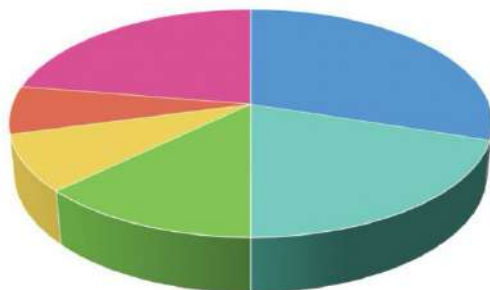
Turismo, la leggendaria cipolla rossa; ma Tropea e dintorni non è solo questo. Vibo Valentia conta 13.862 imprese di cui 9.241 sono individuali, 959 società di persone e 1.915 di capitale. Tre su dieci operano nel commercio, due su dieci nel settore agricolo, il 12,8% nelle costruzioni, l'8% nei servizi di alloggio e ristorazione e solo il 6,8% nel manifatturiero, per il quale dominano le imprese dell'alimentare e bevande. L'artigianato nelle province di Catanzaro, Crotone e Vibo Valentia conta 11.115 imprese, costituendo un terzo del totale delle imprese artigiane della regione Calabria. Il tessuto produttivo di questa terra di province ha toccato nel 2022 un valore dell'export di poco superiore ai 247 milioni di euro, corrispondente al 34,3% del totale del valore delle esportazioni della regione Calabria. Il 26,9% sono prodotti delle industrie alimentari, delle bevande e del tabacco, il 20% sono prodotti tessili, il 15,9 del comparto elettronica e computer e il 13% del metallo.

#### VIMINI, TERRACOTTE E PIPE

Gli artigiani del vibonese sono noti per i manufatti in terracotta, angeli custodi di un'arte millenaria che si tramanda di generazione in generazione. A Caria si fanno i vasi preitalici, impiegando le tecniche delle popolazioni che abitavano il vibonese addirittura prima della colonizzazione greca. Ma il cuore del settore pulsa a Gerocarne, quartier generale di maestri vasaisti dediti anzitutto alla realizzazione delle cosiddette "pignate", perlopiù utilizzate per cucinare i legumi. La realtà artigianale di Gerocarne conquista la ribalta grazie all'archeologo François Lenormant che nel 1880 esaltava la locale fabbricazione "dei vasi usuali in maiolica, rivestiti di una patina stagnifera bianca, sulla quale si disegnano degli ornamenti a fuoco di diversi colori, rosso, turchino, verde, giallo". A conferma che questo borgo del Vibonese è tra i più longevi centri di produzione.

Breve retrospettiva. La sera dell'11 luglio 1982 l'Italia sconfiggeva la Germania con un 3 a 1 e diventava campione del mon-

## LA FORZA DEL TERZIARIO



### LA PIPA DI SANDRO PERTINI ALLA FINALE DEI MONDIALI DEL 1982 VIENE DALLA RADICA CHE CRESCE NELLE SERRE VIBONESI, TRA LE PIÙ PREGIATE AL MONDO DATO IL BASSO CONTENUTO DI TANNINI

do. Il Presidente della Repubblica Sandro Pertini e il ct della Nazionale Enzo Bearzot si scambiarono la pipa. Ebbene quella pipa era stata fatta a Brognaturo, centro montano nel cuore delle Serre vibonesi. Qui si forgiavano pezzi unici, esportati in

tutto il mondo, realizzati con il ciocco di radica dell'Erica arborea: del resto la radica calabrese è tra le più pregiate, dato il basso contenuto di tannini. Tra le botteghe del borgo si segnala quella della famiglia Greci, avviata negli anni Sessanta da Domenico, assunto subito al rango di "Re della pipa".

Il borgo di Soriano, ai piedi delle Serre, è invece noto per le composizioni di vimini, di cui i sorianesi sono veri maestri. Ceste, sedie, divani, mobili, e tanti altri oggetti, alcuni molto curiosi, vengono fatti a mano con tecniche secolari. Sono famose le ceste in vimini, in dialetto "panari", intrecciate con rami di salice, di castagno e di canne. In un contesto di botteghe artigiane ha preso corpo l'impresa "Vari vimini" di Bruno Vari, produttrice di arredi da giardino e per strutture alberghiere e stabilimenti balneari, divani, sedie e altri arredi per abitazioni. Vari ha ridato vigore alla lavorazione di giunco e del rattan ma anche del legno.







## LE PUNTE DELL'ALIMENTARE

Ed eccoci all'Oro Rosso di Calabria, come viene denominata la cipolla di Tropea: dolcissima, croccante e - appunto - rossa. Prodotto che può contare su una filiera da 20mila tonnellate di produzione certificata, il 20% della quale destinata alla trasformazione, con 170 operatori e un fatturato al consumo di 60 milioni di euro. Il Consorzio di tutela della Cipolla Rossa di Tropea dal 2008 valorizza questa produzione con l'obiettivo di accompagnare la crescita della filiera.

Conosciuto almeno a partire dal 1500, il formaggio pecorino del Monte Poro è prodotto esclusivamente con latte ovino crudo e intero e caglio di agnello o capretto alimentati esclusivamente con latte. Il latte è ottenuto da due mungiture, quella della mattina e quella della sera precedente, e proviene da capi allevati con sistema semi-brado e che, solo nel corso della notte, vengono fatti stabulare negli ovili. La zona di produzione e di pascolo del pecorino del Monte Poro è circoscritta ai comuni di Joppolo e Spilinga.

E'area tra Pizzo e Tropea è secolarmente legata alla pesca e alla lavorazione del tonno. Dieci tonnare fisse si contavano già tra il XVI e il XVIII secolo e ancor prima, in epoca romana, c'erano due insediamenti per la lavorazione del tonno, con tanto di vasche per l'itticoltura. Si narra che nella seconda metà dell'800 si toccava una media di 2mila quintali di pescato all'anno. L'anno chiave è però il 1913, quando Giacinto Callipo avviava a Pizzo un'azienda per le tonnare: era la nascita dell'omonima azienda, prima in Calabria e tra le prime in Italia ad inscatolare il pregiato tonno del Mediterraneo.

Il settore subiva un tracollo quando la pesca del tonno si spostava dalla costa al mare aperto con il sistema di tonnare volanti al posto delle fisse. Nel 1963, chiudevano l'attività una serie di imprese salvo, fra le poche altre, proprio la Callipo, che iniziò a importare il tonno oceanico Yellowfish per coprire



La cipolla rossa di Tropea viene coltivata da oltre duemila anni.

## FRANTOIO VENTRE

Nel 1849 Francesco Farfaglia, proprietario già all'epoca di alcuni terreni olivicoli, decide di dar vita ad un frantoio oleario. Situato a Vena Superiore, piccola frazione della provincia di Vibo Valentia, è una delle prime realtà nel settore oleario della zona. Oggi continua a rappresentare una famiglia di olivicoltori e frantoiani che mandano avanti circa 100 ettari di uliveti con grande passione. Frantoio Ventre nel tempo ha saputo unire la forza della sua secolare tradizione con l'innovazione e la tecnologia, sempre con il fine di ricercare la massima qualità.





## SARDANELLI

L'azienda della famiglia Sardanelli è attiva dal 1817, anno in cui Francesco, il capostipite, lanciava una società per la lavorazione e commercializzazione del tonno pescato nelle tonnare di Pizzo e Bivona. Da sempre Sardanelli produce e commercializza tonno e altri prodotti ittici, in scatola e in vetro, seguendo l'antica tradizione e arte dei maestri tonnieri. Lo stabilimento è nella zona industriale di Maierato, un piccolo centro della provincia di Vibo Valentia, dove sono attivi circa 70 dipendenti ai quali si aggiungono, in base alle esigenze, fino a 40 dipendenti interinali. Il fatturato sfiora i 50 milioni.



la maggior parte della produzione. Tra le aziende sopravvissute c'è anche la più piccola Sardanelli, a Maierato, dove anche Callipo ha spostato la sua produzione. Aziende grazie alle quali la Calabria continua ad essere grande terra di produzione di conserve di mare. Una società come Callipo ad esempio oggi produce 7mila tonnellate all'anno, per un fatturato che supera i 70 milioni. Alla quinta generazione dà lavoro a 400 addetti distribuiti in sette aziende. ●