

60  
1961  
2021

ANCIT

—  
UNA STORIA  
**CHE SA DI MARE**







*Un compleanno, in particolare se la cifra è tonda, è anche l'occasione per riflettere un po' su sé stessi, per guardare a cosa si è fatto e a cosa c'è ancora da fare. Succede alle persone, ma può succedere anche con un'azienda, o un'associazione.*

*Il 10 gennaio 1961, un gruppo di Imprenditori lungimiranti costituiva a Roma, nella Sala del Consiglio dell'Istituto Nazionale delle Conserve Alimentari, il Sindacato Nazionale dei Conservieri Ittici, fondando quella che allora si chiamò CONSERPESCA, denominazione cambiata nel corso degli anni in Associazione Nazione Conservieri Ittici e delle Tonnare, ovvero ANCIT. Nel pieno del boom economico, quegli imprenditori decisero di dar vita a una realtà che raggruppasse le voci di tutti i conservieri ittici in un'identità univoca e con un unico orizzonte. Quasi una premonizione della strada e del successo che le conserve ittiche avrebbero raggiunto negli anni.*

*I primi 60 anni di ANCIT ci mettono di fronte ai traguardi raggiunti, ma anche a quelli che ancora ci attendono. Da allora, infatti, molte cose sono cambiate: oggi ANCIT è socio diretto di Unione Italiana Food, aderisce a Confindustria e Federalimentare, e in sede europea ad AIPCE/CEP<sup>1</sup> ed EUROTHON<sup>2</sup>, tutelando a livello nazionale, europeo e globale le aziende che producono, importano e commercializzano conserve ittiche in Italia, un mercato che costituisce un patrimonio significativo sia in termini di valore che di qualità.*

*Se consideriamo il tonno in scatola, il prodotto leader del nostro settore, l'Italia è il secondo produttore e il secondo mercato europeo. Le altre conserve ittiche che lo affiancano in quantità significative sono le acciughe sotto sale o sott'olio, lo sgombro, il salmone, le sardine, le preparazioni a base di vongole. Questo il perimetro della rappresentanza di ANCIT.*

*L'attività dell'Associazione in questi 60 anni ha seguito e promosso lo sviluppo del settore delle conserve ittiche, che già da diversi anni stanno vivendo la loro golden age. Possiamo dire che non c'è dispensa in Italia che non contenga tonno in scatola o qualcun altro dei nostri prodotti. Secondo una ricerca Doxa, nell'ultimo anno un Italiano su due ha consumato di più le conserve ittiche e, durante il lockdown, queste sono state protagoniste della spesa con un +33% dei consumi, confermando il nostro comparto come uno dei più virtuosi dell'industria alimentare italiana, con un valore 2020 che si è avvicinato ai 2 miliardi di euro.*

1. AIPCE (EU Fish Processors and Traders Association) - CEP (European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish)

2. European Tropical Tuna Fishing and Processing Committee



*Il cibo è nutrimento, ma è anche un bene culturale, segno e simbolo di una visione della storia e del mondo. Ne sono la prova gli antichi valori che si sono tramandati sino a oggi: la capacità di scegliere la materia prima migliore, la sapienza nel ricreare i gesti della tradizione, la pazienza di aspettare il momento più giusto per fare le cose. La storia delle conserve ittiche è frutto di secoli di memoria e cultura di un Paese: un saper fare antico che risponde a regole precise, ancora valide.*

*È anche grazie a questo retaggio che viene dalla tradizione mediterranea che i nostri prodotti acquisiscono un'identità ben definita, diventando uno dei simboli del nuovo modo di mangiar bene.*

*Nelle pagine che seguono, celebriamo ANCIT ripercorrendo il cammino del settore: un racconto collettivo originato dalle testimonianze degli imprenditori suoi protagonisti e dedicato a prodotti che hanno saputo cavalcare le esigenze del nostro tempo e conquistare le preferenze dei consumatori.*

*Le aziende che aderiscono ad ANCIT hanno dato un contributo fondamentale alla costruzione di questo cammino, grazie alla loro inventiva e capacità di mantenere sempre alto il livello qualitativo della produzione, sviluppando e promuovendo una cultura di prodotto al passo con i tempi.*

*Un percorso in cui il settore ha vissuto numerosi cambiamenti, anche epocali, compreso quello che ci ha coinvolto tutti in questi ultimi due anni. La durissima esperienza della pandemia ha visto tutte le aziende di ANCIT dare prova di responsabilità e impegno, garantendo condizioni di massima sicurezza per lavoratrici e lavoratori e, al tempo stesso, assicurando la prosecuzione di tutte le attività, per mettere a disposizione degli Italiani cibi buoni, salutarì e accessibili con una cura e attenzione che i consumatori hanno saputo riconoscere e premiare. Ritengo importante che a ciascuna di esse vada un sentito ringraziamento per essere riuscite, anche in questa difficile circostanza, a far sì che i comportamenti virtuosi diventassero patrimonio comune.*

*Parlare con una voce sola, superando differenze storiche, geografiche e dimensionali, ci ha permesso di fronteggiare le mutazioni di questi decenni senza perdere le nostre caratteristiche. La nostra forza sta nella capacità di confrontarci, fare sintesi e comunicare in modo corale, ed è proprio la compattezza dimostrata nel tempo a garantire al nostro comparto un peso diverso da quello di una singola azienda, indipendentemente dalle sue dimensioni o dal tavolo al quale ci si siede. È un risultato niente affatto scontato e possiamo esserne orgogliosi.*

*Avere delle radici, conoscerle e saperle condividere, ci è stato di grande aiuto nella costruzione del nostro presente. Sono certo che continuerà a essere così anche in futuro.*

**Simone Legnani**

Presidente Associazione Nazionale Conservieri Ittici e delle Tonnare

*Q*uesta è una storia che sa di mare.  
Perché del mare racconta alcuni dei principali sapori.  
Ma anche nel senso che parla di un'umanità che il mare lo conosce. Ne sa.  
  
Parla di tonni, e poi di sgombri, sardine, acciughe, e insieme di persone.





## IL MARE (NOSTRUM) E LA TONNARA

Come spesso succede con le storie, l'inizio parte da tempi lontani, difficili da collocare. Il luogo però è certo, ed è il Mediterraneo, che visto sul mappamondo sembra appena una tasca dell'Oceano Atlantico, ma visto e vissuto da vicino è il ricco e complesso crocevia blu in cui da millenni si intrecciano storie, culture e continenti: il meraviglioso *mare nostrum* in cui pescavano gli antichi Greci – come mostrano reperti inequivocabili, come racconta Aristofane – oppure gli Arabi, inventori di un sistema di reti da pesca che è forse il principale punto d'origine del nostro racconto, e che conosciamo con il nome di "tonnara". Un sistema di pesca, questo, basato su reti che formano camere collegate tra loro, un percorso irreversibile all'interno del quale i tonni entrano senza più riuscire a tornare indietro, fino ad arrivare al momento della cattura vera e propria, la mattanza.



*Un consiglio per chi volesse misurarsi con questo settore? Chiudersi il naso, entrare in una fabbrica e vedere come si fa: i segreti, il sapere. La materia prima è molto delicata e se si sbaglia qualcosa si butta, dunque bisogna seguire tutte le regole.*

**Igino Mazzola**  
Proboviro ANCIT

Questo è il campo da gioco – un gioco che è cosa molto seria – in cui un tempo iniziava la partita di un intero settore produttivo, imprenditoriale, industriale, che ha accompagnato negli anni, o meglio nei secoli, la storia dei conservieri ittici italiani, perfino cambiandola un po'.

Ma visto che a volte un'immagine dice più di molte parole, per farsi un'idea basta guardare le foto, o alcuni documentari girati intorno alla metà del Novecento, come lo splendido *Contadini del Mare* di Vittorio De Seta, capace di restituire la tensione e l'attesa, i volti e le braccia, il sole e il sale, i suoni e il senso di comunità connessi a questa antica pratica di pesca.

Bonagia, Granitola, Favignana, Pizzo, e poi risalendo Carloforte, o Camogli: sono solo alcuni dei luoghi attraverso i quali si è formata una tradizione millenaria, che si consolida e dà vita mano all'industria delle conserve ittiche, ponendo le basi per tutto ciò che diventerà.

## L'ALBA DI UNA NUOVA INDUSTRIA

Tonnaroti, si chiamano i pescatori di tonno, o tonnarotti, con due "t", e varie altre sfumature di pronuncia a seconda del luogo di azione: siamo di fronte a un mondo, a una cultura. Niente di strano, perciò, che abbia una lingua tutta sua, ovviamente mischiata con le numerose lingue dei luoghi. Serve per capirsi subito, per coordinarsi e darsi forza nei lunghi giorni passati in mare a ridosso di chilometri di reti e centinaia di ancore che sotto l'acqua sono paesaggio e sfida. Una lingua che serve a raccontare la considerazione per la preda, in qualche caso perfino a cantarla. "A tutti i tonni chiediamo perdono", intonava in dialetto il solista di un canto corale dei pescatori in una tonnara di Calabria, testimonianza orale di un rispetto atavico, che unisce epoche e latitudini. Si parla di cibo, di necessità. "Forza figlioli, domani mangeremo", dice un'altra strofa dello stesso canto.

Alle tonnare cominciano a corrispondere, a terra, magazzini, stabilimenti, luoghi di trasformazione del pesce. È l'alba dell'industria italiana delle conserve ittiche nella sua dimensione moderna, che già muove qualche passo intorno alla fine del diciannovesimo secolo, e poi assume una dimensione plurale – di settore, appunto – nei primi decenni del Novecento. A far crescere tutto questo, a dare vita al lavoro di pescare il tonno, per poi trasformarlo e mangiarlo quando si vuole, sono soprattutto le famiglie.



## TONNO E I SUOI FRATELLI (PICCOLI)

A ben guardare, questo racconto si arricchisce anche di pesci molto più piccoli del tonno che hanno un ruolo nella storia, rendendola più varia e saporita.

Sgombri, sardine e soprattutto alici accompagnano da sempre il cammino dell'industria conserviera, seguendo però percorsi propri e disegnando una geografia che ha in Genova uno dei suoi snodi chiave, ma che attraversa tutta l'Italia in orizzontale raggiungendo anche l'alto Adriatico.

Di nuovo, come già per il tonno, l'attività fonde mare e terra. È ovvio, perché si pesca in mare ma poi è a terra che si trasforma, si conserva, e a un certo punto si mangia. Per niente ovvio è invece il susseguirsi di passaggi che portano al progressivo definirsi di una vera e propria "via del sale" che da Genova muove in direzione di Torino, e poi da lì prosegue per Parma, includendo perciò, dentro una storia che parla di pesce, città che niente hanno a che fare col mare.

Nel nome della via, dunque nel sale e nel suo incontro con le alici, sta la possibile spiegazione, che ha le sue origini in un'Italia ancora divisa in regni, parla di dazi e si muove in una terra di confine tra commerci e mito, raccontando un tempo in cui il conservante – il sale – era forse più prezioso del cibo povero che accompagnava, le alici, trasformandole giorno dopo giorno in acciughe.

Si aggiunge qui alla storia una questione lessicale che è scontata per gli addetti ai lavori ma sconosciuta ai più: le





alici sono alici in mare, e restano tali da fresche, oppure nella versione marinata; diventano invece acciughe dopo un processo di maturazione sotto sale che dura mesi, e qualche volta di più.

Di nuovo mare e terra insomma, con anche – dicevamo – alcune terre ben lontano dal mare. Parma, in particolare, dove una fiorente industria delle conserve di pomodoro fa sì che vi siano competenze e macchinari adatti all'inscatolamento. Per alcuni mesi all'anno non li si usa: dunque le acciughe hanno trovato casa.

Il settore delle conserve ittiche non sarebbe quello che è se tonni, acciughe, sardine e sgombri non avessero incontrato l'industria dell'inscatolamento, che è un mestiere a sé.

Così, mentre in concomitanza delle tonnare nascono stabilimenti per la lavorazione e la conservazione del tonno, con le acciughe succede la stessa cosa in prossimità delle zone di pesca. Qualche volta però anche l'inverso: è il pesce ad andare verso il conservificio.

Il settore delle conserve ittiche è ormai nato, anche se forse ancora non si chiama così e di certo non ha ancora un'identità collettiva. Lo compone un numero ancora ristretto di imprese.



## LE FAMIGLIE CHE FECERO L'IMPRESA

A fare una classifica delle parole che identificano il settore, "famiglia" starebbe di sicuro ai primi posti. Il tratto distintivo delle aziende che lavorano il tonno o le acciughe, sin dai loro primi passi, è questo.

Un intero comparto nasce e si forma mischiando di continuo i percorsi imprenditoriali – quello che oggi chiamiamo business – con quelli del luogo per eccellenza dove si incontrano radici e futuro, nutrendosi ogni volta di sentimenti. Oltre la superficie delle definizioni, "impresa familiare" significa qualcosa che hanno fondato i propri genitori, o nonni, di cui oltre al cognome spesso si è tramandato anche il nome da padre a figlio o da nonno a nipote; vuol dire che lo stabilimento e il mestiere sono qualcosa che ha segnato la memoria come i primi giorni di scuola o i giochi dell'infanzia.

Il settore delle conserve ittiche, quello che oggi celebra i sessant'anni di ANCIT, è anche questo, e ha al suo interno persone che evocano momenti della propria infanzia e la meraviglia di trovarsi circondati in enormi spazi dai tonni appesi prima della lavorazione, che per la fantasia del bambino di allora assumevano le sembianze di un bosco di luci e ombre, "un bosco di tonni", o le dimensioni gigantesche dei macchinari, che l'uscita dall'infanzia avrebbe in seguito un po' ridimensionato. E poi, vero tratto distintivo dell'esperienza diretta, l'odore.

Anche "tramandare", dunque, diventa col passare del tempo un verbo fondamentale. Vale per tutto, in particolare per un "saper fare" che resisterà ai decenni e che attribuisce alle donne, stagione dopo stagione, un ruolo decisivo. È così che si porranno le basi per le grandi industrie conserviere di domani che oggi sono esempi del connubio tra conoscenze antiche e capacità imprenditoriale.

## LAVORAZIONI: FEMMINILE PLURALE

È nel transito dall'acqua alla terra, dalla pesca alle lavorazioni successive che avviene il passaggio di consegne, il salto di genere che è tratto distintivo dell'attività. I pescatori sono maschi, senza eccezioni, braccia forti e facce cotte dal sole, a cominciare dal rais, la figura che ha il ruolo di guidare la pesca e i pescatori, termine di origine araba che segna la storia delle tonnare. Ma una parte decisiva del lavoro, che arriva dopo, appartiene alle donne, in schiacciante maggioranza.

Andiamo con ordine: il tonno viene pulito, eviscerato, privato di testa e coda, diviso in tranci, e poi avviato a cottura. Quello che avanza si chiama "sfrido", altra parola chiave di questo lavoro.

Sono tutte fasi intorno alle quali si costruisce nel tempo una scienza che è patrimonio da custodire e portare avanti, aprendosi al nuovo quando utile, lungo una linea di tradizione e innovazione che custodisce l'essenza di tutto.

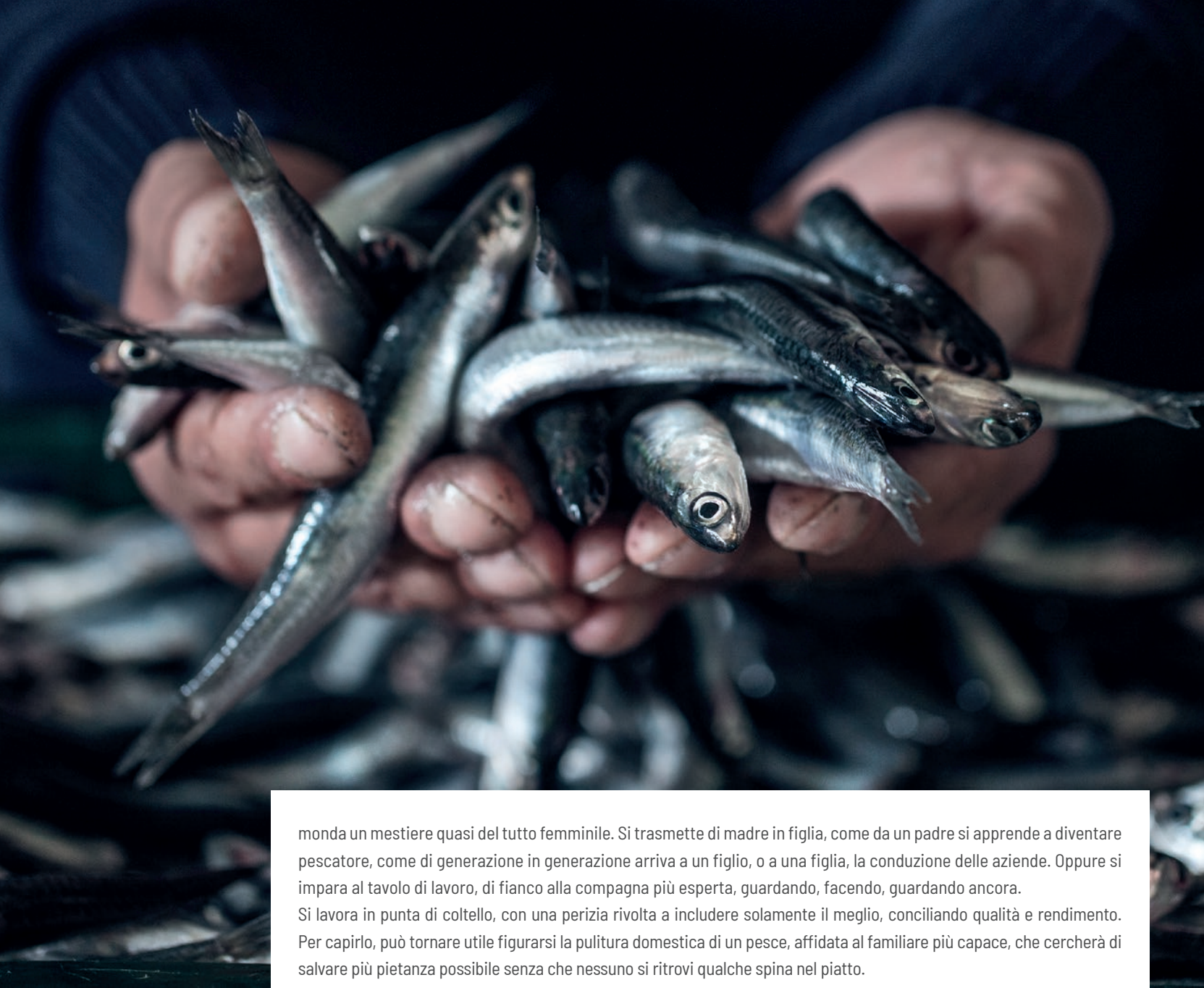
A cottura avvenuta, arriva un altro passaggio, quello in cui risiede il cuore della lavorazione. Ci sono vari modi di chiamarlo: "pulitura", "toelettatura", ma forse "monda" è quello che dice meglio un universo di conoscenze, di pazienza e cura che accompagnerà la crescita del settore nei decenni a venire, senza che nessuna trasformazione tecnologica possa mai rimpiazzarlo.

Ci vogliono mano e occhio, precisione e velocità, e soprattutto una sensibilità che per selezione naturale fa della



*Il mio contatto col tonno  
è cominciato molto presto.  
Quando ero bambino il mio campo di gioco  
era lo stabilimento, a Pizzo Marina.  
C'erano questi tonni appesi,  
da due metri e mezzo.  
Era fitto, non si poteva passare,  
mi sembrava di stare in un bosco.*

**Filippo Callipo**  
Proboviro ANCIT



monda un mestiere quasi del tutto femminile. Si trasmette di madre in figlia, come da un padre si apprende a diventare pescatore, come di generazione in generazione arriva a un figlio, o a una figlia, la conduzione delle aziende. Oppure si impara al tavolo di lavoro, di fianco alla compagna più esperta, guardando, facendo, guardando ancora.

Si lavora in punta di coltello, con una perizia rivolta a includere solamente il meglio, conciliando qualità e rendimento. Per capirlo, può tornare utile figurarsi la pulitura domestica di un pesce, affidata al familiare più capace, che cercherà di salvare più pietanza possibile senza che nessuno si ritrovi qualche spina nel piatto.

Nell'industria conserviera ittica attuale è grosso modo la stessa cosa. Macchine di ultima generazione a raggi infrarossi, impianti automatizzati, barriere tecnologiche alle contaminazioni, certificazioni di qualità, protocolli sanitari per l'alimentazione: ma anche se l'innovazione e la tecnologia hanno fatto passi da gigante, è la competenza l'elemento fondamentale. In tutti i processi, anche i più automatizzati, l'elemento umano è insostituibile per controllare un sistema di produzione sempre più complesso e garantire la continuità tra tradizione e innovazione.

Dal capitano del peschereccio al suo macchinista, dal manovratore durante lo sbarco al veterinario pubblico che controlla il pesce in tutte le fasi di lavorazione, dai tecnici della cottura agli esperti della ricetta, dai pulitori ai selezionatori, dai meccanici dell'inscatolamento ai controllori della qualità, fino ai responsabili della logistica e ai trasportatori, sono tante le professionalità che concorrono al successo della scatoletta di tonno. Tutti contribuiscono a portare sulle tavole degli italiani prodotti sicuri, sani e gustosi.

E ancora oggi, uno dei patrimoni del comparto è rappresentato in maniera esemplare dalla capacità e dall'abilità delle donne. Tradizionalmente, merito della grazia e delicatezza delle mani femminili, le donne erano addette soprattutto alla pulitura e selezione dei tranci di tonno per l'inscatolamento e alla cosiddetta "arringatura" delle alici, ovvero a disporre le alici in modo da far combaciare testa e coda degli esemplari affiancati. Oggi a queste figure, con l'evoluzione del settore, se ne affiancano anche altre che rivestono ruoli di responsabilità e compiti direttivi nella produzione e nell'amministrazione.

## SPECIE DIVERSE, UNICO DESTINO

Ce ne sono ancora altri di termini evocativi che raccontano tanto di questo mestiere affascinante. I "segantini", per esempio, sono i responsabili del taglio dei tonni, a inizio lavorazione; oppure, ritornando alle piccole acciughe, "maestri salatori", qualifica che dice chiaro come la componente artigianale, nelle conserve ittiche, affondi le radici in un sapere antico dal quale è impossibile prescindere. E sia trasversale alle specie.

Vale infatti per il tonno così come per l'acciuga, anche se uno è grande e l'altra no, se l'uno passa per la cottura e l'altra viene solo pressata, anche se il sale serve per l'uno soltanto a insaporire mentre per l'altra è da sempre un conservante naturale, cui si è aggiunto l'impiego delle salse, in particolare piccanti ma non solo.

Tonno, acciughe, ma anche sardine e sgombri, straordinari per qualità nutrizionali, sono tutti, indistintamente, accompagnati da un patrimonio di pratica e sapienza che li accomuna anche al di là delle differenze, tutti trattati con l'idea di farne il meglio, come segnati da un destino indissolubile.

## LATTA, TONNO E OLIO D'OLIVA: L'INCONTRO CHE CAMBIA LE COSE

Dopo la monda, i tranci di tonno sono pronti per l'inscatolamento, che è il nome tecnico di un procedimento industriale, ma anche il passaggio senza il quale questa storia non sarebbe la stessa. La scatola, di latta, è il luogo dove si celebra l'incontro, e poi l'unione duratura, di tonno e olio d'oliva, la coppia di fatto che è quintessenza del gusto mediterraneo.

Ora è bene fermarsi un momento, per introdurre l'altro elemento decisivo: il tempo. Quando il tonno, cotto e insaporito con un po' di sale, incontra l'olio d'oliva nelle latte, si può già dire che il gioco è fatto. Con la salamoia, nella versione al naturale, il discorso è lo stesso. Ma perché arrivi il risultato che conosciamo, ci vuole che passi del tempo, che l'olio (o



*Nella mia formazione c'è stato anche un periodo a bordo di una nave da pesca oceanica. Non esistono immagini video né altro che possano descrivere l'esperienza, il lavoro incessante, la grande fusione tra elemento umano e tecnologia.*

**Giovanni Battista Valsecchi**  
Vice Presidente ANCIT



la salamoia) penetri poco alla volta nel tonno. Poi quella cosa succede: il pesce che non sa di pesce e la conserva senza conservanti. Due meravigliosi paradossi in un prodotto solo.

Anzi, come dimostra una recente ricerca condotta dalla Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA) di Parma, l'olio nella scatoletta non solo mantiene intatti l'aroma, il sapore e le sue qualità organolettiche, ma addirittura, a contatto con il tonno, si arricchisce di grassi polinsaturi, in particolare composti da acidi grassi omega 3 (DHA), e di vitamina D (coleciferolo), dando vita a un connubio perfetto.

Da principio, con l'avvento dell'industria delle conserve ittiche, le latte sono grandi, specialmente quelle del tonno in scatola. Contengono di norma due chilogrammi di tonno, ma qualche volta anche cinque, o di più. Lo si vende a peso, involtolato nella carta oleata, e sta nella memoria alimentare di quasi ogni italiano che non sia proprio giovanissimo.

Le troviamo ancora oggi latte di queste dimensioni, per lo più destinate all'Horeca, nel banco gastronomia dei supermercati da acquistare sfuso in vaschetta, ma non sono la prima cosa che ci viene in mente quando parliamo di tonno in scatola. È chiaro che nel frattempo è successo qualcosa.

“  
Le conserve ittiche hanno di sicuro una componente importante di tradizione, ma tradizione non vuol dire immobilismo. L'innovazione può aiutarci a superare difficoltà, garantire maggiore sicurezza ed elevare gli standard qualitativi.

**Massimo Rizzoli**

Membro del Comitato Comunicazione  
ANCIT

## ARRIVA LA SCATOLETTA: IL FUTURO È COMINCIATO

A un certo punto, molto prima che diventasse di moda dire che *less is more*, a qualcuno è venuto in mente di ridurre la dimensione della scatoletta. Non solo un po', tutto insieme: fino a dieci o venti volte più piccola. Di colpo, sugli scaffali delle drogherie, compaiono scatolette di tonno da 100 e 200 grammi. Niente sarà più come prima.

Il tonno è entrato nelle abitudini di consumo delle famiglie: è buono, fa bene, costa il giusto, permette alle madri di dare ai figli del pesce dal gusto meno marcato, più vicino alle loro preferenze e per giunta senza spine.

Negli stessi anni, se non addirittura negli stessi mesi in cui questo colpo di genio (ancora non si parlava di marketing) inizia a cambiare la nostra storia alimentare, fa la sua comparsa nelle città un tipo nuovo di posto in cui andare a comprare le cose: il supermercato.

È l'Italia della Topolino, e più ancora della 500, dei televisori che entrano in modo sempre più massiccio nelle case. Tra gli oggetti che hanno segnato un'epoca non può certo mancare l'apricatole. L'incontro tra tonno e latta ha dato origine a una meraviglia: l'introduzione della "scatoletta" è la mossa che permette di entrare nelle case di tutti.

La rivoluzione è cominciata, e un bel salto fino a oggi, con il 97% delle famiglie italiane che ha in dispensa almeno una confezione di tonno, ci dice che non si è fermata più. È infatti chiaro - e chi conosce le conserve ittiche lo sa - che tradizione non significa immobilismo. Dall'incontro tra il tonno e la scatoletta, ha preso le mosse un processo che continua ancora oggi.

È indubbio che la prerogativa di salvaguardia delle proprietà nutrizionali del cibo in scatola, la lunga *shelf life* e le



caratteristiche del packaging, riciclabile all'infinito, abbiano avuto una portata rivoluzionaria sulle abitudini quotidiane dei consumatori. Pensiamo, infatti, a quanto cibo oggi siamo in grado di conservare per lungo tempo evitandone lo spreco e la dispersione, e a quanti pasti abbiano avuto un destino diverso grazie a una confezione in scatola, che permette di utilizzare il cibo nel tempo, tenendolo nella dispensa per l'occorrenza, e di accompagnare viaggi e spedizioni.

Grazie ai progressi tecnologici compiuti dalle aziende produttrici, la scatoletta alimentare oggi è considerata "la Formula 1 dell'acciaio": leggera, sicura, resistente e sostenibile, comoda, di facile conservazione e di facile apertura. E in futuro continuerà a giocare un ruolo chiave e di responsabilità nella filiera alimentare.

La banda stagnata (universalmente nota come latta) è un foglio di acciaio ricoperto su entrambi i lati da un sottile strato di stagno di spessore variabile, che rappresenta un'efficace barriera all'ossidazione e alla corrosione del materiale. L'acciaio, riciclabile al 100% all'infinito, non perde le proprie intrinseche qualità. Proprio grazie a tutte le sue caratteristiche, la scatoletta di acciaio diventa lo scrigno ideale per conservare il tonno in scatola.





## NASCE ANCIT: LE AZIENDE TROVANO UN'UNICA VOCE

I supermercati, nel giro di qualche anno, si affiancano sempre più numerosi ai tradizionali negozi di alimentari. Non sono ancora diventati lo standard, ma non è difficile immaginare che lo diventeranno. Le scatolette di tonno, loro sì, diventano in breve la normalità, e può succedere che un ragazzino cui viene chiesto di disegnare un tonno raffiguri, appunto, una scatoletta.

Sono gli anni in cui nasce ANCIT, e l'intero settore delle conserve ittiche trova una voce unica, un modo di dire "noi" che sia in grado di rappresentare le istanze comuni, al di là del comprensibile rapporto di concorrenza che le aziende hanno tra loro. Gestire una situazione che cresce, e diventa più complessa, lo rende ancora più necessario.

Si moltiplicano i formati, i punti vendita aumentano per numero e dimensioni, crescono i volumi. L'intero settore si trova poco per volta ad affrontare un contesto mutato: l'immobilismo non è un'opzione.



Cambia, la situazione, di pari passo al mutamento generale, fatto anche di un moltiplicarsi di trasporti e comunicazioni impensabile fino a qualche tempo prima. Il mondo è diventato “un intrico di strade e di porti”. Si viaggia a buon ritmo verso quella che impareremo a chiamare globalizzazione.

Il Mediterraneo, poco per volta, smette di essere il centro delle operazioni. Le tonnare diminuiscono, fino a sparire quasi del tutto, o a trasformarsi nell'orgogliosa memoria di sé stesse, mentre la catena di approvvigionamento giorno dopo giorno si trasforma, superando confini dimensionali e geografici. Il pesce bisogna andare a cercarlo dove c'è.

Le esigenze del mercato, sospinte dal radicarsi della grande distribuzione, fanno sì che la pesca raggiunga altri mari, e altre forme. Si inizia a parlare – e giustamente – di sostenibilità. Fino ad oggi, dove le aziende per prime sono consapevoli che la vera globalizzazione è innanzitutto rispetto e tutela del mare e di chi lo abita, un equilibrio delicatissimo tra l'esistenza degli animali e delle persone al tempo stesso.

## IL MERCATO CAMBIA, LA COMPETENZA RESTA

Le nuove dimensioni commerciali, e uno sguardo sempre più attento alla fauna ittica, fanno sì che alle tonnare si sostituiscano man mano pescherecci con un livello crescente di tecnologia, in grado anche di garantire l'immediato congelamento del pescato.

E visto che l'immobilismo è impossibile, ma le tradizioni contano, i conservieri ittici fanno tutto ciò che possono per rimanere fedeli a sé stessi.

La dimensione familiare continua a fare la differenza. E se il battesimo del mare per un figlio che entra in azienda non è più quello della tonnara, può capitare che si concretizzi in un periodo a bordo di un peschereccio, per sperimentare in prima persona, e in qualche angolo lontano di mondo, il nuovo modo in cui tutto comincia.

Si tratta di un cambiamento epocale, alla lettera, e non lo si inquadra senza un elemento che ci riporta in acqua, al pesce da cui tutto ha origine, che è cambiato a sua volta.

Uno sguardo alla confezione che quasi di certo abbiamo in casa può darne conferma: il tonno che mangiamo oggi non è più il *bluefin* delle origini, altrimenti noto come tonno rosso, ma il più delicato e assai più diffuso tonno a pinna gialla, o in alternativa – e in quantità decisamente minore – il tonnetto striato.

Un altro mondo dunque, perché diverso è il pesce, diversi sono i mari, diverse le procedure che conducono dalla pesca alla suddivisione in tranci, che è sempre più frequente sentir chiamare *loins*, termine inglese che indica i filetti.

Eppure c'è qualcosa che è rimasto uguale a cinquanta o anche cento anni fa, che è ancora affidato a un travaso inestinguibile di competenze, a una manualità che rende nobile un prodotto, e sempre più diffusa la consapevolezza della sua nobiltà.

Succede con la pulitura, nel caso dei tonni, o con la salatura delle acciughe, o ancora con il segreto professionale – cioè familiare – delle salse, che ovviamente resta tale: è la vittoria di conoscenze tradizionali che non sono ostili all'innovazione e infatti se ne circondano, ma che semplicemente risultano inarrivabili in termini di qualità.

È un saper fare antico che ha attraversato il tempo e ancora fa la differenza.



*Entro venti o trent'anni  
potremmo essere nove miliardi  
di persone che devono mangiare.  
Il mare è una delle risorse importanti  
e va tutelato.  
Non per questa o quella marca,  
ma per l'umanità in generale.*

**Emilio Rizzoli**  
Revisore dei Conti ANCIT

## IL PRODOTTO CHIAMA, LA CONFEZIONE RISPONDE

Ma visto che tradizione e sviluppo possono e devono convivere, tutto il resto – come è giusto – si muove. E scorrendo anche rapidi un’immaginaria linea del tempo, la scopriremo punteggiata di innovazioni che segnano la storia del tonno e delle altre conserve ittiche.

La società dei consumi è ormai matura, ed è arrivato il marketing, che spesso trova nel design di prodotto un alleato insieme concreto e visionario, e in qualche caso fondamentale.

Così, se la vera rivoluzione è stata quella della scatoletta, anche l’introduzione del *cluster*, il cartoncino che tiene unite due o più confezioni, non è intuizione di poco conto. Lo guardiamo, adesso, come fosse qualcosa di scontato, ma un’analisi storica dei consumi potrebbe dirne l’efficacia a forza di numeri.

Così come potrebbe farlo per un’altra decisiva trovata di design: l’anello per l’apertura a strappo, che decreta il pensionamento dell’apricatole, un’enorme praticità d’uso e il clamoroso ingresso del tonno tra i cibi che si possono consumare subito e ovunque, rendendo assai ampia la gamma di utilizzo di una pietanza che resta comunque conservabile per anni, e introducendo una comodità che tempo dopo farà un ulteriore passo avanti con le aperture *easy peel*.

Innovazione di packaging e di prodotto, come vedremo, sono due facce della stessa medaglia, e se è la crescente varietà della proposta a definire l’evoluzione delle conserve ittiche, tocca ancora una volta alla confezione depositare una pietra miliare sul loro cammino.

Corrono gli anni Novanta. Siamo di nuovo, e per l’ennesima volta, di fronte a un’intuizione che cambia la partita, o perlomeno ne rimescola le carte. Arriva il vasetto in vetro. Il tonno è lì, si vede: i consumatori capiscono, guardando, tutto quello che c’è dietro.

Due cose, soprattutto, succedono: la trasparenza della confezione restituisce al prodotto la suggestione del mare, e acquisisce importanza la bellezza di un trancio tagliato bene: quel vetro è finestra verso il pescoso blu degli oceani, e insieme affaccia sull’arte del taglio e della pulitura. L’innovazione – convive ancora una volta – con la tradizione: per le conserve ittiche funziona così.

*La stella polare, nel tempo, sono le esigenze e il gusto dei consumatori. Per incontrarli, il tonno ha messo in campo una delle sue qualità principali: quella versatilità che lo vede a suo agio in un gran numero di preparazioni diverse. Da qui nasce un mondo di invenzioni gastronomiche.*

**Simone Legnani**  
Presidente ANCIT

## CRESCE L’OFFERTA, CALANO GLI SPRECHI

Il prodotto, l’abbiamo detto, viaggia di pari passo: la stella polare sono le esigenze e il gusto dei consumatori, per incontrare i quali il tonno ha messo in campo nel tempo una delle sue qualità principali: quella versatilità che lo vede a suo agio in un gran numero di preparazioni diverse.

È il gran ballo degli abbinamenti, delle ricettazioni creative, del poco olio o dell’olio “speciale” – extravergine, biologico, al peperoncino – di un mondo di invenzioni gastronomiche che spazia dalle insalate al paté, per proporre alle persone sempre più alternative.

Formati compresi, che da tempo hanno abbandonato i 100 grammi della prima storica scatoletta, individuando in 80 il peso ideale per la monoporzione, e offrono oggi una gamma di possibilità senza precedenti per un prodotto che consente da sempre un tasso di spreco vicino allo zero.



Alleati per definizione, prodotto e packaging affrontano anche le stesse battaglie: su tutte quella della sostenibilità ambientale, che da un lato si traduce in una riduzione degli sprechi così strenua da puntare all'azzeramento, e dall'altro in confezioni sempre più orientate alla completa riciclabilità.

Detta ancora più in concreto, significa in primo luogo che la varietà dell'offerta consente di suo il pieno utilizzo delle parti migliori del tonno, e che sempre più aziende adottano tecnologie per produrre zero sprechi, realizzando anche *pet food* - con parti che per questioni estetiche più che organolettiche non sono adatte al consumo umano - o lavorando la farina di pesce risultante da lische, ossa, testa, pelle, e facendone mangimi.

E mentre azzerare gli sprechi vuol dire anche abbattere i costi per lo smaltimento, in parallelo prosegue il cammino volto a rendere ecocompatibili tutte le confezioni.

Armonizzare è la parola d'ordine, e se è decisivo offrire al cliente quello che vuole e nel modo in cui lo vuole, continuando a migliorarne l'esperienza di consumo, lo è altrettanto ridurre fin quasi allo zero l'impatto ambientale delle attività.

La comodità d'uso dei filetti d'acciuga distesi nelle confezioni in materiali plastici, e la ricerca volta a garantirne il pieno riutilizzo, ne sono un altro piccolo, concreto esempio.



## UN BAGAGLIO DI MEMORIA E PASSIONE

“Una volta facevamo tonno, oggi facciamo sostenibilità”. Può capitare di sentir dire così, a chi è in questo settore da vari decenni. Ironia, che nasce dalla profonda adesione alle cose.

Forse è proprio questo che fa la differenza: la profonda adesione alle cose. Una miscela di rispetto, tempo e conoscenza che non si può improvvisare né fingere. Forse è per questo che se domandi qual è il consiglio per chi volesse misurarsi col settore, la risposta – quasi sempre – è “passione”.

E di sicuro è per questo che un settore che in cento anni ha visto rivoltarsi come un guanto la propria catena di approvvigionamento, che ha visto trasformarsi in globale un business che prima era locale, che non ha una flotta propria e dunque acquista all'estero la quasi totalità della sua materia prima, è in grado di fornire un prodotto di qualità assoluta non soltanto in Italia, ma anche di soddisfare il consumatore estero. Siamo italiani, e il nostro rapporto col cibo è conosciuto nel mondo. Lo dice bene il caffè, che non produciamo ma per il quale siamo apprezzati nel mondo. Lo dice, in misura minore ma rilevante, la cioccolata. Lo dice chiaro e forte il tonno, riuscito nel capolavoro – che è di sostanza, e solo poi di comunicazione – di far parlare italianissimo un prodotto che è diventato globale. La passione conta, non c'è dubbio, ma ci vogliono anche competenza, perseveranza e memoria.

*Il consumatore si aspetta sostenibilità, e ha ragione.*

*Solo chi non conosce il mare può illudersi che le sue risorse siano infinite.*

*Chi lo conosce sa bene che non è così, e nessuno ha più a cuore la salvaguardia delle specie di chi trova in esse la materia prima per quello che fa.*

**Vito Santarsiero**

*Past President e Vicepresidente ANCIT*

## IL PASSATO CON DENTRO IL FUTURO

ANCIT, che in questo 2021 compie sessant'anni, sta alle conserve ittiche come la Nazionale sta alle squadre di club, con la capacità di parlare a nome di tutti, e la forza per essere qualcosa di più che la somma delle singole parti.

Il suo nome, a guardarlo da vicino, significa Associazione Nazionale Conservieri Ittici e delle Tonnare, e il fatto che non sia cambiato per rincorrere gli eventi – che abbia ancora dentro quel quadrato con i tonni e intorno i pescatori – parla una lingua che è fatta di sapori, ma anche di radici e identità.

Tempo fa una delle aziende del comparto ha compiuto cento anni. Poste Italiane, per l'occasione, ha emesso un francobollo, scelta che certo premia, e ribadisce, il legame tra le conserve ittiche e ciò che chiamiamo società. Sopra ci sono dei filetti in un vasetto di vetro, e poi l'elaborazione grafica di una fotografia di diversi decenni fa che ritrae tre lavoratrici. È tutto lì: un oggi e uno ieri considerati imprescindibili per la costruzione di ogni domani.

Dire domani, a proposito, significa mettere l'accento su un aspetto che è al tempo stesso necessario e urgente, e che di nuovo rimanda alla voce sostenibilità, in una declinazione però massimamente specifica per il settore: quella dei mari, della pesca, della preservazione delle specie.

## SOSTENIBILITÀ, CIOÈ RISPETTO

La materia è oggettivamente globale, il che la rende enorme, e complessa. Diventa dunque forse più difficile, ma più necessario, cercare punti fermi da esprimere con semplicità. Uno è questo: chi non conosce il mare può illudersi che le



sue risorse siano infinite. Chi lo conosce sa bene che non è così. E nessuno – anche questo è semplice – ha più a cuore la salvaguardia delle specie di chi trova in esse la materia prima per quello che fa.

Il pesce, in quanto risorsa naturale viva, ha la caratteristica di potersi rigenerare senza che l'uomo faccia niente. Si tratta però di lasciare il tempo, e il modo, perché la natura possa fare il suo corso.

Monitoraggio degli stock ittici, regolamentazione delle modalità e delle stagioni di pesca, rispetto degli standard e verifica continua delle certificazioni: sono tutti tasselli di un mosaico fatto di realismo e necessità.

Tutti si devono impegnare e i conservieri lo hanno capito da tempo. Tutte le aziende che aderiscono all'ANCIT sanno che crescere nei numeri significa comunque anche garantire la qualità dei processi produttivi nel rispetto della conoscenza passata e, al tempo stesso, rispondere alle istanze del rispetto e della tutela delle risorse ambientali, energetiche e produttive. In una frase, assicurare la stessa sopravvivenza delle persone e del pianeta.

Oltre che "passione", a chi volesse misurarsi con questo settore difficile e meraviglioso è suggerito di entrare in fabbrica e vedere come si fa, ascoltando dai protagonisti le loro storie, spesso di famiglia, lasciandosi andare con la mente e con il cuore ai loro racconti: storie di persone, di conoscenza, di impegno, di coraggio e voglia di migliorarsi ogni giorno.

## SALUTE E GUSTO PER TUTTE LE ETÀ

Secondo il nutrizionista Luca Piretta, le conserve ittiche sono uno scrigno di proprietà nutrizionali sempre al passo con lo spirito dei tempi. Oltre che versatili, pratiche, accessibili e buone.

*“Oggi il ruolo che le conserve ittiche ricoprono all'interno di un regime alimentare equilibrato è un dato di fatto: dalla pausa in ufficio alla gita fuori porta, dal pranzo prima della palestra allo spuntino in spiaggia fino al pranzo domenicale in famiglia, sanno coniugare gusto e salute posizionandosi come prodotti di prima scelta per un'alimentazione basata sulla dieta mediterranea, bilanciata e salutare. Parliamo di alimenti che contengono importanti caratteristiche nutrizionali, così come il pesce fresco, ma con il vantaggio che si conservano a lungo e che possono arrivare anche dove il pesce non c'è.*

*Proteine nobili, cioè di alto valore biologico, minerali (calcio, potassio, fosforo, ferro, iodio), vitamine del complesso B, oltre alle vitamine A, D ed E, sono solo alcuni degli elementi essenziali delle conserve ittiche: tonno, acciughe, sardine, sgombrò, salmone e vongole costituiscono una fonte importante di omega 3, acidi grassi polinsaturi definiti 'essenziali' perché l'organismo non è in grado di sintetizzarli e devono pertanto essere introdotti con la dieta. Gli omega 3 hanno effetti benefici sul sistema cardiovascolare riducendo il colesterolo totale e aumentando il colesterolo buono (HDL-Colesterolo). Inoltre, regolano i fenomeni di aggregazione piastrinica riducendo il rischio della formazione di placche a livello delle arterie e di trombi; dunque, sono importanti per prevenire le malattie a carico dell'apparato cardiovascolare. Sono ideali per l'alimentazione di tutti, per chi ha bisogno di un surplus proteico, come nel caso degli sportivi, per bambini e ragazzi nell'età dello sviluppo e per le esigenze delle donne.*

*Fatto questo doveroso, seppur sintetico, identikit delle conserve ittiche, è il caso di dire che le esigenze nutrizionali alimentari degli ultimi 50/60 anni sono cambiate enormemente, così come le stesse conserve ittiche, pur restando fedeli alla loro essenza e in grado di rispecchiare lo spirito dei tempi e le esigenze del consumatore. Negli anni Sessanta, consumare un prodotto inscatolato non aveva lo stesso significato che ha oggi. Sebbene non vi fosse ancora una vera e propria conoscenza di una cultura nutrizionale, la frequenza di consumo era legata al potere di acquisto, e il costo di una scatola di tonno o di un'altra conserva ittica probabilmente li rendeva prodotti accessibili a tutti. Oggi non è più così: la conserva ittica è entrata a far parte della normale spesa familiare come prodotto di alta qualità e al tempo stesso accessibile. È cambiata sia la qualità del prodotto conservato che le abitudini odierne: i ritmi di vita contemporanea fanno sì che le persone abbiano più difficoltà a fare la spesa con una certa frequenza, optando quindi per prodotti di qualità, buoni e con una lunga shelf life.*

*Le conoscenze attuali permettono di considerare il prodotto ittico conservato come un alimento più ricco di nutrienti rispetto a qualche decennio fa. C'è una consapevolezza maggiore grazie a tutte le conoscenze scientifiche che hanno reso note le proprietà nutrizionali di questi prodotti. Un'altra considerazione interessante è che la vita media delle persone si è allungata, e sono cambiati di conseguenza i fabbisogni nutrizionali rispetto a quelli di un tempo. Proprio in virtù del fatto che la vita media è aumentata, il ruolo di alcuni nutrienti come le vitamine e le proteine si basa su un rapporto di causa/conseguenza:*





*sono da una parte motivo dell'allungamento della vita e dall'altra sono necessari proprio perché si allunga la vita. Viviamo di più grazie a proteine, acidi grassi omega 3 e iodio, e allo stesso tempo, proprio perché viviamo di più, ne abbiamo più bisogno. Un esempio lampante è la sarcopenia: 50 anni fa non era un problema perché l'anziano viveva meno, oggi invece la perdita di massa muscolare nella silver generation è piuttosto frequente. Inoltre, in generale, è proprio grazie al pesce e alle conserve ittiche che riusciamo a contrastare la carenza di iodio, sempre attuale. E mentre un tempo l'alimentazione era molto più limitata e il pesce si mangiava più raramente (specie nelle zone lontane dal mare), l'avvento delle conserve ittiche ha contribuito a un miglioramento dello stato di salute e di longevità dell'Italiano medio”.*

**Luca Piretta**

Gastroenterologo e nutrizionista  
dell'Università Campus Biomedico di Roma

## LUNGA VITA AL CIBO, E ZERO SPRECHI

Le opinioni dello chef Moreno Cedroni, due stelle Michelin, grande appassionato di conserve ittiche. E qualche consiglio per portarle dallo scaffale all'alta gastronomia. Provare per credere.

*“La mia passione per le conserve ittiche nasce da un concetto molto profondo, quello della ‘immortalità del cibo’, che per un cuoco che vede in pochissimo tempo consumare le sue creazioni rappresenta qualcosa di fantastico e di unico. Inoltre rappresenta anche il modo di far viaggiare attraverso il tempo una ricetta tradizionale rendendola appunto immortale sia nei contenuti sia nel gusto, e soprattutto nel ricordo.*

*Da bambino amavo tantissimo il tonno e lo sgombrò in scatola, che sicuramente hanno segnato il mio DNA tanto da voler studiare e approfondire l'argomento, arrivando infine a produrre piccole ricette della mia tradizione racchiuse in una scaletta: seppie con piselli, moscioli di Portonovo, raguse di mare in porchetta ne sono l'esempio. Colgo anche l'occasione per ringraziare la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari che con il compianto dottor Miglioli mi ha aiutato a realizzare questo sogno.*

*Oggi si parla di cucina più che mai. Le varie trasmissioni televisive hanno creato movimenti di appassionati ai fornelli che purtroppo cucinano poco: tanta teoria e poca pratica, oserei dire. Questo fatto di cucinare due o tre volte a settimana oltre a generare tanti sprechi ha favorito l'uso e consumo di prodotti già pronti, e tra questi le conserve ittiche di qualità rappresentano uno dei migliori prodotti pronti all'uso che si possano trovare, e soprattutto non si fanno sprechi. I vari formati esistenti permettono a ogni nucleo familiare di acquistare un formato che possa essere consumato in un pasto. Detto ciò, la percezione del consumatore verso le conserve ittiche da 60 anni a questa parte, attraverso tre generazioni, non poteva che migliorare.*

*All'inizio erano la novità del momento, rappresentavano uno status symbol della dispensa di casa, ora sono diventate un ingrediente che non può mancare, utili per spuntini veloci, aperitivi, e alcune volte 'salva cena'. Per questo negli ultimi anni sono migliorate le ricette, gli ingredienti, e i prodotti si sono adeguati a un consumatore moderno, più 'fighetto' se vogliamo, che vuole vedere il prodotto, e così, talvolta, la lattina cede il passo al vasetto. Naturalmente parliamo anche di un consumatore più attento a una sana e corretta alimentazione che ricerca un giusto consumo in riferimento a porzioni e frequenze.*

*Innanzitutto le caratteristiche intrinseche delle conserve ittiche e del tonno in scatola non cambiano in termini di proteine, di minerali propri del prodotto e contengono un elevato valore di acidi grassi polinsaturi, come il famoso omega 3 a catena lunga che apporta benefici al sistema cardiovascolare. Sono prodotti sicuri e controllati, quindi nessuna controindicazione per quanto riguarda la sicurezza.*

*Un ulteriore plus è la fiducia che le conserve ittiche hanno conquistato tra i consumatori, come è già successo da tempo in Spagna, dove rappresentano vere e proprie icone gastronomiche.*

*Dal punto di vista gastronomico, visto che sono ingredienti che hanno avuto una o più cotture, non le cucinerei ancora:*



*meglio abbinamenti freschi, per lo più vegetali, sia crudi che cotti o fermentati, meglio se con un'abbondante riserva di fibre e una buona attività antiossidante come nel caso delle crucifere, su paste fredde o riso in bianco condito con aceto e un pochino di zucchero e sale, ideali anche per insaporire quinoa e cereali tipo orzo perlato e farro. Per le conserve ittiche con pomodoro consiglio anche delle ottime bruschette. Per concludere, visto l'altissimo livello raggiunto dalle conserve ittiche, consiglio di organizzare nelle cene tra amici delle degustazioni alla cieca, nascondendo le etichette, privilegiando l'essenza dell'alimento, rendendo in questo modo un prodotto nato da scaffale un cibo di alta gastronomia. Provare per credere”.*

**Moreno Cedroni**

Chef del ristorante

Madonnina del pescatore di Senigallia



# ANCIT, LA VOCE DELL'INDUSTRIA DELLA TRASFORMAZIONE ITTICA IN ITALIA

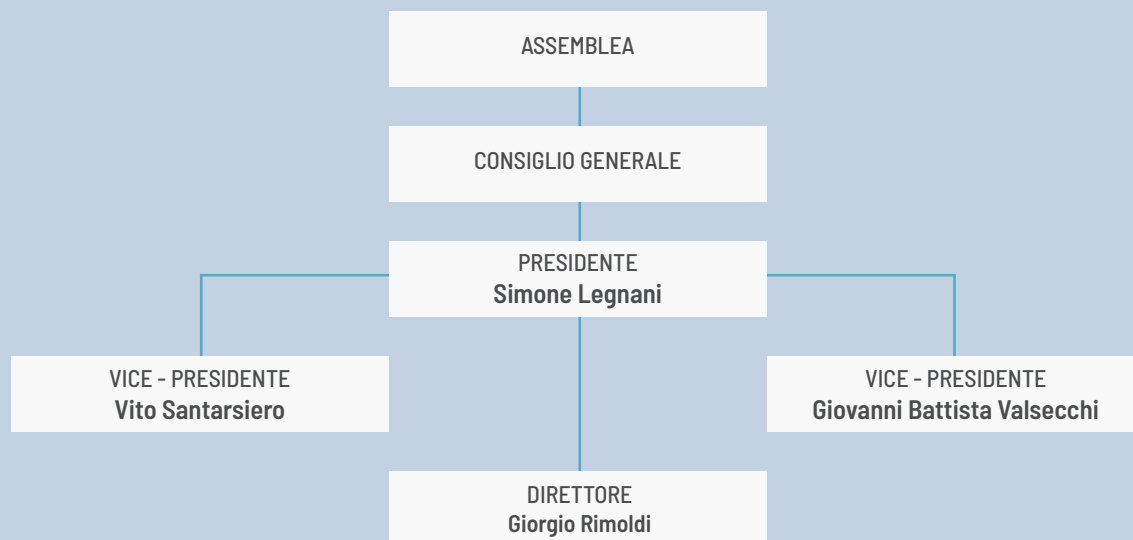
## CHI SIAMO

L'Associazione Nazionale Conservieri ittici e delle Tonnare (ANCIT) è l'organizzazione professionale, fondata nel 1961, che rappresenta l'industria italiana della trasformazione ittica, un settore di grande rilievo per l'economia del nostro Paese. Basti pensare che il comparto del tonno in scatola - che da solo rappresenta oltre i due terzi del totale del settore - nel 2020 ha superato il valore di 1,40 miliardi di euro (+6% rispetto al 2019), con una produzione nazionale di 80.300 tonnellate (+8,2%) e un consumo pro capite di quasi 2,7 Kg. Mentre l'intero comparto si è avvicinato nel 2020 a 2 miliardi di euro.

ANCIT rappresenta i produttori e gli importatori di tonno in scatola e di altri prodotti ittici trasformati ed è impegnata in un dialogo costante con le autorità italiane ed europee e le altre organizzazioni che si occupano di questioni relative alla pesca e alla lavorazione del pesce.

La sua attività si divide nelle seguenti aree: economica, giuridico-normativa, sindacale, comunicazione istituzionale e ambientale.

Oltre a essere socio diretto di Unione Italiana Food, ANCIT aderisce a diverse Associazioni: a livello nazionale, CONFINDUSTRIA e FEDERALIMENTARE; a livello internazionale, AIPCE (European Fish Processors Association) / CEP (European Federation of National Organisations of Importers and Exporters of Fish) ed EUROTHON (European Tropical Tuna Trade and Industry Committee).



## ORGANISMI ASSOCIATIVI

Le aziende aderenti ad ANCIT sono rappresentate a livello associativo dall'Assemblea. Gli organi elettivi dell'Associazione sono il Consiglio Generale, i Probiviri e il Collegio dei Revisori Contabili, che si rinnovano ogni quattro anni.

Di seguito le cariche elette per il quadriennio 2018-2022.

### CONSIGLIO GENERALE

SIMONE LEGNANI  
*Presidente*

VITO SANTARSIERO  
*Vice Presidente*

GIOVANNI BATTISTA VALSECCHI  
*Vice Presidente*

STEFANO AZZALI

GIACINTO CALLIPO

GIANLUCA CEVENINI

CRISTIANO GIOVANELLI

LORENZO MAZZOLA

GIOVANNI PALMIERI

FABIO POLLASTRI

IRENE RIZZOLI

MASSIMO RIZZOLI

GIUSEPPE SARDANELLI

SERGIO TOMMASINI

### PROBIVIRI

VALERIO BORDONI

FILIPPO CALLIPO

FAUSTO CAPELLI

SILVIO LUSENA

IGINO MAZZOLA

### COLLEGIO DEI REVISORI CONTABILI

PAOLO PORELLI  
*Presidente*

ALESSANDRO MICARDI

EMILIO RIZZOLI

## AZIENDE ASSOCIATE ANCIT

Agro Ittica Lombarda / Airone / Balena / Bolton Food / Delicius Rizzoli / Flott / Frinsa Italia / Generale Conserve / Giacinto Callipo Conserve Alimentari / Iasa / Igino Mazzola / Intertonno / Mare Aperto Foods / Mareblu / Nino Castiglione / Nostromo / Pesce Azzurro Cefalù / Rizzoli Emanuelli / Zarotti



La Qualità e il Rispetto.







*“Il grande valore aggiunto di ANCIT è permettere all’intero settore di avere un peso diverso da quello della singola azienda. Insieme riusciamo a raggiungere risultati di cui beneficiano anche le realtà imprenditoriali più piccole. È fondamentale che l’Associazione ci sia, poi che la compongano 20 aziende o 200 non fa una enorme differenza. È avere o non avere un’associazione che fa la differenza”.*

**Simone Legnani**

Presidente ANCIT - Associata Bolton Food

*“L’azione di ANCIT è decisiva in molti casi: un esempio sono gli studi sull’olio, che molti buttano e di cui invece abbiamo scoperto, con l’ausilio di professionisti, la grande qualità. L’Italia non ha una filiera nazionale, dipende dall’estero, ma grazie ad ANCIT siamo ben organizzati per fronteggiare le richieste e dirimere i problemi. C’è anche una grande attività di comunicazione: riusciamo a cogliere le novità e a promuoverle”.*

**Vito Santarsiero**

Past President e Vice Presidente ANCIT  
Associata Nino Castiglione

*“Confrontarsi con i colleghi è un grande valore aggiunto, ed essere concorrenti passa in secondo piano. ANCIT mette insieme aziende molto diverse per dimensioni e storia: realtà familiari con una tradizione ultracentenaria e grandi gruppi che fanno riferimento a società neppure presenti in Italia. Ma i temi comuni sono trasversali a queste differenze, ed è fondamentale che l’Associazione si faccia portavoce di un messaggio univoco”.*

**Giovanni Battista Valsecchi**

Vice Presidente ANCIT - Associata Generale Conserve

*“Uno degli aspetti in cui il ruolo di ANCIT è più decisivo è la relazione con l’Europa. Poter parlare con una voce sola, rappresentativa dell’intero comparto, è un elemento di grande efficacia”.*

**Igino Mazzola**

Past President e Proboviro ANCIT - Associata Igino Mazzola

*“ANCIT svolge un grande ruolo di consulenza, in particolare per gli aspetti doganali e sanitari, specialmente in alcuni territori in cui i consulenti scarseggiano. Come aziende, abbiamo sempre avuto un ottimo supporto”.*

**Filippo Callipo**

Proboviro ANCIT  
Associata Giacinto Callipo Conserve Alimentari

*“Per un’azienda del settore, l’esistenza di ANCIT vuol dire sapere che dietro di noi - tante anime diverse - c’è qualcuno che pensa ogni giorno a mettere insieme le esigenze di tutti”.*

**Emilio Rizzoli**

Revisore dei Conti ANCIT - Associata Delicius Rizzoli

*“ANCIT è una realtà che dà un grande supporto fattivo alle aziende. Quando queste hanno un problema - per esempio di etichettatura, o sull’importazione di alcuni prodotti, o sulle tematiche commerciali - l’Associazione c’è, ed è in grado di dare risposta”.*

**Massimo Rizzoli**

Membro del Comitato Comunicazione ANCIT  
Associata Rizzoli Emanuelli



Associazione Nazionale Conservieri Ittici  
e delle Tonnare

---

**tonno360.it**