

CAMERA DEI DEPUTATI N. 1901

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

CERRETO, ALMICI, AMICH, BALDELLI, BENVENUTI GOSTOLI, CANGIANO, CANNATA, CARETTA, CIABURRO, CIOCCHETTI, COLOMBO, DONDI, GIORDANO, IAIA, LAMPIS, LANCELOTTA, LA PORTA, LA SALANDRA, LONGI, LOPERFIDO, MALAGUTI, MARCHETTO ALIPRANDI, MATTEONI, PADOVANI, POLO, GAETANA RUSSO, SCHIANO DI VISCONTI, URZÌ

Riconoscimento della qualifica di pizzaiolo professionista e istituzione del registro nazionale

Presentata il 30 maggio 2024

ONOREVOLI COLLEGHI! — Se la sua origine leggendaria legata alla Regina Margherita di Savoia, a Napoli, è dibattuta, di certo la « regina » dell'Italia nel mondo è lei, la pizza, la cui « favola » racconta l'ascesa del piatto-simbolo del *made in Italy* che ha conquistato le tavole di ogni angolo del pianeta.

Ogni giorno in Italia si sfornano circa 8 milioni di pizze, tra pizzerie e consegne a domicilio, e dopo un triennio in chiaroscuro dovuto all'epidemia di COVID-19 e al contesto legato alla ripartenza economica, i dati relativi all'anno 2023 registrano la nascita di oltre 3.700 nuove attività che

offrono questo prodotto, su più di 18.200 nuove attività di ristorazione (il 20 per cento del totale).

Con il regolamento (UE) 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 tipiche, originarie delle culture che storicamente si collocano nell'area geografica del Mediterraneo, una grande via di comunicazione e fucina di civiltà. Ma è in una delle capitali del 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.

Durante il '700 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 forte interesse per questo alimento.

Nel 2017, l'arte tradizionale 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.

Alla luce delle considerazioni esposte, la presente proposta di legge all'articolo 1 riconosce al pizzaiolo la qualifica di professionista, garantendo tutela a una categoria di lavoratori fino a oggi « fantasma ».

Allo scopo di riconoscere il prestigio che questi professionisti meritano, l'articolo 2

istituisce un registro nazionale dei pizzaioli professionisti presso il Ministero delle imprese e del *made in Italy*. Solo così i pizzaioli potranno diventare ambasciatori dell'Italia e delle sue materie prime nel mondo. 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.

Infine, l'articolo 3 prevede l'avvio di un processo di revisione dei codici di classificazione delle attività economiche (ATECO), al fine di assegnare uno specifico codice identificativo anche alla professione di pizzaiolo professionista.

La pizza è molto più di un piatto: è una testimonianza del potere della cultura e del cibo nel connettere le persone a livello globale. La sua diffusione in tutto il mondo è una testimonianza della sua versatilità e della sua capacità di adattarsi alle preferenze e alle tradizioni locali. Ogni variante della pizza racconta una storia, unendo sapori, ingredienti e passione, creando un legame tra il passato e il presente.

PROPOSTA DI LEGGE

Art. 1.

(Riconoscimento della qualifica di pizzaiolo professionista)

1. Lo Stato riconosce l'alto valore sociale della professione di pizzaiolo, in considerazione delle caratteristiche di passione, manualità e creatività che caratterizzano la relativa attività.

2. Ai fini della presente legge, la qualifica di pizzaiolo professionista è riconosciuta a coloro che esercitano la relativa attività in via esclusiva o prevalente rispetto ad altre attività lavorative o professionali e i cui redditi derivanti dalla professione di pizzaiolo costituiscono più del 50 per cento del reddito complessivo da lavoro, per un periodo di almeno cinque anni.

Art. 2.

(Registro nazionale dei pizzaioli professionisti)

1. Nelle more della modifica della classificazione delle attività economiche di cui all'articolo 3, presso il Ministero delle imprese e del *made in Italy* è istituito il registro nazionale dei soggetti in possesso della qualifica di pizzaiolo professionista ai sensi dell'articolo 1.

2. Con decreto del Ministro delle imprese e del *made in Italy*, da emanare entro trenta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, sentite la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano e le associazioni di categoria maggiormente rappresentative, sono stabilite le modalità di funzionamento del registro di cui al comma 1.

3. Il registro di cui al comma 1 non costituisce un albo professionale e la mancata iscrizione in esso non preclude la

possibilità di esercitare la professione di pizzaiolo.

Art. 3.

(Modifica della classificazione delle attività economiche)

1. Il Ministro delle imprese e del *made in Italy*, con propria istanza, propone una modifica della classificazione delle attività economiche (ATECO), al fine di inserirvi uno specifico codice che individui l'attività di pizzaiolo professionista, nel rispetto di quanto stabilito nel regolamento delegato (UE) 2023/137 della Commissione, del 10 ottobre 2022.

