



**Фирма Каллипо была основана в 1913 году Джачинто, прадедушкой нынешнего администратора Пиппо Каллипо, который представляет четвертое поколение семьи, в городке Пиццо (регион Калабрия), расположенном в самом центре Залива Святой Эуфемии и известным с древних времен, как лучшим местом ловли тунца.**

Компания была первой в Калабрии, и в числе первых в Италии кто начал консервацию ценных пород тунца в Средиземном море и ловлю с помощью системы «фиксированные ловушки».

Производство касалось обработки свежего тунца и характеризовало уже тогда высокое качество настолько, что в 1926 году, компания была удостоена Патента “Официального Поставщика” королевского двора.

Сегодня завод занимает общую площадь около 34.000 квадратных метров. 9000 кв.м. из которых крытых. Работает около 200 сотрудников и годовой объем производства 5500 тонн. Каллипо продает в Италии 90% продукции, а остальные 10% распространяется в основных европейских странах и за пределами Европы.

Компания Callipo — лидер на рынке консервированного тунца. Для изготовления консервов отлавливаются только желтоперые виды тунца — самые ценные. При этом в производстве используется лишь половина обработанных частей рыбы, то есть ее самые отборные куски, упаковка происходит вручную, а благодаря особой технологии в рыбе сохраняется весь ценный белок. Для консервации используются только натуральные продукты — оливковое масло и соль.

