

## RELAZIONE DI ASSEMBLEA

1° Assemblea Regionale Pizzaioli Professionisti

Centro Congressi Polivalente "Michele Abbate" /Ex Macello

Via Niscemi, 281 – Caltanissetta

07/06/2011

L'assemblea si apre con i saluti ed i ringraziamenti del moderatore nella persona di Alfio Rapisarda, in particolare:

al Dott. Michele Campisi, Sindaco di Caltanissetta, per la messa a disposizione della struttura;

a Michele Tedesco, sempre in luce per il suo lavoro sia con l'associazione camerieri che nel mondo dei Pizzaioli;

ad Ottavio Miraglia, maestro e presidente dell'associazione cuochi di Caltanissetta

a Lillo De Fraia, maestro Pasticcere di Caltanissetta

Brevemente il Moderatore illustra che l'assemblea si propone di riunire le forze della Sicilia per mezzo delle province, al fine di valorizzare a livello regionale il lavoro dei Pizzaioli Professionisti ed il loro prodotto: la Pizza SICILIANA.

Per dimostrare come tutte le province siano rappresentate, Alfio Rapisarda, Saluta gli ospiti seduti al tavolo mettendone in luce la provincia di provenienza e da loro rappresentata:

Da Palermo, Giuseppe Puccio

Da Messina, Giovanni Mento

Da Catania, Salvatore Cucè

## BOZZA

Da Enna, Stefano Spataro

Da Caltanissetta, Giuseppe Coniglio

Da Trapani, Piero Asaro

Da Agrigento, Giuseppe Cuffaro

Da Ragusa, Salvatore Articolo

Da Siracusa Luca Lanza

Il pubblico intervenuto, viene esortato a partecipare, sapendo che alla fine di ogni argomento è previsto un dibattito.

Prima di entrare nel vivo dell'assemblea, Salvo Cucè viene invitato a prendere la parola.

Indicando come veri promotori dell'incontro, tutti i partecipanti legati al settore delle pizzerie, Cucè introduce ai lavori ponendo la domanda: "perché siamo qui?".

La risposta la dà lo stesso Cucè, rappresentando l'opinione dei relatori, sostenendo come sia cambiato il modo di pensare del "Pizzaiolo siciliano", dinanzi alla realtà odierna, alla necessità di confrontarsi per tenere testa ai recenti cambiamenti di mercato dovuti alla globalizzazione e non solo.

Quest'iniziativa è da tempo voluto da chi ha tanti anni di mestiere dietro le spalle, senza dimenticare i tanti giovani che si sono aggiunti alla categoria.

Un'occasione importante per progetti e risultati seri ed importanti.

Cucè richiama l'attenzione sul titolo meritato di "Pizzaiolo Professionista", un nome che indica il riconoscimento di un artista *dell'arte bianca*, racchiudendo i seguenti fattori:

- Personalità

- Serietà
- Qualità del Lavoro

Perché questa assemblea Regionale? Cucè spiega come il gruppo di pizzaioli riuniti in gruppo, possa rappresentare una grande forza che da anni viene ricercata e che manca per dar vigore al settore. La stessa forza che deve essere meglio orientata e sviluppata da un organo riconosciuto, in grado a sua volta di amplificare la forza del gruppo, e principalmente: rappresentare, regolamentare e tutelare.

Viene specificato da Cucè, ma subito dopo anche da Alfio Rapisarda, che i relatori seduti al tavolo sono solo temporanei rappresentanti delle nove province, i quali si prestano per dare inizio ad una discussione collettiva da cui deve venir fuori un organismo riconosciuto dal gruppo, in grado di ottenere i dovuti riconoscimenti per tutta la categoria.

La parola viene ceduta a turno a tutti i relatori.

**Giovanni Mento** dalla provincia di Messina, ringraziando tutti gli intervenuti, si riallaccia agli argomenti di Salvo Cucè, sottolineando come tra le qualità dei pizzaioli, oltre alla professionalità, si debba tener conto di una mancanza di umiltà, soprattutto da parte dei giovani.

Indicando una possibile soluzione per il settore, Mento parla di qualifica riconosciuta dal ministero del politiche agricole alimentari e forestali. Mette in risalto il valore della pizza oltre che nella sua universalità, come sapore regionale, citando la recente iniziativa secondo cui la Comunità Europea si prepara a riconoscere la Pizza Napoletana.

Alfio Rapisarda indica un possibile spunto nell'inserire la pizza nel programma regionale della dieta mediterranea.

**Piero Asaro** dalla provincia di Trapani, salutando i presenti, esprime la propria fiducia sui lavori dell'assemblea ed esorta il raggiungimento di risultati seri, con occhio esclusivo alla realtà siciliana. della dieta mediterranea.

**Salvatore Articolo**, dalla provincia di Ragusa, prende la parola e dopo i dovuti saluti e ringraziamenti, auspica di iniziare i lavori mettendo al primo posto gli interessi della categoria e della pizza.

**Giuseppe Cuffaro**, dalla provincia di Agrigento, dopo aver ringraziato i promotori dell'assemblea, sottolinea come tutti individualmente possono e devono farsi avanti, mettendo il proprio impegno per far sì che le cose cambino non solo in Sicilia, ma anche al livello nazionale e globale.

**Stefano Spataro**, dalla provincia di Enna, non nascondendo la propria giovane età, mostra entusiasmo per la propria crescita nel settore, e con vanto cerca di coinvolgere giovani coetanei per avvicinarsi alla figura del pizzaiolo siciliano

**Luca Lanza** dalla provincia di Siracusa, espone il suo pensiero, secondo cui un primo obiettivo è rappresentare gli stessi pizzaioli ed i loro diritti. Ogni rappresentante deve essere delegato, riconosciuto e supportato dai pizzaioli che lo sostengono.

**Giuseppe Puccio**, dalla provincia di Palermo, mette in risalto come molti pizzaioli giovani e meno giovani, bravi ed appassionati sul loro lavoro, siano costretti ad emigrare via dalla Sicilia per ottenere una certificazione o un attestato di qualifica che venga riconosciuto dalle istituzioni, e di come nessuno si sia fin d'ora interessato attivamente della situazione.

**Giuseppe Coniglio**, in rappresentanza della provincia di Caltanissetta, si limita ad approvare pienamente i precedenti interventi fatti dai colleghi relatori.

**Salvatore Zaffuto** da Caltanissetta, si associa all'intervento di Giovanni Mento, richiamando l'attenzione sulla Sicilia come antico e prestigioso granaio dell'Italia.

**Ottavio Miraglia**, espone tutto il suo entusiasmo per l'iniziativa dell'assemblea e a nome dei cuochi che rappresenta, definisce i pizzaioli colleghi non rivali, con cui egli lavora fianco a fianco nei ristoranti e nelle pizzerie. Pizzaioli rappresentanti di un'unica categoria a carattere nazionale.

### **Regolamentazione direttivo regionale**

Un primo approccio vede Luca Lanza, esprimere la propria opinione, puntando sulla rappresentanza dei singoli. Dai diversi interventi si mette in luce come sia necessario avere dei rappresentanti coadiuvati da altre figure a cui appoggiarsi: dei vice in grado di sostituire i rappresentanti ufficiali. Lo stesso Asaro mette in chiaro come a livello provinciale questo tipo di organizzazione esista anche se non in maniera definita ed ufficiale.

**Bernardo Garofalo** Chiede di sapere come definire la figura del pizzaiolo e se sia il caso di unificare la pizza siciliana.

Secondo il rappresentante catanese bisogna non perdere di vista gli obiettivi posti, organizzare i pizzaioli siciliani.

**Enzo Perez** da Siracusa con il suo intervento, permette a Salvo Cucé di chiarire come un possibile direttivo debba definire la realtà Siciliana dei pizzaioli e non debba compromettere le appartenenze alle singole associazioni. Quindi nessun rappresentante deve avere dei conflitti

d'interesse con le proprie associazioni d'appartenenza, poiché essi non sussistono.

**Pippo Paolini** con un proprio intervento, denuncia la mancanza d'interesse della classe politica. Mostrando un occhio di riguardo ad un eventuale accordo con altre regioni d'Italia, senza scendere nel dettaglio della fattura della pizza, ricorda come ci siano più pizzaioli siciliani fuori dalla Sicilia che in Sicilia. Pubblicizzare i prodotti tipici con il patrocinio della classe governativa.

**Salvo Cucé** espone la propria idea di regolamentare il direttivo regionale, con un rappresentante per provincia, nominato in maniera democratica e consensuale. Secondo Cucé ogni rappresentante deve avere la possibilità di essere sostituito da un suo collega della stessa provincia che lo aiuti a lavorare all'interno della stessa provincia di appartenenza. In questa occasione si evidenzia come tutti gli altri debbano poi sostenere il comitato ed i suoi rappresentanti provinciali, affinché essi possano lavorare per il raggiungimento degli obiettivi comuni e degli interessi comuni, per i pizzaioli professionisti siciliani.

Nel corso della discussione si evince il ruolo dei rappresentanti provinciali, ruolo che viene avallato solo da una forte acclamazione dell'assemblea. Chiara, trasparente ed esplicita acclamazione dell'assemblea. Più volte viene richiesto all'assemblea di manifestare un'inequivocabile volontà. Nel contesto viene ancora ribadito che il comitato deve rappresentare ed organizzare i pizzaioli siciliani, i quali devono comunque agire in maniera concorde e non distante dal comitato.

Con un suo intervento Mento, riallacciandosi ai precedenti interventi, fa presente come poi tutti i membri debbano rivolgersi al comitato per ogni proposta, come ad esempio andare a confrontarsi con il governo regionale.

## BOZZA

Riprendendo la parola Salvo Cucé indica i punti cardine da fissare per i lavori del nascente comitato regionale.

- Rappresentare ed organizzare la categoria dei pizzaioli
- Comunicare con le istituzioni locali, regionale e nazionali.
- Ottenere il giusto riconoscimento del pizzaiolo professionista siciliano
- Valorizzare il prodotto della pizza siciliana
- Affrontare il problema della massiccia concorrenza sul mercato da parte di attività commerciali che vendono pizza come i bar, i panifici, le tavole calde, ecc.

Salvo Cucé parla della pizza come di un'opera d'arte, non attuabile se non da un artista: il pizzaiolo.

Dai diversi interventi si deduce come il comitato possa contare anche su un certo numero di pizzaioli e quindi avere delle opinioni considerevoli nei confronti di amministrazioni ed enti pubblici. Più volte è stato chiesto all'assemblea se vi fosse qualcuno che volesse sostituire uno dei nove seduti al tavolo, con risposta negativa.

L'assemblea conferma ed autorizza i nove con un sonoro applauso.

Per Palermo, Giuseppe Puccio

Per Messina, Giovanni Mento

Per Catania, Salvatore Cucè

Per Enna, Stefano Spataro

Per Caltanissetta, Giuseppe Coniglio

## **BOZZA**

Per Trapani, Piero Asaro

Per Agrigento, Giuseppe Cuffaro

Per Ragusa, Salvatore Articolo

Per Siracusa Luca Lanza

Dalla platea si auspica la nomina di un coordinatore del comitato regionale entro il mese di settembre. Dal tavolo dei relatori si auspica l'aggregazione di un più grande numero di pizzaioli, che possa confutare ed avvalorare l'operato del comitato. Muoversi nelle proprie province per coinvolgere il maggior numero di pizzaioli e quindi ottenere a settembre un consenso maggiore.

Dagli stessi relatori seduti al tavolo si esprime l'esigenza di avere un coordinatore immediato e temporaneo che segua i lavori del nascente comitato sino a settembre. Dai relatori si diparte una chiara volontà di nominare Salvo Cucé come coordinatore provvisorio del comitato regionale. L'assemblea approva all'unanimità, con sonoro applauso.

### **Ordinamento dei campionati di pizza**

I campionati sono visti non solo come strumento di crescita per la categoria dei pizzaioli e come sistema per pubblicizzare il prodotto pizza, ma anche per avvicinare le persone al mondo dei pizzaioli e creare una cultura della pizza. Un'esistente e naturale organizzazione dei campionati in province vicine esiste già da tempo, necessaria per avere una miglior resa degli eventi organizzati. A questo si contrappone una realtà più complessa e caotica a livello regionale, che vede un campionato a Reggio, uno a Napoli e sette in

Sicilia. Si rende necessario ridimensionare il numero dei campionati e redistribuirli in un arco di tempo più vantaggioso. Coinvolgere tutti i colleghi siciliani per un bene comune.

Secondo Paolini, è evidente l'influenza del campionato mondiale di pizza, per pubblicità e prestigio. Una buona risoluzione diventano i periodici del settore a carattere nazionale, in cui pubblicizzare gli eventi regionali, considerando la possibilità di promuovere i prodotti tipici siciliani. Inserire le manifestazioni nei giorni e periodi in cui creano meno disagio al settore ed alle pizzerie, Considerando che ci sono pizzaioli subordinati e pizzaioli titolari di attività.

L'importanza dei campionati, secondo S. Cucè, non va sottovalutata, perché sono il primo motore di crescita dei pizzaioli siciliani, oltre che offrire un ottimo ambiente di confronto tra i protagonisti del settore.

Viene proposto anche una regolamentazione comune e regionale per tutti i campionati siciliani, non tralasciando la credibilità e i requisiti dei componenti della giuria.

Ridimensionare il numero dei campionati, per ottimizzare il bacino di utenza regionale, e affacciarsi sulla scena meridionale e nazionale. Dalle diverse proposte nasce il bisogno di un campionato ufficiale siciliano annuale, itinerante da provincia a provincia, con candidatura aperta a tutte le province. Importante diventa anche il poter dare spazio a tutte le discipline, con campionati a tema: un campionato di pizza acrobatica tipo freestyle, un campionato di pizza per celiaci, di pizza classica, ecc. Triste è la realtà in cui i pizzaioli siciliani vanno oltre lo stretto per poter partecipare a campionati tematici di nuova generazione, mentre si contrappone una prospettiva diversa se i campionati organizzati in Sicilia diventano un richiamo per i pizzaioli non isolani.

Più voci lamentano come pratiche tipo il freestyle siano poco comuni e si possa rischiare di avere campionati con numeri di concorrenti troppo bassi. Dai relatori si ripete come con l'aiuto di tutti si possa invece affrontare questa situazione a prima vista problematica. Asaro in particolare insiste su come basti che ognuno dei relatori seduti al tavolo possa coinvolgere due atleti per la pizza acrobatica, che il campionato riceve già un enorme contributo. Se a questo si aggiunge che ognuno dei presenti in sala può dare il suo contributo sotto forma di partecipanti, gli eventi diventano maggiormente realizzabili.

Le diverse esperienze mettono in luce come i tempi siano maturi e tutte le idee possano trovare realizzazione in progetti che devono essere attuati al più presto, anticipando il rischio che le altre realtà, nazionali e non, possano attuarli per primi.

Prima di dare la pausa pranzo, Salvo Cucè lancia una provocazione sul non pensare solo ai pizzaioli siciliani ma anche a tutti i colleghi oltre lo stretto.

**Promuovere e valorizzare  
“il pizzaiolo e la pizza siciliana”**

**IL PIZZAIOLO**

La ripresa pomeridiana vede. Salvo Cucé definire la figura del pizzaiolo professionista, appartenente alla area degli artigiani, ma senza una propria identità specifica. Se posti dinanzi a categorie come cuochi o panettieri, i pizzaioli si mostrano deboli e disorganizzati. Incapaci di unirsi, per fissare prezzi unanimi per le pizze. Non riconosciuti dalle istituzioni se non come sottocategoria di cuochi o artigiani. I pizzaioli stessi devono rendersi conto di essere dei maestri artigiani alla stregua di pasticceri, cesellatori, ceramisti e scultori.

Il dovuto riconoscimento istituzionale di categoria, viene preso come spunto

per indicare come non vi siano agevolazioni economico fiscali dedicate al pizzaiolo. Ma esso deve adattarsi ad usufruire delle agevolazioni generiche per gli artigiani.

Comprare prodotti con IVA al 4% e al 10%, per poi rivendere al 20%. Avere difficoltà per mettere in regola il fattorino delle pizzerie d'asporto, o per acquistare un motorino come mezzo aziendale con relative agevolazioni fiscali, assicurative e di ammortamento.

La discussione si accende sul definire il pizzaiolo artigiano o commerciante. I presenti portano le loro esperienze personali. I titolari di pizzerie si dividono in quelli con pizzerie con sala e quelli con pizzerie d'asporto. Il malcontento è palpabile e si capisce come i pizzaioli siano in effetti una categoria non riconosciuta e priva di un'unica regolamentazione amministrativa e fiscale. In particolare emergono i discorsi di Mario Signorelli che riprende la valutazione delle licenze a livello comunale e provinciale, dove nelle camere di commercio esiste una commissione per gli artigiani che di volta in volta stabilisce quale licenza è più appropriata per la predominanza delle attività.

La discussione viene smorzata con gli interventi dei relatori. Asaro sostiene che spesso le possibilità della categoria anche a livello locale, vengono limitate da un ambiente politico amministrativo pigro. Un cospicuo numero di pizzaioli organizzati in una forte unione, può organizzare un tavolo di dialogo non trascurabile dalle istituzioni.

Mento da Messina, richiama ancora il concetto di dialogare con il ministero regionale ed essere da esso presi in considerazione, essendo forti di rappresentare un consistente numero di pizzaioli.

**Promuovere e valorizzare  
“il pizzaiolo e la pizza siciliana”**

**LA PIZZA**

Secondo Salvo Cucè serve dare un'identità, alla pizza siciliana. Una pizza regionale, che deve essere rivalutata come prodotto tipico da tutelare nell'epoca della globalizzazione. I pizzaioli professionisti devono tenere testa a forme di mercato più aggressive come tutte le attività che vendono il loro prodotto usando il nome della pizza: Patatine al gusto pizza, Kono-Pizza, ecc. Cucè provoca dicendo che presto avremmo il gelato gusto pizza. I panifici vendono pizza a prezzi stracciati, mentre il pizzaiolo non può vendere il pane.

Si evince da alcuni interventi come si debba distinguere la pizza di elevata qualità con prodotti di certificata qualità come mozzarella di latte, prosciutto pressato ecc. dalle pizze da panificio prodotte con preparato alimentare e salumi di qualità scadente. Ciò permetterebbe di avere i giusti riconoscimenti anche a livello economico. La stessa valutazione può esser fornita dalla clientela tramite indagine di mercato.

Questo viene indicato come possibile compito del neonato comitato regionale.

**Ordinamento attività di pizzeria**

Articolo, interviene per primo esponendo la propria esperienza personale, denunciando pizzerie troppo vicine e concentrate nelle medesime zone a discapito reciproco con saturazione del bacino di utenza.

Qualifiche riconosciute e regolamenti legislativi sembrano essere una buona soluzione per alleviare la troppa pressione sul mercato a livello locale se non di quartiere. Il problema viene maggiormente sentito dai titolari di pizzerie

d'asporto.

Qualcuno azzarda la creazione di un consorzio d'acquisto.

Si indica la pizza siciliana non tanto nel suo impasto che può differire da pizzeria a pizzeria, ma nell'utilizzo di prodotti tipici siciliani. Pomodori, mozzarella, verdure ecc.

Di comune accordo si decide di rimandare questo argomento e delegarne la risoluzione con possibili proposte al comitato regionale.

Viene specificato cosa fare per settembre. Il comitato appena nominato, con coordinatore provvisorio Salvo Cucé, stabilirà delle linee guida di comportamento per iniziare i lavori e nominare a breve un coordinatore definitivo, nel contesto si ricorda che il comitato è aperto a tutti i pizzaioli siciliani.

Salvo Cucè ricorda a tutti le finalità del comitato, e chiede a tutti quelli che non si sentono rappresentati di farsi avanti e spiegare le loro ragioni non solo nell'immediato ma anche nel prossimo futuro, a favore di un lavoro trasparente ed efficiente da parte del comitato.

Michele Tedesco ricorda che gli intervenuti sono stati 72

L'assemblea chiude i lavori con un applauso.