

## **COMUNICATO STAMPA**

### **Il presidente della Camera di Commercio in visita allo stabilimento della Callipo**

*L'amministratore del gruppo ha guidato nei reparti produttivi. Falbo: «Esempio di modello produttivo che ha fatto la differenza. Forte investimento su una produzione in larga parte manuale»*

«Una delle più importanti realtà imprenditoriali del sud Italia che abbiamo la fortuna di avere in Calabria». Così il presidente della Camera di Commercio di Catanzaro, Crotonese e Vibo Valentia, Pietro Falbo, ha commentato la visita nello stabilimento della Callipo, azienda vibonese di produzione e commercializzazione di conserve alimentari derivate dalla lavorazione del tonno.

Accompagnato dal segretario generale, Bruno Calvetta, il presidente Pietro Falbo è stato accolto dall'amministratore della società Pippo Callipo che li ha guidati all'interno dei reparti produttivi dello stabilimento. «Possiamo vantare la presenza di un'azienda storica e radicata nel nostro territorio che ha saputo coniugare tradizione e innovazione. È questo il segreto del suo successo – ha aggiunto Falbo -, durante la visita abbiamo, infatti, potuto constatare come la Callipo riesca a far sapientemente convivere una produzione artigianale al fianco delle più innovative tecnologie presenti sul mercato».

L'amministratore del gruppo, Pippo Callipo, ha ringraziato il presidente e il segretario generale per la visita: «In Calabria abbiamo bisogno di potenziare un modello socio-economico alternativo per contrastare con maggior efficacia la pervasività delle organizzazioni criminali, purtroppo presenti sul nostro territorio. L'azienda Callipo – ha continuato Falbo - ha dimostrato di saper fare la differenza diventando anche solido punto di riferimento per tanti dipendenti impiegati nelle attività del gruppo».

«La Callipo è un'azienda che ha deciso di puntare su una produzione prettamente artigianale senza rinunciare però ai benefici apportati dalle innovazioni 4.0. Nel ciclo di produzione, infatti, le tecnologie vengono ancora affiancate ad un impiego massivo di dipendenti» ha dichiarato il segretario generale dell'ente camerale, Bruno Calvetta.

«Un fattore determinante nel successo di una realtà imprenditoriale che ha saputo fare della qualità del prodotto leva di sviluppo per un intero territorio e trampolino di lancio verso i mercati internazionali. Nello stabilimento vi sono continui controlli qualità del prodotto per garantire la massima tutela dei consumatori. Non si può sottacere – ha concluso Calvetta – la solidità e l'eccellenza di un modello produttivo che da solo impiega quasi cinquecento dipendenti».