



Il pizzaiolo oggi dinamiche del cambiamento

RINGRAZIAMENTI

Il mestiere del pizzaiolo oggi rappresenta un'opportunità lavorativa importante ma bisogna comprendere che alla base di tale mestiere sono necessarie due componenti LA COMPETENZA e la PROFESSIONALITA'.

Per raggiungere tali obiettivi bisogna effettuare un percorso di STUDIO e FORMAZIONE. Con l'Associazione PIZZAIUOLI NAPOLETANI portiamo avanti LA FORMAZIONE da anni e prepariamo al meglio i nostri pizzaioli secondo il disciplinare europeo della Pizza Napoletana STG.

IL PIZZAIUOLO DAL 2010 AD OGGI. QUALE FUTURO?

NEL 2010 Abbiamo depositato il DISCIPLINARE STG infatti rappresenta l'unica CERTIFICAZIONE per avere una riconoscibilità a livello Internazionale, per distinguere le nostre tradizioni, le tecniche e il nostro procedimento. Nel mondo ormai infatti esistono diversi modi di elaborare la pizza e dobbiamo tutelarci in qualche modo. La nostra associazione insegna e forma i pizzaioli in tutto il mondo, attraverso l'ACADEMY OF PIZZA. Abbiamo scuole di FORMAZIONE in Giappone, in Nord America, in Europa e stiamo sondando nuovi territori dell'est Europeo come la Serbia.

Nel 2014 abbiamo chiesto l'inserimento dell'ARTE DEI PIZZAIUOLI NAPOLETANI PATRIMONIO UNESCO raccogliendo più di 600.000 firme fino ad oggi. Tale iniziativa nasce proprio per tutelare la nostra cultura e le nostre tradizioni, riconoscendo al pizzaiuolo Napoletano un ruolo da protagonista nel mondo. A breve sapremo se la candidatura dell'Italia avrà avuto buon esito.

Nel 2016 e il futuro? il vero cambiamento in futuro consiste nel vedere il pizzaiolo ALLO STESSO LIVELLO DELLO CHEF con la dovuta formazione e preparazione. OGGI 25 GENNAIO 2016 vi annuncio in anteprima la nascita del primo CODICE DEL PIZZAIUOLO. Finalmente avremo un codice per i professionisti del settore scritto e realizzato per l'esigenze dell'associazione e dei nostri associati, in collaborazione con l'avv. Carmine Coviello. Il CODICE DEL PIZZAIUOLO contiene regole deontologiche e comportamentali raccolte in 46 ARTICOLI COMMENTATI per il professionista del settore e colgo l'occasione per firmarlo qui insieme con i nostri maestri fondatori. Inoltre è stata inserita nel codice la normativa ufficiale di riferimento della pizza napoletana STG.

I 46 Articoli proposti che compongono il Codice rappresentano le regole comportamentali fondamentali del Pizzaiuolo. Tali regole illustrano i principi che devono essere adottati e rispettati da ciascun professionista del settore. Tra le regole comuni quelle che riguardano l'esercizio della professione: "Il professionista deve soddisfare l'esigenze gastronomiche del cliente. Il professionista deve conferire al piatto sapori esclusivi. Deve garantire un alto standard qualitativo attraverso la



scelta degli ingredienti, delle tecniche e dei procedimenti di elaborazione. Il professionista, i collaboratori, sono tenuti ad indossare la divisa professionale durante l'esercizio dell'attività. E' vietato favorire chi esercita abusivamente l'attività professionale. Il professionista deve valorizzare le tradizioni locali e territoriali ricercando la genuinità nelle produzioni DOP, IGP, STG." Il codice vuole rappresentare il punto di partenza, l'inizio di un iter di ricerca e tutela, per una delle professioni più antiche e conosciute al mondo, una professione che tramanda di generazione in generazione l'unicità delle tradizioni, della cultura e della storia di un Paese; nonché uno dei prodotti gastronomici per antonomasia del made in Italy.

RINGRAZIAMENTI