

ALL'UFFICIO DI PRESIDENZA INTEGRATO DAI RAPPRESENTANTI DEI GRUPPI  
PARLAMENTARI DELLA 10<sup>a</sup> COMMISSIONE DEL SENATO NELL'AMBITO DELLO  
ESAME DEI DISEGNI DI LEGGE NN. 707 E 2280 (qualifica professionale di pizzaioli)

Con la presente, si intende portare all'attenzione della 10<sup>a</sup> Commissione del Senato, la necessità di certificare l'alta professionalità di chi esercita il lavoro di pizzaiolo.

Non è, infatti, ammissibile lasciare in mani non esperte e prive delle conoscenze necessarie a realizzare un prodotto di alta qualità, il compito di produrre un alimento universalmente apprezzato per le sue caratteristiche nutrizionali, e che troppo spesso, soprattutto nei locali maggiormente esposti al flusso di turisti, nulla hanno a che vedere con la vera pizza di cui l'Italia può meritatamente farsi vanto. I visitatori che raggiungono il nostro Paese affiancano al viaggio turistico un percorso enogastronomico, in cui la pizza occupa un posto di prim'ordine, e non si può permettere che venga offerto loro un prodotto che offende e denigra la nostra immagine nel mondo.

Il pizzaiolo ha in mano la salute dei suoi clienti, per questo deve essere in grado di realizzare un prodotto tanto gustoso quanto salutare. Deve necessariamente conoscere e riconoscere, tra le farine che il mercato propone, quelle più adatte alle sue esigenze; deve padroneggiare le diverse tecniche di lavorazione che permettono di diversificare il prodotto pizza in tutte le sue declinazioni; deve sapere quando un impasto può diventare pizza e quando la lievitazione è adeguata; deve essere in grado di scegliere, tra il vasto assortimento di possibilità che il nostro panorama culinario offre, il condimento migliore per le sue creazioni, in modo che ognuna di esse sia, a suo modo, ciò che merita di essere, cioè un'opera d'arte unica ed irripetibile, anche, perché no, gratificando l'occhio.

Parlavo poc'anzi di salute. La crescente diffusione di allergie alimentari impone al pizzaiolo di studiare le proprietà organolettiche delle materie prime che utilizza, per tutelare la salute di ogni avventore.

Vi sottoporreste ad un intervento chirurgico sapendo che potrebbe operarvi qualcuno senza laurea in medicina, sprovvisto di attestati e specifiche competenze certificate da organi superiori? Come è vietato l'esercizio abusivo della professione medica, allo stesso modo dobbiamo evitare che chi si occupa della nostra alimentazione sia una persona che si improvvisa del mestiere. Lavorare materie prime prive di glutine, di lattosio o di lieviti richiede una straordinaria preparazione, frutto di tanto studio e di tanto lavoro sul campo.

Se, dopo una serata in pizzeria, avete provato la fastidiosa sensazione di arsuria che costringe a bere di continuo, oppure vi siete svegliati la notte per una sgradevole pesantezza allo stomaco, o ancora, vi siete alzati la mattina con la bocca "impastata", o se avete addirittura sopportato fastidi più seri come dissenteria e/o emesi, vuol dire che avete sofferto per le conseguenze del lavoro incompetente di un mestierante, sprovvisto delle più basilari nozioni tecniche.

Una volta la "gavetta" assicurava la trasmissione dei saperi e dei segreti che maestri pizzaioli affidavano a giovani apprendisti motivati e volenterosi. Oggi la fretta di entrare nel mondo del lavoro ha "ucciso" questo percorso formativo senza rimpiazzarlo. Ecco perché frequentare corsi specifici e sottoporre gli aspiranti pizzaioli a valutazioni accurate e competenti è diventato irrinunciabile.

Il pizzaiolo moderno deve confrontarsi con richieste spesso molto variegata, per cui deve possedere una sensibilità capace di assecondare esigenze, gusti, mode e tendenze sempre nuove, per poter offrire varietà e qualità anche ad una clientela particolare come, per esempio, quella celiaca, quella vegana o quella attenta ad assumere alimenti integrali.

Far parte del mondo della pizza, non significa solo impastare e cuocere.

Bisogna sapersi inserire in un lavoro di squadra, saper coordinare le varie mansioni che cooperano all'interno degli spazi, spesso angusti, di una cucina, saper gestire lo stress di un lavoro che alterna momenti di frenetica attività a momenti di quiete da sfruttare per organizzare un servizio sempre pronto ed efficiente.

Anche queste competenze devono essere apprese e garantite.

Da un punto di vista normativo, poi, un pizzaiolo "doc" deve essere preparato.

Conoscere e saper applicare scrupolosamente regole d'igiene e di conservazione degli alimenti e manipolare correttamente i prodotti ad uso alimentare, è essenziale per un risultato di alta qualità.

Ultimamente si fa un gran parlare della questione dei forni a legna. La grande tradizione gastronomica italiana non può rinunciarvi, essi sono un elemento imprescindibile nella realizzazione di una pizza dal sapore tipico della tradizione, ricca delle fragranze e dei profumi propri del prodotto artigianale.

Ecco dunque che un vero pizzaiolo, deve sapere che la cottura nel forno a legna è codificata e che l'attuazione delle procedure previste garantisce la tutela della salute pubblica; deve sapere che la cottura nel forno a legna offre garanzia d'igiene perché le altissime temperature di cottura assicurano la distruzione di qualsiasi microrganismo patogeno, di spore e di tossine, e deve anche sapere che i manuali «Haccp» della pizzeria (validati dal Ministero della Sanità e dall'Istituto Superiore di Sanità), insieme all'applicazione di buone pratiche di gestione, gli permettono di lavorare bene e di non incorrere in sanzioni.

Concludo. Tutti i motivi sopra esposti dimostrano quanto sia importante riconoscere la professione di pizzaiolo istituendo un apposito albo: competenza, dedizione, spirito di sacrificio e passione non possono essere un accessorio per chi intende intraprendere questa professione con la serietà che essa merita.

La qualità della professione di pizzaiolo deve essere certificata perché solo attraverso la corretta diffusione di conoscenze e abilità specifiche si può tutelare la genuinità della pizza, in quanto prodotto principe dell'enogastronomia made in Italy.

Il pizzaiolo è, e sarà sempre, un artigiano ed un artista della pizza, ma sia ben chiaro:

**non basta essere italiani per essere buoni pizzaioli.**

Roma, 05 giugno 2016

Enzo D'Angelo

D'ANGELO ENZO  
In rappresentanza della F.I.P.  
(Federazione Italiana Pizzaioli nel mondo)