



Tagliapietra

LE ECCELLENZE DEL MARE

Martedì 22/09/2023

La storia

Tagliapietra, da oltre mezzo secolo, lavora lo stoccafisso tra tradizione ed innovazione. La storia dell'azienda Tagliapietra e Figli Srl vede la luce nel 1946 quando Angelo Tagliapietra inizia la sua attività come impiegato al mercato ittico all'ingrosso di Rialto a Venezia. Angelo, uomo di mare, nato e cresciuto a Burano, l'isola di Venezia famosa per le sue case colorate, per il campanile storto, ma anche per la pesca e per le storie narrate dai pescatori, avviò l'attività di vendita su commissione del pesce fresco proveniente da Chioggia, da Cattolica, dalla Sicilia e da San Benedetto del Tronto.

La storia

Nel 1965 il figlio Ermanno, allora quindicenne, iniziò a lavorare con il padre Angelo nel commercio del pesce fresco italiano. Da questa collaborazione iniziò la crescita e lo sviluppo dell'azienda che porterà, con gli anni, a posizionare la Tagliapietra e Figli Srl tra le aziende leader nella commercializzazione di prodotti ittici, ma soprattutto del baccalà e dello stoccafisso. Fu proprio Ermanno ad avere l'intuizione, che si rivelerà poi vincente, d'investire sulla produzione e lavorazione dello stoccafisso. «Ho iniziato negli anni Sessanta - spiega Ermanno - lavorando una "balla" di baccalà di 50 chili».

The background of the slide is a photograph showing numerous fish, likely cod, hanging vertically from a wooden rack to dry. The fish are arranged in rows, and their silvery scales are visible. The wooden structure of the rack is made of vertical poles. In the background, a blue corrugated metal fence and some outdoor structures are visible, suggesting a coastal or fishing area setting.

La storia

Da allora l'azienda ha continuato a crescere, svilupparsi, investire, acquisendo consensi e mercato: da quei 50 chili di baccalà degli anni Sessanta, si è passati alle 800 tonnellate di prodotto lavorato e commercializzato nel 2022. Nel tempo l'impresa ha saputo trasformarsi ed evolversi, avviando un profondo cambio generazionale: nel 2011 l'azienda Tagliapietra Srl si è trasformata in Tagliapietra e Figli Srl.

A photograph of four people standing together against a light gray background. From left to right: a man in a blue suit, a woman in a dark patterned dress, a man in a dark suit and glasses, and a man in a gray blazer and blue jeans. They are all smiling and looking towards the camera. The text 'La storia' is overlaid on the image.

La storia

Oggi al vertice dell'azienda ci sono tre giovani imprenditori che hanno interpretato i cambiamenti e le esigenze del mercato. Alla dirigenza ci sono i tre nipoti dell'allora fondatore Angelo Tagliapietra, i figli di Ermanno: Valentina, classe 1975, responsabile del personale, Luca, del 1976, direttore della produzione, e Daniele, il più giovane, classe 1980, amministratore delegato e direttore generale

La produzione



Fase di essiccazione

Questa prima fase della produzione avviene in Norvegia. Lo stoccafisso rimane appeso per 2 mesi per fare ottenere un'essiccazione completa del pesce



Stoccafisso secco

- Successivamente



Stoccafisso in ammollatura

In questa fase della produzione lo stoccafisso viene lasciato in ammollatura per 3/5 giorni.

Il prodotto a fine processo sarà reidratato e pronto per la sfilettatura



Stoccafisso reidratato



Confezionamento



Pastorizzazione



Filetto di baccalà



Trasformati



Linea brodi





Alien is Good

Alien is Food

Il progetto



Mariscadoras / Tagliapietra e Figli



Mariscadoras è una Società di 5 ragazze che hanno costituito la loro newco con le regole delle Società Benefit (legge 208 del 2015).

Obiettivo della nostra startup è fare impresa per il “beneficio comune”, parte integrante della nostra finalità aziendale e in linea con i principi costitutivi dell’oggetto sociale, che perseguono una visione positiva per la società e per l’ambiente marino e terrestre.

Abbiamo scelto come nominativo per la ragione sociale «Mariscadoras» in quanto sinonimo di quelle donne “di mare” galiziane che hanno lottato per i loro diritti e per essere riconosciute nel settore della pesca e dell’acquacoltura, per ricevere protezione legale, sicurezza sociale, e la stessa parità e gli stessi privilegi garantiti agli uomini.

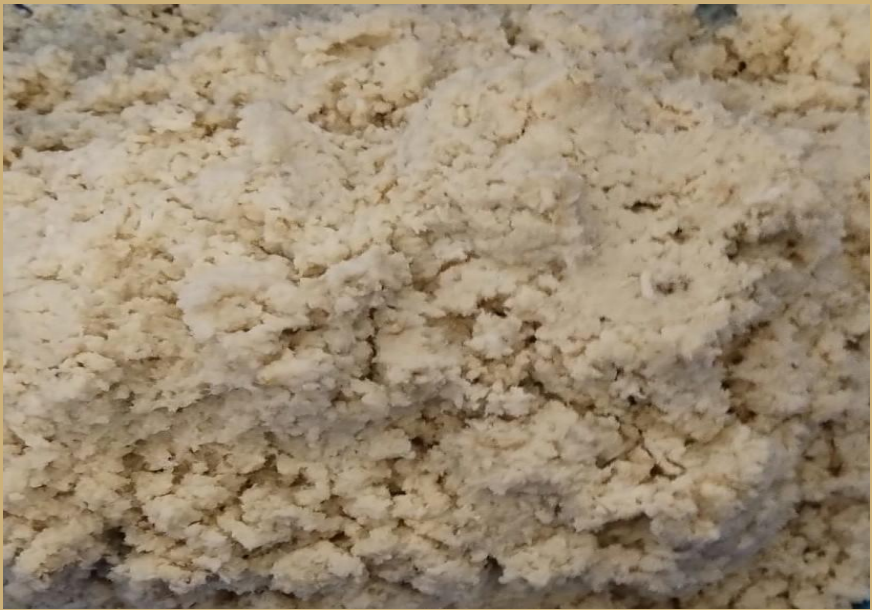
Con “Mariscadoras srl Società Benefit” vogliamo fare impresa ma contemporaneamente contribuire a salvaguardare l’ambiente e quelle comunità che lavorano in mare e per il mare con una particolare attenzione a quelle donne che purtroppo ancora oggi sono “invisibili” e sottopagate nella “Blue Economy”.

b **Blue Crabs – Granchio Nuotatore**
(*Callinectes sapidus*)









SALMONE AFFUMICATO



Grazie..