

Promozione e regolamentazione della professione di pizzaiolo

La pizza rappresenta un vero e proprio simbolo italiano e, al contempo, un prodotto sano e di assoluta originalità. Nel nostro Paese, pur in un quadro di complessiva recessione economica, la produzione di pizza non ha flessioni e, anzi, si sta sviluppando una moltiplicazione di offerte di tale prodotto, non sempre all'altezza della tradizione. Occorre, quindi, che il mestiere di pizzaiolo venga tutelato, innanzitutto attraverso la qualificazione degli operatori, non essendo più possibile che si possa lavorare in questo settore senza alcuna specifica competenza in termini di tecnica di lavorazione, conoscenza degli ingredienti, gestione dell'igiene alimentare e della qualità del prodotto.

La presente legge si propone, quindi di regolamentare – al fine di operarne la promozione e garantirne il livello qualitativo – la professione di pizzaiolo, mestiere in piena espansione. L'idea fondante del provvedimento è che l'attività del pizzaiolo sia una attività di tipo artigianale, in quanto fondata sul lavoro manuale e prevalente dell'operatore, sia che si tratti di preparazione e vendita da asporto, che di preparazione e somministrazione nel locale. Di conseguenza, si propone di inserire il mestiere di pizzaiolo nell'ambito della c.d. "legge quadro sull'artigianato", consentendo alle Regioni ampi margini di manovra al riguardo (si pensi ad una legislazione di sostegno a livello territoriale) ma rinviando ad un regolamento nazionale la definizione degli elementi essenziali – in termini di organizzazione, competenza ed esperienza – per potere svolgere l'attività. Tra di essi, che andranno definiti previa consultazione delle organizzazioni professionali di rappresentanza degli operatori del settore, si propone di inserire una adeguata organizzazione di mezzi e strumenti, il possesso di esperienza professionale pluriennale, la frequentazione (salvo che per gli operatori che dimostrino di aver svolto la professione per oltre 5 anni) di appositi corsi di formazione in materia, l'applicazione di minimi retributivi coerenti con i contratti collettivi del settore artigiano, l'applicazione delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro e la regolarità dei rapporti di lavoro.

Articolo 1

Professione di pizzaiolo

1. Il pizzaiolo è il lavoratore che svolga attività manuali legate alla preparazione della pizza nella migliore tradizione italiana, inclusi i servizi necessari alla somministrazione, vendita e consegna ai propri clienti, presso il locale di preparazione o al di fuori di esso. Alla professione del pizzaiolo si applicano le disposizioni di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443, e successive modifiche e integrazioni.
2. Qualora il pizzaiolo sia il titolare dell'impresa che svolge le attività di cui al comma 1, è soggetto al quale si applica la disciplina di cui all'articolo 2 della legge 8 agosto 1985, n. 443.

Articolo 2

Caratteristiche professionali del pizzaiolo

1. La professione di pizzaiolo può essere esercitata unicamente da lavoratori in possesso dei requisiti di cui al decreto del Presidente della Repubblica, adottato entro 12 mesi dalla presente legge, previa consultazione delle organizzazioni professionali del settore, tra i quali necessariamente:

a) esperienza professionale almeno quinquennale di pizzaiolo al momento dell'entrata in vigore della presente legge, comprovata mediante dichiarazione, resa ai sensi del d.P.R. n. 445/2000, dall'imprenditore artigiano che svolga attività di preparazione e confezionamento della pizza o dal datore di lavoro del pizzaiolo;

b) svolgimento di un corso di qualificazione della durata di due anni, (attraverso enti e scuole professionali riconosciute dallo stato Italiano) seguito da un corso di specializzazione di contenuto prevalentemente pratico, ovvero da un periodo di inserimento della durata di un anno presso un'attività di Pizzaiolo, da effettuare nell'arco di due anni. Il corso di formazione teorica può essere frequentato anche in costanza di rapporto di lavoro;

c) un periodo di inserimento della durata di tre anni presso un'attività di Pizzaiolo, da effettuare nell'arco di cinque anni;

d) rapporto di apprendistato ai sensi della legge 19 gennaio 1955, n. 25, e successive modificazioni, della durata prevista dal contratto nazionale di categoria;

e) formazione continua sul lavoro, necessaria alla qualificazione professionale e comprendente l'attività di periodico aggiornamento del pizzaiolo;

2. Gli imprenditori artigiani pizzaioli di cui alla presente legge devono dimostrare la disponibilità giuridica di almeno un locale avente caratteristiche strutturali e di salute e sicurezza coerenti con la normativa vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro e di igiene alimentare. Essi sono iscritti, su loro richiesta, presso l'albo degli imprenditori artigiani pizzaioli costituito presso il Ministero dello sviluppo economico con il decreto del Presidente della Repubblica di cui al comma 1. Nel medesimo albo è costituita la sezione dei pizzaioli, alla quale sono tenuti ad iscriversi tutti i lavoratori che svolgano attività di pizzaiolo Artigiano.