

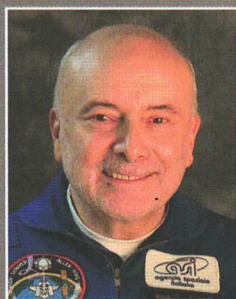


CONFINDUSTRIA
GENOVA

editoriale

**MARIA CATERINA
CHIESA**

Relazioni internazionali



l'intervista

**FRANCO
MALERBA**

Oltre la Luna

vicino/lontano



Genova *Impresa*

4-2023

Storia di famiglia

L'appassionato passaggio di testimone a capo dell'attività di famiglia ha portato Comarcon a distinguersi nel mercato delle conserve ittiche

Foto: Castro Urdiales, 1927



La storia imprenditoriale della famiglia Marino ha origini lontane e inizia con la decisione di Santo Marino, nato nel 1869 a Porticello (Palermo) ed emigrato in giovane età negli Stati Uniti, di tornare nella sua terra di origine nel 1900. Portava con sé un bel "gruzzolo" - frutto del commercio di frutta con la compagnia ferroviaria americana svolto per alcuni anni - che avrebbe utilizzato per avviare un'attività commerciale in patria.

Facendo tesoro delle tradizioni e dei saperi della sua terra di esperti "salatori", decise di dedicarsi alla lavorazione delle acciughe. Come molti suoi compaesani parti quindi per la costa atlantica della Spagna, che vantava una straordinaria ricchezza del pescato e, in particolare, acciughe di grandi dimensioni e ottima qualità. E proprio nei Paesi Baschi, nella piccola Orio, fondò nel 1901 la sua azienda, la "Santo Marino fu Vincenzo", che a poco a poco si ingrandì espandendosi in varie zone della Cantabria, fino a consolidare il proprio ruolo nella commercializzazione e produzione di acciughe salate. Nella prima metà del '900, Santo Marino registrò il marchio delle "Acciughe Salate alla Vera Carne", una linea di prodotto dell'azienda conosciuta e rappresentata dall'iconico logo del gallo, tanto che veniva comunemente chiamata "gallo".

All'epoca, con Santo Marino collaborava il figlio Vicente, che aveva ereditato dal padre la stoffa dell'imprenditore e appreso l'arte della salagione e che, alla sua scomparsa, si fece carico dell'azienda, portando avanti l'attività e ampliandone i margini e le prospettive.

La guerra civile spagnola prima, e altre vicissitudini e scelte familiari poi, negli anni Cinquanta portarono Vicente, la moglie Carolina Orlando (a sua volta figlia di fabbricanti ittici siciliani) e i loro sette figli a stabilirsi a Genova, la cui Darsena rappresentava il massimo emporio alimentare in Italia e il cui porto, più in generale, costituiva un importante affaccio commerciale.

Qui, Vicente Marino fondò una società dedicata all'importazione e alla commercializzazione delle sue acciughe senza intermediari, continuando a mantenere rapporti e scambi con il nord della Spagna: erano frequenti, tra l'altro, le trasferite di Vicente e della famiglia a San Sebastian, allora "capitale estiva" del Paese e crocevia dell'aristocrazia del tempo, con cui era importante stringere e curare le relazioni. Verso la fine degli anni Sessanta il testimone passò in mano ai figli, già ben introdotti nell'attività genovese: poco prima della morte del padre (avvenuta nel 1967), fondarono la Fratelli Marino, che nel 1972 diventò l'azienda oggi conosciuta come Comarcon Sas di Giuseppe Marino e C., il cui nome intende riassumere in una sola sigla le parole "Commerciale Marino Conserve".

Con Comarcon, i fratelli Marino abbandonarono l'attività di lavorazione e produzione, per focalizzarsi solo sull'importazione dei prodotti e sulla loro commercializzazione. Il business inizialmente annoverava non solo prodotti ittici, ma anche conserve di altri alimenti, come capperi e olive, che oggi non sono più parte dell'offerta di Comarcon. Il commercio delle olive, ad esempio, è stato deliberatamente abbandonato perché poco "funzionale": le olive non solo vanno a male velocemente, ma richiedono anche elevati costi di trasporto per via del peso complessivo, tra nocciolo e salamoia.

Oggi, i prodotti di punta di Comarcon, sotto specifici marchi che rappresentano le varie linee di prodotto (Vicente Marino, Conservas Marino, Il Cannone...), afferiscono al settore ittico. Tra i più popolari ci sono le acciughe salate (da sempre "core" nella storia imprenditoriale della famiglia), ma anche filetti di acciughe sott'olio, sardine, sgombri, branzini, salmoni, merluzzi, tonni pregiati, pescati a canna e lavorati a mano. Per ciascuna tipologia di "materia prima" e di prodotto da importare e commercializzare, Comarcon va alla ricerca del Paese e della regione che offra la migliore

qualità: ad esempio i filetti di sgombero vengono importati dal Marocco, dove si utilizzano tecniche di lavorazione tradizionali locali per la selezione esclusiva delle parti di carne bianca del pesce. Per quanto riguarda le acciughe salate o i filetti di acciuga sott'olio, dal mar Cantabrico arrivano i prodotti più ricercati e addirittura "in voga", ma sono molto popolari e apprezzati anche quelli provenienti dalla Sicilia. Nel mercato del pesce conservato, l'offerta commerciale di Comarcon - tra prodotti propri e l'intermediazione di prodotti altrui - è completa e incontra le esigenze della Grande Distribuzione Organizzata, ma anche di commercianti, ambulanti e ristoranti di qualità.

Per via dei costi delle materie prime selezionate e delle tecniche di lavorazione adottate, quelli venduti da Comarcon non sono prodotti "di primo prezzo", ma si rivolgono a una nicchia di mercato che a tavola ricerca ingredienti di pregio. Non a caso, l'azienda è stata selezionata da Eataly tra le prime sette realtà di cui commercializza i prodotti nei propri punti vendita, sia in Italia che all'estero.

In generale, circa il 90% del fatturato di Comarcon deriva dal mercato italiano, mentre il restante 10% è dato dai punti vendita di Eataly all'estero e da clienti "affezionati" in giro per il mondo: dal Giappone ai Paesi dell'Est, dal Regno Unito alla Svezia passando per Francia e Germania, fino ad arrivare in Canada.

Accanto al fondatore Giuseppe Marino - conosciuto da tutti come José, a richiamare la storia e il legame familiare con la Spagna -, oggi sono socie dell'azienda le nipoti Simona e Sara Margiotta, figlie della sorella Annalisa, che lavorano nella piccola sede dell'azienda proprio accanto alla centralissima via XX Settembre. Dai loro uffici, e insieme a un ristretto team di collaboratori, portano avanti con orgoglio e successo la piccola e solida attività di famiglia, da sempre in grado di stare al passo con i tempi e di distinguersi in un mercato sempre più popolato da grandi gruppi. ● (M.O.)