

CAMERA DEI DEPUTATI N. 2104

PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa della deputata GRUPPIONI

Disciplina della qualifica e dell'attività di pizzaiolo professionista nonché istituzione del relativo registro nazionale e del riconoscimento di Cavaliere della pizza

Presentata il 21 ottobre 2024

ONOREVOLI COLLEGHI ! — La presente proposta di legge mira a disciplinare l'attività di pizzaiolo professionista e a riconoscere la relativa qualifica, istituendo un apposito corso riconosciuto e il registro nazionale dei pizzaioli professionisti.

Il mondo della pizzeria, in Italia, rappresenta circa il 50 per cento del fatturato della ristorazione tradizionale. Le numerose ricerche di settore, basate sui dati di Infocamere e Infoimprese, ci dicono che risultano essere circa 127.000 le aziende che vendono pizza nel territorio italiano e che la produzione giornaliera nel nostro Paese ammonta ad oltre 8 milioni di pizze. Si tratta di un ramo della ristorazione che può vantare un fatturato annuo di 15 miliardi di euro, con un *business* indotto che va oltre i 30 miliardi di euro.

In Italia sono circa 100.000 gli operatori che lavorano nelle pizzerie, dei quali 70.000 sono lavoratori italiani e 30.000 stranieri.

In trecento giorni lavorativi le pizzerie producono oltre un miliardo di pizze. Vi è tuttavia, tra gli operatori, l'insoddisfazione per la situazione in essere e l'auspicio, motivato e giustificato, presente tra tutti i pizzaioli italiani, di poter conseguire il riconoscimento ufficiale della qualifica di pizzaiolo, in quanto attività professionale prevista dall'ordinamento nazionale.

Attualmente la qualifica di « pizzaiolo », a livello nazionale, non esiste: oggi essa rappresenta una specialità « fantasma », priva di titoli e riconoscimenti che siano giuridicamente efficaci dal punto di vista professionale, anche se in realtà il vero pizzaiolo soddisferebbe i requisiti professionali di un operatore particolarmente specializzato, in grado di svolgere attività dirette alla preparazione di pizze, calzoni e focacce presso pizzerie e ristoranti.

A tale proposito, la presente proposta di legge è volta a sanare il vuoto legislativo

creatosi nel corso degli anni, prevedendo da un lato il riconoscimento della qualifica di pizzaiolo e dall'altro istituendo un apposito registro nazionale dei pizzaioli professionisti.

Questo provvedimento, oltre a colmare la suddetta lacuna, ha l'obiettivo di garantire la salvaguardia e la tutela del consumatore, inserendosi direttamente nel quadro del « *Food Act* », di cui al Protocollo d'intesa per la valorizzazione all'estero della cucina italiana di qualità, firmato alla Farnesina il 15 marzo 2016 dai Ministri delle politiche agricole alimentari e forestali, dell'istruzione, dell'università e della ricerca e degli affari esteri e della cooperazione internazionale, permettendo così al settore di promuovere, formare e diffondere il corretto metodo di produzione della pizza italiana.

Dopo l'inserimento dell'Arte tradizionale del pizzaiolo napoletano come parte del patrimonio culturale dell'umanità da parte dell'UNESCO, trasmesso di generazione in generazione e continuamente ricreato, in grado di fornire alla comunità un senso di identità e continuità e di promuovere il rispetto per la diversità culturale e la creatività umana, secondo i criteri previsti dalla Convenzione del 2003, è compito del legislatore nazionale provvedere a disciplinare la professione attraverso una normativa che salvaguardi questa attività nelle sue molteplici espressioni regionali e locali.

Il progetto di legge si compone di tre capi e otto articoli.

Nel capo I (articoli da 1 a 4) si definiscono le finalità della legge e si prevedono l'istituzione del Registro nazionale dei pizzaioli professionisti e le disposizioni concernenti l'integrazione della relativa figura nel profilo formativo enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera. Viene inoltre istituito il diploma di pizzaiolo professionale e sono disciplinate le modalità per il suo rilascio, oltre che le modalità per l'iscrizione nel Registro nazionale.

Il capo II (articoli da 5 a 7) istituisce il riconoscimento di « Cavaliere della pizza » e sono stabiliti i principi generali per il suo conferimento ai maestri pizzaioli, attribuendo ad un decreto del Presidente del Consiglio dei ministri, adottato di concerto con i Ministri delle imprese e del *made in Italy* e dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, la definizione dei criteri di presentazione delle domande, della documentazione da produrre, delle modalità di selezione delle candidature e di concessione del riconoscimento, oltre alla composizione e alla modalità di costituzione del Comitato di selezione e alle caratteristiche delle insegne di cui il titolare del riconoscimento sarà autorizzato a fregiarsi.

Infine, il capo III (articolo 8) reca le disposizioni finanziarie.

PROPOSTA DI LEGGE

—

CAPO I

DISCIPLINA DELLA PROFESSIONE DI
PIZZAIOLO E ISTITUZIONE DEL RELA-
TIVO REGISTRO NAZIONALE

Art. 1.

(Oggetto)

1. La presente legge reca i princìpi fondamentali per la disciplina dell'attività di pizzaiolo, stabilendo le disposizioni concernenti il riconoscimento della relativa qualifica professionale e il relativo percorso formativo, nonché istituendo il Registro nazionale dei pizzaioli professionisti.

2. Ai fini della validazione delle competenze relative alla qualifica professionale di pizzaiolo, nell'ambito del sistema nazionale di certificazione delle competenze di cui all'articolo 3 del decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13, nonché ai fini dell'inserimento della qualifica di pizzaiolo professionista nel repertorio nazionale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali, previsto dall'articolo 8 del medesimo decreto legislativo n. 13 del 2013, le funzioni di enti pubblici titolari sono attribuite al Ministero delle imprese e del *made in Italy* e alle regioni.

3. Presso il Ministero delle imprese e del *made in Italy* è istituito il Registro nazionale, di seguito denominato « Registro nazionale », operativamente gestito su base territoriale e con modalità informatiche in collaborazione con ciascuna regione e provincia autonoma che, a tale fine, individua, entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, la struttura competente. Il Ministero delle imprese e del *made in Italy* individua, nell'ambito della dotazione organica disponibile a legislazione vigente, la struttura competente alla tenuta del Registro nazionale.

4. Il Ministero delle imprese e del *made in Italy*, a domanda degli interessati, ac-

credita gli enti titolati, secondo criteri stabiliti con decreto del Ministro delle imprese e del *made in Italy*, da adottare entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, nonché le associazioni professionali di pizzaioli e di pizzerie e le stesse costituite in federazioni, le scuole statali e del settore, le università e le accademie in grado di offrire i corsi di formazione di cui all'articolo 3.

Art. 2.

(Integrazione del profilo formativo enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera)

1. Al fine di tutelare e promuovere la pratica culinaria che comprende varie fasi, tra le quali la preparazione dell'impasto, il movimento rotatorio fatto dal pizzaiolo e la cottura nel forno della pasta di pane condita, internazionalmente conosciuta con il termine « pizza », nelle sue diverse lavorazioni tradizionali del territorio italiano, quale prodotto originale della tradizione gastronomica nazionale, nonché per valorizzare e tutelare, attraverso l'insegnamento, la specifica formazione professionale necessaria alla lavorazione della pizza, gli istituti scolastici che provvedono ai percorsi di istruzione professionale di cui all'articolo 3, comma 1, lettera g), del regolamento di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92, integrano, ai sensi dell'articolo 5, comma 9, del citato regolamento, il profilo formativo di cui all'allegato 2-G al regolamento medesimo – indirizzo « Enogastronomia e ospitalità alberghiera ».

2. Con regolamento adottato, entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, ai sensi dell'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, con decreto del Ministro dell'istruzione e del merito, sentito il Ministro delle imprese e del *made in Italy*, sono apportate le opportune modifiche al regolamento di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92, ai fini dell'attuazione del comma 1 del presente articolo.

Art. 3.

(Diploma di pizzaiolo professionale)

1. Il diploma di pizzaiolo professionale è rilasciato dal Ministero delle imprese e del *made in Italy*, di concerto con il Ministero dell'istruzione e del merito, previa certificazione, da parte delle associazioni professionali di pizzaioli e delle scuole accreditate, in merito alla frequenza del corso di formazione di cui al comma 2, nonché previo superamento dell'esame di cui al comma 3.

2. Al fine di ottenere il diploma di pizzaiolo professionale e la conseguente abilitazione all'esercizio della professione, con iscrizione nel Registro nazionale, l'aspirante pizzaiolo frequenta, presso un soggetto accreditato dal Ministero delle imprese e del *made in Italy*, un corso riconosciuto dal medesimo Ministero della durata di almeno centocinquanta ore, così articolato:

a) novanta ore di pratica in laboratorio dedicata alle tecniche di lavorazione della pizza, comprendenti la preparazione dell'impasto, con riferimento agli ingredienti, alla lavorazione e alle dosi, la lievitazione, con riferimento ai tempi e al dosaggio, la preparazione, con riferimento allo staglio, alla manipolazione, alla stesura e ai condimenti, la cottura e la presentazione, nonché sulle caratteristiche tecniche delle macchine impastatrici e dei forni;

b) trenta ore di scienza dell'alimentazione;

c) trenta ore di igiene e somministrazione degli alimenti.

3. Al termine del corso di cui al comma 2, l'aspirante pizzaiolo sostiene un esame finale, consistente in una prova teorica e in una prova pratica. A tale fine, con decreto del Ministro dell'istruzione e del merito e del Ministro delle imprese e del *made in Italy*, è costituita un'apposita commissione composta da maestri pizzaioli con almeno dieci anni di esperienza o che dirigono scuole di settore accreditate ai sensi dell'articolo 1, comma 4, nutrizionisti ed esperti

designati dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.

Art. 4.

(Registro nazionale dei pizzaioli professionisti)

1. Sono iscritti nel Registro nazionale esclusivamente i pizzaioli in possesso del diploma di pizzaiolo professionale di cui all'articolo 3, i quali abbiano presentato la relativa domanda di iscrizione presso la regione o la provincia autonoma nel cui territorio esercitano prevalentemente la propria attività. Nel caso in cui l'attività sia esercitata in più regioni o province autonome, la domanda può essere presentata presso la struttura del Ministero delle imprese e del *made in Italy* competente alla tenuta del Registro nazionale, la quale dà comunicazione dell'avvenuta iscrizione alle regioni o province autonome competenti per territorio.

2. Sono iscritti di diritto nel Registro nazionale i maestri pizzaioli che dimostrano di aver svolto la relativa attività per almeno dieci anni alla data di entrata in vigore della presente legge o che dirigono scuole di settore che impiegano almeno tre collaboratori e sono accreditate ai sensi dell'articolo 1, comma 4.

3. All'atto dell'iscrizione nel Registro nazionale il richiedente deve depositare i documenti attestanti il possesso dei requisiti di cui al comma 1.

4. Le iscrizioni nel Registro nazionale non sono limitate nel numero.

CAPO II

ISTITUZIONE DEL RICONOSCIMENTO DI
CAVALIERE DELLA PIZZA

Art. 5.

*(Sviluppo dell'arte della
realizzazione della pizza)*

1. Il Ministero delle imprese e del *made in Italy* e il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste sosten-

gono e promuovono lo sviluppo dell'arte della realizzazione della pizza che, nelle sue espressioni regionali e locali, rappresenta un'eccellenza italiana che coniuga artigianalità e creatività, orientando la propria azione al recupero delle tradizioni e alla valorizzazione delle relative professionalità.

Art. 6.

(Riconoscimento di « Cavaliere della pizza »)

1. È istituito, presso la Presidenza del Consiglio dei ministri, il riconoscimento di « Cavaliere della pizza », di seguito denominato « riconoscimento », conferito ai maestri pizzaioli iscritti nel Registro nazionale che abbiano svolto almeno dieci anni di attività documentata, che si siano distinti in maniera encomiabile nel loro campo e che, con la loro attività di pizzaioli, abbiano esaltato il prestigio della cucina italiana, contribuendo a valorizzare l'eccellenza nazionale.

2. Presso la Presidenza del Consiglio dei ministri è altresì istituito un apposito registro ove sono iscritti i nomi di coloro ai quali è stato conferito il riconoscimento.

Art. 7.

(Presentazione delle candidature)

1. Le candidature per il conferimento del riconoscimento sono proposte dalle regioni e dalle associazioni di categoria tra i maestri pizzaioli iscritti nel Registro nazionale in possesso dei requisiti di cui all'articolo 6, comma 1.

2. Le candidature sono indirizzate al Ministero delle imprese e del *made in Italy*, presso la struttura del Ministero competente alla tenuta del Registro nazionale.

3. Con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri, di concerto con i Ministri delle imprese e del *made in Italy* e dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sono stabiliti i criteri di presentazione delle domande, la documentazione da produrre e le modalità di selezione delle candidature e di concessione del riconoscimento, nonché la composi-

zione e le modalità di costituzione e di funzionamento del comitato di selezione e le caratteristiche delle insegne di cui il titolare del riconoscimento è autorizzato a fregiarsi.

CAPO III

DISPOSIZIONI FINANZIARIE

Art. 8.

(Clausola di invarianza finanziaria)

1. Dall'attuazione della presente legge non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica. Ai relativi adempimenti si provvede con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente, assicurando l'invarianza della spesa per ognuna delle amministrazioni interessate.

