

Benedetto Scalia, dalle acciughe “scapuzzate” a otto anni a un’azienda da 9 milioni di euro

15 Settembre 2025



SCIACCA – Da bambino, a soli otto anni, **Benedetto Scalia** “scapuzzava”: toglieva le teste delle acciughe per guadagnare circa cento lire. Era il suo primo lavoro, seguito da quello di “stagnino” (l’artigiano che lavora la latta) da adolescente. A quindici anni chiudeva le latte di acciughe in salamoia nei magazzini di Sciacca, in ginocchio su una gamba per facilitare la chiusura.

Il passo verso l’imprenditoria arrivò quasi per caso: alcuni pescatori gli affidarono duecento casse di acciughe. Insieme a un socio, lavorò giorno e notte per cinque giorni e da quell’impresa ricavarono due milioni di lire, una cifra enorme per l’epoca. Quella fu la scintilla che spinse Scalia ad andare avanti da solo, nonostante i rischi.

Con coraggio e determinazione, aprì il suo primo piccolo magazzino e iniziò a vendere il

prodotto, ampliando progressivamente l'attività. Oggi la sua azienda, guidata dai figli **Baldo** e **Maria**, è una realtà leader nel settore conserviero ittico: 2.500 metri quadrati di stabilimento.



Nonostante i successi, Benedetto Scalia non ha mai dimenticato i sacrifici delle origini: le ginocchia piegate da ragazzino sulle latte, le fatiche, le emozioni e l'impegno di una vita. Ancora oggi, con orgoglio e commozione, continua a fare ogni giorno il giro in azienda, custode della memoria di una storia che parla di lavoro, coraggio e famiglia.

Oggi la Scalia dà lavoro a 40 dipendenti, tra cui 15 ragazzi extracomunitari con alle spalle storie di riscatto. L'azienda esporta in 80 Paesi e cinque continenti e nel 2024 ha registrato un fatturato di 9 milioni di euro, con un incremento del 30% rispetto al 2023. Le previsioni per il 2025 parlano di un ulteriore balzo oltre la soglia dei 10 milioni di euro. Una crescita costante e solida, che tuttavia non ha mai fatto perdere di vista la sua natura familiare.



L'azienda Scalia racconta che le acciughe vengono lavorate rigorosamente a mano, solo quando sono fresche. Non appena pescate, vengono decapitate ed eviscerate, quindi sottoposte a salagione con sale marino fino di Trapani e lasciate stagionare per un periodo che varia dai sei mesi a un anno.

Ogni anno la produzione riguarda circa due milioni di acciughe fresche, provenienti da Sciacca, Tunisia, Albania e Croazia: circa ventimila acciughe al giorno, con una resa finale pari al 20 per cento.



Il segreto del successo? “Un insieme di cose”, dice Scalia: il coraggio di osare, gli incontri giusti e la capacità di innovarsi senza tradire la tradizione familiare. Con orgoglio mostra i risultati dei figli e con un po’ di nostalgia ricorda la Siccata del passato, quando i magazzini per la trasformazione del pesce erano una cinquantina, contro la decina di oggi.

Oggi, invece, bisogna fare i conti con un mare più povero e con la necessità di acquistare materia prima anche da altri Paesi del Mediterraneo, come la Tunisia. A queste difficoltà si aggiunge la scarsità di manodopera, sempre più difficile da reperire per un mestiere faticoso e poco appetibile per le nuove generazioni.

Nonostante tutto, ogni giorno Benedetto Scalia continua a fare il suo giro in azienda. Con la stessa passione e lo stesso spirito di sacrificio di quando, da bambino, piegava le ginocchia sulle latte di acciughe. Oggi la sua storia è quella di un imprenditore che ha saputo trasformare un lavoro di necessità in un’impresa di successo, senza mai dimenticare le proprie radici.

