



## **DISEGNO DI LEGGE**

**d’iniziativa dei senatori CANTALAMESSA, BERGESIO e BIZZOTTO**

**COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 16 OTTOBRE 2024**

Riconoscimento della qualifica di pizzaiolo e istituzione dell’albo nazionale dei pizzaioli professionisti

ONOREVOLI SENATORI. – La pizza è il prodotto gastronomico che identifica Napoli e l'Italia nel mondo. È, infatti, l'alimento italiano più diffuso all'estero e, probabilmente, la specialità gastronomica in assoluto più conosciuta, diffusa e imitata ovunque. Nel 2010, con il regolamento (UE) n. 97/2010 della Commissione, del 4 febbraio 2010, la pizza tonda classica napoletana è stata registrata tra le specialità tradizionali garantite (STG) con la denominazione « Pizza napoletana »; si tratta di un riconoscimento che tutela i prodotti agroalimentari ottenuti da materie prime tradizionali o con metodi di produzione o trasformazione riconducibili a una specifica e consolidata tradizione locale, ma che non sono necessariamente realizzati solo nella zona di origine.

Con il termine « pizza » si intende notoriamente la pizza napoletana, per i motivi storici e culturali di ordine gastronomico che la legano alla civiltà partenopea, recepiti dalla normativa europea; infatti, le prime testimonianze relative all'esistenza della pizza si trovano già nei reperti ritrovati a Pompei ed Ercolano.

La pizza si presenta come un alimento con caratteristiche generali tipiche, originarie delle culture che storicamente si sono affacciate sul bacino del mare Mediterraneo, una grande via di comunicazione e fucina di civiltà. Ma è in una delle capitali del mare Mediterraneo e dell'Europa, cioè Napoli, che la pizza ha trovato la sua patria e il punto di partenza per la sua diffusione in Italia e nel mondo intero.

Nel Settecento la pizza veniva già confezionata in forni a legna per essere poi venduta per le strade e i vicoli della città di Napoli.

La diffusione, l'imitazione e l'esportazione che hanno caratterizzato, in seguito, la pizza hanno portato le istituzioni nazionali, europee e internazionali a manifestare un interesse

molto più che formale. Si ricorda, peraltro, che « Pizza » è la parola italiana più famosa nel mondo.

Nel 2017, dopo un lungo e faticoso percorso, l'« arte del pizzaiolo napoletano » è stata riconosciuta dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura come Patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Napoli e, di conseguenza, l'Italia sono quindi diventate la patria di un mestiere storico.

Il presente disegno di legge ha l'obiettivo di tutelare un « lavoratore fantasma », il pizzaiolo, riconoscendo a esso la qualifica di professionista. Solo così i pizzaioli potranno diventare ambasciatori dell'Italia e delle sue materie prime nel mondo.

Per riconoscere tale professionalità è necessario investire sulla formazione del pizzaiolo che oggi appare sottovalutata e in alcuni casi approssimativa. Basti pensare che nelle scuole alberghiere mancano corsi specifici dedicati a tale qualifica e che un allievo che desidera diventare pizzaiolo può accedere soltanto al profilo professionale di cuoco.

Rafforzare la formazione del pizzaiolo, ai fini del riconoscimento della professionalità di un mestiere storico, è diventato urgente e doveroso.

Si osserva, al riguardo, che il sistema di classificazione internazionale delle professioni ISCO-08 (*International standard classification of occupations*), adottato dall'Organizzazione internazionale del lavoro, inquadra le figure professionali in quattro livelli di competenza, assegnando a ciascuna attività professionale un codice numerico identificativo; tra tali codici non è compresa la professione di pizzaiolo. Inoltre, il quadro delle professioni della

ristorazione differisce tra i vari Stati membri nell'Unione europea.

In Italia, i profili professionali operanti nell'ambito della ristorazione (chef, cuoco, pasticciere, pizzaiolo) rientrano tra le professioni non regolamentate previste dalla legge 14 gennaio 2013, n. 4, che possono organizzarsi in associazioni professionali a tutela della professione.

In mancanza di una disciplina europea che fornisca un inquadramento giuridico della professione di pizzaiolo si registra, peraltro, l'assenza di percorsi formativi standardizzati a livello europeo.

Per le ragioni esposte appare necessario prevedere una formazione specifica per pizzaiolo introducendo appositi percorsi formativi nelle scuole alberghiere al fine di accedere al riconoscimento della corrispondente qualifica professionale nonché introdurre corsi di qualificazione a frequenza obbligatoria per accedere al diploma di pizzaiolo. Un'adeguata formazione è, infatti, indispensabile per la gestione e l'amministrazione di una cucina e di un'attività di pizzeria, nonché per apprendere le tecniche di preparazione della pizza e di utilizzo delle attrezzature e per conoscere gli aspetti connessi al *food cost* e alla conservazione.

Il potenziale che deriva dall'utilizzo e dallo sfruttamento della pizza è immenso.

Il comparto, orgoglio della qualità alimentare nostrana, secondo l'ultimo rapporto della Confederazione nazionale dell'artigianato e della piccola e media impresa (CNA), registra un fatturato annuo di 15 miliardi di euro e un movimento economico superiore a 30 miliardi di euro. Le imprese del settore coinvolte sono circa 130.000. Gli addetti a tempo pieno sono circa 170.000 e arrivano a 200.000 nei fine settimana. Il mercato produce circa 8 milioni di pizze al giorno, quasi 3 miliardi in un anno. Dal *report* economico della CNA del gennaio 2020 emerge che tra il 2015 e il 2020 le imprese con attività di pizzeria sono aumentate da 125.300 a 127.000 (dati aggiornati al 31 marzo 2020).

Ma, come ricordato, attualmente la qualifica di pizzaiolo non è riconosciuta a livello nazionale.

L'obiettivo del presente disegno di legge è, quindi, quello di tutelare la figura del pizzaiolo, dandole il prestigio che merita, anche attraverso l'istituzione dell'albo nazionale dei pizzaioli professionisti.

L'attività di pizzaiolo presuppone caratteristiche troppo spesso carenti in coloro che si improvvisano pizzaioli, in quanto sono richieste capacità di organizzazione, di pianificazione, di lavoro in squadra, rapidità, attenzione all'igiene, buona manualità e, soprattutto, una specifica competenza che si acquisisce mediante la conoscenza delle materie prime, lo studio delle tecniche di lavorazione dell'impasto e del disciplinare della « Pizza napoletana » STG.

Con il presente disegno di legge si intende colmare il vuoto legislativo esistente nel quadro normativo italiano, introducendo la qualifica professionale di pizzaiolo. Quest'ultima si ottiene mediante rilascio di un attestato di pizzaiolo professionista, previo superamento di un esame teorico-pratico e a seguito dello svolgimento di un periodo di inserimento lavorativo nelle imprese che esercitano l'attività di pizzeria al fine di valorizzare le esperienze professionali e di riconoscere il ruolo formativo delle imprese del settore.

La formazione necessaria per accedere a tale esame è assicurata dall'attivazione di un apposito percorso formativo per pizzaiolo nel curriculum della scuola alberghiera o dalla frequenza obbligatoria di corsi di qualificazione finalizzati al rilascio del diploma di pizzaiolo.

Si auspica, quindi, la rapida approvazione del presente disegno di legge che, fornendo una cornice normativa idonea a garantire una qualifica professionale e il giusto riconoscimento alla figura del pizzaiolo, costituisce un'opportunità di sviluppo per le imprese del settore.

## DISEGNO DI LEGGE

---

### Art. 1.

#### *(Finalità)*

1. La presente legge reca i principi fondamentali di disciplina dell'attività di pizzaiolo, ai sensi dell'articolo 117, terzo comma, della Costituzione, e stabilisce disposizioni per il riconoscimento della qualifica professionale, per la formazione, nonché per l'istituzione dell'albo nazionale dei pizzaioli professionisti.

2. Le disposizioni della presente legge si applicano a tutte le imprese che svolgono attività di pizzeria, siano esse individuali o in forma societaria, e ovunque tale attività sia esercitata, in luogo pubblico o privato.

### Art. 2.

#### *(Definizione dell'attività di pizzaiolo)*

1. L'attività di pizzaiolo, esercitata in forma di impresa ai sensi della legislazione vigente in materia, riguarda l'operatore che svolge un'attività di creazione e di lavorazione della pizza. Lo svolgimento di tale attività riguarda altresì tutte le fasi della lavorazione della pizza, tra cui impasto, preparazione delle palline di pasta, lievitazione, maturazione, manipolazione, condimento e cottura; la pulizia generale personale e dell'ambiente di lavoro nel rispetto delle norme igienico-sanitarie; l'organizzazione del magazzino e la conservazione delle materie prime; l'utilizzo delle attrezzature e dei macchinari con relative pulizia e manutenzione.

2. L'attività di cui al comma 1 può essere svolta come dipendente o in maniera auto-

noma, anche presso una pizzeria d'asporto. Qualora l'attività sia svolta in maniera autonoma, il pizzaiolo può provvedere anche alla gestione dal punto di vista amministrativo, fiscale, dell'immagine, dei rapporti con i fornitori e con la clientela. Qualora l'attività sia svolta presso una pizzeria d'asporto, il pizzaiolo può provvedere anche alla consegna a domicilio.

### Art. 3.

#### *(Riconoscimento della qualifica di pizzaiolo)*

1. Per l'esercizio dell'attività di pizzaiolo ai sensi della presente legge è necessaria un'apposita qualifica professionale, conseguita previo superamento di un esame teorico-pratico e seguito da un periodo di pratica di cinque mesi continuativi presso un'impresa che svolge attività di pizzeria.

2. La qualifica di pizzaiolo è riconosciuta a seguito del rilascio da parte delle associazioni nazionali di formazione professionale dei pizzaioli riconosciute dal Ministero delle imprese e del *made in Italy*, di seguito denominate « associazioni », di un diploma che certifica la competenza del pizzaiolo.

3. Sono riconosciute, ai sensi del comma 1, le associazioni costituite da almeno cinque anni, che hanno un'ampia diffusione territoriale e capaci di garantire:

a) la precisa identificazione dell'attività di pizzaiolo cui l'associazione si riferisce;

b) l'esistenza di una struttura organizzativa adeguata all'effettivo svolgimento di attività di qualificazione e di aggiornamento professionale degli iscritti.

4. Ai fini del rilascio del diploma di pizzaiolo di cui al comma 2 del presente articolo, le associazioni assicurano che i medesimi diplomi siano preceduti da una verifica teorico-pratica della professionalità acquisita dal richiedente ai sensi degli articoli 4 e 5.

## Art. 4.

*(Requisiti per il rilascio  
del diploma di pizzaiolo)*

1. Coloro che esercitano l'attività di pizzaiolo da almeno ventiquattro mesi, verificabile da un rapporto di lavoro subordinato con certificazione del datore di lavoro, possono presentare domanda a una delle associazioni ai fini del rilascio immediato e automatico del diploma di pizzaiolo senza superamento di un esame.

2. Il diploma di pizzaiolo è rilasciato a seguito del superamento di un esame, costituito da una prova teorica e da una prova pratica, davanti a una commissione di esperti nominata dalle associazioni.

3. Per sostenere l'esame di cui al comma 2 è richiesta la frequentazione, presso una delle associazioni o presso gli istituti professionali con indirizzo di studio « enogastronomia e ospitalità alberghiera », di un corso di qualificazione di durata di almeno quattrocentocinquanta ore, strutturato secondo la seguente articolazione:

a) trecentocinquanta ore di pratica in laboratorio sulle tecniche di lavorazione della pizza, comprendenti: la preparazione dell'impasto con indicazione di ingredienti, lavorazione e dosi; la lievitazione con indicazione di tempi e dosaggio; la preparazione con indicazione di staglio, manipolazione, stesura e condimenti; la cottura e la presentazione; tecniche delle macchine impastatrici e dei forni nonché metodo per forni a legna, con relativa indicazione di temperatura, tempi e attrezzi;

b) ottanta ore di teoria nelle materie attinenti alla scienza e tecnologia degli alimenti, compresa la scelta delle materie prime e delle attrezzature, alla gestione e alla fiscalità delle imprese che svolgono attività di pizzeria;

c) venti ore di igiene e somministrazione degli alimenti.

4. I diplomi di pizzaiolo sono trasmessi, a cura delle associazioni, a un apposito elenco tenuto presso la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura competente per territorio.

5. Le associazioni possono, altresì, iscrivere i diplomi di pizzaiolo in un apposito elenco tenuto presso le proprie sedi territoriali.

#### Art. 5.

##### *(Percorso formativo presso gli istituti professionali)*

1. Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale con indirizzo di studio « enogastronomia e ospitalità alberghiera » attivano, a decorrere dall'anno scolastico successivo a quello in corso alla data di entrata in vigore della presente legge, un percorso formativo per pizzaiolo.

2. Coloro che hanno conseguito il diploma di istruzione secondaria di secondo grado rilasciato dalle istituzioni scolastiche di cui al comma 1 possono esercitare l'attività di pizzaiolo previo riconoscimento della qualifica professionale ai sensi dell'articolo 4.

#### Art. 6.

##### *(Istituzione dell'albo nazionale dei pizzaioli professionisti)*

1. È istituito l'albo nazionale dei pizzaioli professionisti, di seguito denominato « albo ».

2. Gli iscritti all'albo costituiscono l'Ordine nazionale dei pizzaioli professionisti.

3. La tenuta dell'albo, la revisione e l'aggiornamento periodico dello stesso sono demandati al Consiglio nazionale dell'Ordine nazionale dei pizzaioli professionisti, eletto ogni cinque anni dagli iscritti al medesimo Ordine.

4. Il Consiglio nazionale dell'Ordine nazionale dei pizzaioli professionisti, con proprio regolamento, fissa i criteri per la tenuta dell'albo.

Art. 7.

*(Requisiti per l'iscrizione all'albo)*

1. Possono essere iscritti all'albo esclusivamente i pizzaioli in possesso della qualifica professionale di cui all'articolo 3 che hanno presentato la relativa richiesta al Consiglio nazionale dell'Ordine nazionale dei pizzaioli professionisti.

2. Sono iscritti di diritto all'albo i maestri pizzaioli che documentano almeno dieci anni di attività.

3. All'atto dell'iscrizione all'albo il richiedente deposita i documenti attestanti il possesso del requisito di cui alla presente legge.

4. La mancata iscrizione all'albo non integra il reato dell'esercizio abusivo della professione.

Art. 8.

*(Disciplinare della pizza napoletana)*

1. Il pizzaiolo professionista è tenuto alla conoscenza delle disposizioni del disciplinare di produzione della specialità tradizionale garantita « Pizza napoletana », di cui all'allegato annesso al provvedimento del Capo del Dipartimento delle politiche competitive, del mondo rurale e della qualità del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 17 febbraio 2010, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 56 del 9 marzo 2010.

Art. 9.

*(Competenze delle regioni)*

1. In conformità ai principi fondamentali e alle disposizioni stabiliti dalla presente



legge, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano disciplinano l'attività professionale di pizzaiolo e, previa determinazione di criteri generali in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, definiscono i contenuti teorici e pratici e l'organizzazione dell'esame di cui all'articolo 3, comma 1, individuando i criteri di valutazione delle competenze ai fini del rilascio dei diplomi di cui al medesimo articolo 3 in maniera uniforme nel territorio nazionale.

2. Le regioni sono tenute, altresì, a garantire condizioni omogenee di accesso al mercato e di esercizio dell'attività alle imprese operanti nel settore di cui alla presente legge, prevedendo, anche con la partecipazione degli enti locali, una specifica disciplina concernente il regime autorizzativo e le procedure amministrative di avvio dell'attività.

3. Dall'attuazione del presente articolo non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

#### Art. 10.

##### *(Disposizioni transitorie)*

1. Coloro che, alla data di entrata in vigore della presente legge, sono in possesso di attestati di pizzaiolo, rilasciati da istituti di formazione privati, assumono la qualifica professionale di pizzaiolo e sono equiparati ai soggetti in possesso del diploma di cui all'articolo 3.

2. Coloro che, alla data di entrata in vigore della presente legge, sono titolari dell'autorizzazione comunale all'esercizio dell'attività di pizzeria hanno diritto alla rettifica della denominazione nelle autorizzazioni medesime.

3. Coloro che hanno maturato un'esperienza lavorativa qualificata, in qualità di dipendente, familiare coadiuvante o socio par-

tecipante al lavoro presso imprese che svolgono attività di pizzeria, per un periodo non inferiore a due anni, sono equiparati ai soggetti in possesso del diploma di cui all'articolo 3.

4. Coloro che, alla data di entrata in vigore della presente legge, svolgono l'attività di pizzaiolo e sono in possesso di un attestato di pizzaiolo possono svolgere tale attività avvalendosi della qualifica professionale di pizzaiolo di cui alla presente legge.



€ 1,00