

Fabio Tagliavia, l'imprenditore che ha ridato vita all'ex tonnara di Favignana: "Camparia la sfida più difficile e bella della mia vita"

20 Luglio 2026



FAVIGNANA - Dall'industria navale internazionale alla rinascita di uno dei luoghi simbolo di Favignana (Trapani). Un dialogo con **Fabio Tagliavia**, imprenditore e fondatore della Camparia, il locale più esclusivo dell'isola.

Ingegnere Tagliavia, partiamo da una curiosità: cosa significa "Camparia"?

Più che un ristorante affacciato sul mare, Camparia è un luogo della memoria industriale di Favignana. Il nome non è casuale: in dialetto siciliano "camparia" significa infatti "dare da campare", un'espressione che richiama la funzione che questo complesso ebbe per oltre un

secolo nella vita dell'isola. Era qui, infatti, che centinaia di famiglie trovavano lavoro grazie alla grande organizzazione della Tonnara Florio. Negli spazi della Camparìa si costruivano e si riparavano le reti, si preparavano le imbarcazioni e le attrezzature necessarie alla mattanza, il tradizionale sistema di pesca del tonno che ha segnato la storia economica e sociale delle Egadi.

Oggi tutti la associano alla Camparia, ma il suo percorso professionale nasce molto lontano da Favignana.

Assolutamente sì. Io provengo dal mondo dell'ingegneria navale. Ho lasciato Palermo molto giovane per studiare e poi lavorare all'estero. Ho trascorso gran parte della mia vita professionale tra Corea del Sud, Giappone, Cina e soprattutto Singapore. Ho lavorato nel settore delle costruzioni navali, della consulenza tecnica e della gestione di grandi progetti internazionali. Per molti anni il mio lavoro è stato quello: cantieri, industria pesante, nuove costruzioni navali, gestione tecnica. Un mondo molto diverso da quello dell'ospitalità e della ristorazione.

Come nasce allora il rapporto con Favignana?

In maniera molto naturale. All'inizio venivo qui in vacanza. Poi ho acquistato una prima proprietà per ragioni familiari e progressivamente ho iniziato a immaginare qualcosa di più strutturato. La verità è che Favignana ha una capacità straordinaria di entrare nella vita delle persone. A un certo punto ho capito che volevo investire qui, non soltanto come turista ma come imprenditore.

E la Camparia come entra nella sua storia?

Per caso. Inizialmente avevo acquistato un piccolo immobile adiacente. Non avevo alcuna intenzione di comprare l'intero complesso. Quando però sono arrivato sul posto mi sono reso conto che quell'investimento non avrebbe avuto senso senza recuperare anche la Camparia. Fu lì che cambiò tutto.

Cosa trovò davanti a sé?

Una situazione molto difficile. Chi vede oggi la Camparia fatica a immaginare com'era. C'erano macerie, rifiuti, strutture degradate. Alcune aree erano diventate vere e proprie discariche a cielo aperto. Ma soprattutto c'era il rischio concreto che si perdesse per sempre un luogo fondamentale della memoria dell'isola. La Camparia non è un edificio qualsiasi. Era il cuore operativo della tonnara. Qui passavano uomini, reti, barche, storie di lavoro e di

mare. Qui si concentrava una parte essenziale dell'identità di Favignana.

Quanto è stato impegnativo il recupero?

Moltissimo. Prima ancora dell'investimento economico, c'è stato il tema burocratico. Per ottenere autorizzazioni, permessi e concessioni sono serviti quasi quattro anni. Le prime richieste risalgono al 2018 e la struttura ha aperto nel 2021, ma soltanto negli ultimi anni è entrata pienamente a regime. È stato un percorso lungo e spesso frustrante.

Alla fine quanto è costato il progetto?

Complessivamente circa 12 milioni di euro. Nel contesto della Sicilia occidentale rappresenta uno degli investimenti privati più importanti degli ultimi anni nel recupero e nella valorizzazione di un bene storico. Ma la vera sfida non era restaurare gli edifici. La domanda era: come si mantiene vivo un luogo come questo?

E quale risposta si è dato?

Che un luogo del genere non può vivere soltanto come museo. La memoria va preservata, ma deve anche essere sostenibile. Per questo la Camparia è stata concepita come un progetto integrato dove convivono cultura, ospitalità, divulgazione, eventi e ristorazione. Oggi ospitiamo mostre, incontri, presentazioni, masterclass, eventi aziendali e privati. È uno spazio vivo, non una struttura museale statica.

Nel frattempo la Camparia è diventata anche un punto di riferimento gastronomico dell'isola.

Sì, ma anche questo nasce da una riflessione precisa.

Lei ha detto una frase molto interessante: "La ristorazione è una scienza".

Ne sono convinto. Probabilmente deriva dalla mia formazione tecnica. A Singapore ho imparato che la ristorazione non è improvvisazione. Non è soltanto passione o creatività. È organizzazione, analisi dei costi, studio del mercato, gestione dei flussi e sostenibilità economica. Molti pensano che basti una bella location o una buona cucina per far funzionare un ristorante. Non è così. I numeri devono tornare sempre.

Quanto ha influito l'esperienza asiatica nella sua visione?

Moltissimo. A Singapore ho visto un approccio completamente diverso. Lì quando apri

un'attività l'amministrazione studia il mercato, analizza il contesto e valuta se il progetto ha senso in quella determinata zona. C'è una cultura della pianificazione che da noi spesso manca.

E questa filosofia come si traduce alla Camparia?

Attraverso un'offerta di qualità. Abbiamo realizzato una cucina professionale di circa cinquecento metri quadrati, una brigata strutturata e un'offerta gastronomica pensata non soltanto per il servizio quotidiano ma anche per eventi e banchetti di alto livello. Non è una scelta elitista. È una scelta di sostenibilità.

Favignana negli ultimi anni è cresciuta molto dal punto di vista turistico. Come vede questa evoluzione?

Favignana continua a essere una destinazione straordinaria. Ha un vantaggio enorme: offre un mare eccezionale facilmente accessibile. Non serve necessariamente una barca. Gran parte della costa può essere vissuta direttamente da terra. Questo la rende molto competitiva.

Però lei parla spesso anche delle criticità.

Perché esistono. Molti pensano che il problema sia soltanto l'aumento dei prezzi per i turisti. In realtà sono aumentati tutti i costi. Chi fa impresa sull'isola affronta ogni giorno spese molto più elevate rispetto alla terraferma: trasporti, manutenzioni, forniture, servizi tecnici. E poi c'è il tema delle abitazioni.

Un problema che riguarda anche il personale.

Esattamente. Oggi trovare una casa per i collaboratori è diventato estremamente difficile. Molti immobili vengono destinati agli affitti turistici brevi e l'offerta per residenti e lavoratori stagionali si riduce sempre di più. Noi spendiamo oltre centomila euro l'anno soltanto per garantire alloggi al personale. È un problema che riguarda molte destinazioni turistiche. Basti pensare a Barcellona, che ha deciso di limitare drasticamente gli appartamenti destinati agli affitti turistici brevi perché residenti e lavoratori non riuscivano più a trovare casa.

Quante persone lavorano oggi nelle sue attività?

Durante l'alta stagione arriviamo a circa novantasette collaboratori nelle strutture principali. Se consideriamo tutte le attività, nei periodi di massima intensità superiamo le cento persone e ci avviciniamo alle centocinquanta unità complessive. Per una realtà insulare sono numeri

importanti.

Lei cita spesso la Spagna come modello.

Perché ha saputo fare quello che molti territori italiani non sono riusciti a fare. Madrid, Siviglia, Barcellona: gli spagnoli hanno investito nella qualità urbana, nella mobilità, negli spazi pubblici e soprattutto hanno saputo utilizzare in modo efficace le risorse europee. Hanno capito che per attrarre investimenti servono amministrazioni efficienti e una visione di lungo periodo. Oggi il turismo è una competizione globale. Non basta avere un mare bellissimo. Servono servizi, infrastrutture e qualità complessiva dell'esperienza.

Dopo la Camparia c'è un nuovo progetto.

Sì, si chiama Camparia Mare. Riguarda il recupero dell'antica batteria militare del Preveto, uno dei luoghi più belli e suggestivi di Favignana. Parliamo di un complesso di circa settantamila metri quadrati affacciato sul mare. L'idea è realizzare un piccolo boutique hotel di alta gamma, perfettamente integrato nel paesaggio e nella storia del luogo. Anche lì il principio è lo stesso: recuperare un luogo dimenticato e restituirgli una funzione contemporanea.

Dopo tutto quello che ha vissuto, tra investimenti, burocrazia, difficoltà e sacrifici, se tornasse indietro rifarebbe questa scelta?

Sì. Lo rifarei. Nonostante tutto. Nonostante i quattro anni necessari per ottenere le autorizzazioni. Nonostante le difficoltà di fare impresa su un'isola. Nonostante i costi e le complessità che ogni giorno bisogna affrontare. Certo, oggi conosco molto meglio le difficoltà e forse farei alcune cose diversamente. Ma le cose più belle della vita nascono sempre da una certa dose di imprudenza. Se prima di iniziare un progetto facessimo davvero tutti i conti e valutassimo ogni rischio, probabilmente non realizzeremmo mai nulla. Oggi il mio bilancio non si misura soltanto in termini economici. La soddisfazione più grande è vedere che la Camparia è diventata un luogo vivo, riconosciuto e amato. Un luogo che racconta Favignana. E proprio per questo sento che il percorso non è finito. Camparia Mare sarà il prossimo capitolo di questa storia.