

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

L'anno duemila ventidue il giorno ventinove, del mese di giugno alle ore 10.00, sono state convocate, presso l'Aula Consiliare al piano -1, Isola F/13, Sede del Consiglio Regionale della Campania, Centro Direzionale di Napoli, in modalità congiunta, la III e l'VIII Commissione Consiliare Permanente, presiedute rispettivamente dal Presidente Giovanni Mensorio e dal Presidente Francesco Emilio Borrelli, per un'audizione sul seguente argomento: ***"I costi della pizza a Napoli e in Campania, le ricadute occupazionali e sociali e la qualità del prodotto"***

Assistono ai lavori

Il funzionario dott. Vittorio Claudio
Il funzionario dott.ssa Ferrara Silvana Elena
L'istruttore amministrativo dott. Fabio Vigorito

Sono presenti i Consiglieri

Abbate Luigi (Noi di Centro - Noi Campani) -da remoto
Cammarano Michele (M. 5 S.) -da remoto
Cirillo Luigi (Insieme per il Futuro)
Di Maiolo Felice (Misto, Fare Democratico, Partito Animalista Italiano) -da remoto
Frezza Fulvio (Azione, moderati, Europa Verde) -da remoto
Venanzoni Diego (De Luca P.)
Volpe Andrea (PSI-Campania Libera) -da remoto

Partecipanti

Dott. Marchiello Antonio, Assessore alle Attività Produttive, Lavoro, Demanio e Patrimonio
Dott. Nicola Caputo, Assessore all'agricoltura - da remoto
Presidente Sergio Miccù, APN – Associazione Pizzaiuoli Napoletani
Presidente Antonio Pace, AVPN – Associazione Verace Pizza Napoletana
dott. Claudio Sebillio, Pizza Village
dott. Carmine Guarino, Partner Impresa Labor OSM

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali per lo Sviluppo

dott. Vincenzo De Maria, UCI – Unione Coltivatori Italiani
dott. Franco Pepe, Ambasciatori del Gusto
dott. Gianluca Pirro, A.D. Squisito Eventi (Fiera Tutto Pizza)
dott. Giovanni Capuozzo, Associazione Pizzaiuoli Napoletani
dott. Alessandro Marinacci, Pizza Village

La seduta ha inizio alle ore 10.40**PRESIDENTE (Borrelli)**

Dichiariamo aperta la Seduta.

Voglio ringraziare i presenti per la partecipazione a quest'audizione, convocata da me e dal collega Mensorio, che riguarda il Comparto della Pizza. Ovviamente, a noi interessano relativamente le ultime polemiche che ci sono state sui *mass media*, ma ci interessa affrontare, con le associazioni e coloro che operano nelle imprese, le associazioni di categoria e, ovviamente i pizzaioli, quello che è un tema che ci preoccupa moltissimo per il futuro del nostro Comparto. Secondo gli ultimi dati che abbiamo letto e che abbiamo ricevuto nell'ambito dello studio di mercato della Cna, relativi a *"Sintesi Pizza 2021"*, la Campania ha perso, rispetto al periodo 2019-2021, il 41,1 per cento di attività, a dispetto della Lombardia, che ha avuto un incremento del 24,6 per cento, diventando, di fatto, la prima Regione in questo settore.

L'idea che ci possa essere un'espansione e che i pizzaioli napoletani possano aprire attività in altre Regioni, in altre parti del mondo, ci fa assolutamente piacere, il problema è se ciò avviene a discapito del nostro territorio, ossia se si comprime l'attività nella nostra Regione – la qual cosa ci preoccupa moltissimo - e l'economia, di fatto, si sposta in altri territori. In passato abbiamo avuto un'espansione notevole, ad esempio, quando abbiamo ottenuto il riconoscimento Unesco, per l'*"arte del Pizzaiuolo Napoletano"*, le pizzerie napoletane, in quel caso, aprivano nuove strutture in altri Paesi e fu una delle prime volte, se ricordo bene,

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

che le nostre attività aprivano, in modo sostanziale, in altre Nazioni rispetto al passato, per esempio, aprivano più pizzerie napoletane in America che *Mc Donald's* in Italia.

La nostra idea è la seguente: cercare di fare un punto della situazione e capire, dalle associazioni e dalle realtà che operano nel settore, quali possano essere le azioni, anche sostenute e coordinate con la Regione Campania, per rilanciare e per provare nuovi percorsi, anche di marketing e di sostegno a questo comparto che - voglio ricordare a tutti - non ha un valore soltanto culturale, il che è fondamentale, ma anche economico, anche di microeconomia, sulla quale abbiamo sempre fondato, come Paese e come Regione, la nostra forza.

L'unica cosa che ci interessa sottolineare - e lo facciamo in questa sede - è che non esisterebbero polemiche, imprenditori che vanno in televisione o altre cose del genere, se non ci fosse stato un lavoro di decenni da parte dei pizzaioli napoletani per ottenere riconoscimenti.

Certamente, non dobbiamo a determinati soggetti o al Briatore di turno il riconoscimento Unesco o il riconoscimento STG. Sulla STG mi permetto di aggiungere solo una cosa, avendo fatto in passato anche l'Assessore all'Agricoltura alla Provincia di Napoli, quando esisteva la Provincia: sarebbe necessario riprendere un po' in mano il disciplinare e farlo applicare in determinate nostre pizzerie, perché, ovviamente, è un riconoscimento che attualmente, secondo noi, non viene utilizzato come si dovrebbe.

Prima di passare la parola al collega Mensorio, rappresento a coloro che vogliono intervenire, di prendere la parola secondo il seguente ordine: prima le associazioni, le attività imprenditoriali, le associazioni di categoria o sindacali, poi, ovviamente, essendo presenti dei colleghi Consiglieri, chiederemo anche a loro d'intervenire.

C'è, ovviamente, un altro tema che ci interessa molto: quale può essere la sfida per i prossimi 10 e 20 anni, per rendere ancora più forte, ancora più competitivo e ancora più attrattivo il comparto della pizza e la cultura dei pizzaioli sul nostro territorio, integrandolo con il turismo.

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

Ricordo a tutti che, dai dati che abbiamo letto negli ultimi anni, emerge che uno dei motivi principali, se non il motivo principale di soddisfazione, di partecipazione, di presenza di turisti sui nostri territori, è legato al rapporto qualità/prezzo del cibo che noi offriamo, non solo della pizza, ma molto, anche grazie alla pizza. La qualità - almeno in alcune realtà - deve essere collegata al prezzo che, ovviamente, è deciso dal commerciante, dall'esercizio che offre il prodotto, però, voglio ricordare a tutti che abbiamo un prodotto straordinario che nella gran parte dei casi è sempre stato venduto a prezzi assolutamente modici e questo è in linea con la sua storia. In futuro si potrà produrre anche una pizza con i diamanti da vendere ad 1 milione di euro, non lo possiamo impedire, né tanto meno ci interessa impedirlo, però non è così che è nata la pizza. La pizza è nata come cibo povero, è nata come alimento che, addirittura, si mangiava durante la settimana per risparmiare i soldi e consentirci di mangiare i maccheroni la domenica; è stata inventata a Napoli, un po' come il caffè sospeso o la pizza a 8 giorni, quando non potevi permetterti di pagare subito la pizza, ma la potevi pagare dopo 8 giorni.

Questa tradizione culturale è stata, poi, il successo di un cibo assolutamente povero, fatto con pochi ingredienti che, però, risulta assolutamente saporito e delizioso e oggi lo dimostra l'affermazione che ha ottenuto.

Abbiamo avuto tanti meriti, abbiamo ottenuto grandi successi tra mille difficoltà. Ci sono state manifestazioni ed iniziative sui nostri territori, si può essere più o meno favorevoli a definirle sagre, ma so per certo che tutti questi eventi sono nati sul nostro territorio e hanno portato economia e ulteriore turismo. Si può migliorare tutto, ma pensare di lasciare che questa barca vada dove la porta il vento è assolutamente impensabile, almeno per quanto riguarda noi Istituzioni della Regione Campania ed è questo il motivo per cui vi abbiamo convocati, perché vogliamo cercare di individuare il percorso, ovviamente ascoltando i vostri suggerimenti, noi abbiamo espresso un punto generale, ma non c'è assolutamente nessun

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

punto chiuso davvero immaginato. Quello che chiediamo a voi oggi è di fare massa critica: ragioniamo su quelle che potrebbero essere le iniziative e i percorsi idonei a portare in auge, ulteriormente – non vogliamo neanche drammatizzare la situazione – questo prodotto. A chi ci dice che la riduzione drammatica di pizzerie e di esercizi è legato soltanto al Covid, dico che sicuramente la pandemia è uno degli elementi, ma, poiché dovremmo continuare a convivere o seppure finalmente ne usciremo fuori, dobbiamo comunque immaginare un rilancio. Dobbiamo riflettere, come abbiamo fatto in passato con i riconoscimenti, con le manifestazioni. Voglio anche ricordare a tutti che, anni fa, una delle più importanti riviste che si occupa di food, mi riferisco al “*Gambero Rosso*”, decretò come miglior pizzaiolo d’Italia, uno chef veronese. Ci può stare, infatti, hanno vinto tornei anche pizzaioli giapponesi. La cultura si esporta e, ad un certo punto, può esserci anche un genio della pizza che nasce in Guatemala. In quel caso ricordo ancora la brutta figura che fece quella rivista, perché confuse la pizza con una focaccia. Il comparto agricoltura, secondo me, deve dare un forte slancio e per questo prima parlavo anche del riconoscimento STG. Ritorniamo a spiegare precisamente cos’è la pizza. In America fecero la Campagna sulla pizza sostenendo che l’avevano inventata in America.

La pizza americana è sicuramente un prodotto che non mi permetto di discutere, ma è lontano un milione di anni luce da quella che è la nostra pizza. Viene chiamata impropriamente pizza. Oggi tutto viene chiamato “*Pizza*”, mentre una parte consistente di questi prodotti non lo è. Forse anche questa è una campagna verità, può essere un elemento. Ovviamente, i nostri sono degli spunti.

Torno a ripetere, non c’è nulla di preorganizzato, ma c’è molta voglia di difendere, di sostenere e di supportare questo comparto.

Ho finito l’introduzione. Se vi prenotate durante l’intervento del collega Mensorio, in modo che iniziamo ad aprire il dibattito e ognuno di voi potrà esprimersi e dirci quali possono essere eventuali proposte. Passo la parola al collega

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

Mensorio, che ringrazio per aver convocato con me quest’audizione.

PRESIDENTE (Mensorio)

Grazie Francesco. Buongiorno a tutti, innanzitutto. Siamo qui, dopo una disamina puntuale del collega che, davvero, credo abbia toccato tutte questioni essenziali, attraverso le quali, quest’oggi, noi qui insieme vogliamo accendere un riflettore, vogliamo promuovere una consapevole condivisione di come, a seguito anche degli ultimi fatti di cronaca, si possa e si debba tutelare una tradizione importante che rappresenta una delle eccellenze, uno dei punti di forza della nostra Regione.

Come Presidente della Commissione Lavoro e turismo, per dare anche ulteriore spunto di riflessione, mi preme dire che, probabilmente, la questione attuale sul prezzo della pizza, oggi, debba essere promossa e debba tener conto soprattutto del mondo del lavoro.

È importante, oggi, come un prodotto viene commercializzato, dovendo tener conto anche di ciò che è la tutela del lavoratore, di coloro che in questo comparto lavorano, sono impegnati e pertanto bisogna cercare di combattere quelle fenomenologie legate al lavoro nero. Credo che se tutto questo andasse nella medesima direzione, probabilmente, determinate questioni risulterebbero più chiare e non si andrebbe incontro a determinate vicende così attuali, ma anche così poco appetibili, così poco attraenti, per chi quotidianamente lavora in un comparto importante come quello che raccontiamo.

Come Presidente della Commissione Turismo, il collega Borrelli lo ha sottolineato, c’è bisogno - ed in qualche modo, la Regione lo sta facendo, ma lo farà, a maggior ragione, ancora, nel prosieguo, grazie anche ad un impegno importante messo in campo dall’assessore Casucci – di puntare su queste grandi unicità che il nostro territorio offre. La pizza è un elemento che caratterizza la nostra Campania, indubbiamente, non possiamo permettere che venga volgarmente mortificata questa bella realtà, che è anche un indotto, da coloro che pensano, invece, di fare marketing e di

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

pubblicizzarsi, attraverso metodologie che appartengono molto poco al buonsenso e molto più ad altri tipi d'interessi. Che noi tutti, quest'oggi, possiamo accendere un riflettore importante, mettere in campo una discussione seria e capire insieme in che direzione andare, per promuovere efficaci linee sinergiche, per realizzare risultati importanti sul comparto, perché le istituzioni siano vicine a tutte le associazioni, a tutti coloro che in questa direzione, quotidianamente, offrono il loro impegno. Grazie.

PRESIDENTE (Borrelli)

Procederei così: nelle more del collegamento che tra poco avverrà da Bruxelles, con l'assessore Caputo, che mi ha scritto poc'anzi e che ci illustrerà anche tutta una serie d'interventi che sono previsti da parte della Giunta regionale, chiederei ai vari rappresentanti d'intervenire per fare eventuali loro considerazioni e proposte su quelli che possono essere gli sviluppi di questo comparto.

Vedo che si è già prenotato Pace, che conosco ormai da tanto tempo, gli do subito la parola.

PACE, Associazione Verace Pizza Napoletana

La situazione la vedo molto più semplice. Togliendo di mezzo totalmente la questione degli ultimi giorni in quanto questo signore si è fatto pubblicità gratuita, con lo spirito dei napoletani, sapendo che avrebbero risposto.

Parlando delle cose serie cui accennavate voi, è vero che c'è stata una moria di aziende. Attenzione, quando ero ragazzo, quando studiavamo le statistiche, si scherzava, si diceva: "Se io mangio un pollo e tu niente, abbiamo mangiato mezzo pollo per uno". Quelle statistiche dovrebbero essere un po' più precise, perché il 41 per cento comprende tutti quei piccoli esercizi che vivevano di: colazioni, merende, eccetera e che, nel momento della pandemia, hanno perso totalmente qualsiasi tipo di introito.

Non vedo tante pizzerie o tanti ristoranti chiusi, onestamente, assolutamente non li vedo. Molti dei nostri associati – parlo a nome delle associazioni – non riescono a sviluppare un quadro reale, cioè loro non conoscono i costi dell'azienda, ci sono i

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

costi occulti che non riescono a valutare. Effettivamente credo che Napoli dovrebbe vendere la pizza più cara rispetto agli altri, perché Napoli è la patria della pizza e anche dal punto di vista qualitativo - noi giriamo il mondo con la pizza - sappiamo come vanno le cose, si sono fatti nel mondo passi da gigante sulla pizza napoletana, però, diciamo che Napoli resta sempre il cuore e qui si ottiene sempre il meglio del prodotto.

Per quanto riguarda il prezzo, il costo delle merci è assolutamente ininfluenza. Il prezzo di vendita della pizza viene dato da tutto il contorno: dalla localizzazione, dal tipo di servizio, ci sono tante ragioni. Lo abbiamo detto anni fa, tra la migliore e la peggiore pizza, qualitativamente parlando, ci saranno 30-40 centesimi di differenza nel costo di produzione, quindi, non è quello il problema, ma tutto il resto.

Per quanto riguarda la pizza, noi – dico "noi" perché siamo partiti insieme – quando abbiamo iniziato, l'obiettivo era quello di salvare la patria della pizza e abbiamo lavorato affinché la pizza diventasse un'icona anche turistica per i territori, però non è che abbiamo avuto sempre grande attenzione - scusatemi, non è una polemica, ma è una riflessione - da parte delle Amministrazioni. In altre Regioni, invece, si sono sviluppati dei discorsi: la prima che ha iniziato ad usare in modo turistico la gastronomia e tutto quello che riguarda questo settore, è stata la Toscana, la quale, oggi, ha il 30 per cento di fatturato turistico dovuto all'alimentazione.

Purtroppo, abbiamo sempre cercato di fare delle cose, a volte ci siamo riusciti, a volte no, siamo stati accolti molto di più all'estero che non in Italia. Abbiamo fatto dei corsi di Food Cost, ma vi assicuro, con un risultato veramente deludente, perché la gente non capisce nemmeno cosa significa verificare un Food Cost.

Poi abbiamo il problema della formazione. Abbiamo un'esperienza importante, facciamo tanta formazione in tutto il mondo, ma, purtroppo la formazione che riusciamo a fare noi non è dedicata a chi vuole andare a fare il pizzaiolo, è dedicata, piuttosto, a chi, poi, se ne va a casa e vuole fare la pizzeria per conto suo. Questo è un

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

altro danno, perché nelle nostre pizzerie manca il personale, mancano i pizzaioli, mancano i camerieri, manca tutto. Non voglio fare le solite polemiche come stanno facendo tutti: “*Dipende da quello, dipende da quell’altro*”, da qualcosa dipende. Inoltre, non è vero che i nostri non pagano i pizzaioli, noi difendiamo soltanto quelli che sono in regola con la legge, non abbiamo mai difeso chi elude le norme, perché chi elude le norme fa un danno ai colleghi, perché è un illecito commerciale che crea una disparità. Abbiamo fatto addirittura un decalogo di comportamento da parte delle nostre associazioni, lo dovrete leggere, sarebbe una cosa importante. Francesco ha una copia. Questo lo facciamo in tutto il mondo.

Lunedì – a proposito, faccio una comunicazione ufficiale – inauguriamo il monumento celebrativo del pizzaiolo e della pizza napoletana che abbiamo commissionato a Lello Esposito. Siccome sono sempre un signore, non vi dico quello che mi costa.

Non abbiamo avuto nessuna attenzione da parte delle Amministrazioni, è la prima opera celebrativa di un prodotto gastronomico che si faccia al mondo, è un sogno vecchio di anni, siamo riusciti, con sacrifici, a realizzarlo.

Sarebbe utile se tutti insieme ci mettessimo a lavorare, non solo sulla pizza ma su tutta la gastronomia che abbiamo, perché la gente quando viene a Napoli resta incantata non solo per la città ma anche perché è attratta moltissimo dalla cultura gastronomica.

Facciamo “*Pizzaiolo per un giorno*”, turisti che arrivano e vengono a fare un’esperienza di pizza per un giorno e pagano per fare quest’esperienza, questo vuol dire che c’è la volontà delle persone di entrare in quest’ambiente che noi di fatto noi sfruttiamo poco e poi mostriamo di essere sempre quelli con un atavico senso di subordinazione rispetto al nord.

È vero che i costi della pizza possono essere diversi, perché è evidente che se faccio una pizzeria a Via Monte Napoleone, il cui locale mi costerà 50 mila euro al mese, è diverso se la faccio a Forcella il cui locale mi costerà 500 euro al mese, questo è evidente, però, dobbiamo parlare

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

sempre di un prodotto di qualità e renderlo realmente appetibile.

I nostri lavorano tutte le volte facendosi concorrenza con il prezzo. La concorrenza sul prezzo è sbagliata.

Tanti anni fa, sapete che sono stato nella ASCOM Servizi, e all’epoca si diceva – parliamo degli anni 1960 – che il valore era il cibo, anzi, se un ristorante aveva due bicchieri uguali e non erano scheggiati si diceva che si mangiasse male, poi si stabilì una regola commerciale che ha funzionato, c’era: cibo, accoglienza, arredamento. Questo, qualche volta, lo abbiamo trascurato. Abbiamo delle bellissime pizzerie nel nostro territorio, non è che deve essere per forza lussuoso e deve avere vicino al muro il quadro di Picasso, la dignità, la piacevolezza di un ambiente non deriva dal costo, quindi, questo è un settore essenziale. Se vogliamo lavorare tutti insieme cerchiamo di lavorare su due ambiti, come suggeriva l’amico Sergio: 1) sulla formazione e 2) sull’acculturazione di chi deve gestire queste cose.

Noi ci proviamo, ma non è che abbiamo avuto dei grandi risultati. La questione è che molti hanno capito, difatti, anche pizzerie famose hanno perso quel concetto di 4/5 euro, perché hanno capito che ci sono altri costi, e sono arrivati. Ripeto, ciò sempre nel rispetto totale delle leggi, che però non dipende dall’associazione, ma dipende dai controlli, perché chi non controlla danneggia l’onesto e questo noi assolutamente non lo vogliamo. Siamo disponibili anche ad una serie di tavoli e creare dei percorsi, dei progetti, abbiamo incominciato, mi rivolgo a Sergio che è vecchio, quindi si ricorda di più. Noi portammo la BBC nei campi del San Marzano, negli anni 1988-1989, nelle fabbriche di mozzarelle, portammo Famiglia Cristiana, che è il giornale più diffuso del mondo, avemmo 17 pagine di Famiglia Cristiana, abbiamo sempre lavorato in questo modo, non abbiamo mai avuto una grande attenzione da parte delle Amministrazioni a fare un progetto per sviluppare un percorso turistico, interessante, a prescindere dalle prime donne o dalle seconde

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

donne, ma tutti insieme, è una cosa piuttosto interessante.

Lasciando fuori questa storia che è sorta soltanto per far comodo al signor Briatore che se l'è studiata a tavolino con i suoi, ha provocato i pizzaioli napoletani e ha avuto una reazione purtroppo sbagliata, perché bisognava non rispondergli nemmeno.

(Intervento fuori microfono: "Dobbiamo, però, dare merito che siamo oggi qui per lui".)

PACE, Associazione Verace Pizza Napoletana

Questa è una cosa giusta, perché se possiamo intavolare insieme un discorso, lo dobbiamo anche a questo fatto. Al signor Briatore abbiamo risposto – se leggete su Facebook – con brutti toni, anche per quella buffonata – scusate se la chiamo con il nome proprio – sulle dichiarazioni che ha fatto relative a San Gennaro: *"I pizzaioli napoletani hanno San Gennaro"*; abbiamo risposto anche su quello, in un modo sempre elegante e signorile, perché gli abbiamo semplicemente detto: *"Da un uomo del suo spessore non ci aspettavamo questa banalizzazione su San Gennaro"*.

Purtroppo, mi dispiace, Regina è un'amica, ma non ha saputo tener testa al signore, quindi, non ne siamo usciti molto bene, però, poi, gli abbiamo risposto e gli risponderemo ancora, perché noi siamo oggi, in 57 nazioni del mondo, abbiamo 10 scuole nel mondo e oltretutto, abbiamo una Scuola all'Università di Kyoto in Giappone, quindi, stiamo lavorando all'estero molto meglio che in Italia.

Quando vengono da noi gli studenti francesi – perché abbiamo anche adesso fatto un accordo con 10 scuole francesi di gastronomia – il Governo francese paga loro fino all'ultimo euro: viaggio, albergo e formazione, perché hanno capito che è un settore su cui bisogna investire. Noi che siamo la patria della pizza - partita proprio da Napoli, ma anche in Italia si è sviluppata - non abbiamo avuto la sensibilità di capire che questo poteva essere un investimento importantissimo e, oltretutto, se mi consentite, non è mai stata difesa poi la pizza veramente,

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

perché si consente, in certe città del mondo, che sono le nemiche della pizza, di servire delle pizze congelate al tavolino nei bar facendole passare per pizza napoletana, questa è una cosa pessima. Hanno fatto servizi alla televisione, lo abbiamo sentito. Siamo una piccola associazione di volontari, quindi, più di tanto, vi assicuro, non possiamo fare, se ci mettiamo insieme, probabilmente, possiamo raggiungere dei grandi traguardi, incominciando a fare una formazione, perché le nostre pizzerie hanno bisogno di personale ed è una cosa richiesta in tutto il mondo. Con l'iscrizione al nostro albo pizzaioli – che non è ancora ufficiale, in Italia non esiste – è riconosciuta la qualifica professionale in paesi come: Australia, Stati Uniti d'America. Con l'iscrizione al nostro albo pizzaioli hanno il permesso di andare a lavorare in quei paesi.

Vi assicuro, noi giriamo il mondo e siamo talmente accolti bene che a volte dico: *"Ma fanno sul serio o ci prendono in giro?"*. La pizza napoletana è veramente un patrimonio che potremmo sfruttare in un modo incredibile, ma noi lo abbiamo solo in parte, perché oggi si esporta la mozzarella, si esporta l'olio, si esporta il pomodoro.

Al signor Briatore, che ha dichiarato che le associazioni non fanno niente, ho risposto che se non ci fossero state le nostre associazioni, oggi non esisterebbero decine di fabbriche che producono forni e attrezzature per le pizzerie. Negli anni 1980 non c'era niente. Abbiamo fatto quel poco che potevamo fare, se, poi oggi abbiamo un appoggio diverso allora possiamo fare tutti insieme molto di più.

Siamo riusciti a fare una Scuola che credo sia veramente una cosa importante a livello internazionale, venite a visitarla, anzi, venite lunedì, scopriamo la statua e visitate la Scuola.

Vi ringrazio.

PRESIDENTE (Borrelli)

Prima di passare la parola a Sergio, volevo solo fare alcune annotazioni a Pace. Sicuramente una parte delle istituzioni non è molto attenta. Abbiamo già in programma, i rapporti

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

istituzionali, al di là dei rapporti personali - con voi li abbiamo sempre avuti e vi abbiamo sempre sostenuto -. Mi fa molto piacere questa storia della scultura, secondo me è stata un'ottima idea, non so a chi l'avete commissionata, lunedì cercheremo di essere tutti presenti. Vi sto facendo i complimenti, certe volte, però, lo dico sempre con stima, cercate anche voi di coinvolgerci, perché la sintesi si crea se ci sono delle proposte, delle iniziative. Sono assolutamente d'accordo ad immaginare dei percorsi di formazione e dei percorsi turistici, rispetto alla pizza di promozione, perché a noi interessa sicuramente che la pizza sia esportata in tutto il mondo e che funzioni sempre di più il comparto, e soprattutto, a me, da amministratore campano, interessa moltissimo che il lavoro e la produzione avvenga, innanzitutto, nella mia Regione.

Una sola annotazione non mi trova d'accordo con Pace, dice che Briatore è un signore, io lo dico senza peli sulla lingua: *"Per me è un cafone arricchito"*, questo è il mio parere personale.

Prego.

PACE, Associazione Verace Pizza Napoletana

Quest'opera, che abbiamo immaginato da sempre, è celebrativa e vuole rendere omaggio alla città di Napoli. Cercavamo un posto dove collocarla ma fino ad oggi non abbiamo avuto nessuna risposta. È un'opera importante di Lello Esposito [...]

PRESIDENTE (Borrelli)

Dove la metterete?

PACE, Associazione Verace Pizza Napoletana

Al momento la metto a casa mia, nella Scuola.

PRESIDENTE (Borrelli)

Praticamente l'inaugurazione sarà dentro casa tua?

PACE, Associazione Verace Pizza Napoletana

Per forza.

PRESIDENTE (Borrelli)

Come Regione ci prendiamo l'impegno, io e il collega, di trovare una collocazione, perché,

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

onestamente, mi fa cadere le braccia l'idea che un'opera di Lello Esposito, artista di fama internazionale, potenziale attrattore turistico e sostanziale rappresentanza di un pezzo culturale della nostra città, non abbia avuto, da parte dell'Amministrazione comunale, un luogo dove sistemarla. Onestamente, avete ragione su questo.

PACE, Associazione Verace Pizza Napoletana

L'opera è pronta. Nel salone di casa mia non ci va e quindi la portiamo a Scuola.

PRESIDENTE (Borrelli)

Io e il collega Mensorio ci impegniamo oggi stesso ad attivarci.

PACE, Associazione Verace Pizza Napoletana

Fu fatta richiesta all'Aeroporto di Capodichino.

PRESIDENTE (Borrelli)

L'Aeroporto di Capodichino è troppo impegnato a gestire benissimo i flussi dei turisti.

Oggi stesso, io e il collega Mensorio scriveremo e contatteremo i vertici dell'Aeroporto di Capodichino, anzi, al termine di questa Seduta contatterò il Presidente Annunziata, che tra l'altro mi ha dato disponibilità, già in passato, per esporre, nell'area pedonale - che tra l'altro sarebbe bellissimo - all'ingresso dell'Autorità Portuale, dove hanno dato autorizzazione a mettere la panchina rossa per Ornella Esposito. Ci facciamo parte attiva noi immediatamente. Avete un milione di volte ragione. Lunedì sicuramente verremo ad omaggiare le associazioni e quest'opera, lunedì stesso io e il collega Mensorio faremo richiesta a Capodichino, all'Autorità Portuale e al Comune di Napoli per ottenere immediatamente, in modo tale che lunedì cerchiamo di venire da voi e dire: *"Ci hanno dato l'autorizzazione per metterla in X location"*. Se Nicola Caputo mi autorizza a far fare un altro intervento all'Associazione e poi interviene lui.

(Intervento fuori microfono)

PRESIDENTE (Borrelli)

Perfetto.

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

GUARINO (Partner Impresa Labor OSM)

Il mio intervento sarà breve per dare la possibilità a tutti d'intervenire.

Ci tengo a dare qualche dato ai signori Consiglieri. Prima si parlava di Briatore, non ho dato per scontato, sin dal primo momento, che questo signore sia l'interlocutore giusto, mi spiego meglio: Crazy Pizza Roma S.r.l. – do delle informazioni che sono pubbliche e sono rinvenibili sulla Camera di Commercio – è una società i cui soci sono altre due società, di cui una con sede in Lussemburgo e un'altra, S.r.l. con sede a Roma. L'amministratore è un tale Francesco Menegazzo. Dunque, in questa società, il signor Briatore non c'è, non capisco a che titolo tiri in ballo: Napoli, la pizza.

PRESIDENTE (Borrelli)

È un'audizione pubblica. Lei sta dicendo che tutta questa polemica, negli ultimi giorni, è stata fatta con un soggetto che non è socio?

Mi perdoni, lei sta dicendo che Briatore è un cialtrone che parla per conto di una società? Perdonatemi, se parlo a nome della Regione, sono un Consigliere e sono un Presidente di Commissione, è come se domani mattina, con tutto il rispetto, il dottor Pace viene e parla a nome della Regione, non ha nessuna titolarità per farlo.

GUARINO (Partner Impresa Labor OSM)

Le cose che sto dicendo sono rinvenibili sulle misure della Camera di Commercio, quindi, è chiaro che nel momento in cui si affronta una tematica voglio sapere anche l'interlocutore chi è e con chi sto parlando.

PRESIDENTE (Borrelli)

La ringrazio e le chiedo di consegnarci questi dati.

GUARINO (Partner Impresa Labor OSM)

Non ho dato per scontato che Briatore avesse titolo in questo, tanto è vero che non ho fatto altro che una semplice visura camerale in cui si vede che questa Crazy Pizza Roma S.r.l. ha un amministratore, un tale Menegatto Francesco e due soci che sono: una società che ha sede in Lussemburgo e un'altra società che ha sede a

Roma. Benissimo, abbiamo fatto la visura anche di queste altre due società, solo per un momento di approfondimento, non per altro e abbiamo visto che dei due soci - abbiamo detto una società a Roma e l'altra in Lussemburgo – neanche in quella di Roma compare il signor Briatore, tra l'altro è una società inattiva, sebbene costituita nel 2021.

Mi perdonerete se ne parlo con animosità, però, i professionisti, associazioni e imprese, ogni giorno decidono di stare a Napoli, di stare al sud, di creare valore per questo territorio, e quindi, onestamente, a me non sta bene che si dica: "*San Gennaro, contributi, fitti*", come se le statistiche dell'ispettorato a Nord fossero a zero mentre da Roma a scendere si pensa "*Chissà cosa combinano questi napoletani*". Per mero scrupolo, ho fatto oltre alla visura di questa società di Roma, dove Briatore non c'è, anche quella internazionale relativa alla società di Lussemburgo e neanche lì c'è il nome Flavio Briatore, quindi, molto onestamente, non capisco questo signore a che titolo stia intervenendo dappertutto. Probabilmente, qualcuno dirà: "*È responsabile marketing*", benissimo, dovrebbe avere una Partita Iva aperta in Italia come esperto marketing che non ha. Abbiamo fatto anche la visura su Flavio Briatore.

Mi rendo conto che la Seduta è pubblica ed è registrata, ma la Camera di Commercio serve proprio a quello, a rendere pubblici gli atti delle persone e delle aziende, quindi, non ho fatto niente di strano, non mi sono azzardato per nulla, ci tengo a sottolineare questo, semplicemente sono andato a vedere l'interlocutore chi è. Credo di aver dato qualche informazione in più rispetto a ieri.

Per quanto riguarda, invece, la situazione delle pizzerie, lei, Presidente Borrelli, parlava prima di sfida, qual è la sfida che ci aspetta? Secondo me è una sfida di tipo manageriale, di cambio di paradigma, di cambio della visuale dell'imprenditore pizzaiolo. È vero che c'è la pizza a 8 giorni, però, secondo me bisogna allargare un attimo il concetto. Non solo bisogna partire dal prodotto ma bisogna puntare anche su

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

quella che è l'organizzazione; quindi, è vero che si deve fare formazione, come ha detto prima bene il Presidente dell'Associazione, ma aggiungerei che, oltre alla formazione ai dipendenti, secondo me, sarebbe necessaria anche una formazione di tipo manageriale a chi oggi gestisce la pizzeria, perché con 10, 15, 20 dipendenti, non siamo più a cospetto del semplice artigiano o pizzaiolo, ma siamo a cospetto di un imprenditore che deve puntare tanto sull'organizzazione, tanto sul marketing, tanto sulla conoscenza dei suoi dati.

Sul lavoro c'è una sfida pazzesca per il futuro. È bene che gli operatori del settore sappiano che il costo del lavoro deve rientrare in determinati parametri, se sono sotto al 30 per cento sto andando bene, se sono sopra al 30 per cento non sto andando bene. Crescita manageriale, ci sono anche degli strumenti per poter misurare le performance aziendali, quindi, la mia proposta è quella di andare a puntare su strumenti più tecnologici a supporto delle imprese, quindi, non ragionare più a sentimento, non navigare a vista, ma avere degli indicatori ben precisi, di natura aziendale, anche i costi per il marketing - cosa che qualcun altro conosce molto bene, non conosce la pizza ma conosce molto bene il marketing - quindi, dire: *“Caro imprenditore della pizza, quanto sei disposto ad investire sulla crescita tua personale e professionale manageriale? Quanto sei disposto ad investire sul marketing?”* Quindi, fare un ragionamento di tipo aziendale.

Nel momento in cui chi fa pizza fa impresa, probabilmente riuscirà anche a blindarsi, perché concentrarsi su un solo prodotto, per me, è limitante.

La proposta è un documento regionale ad indirizzo strategico, il famoso Fondo Sociale Europeo. Sono 5 i punti, c'è: lavoro, formazione e *welfare*, un'altra parola bellissima. Ci rendiamo disponibili, eventualmente, su questo punto (lavoro, formazione e *welfare*), a fare un ragionamento di lungo periodo visto che si tratta di fondi 2021-2027 dove la Regione può essere la cabina di regia, fungere da locomotiva, per tutti quelli che sono i discorsi che ho poc'anzi illustrato. Vi ringrazio.

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

PRESIDENTE (Borrelli)

La ringrazio e le chiedo, ovviamente, se è possibile avere le visure, per una questione di correttezza. Non so quale comportamento possa essere configurato, ma è evidente che una persona, che parla per conto di un'azienda, di cui non è socio e non ha neanche la Partita Iva, è qualcosa che non rientra nella cultura dei pizzaioli, delle pizzerie e degli imprenditori seri e corretti napoletani. Domani mattina ho un locale, ma sono un socio occulto, perché l'unico termine che mi viene in mente, non so.

Mi spiegheranno dopo anche gli operatori del Pizza Village alcuni aspetti che, ovviamente approfondiremo con il collega Mensorio, perché ci hanno dato lezioni, siamo stati insultati, denigrati da parte di uno che parlava a nome di un'azienda di cui non fa parte ufficialmente.

Se lo avesse fatto un napoletano avrebbero fatto 60 puntate di Porta a Porta, altro che una.

Questa è una cosa su cui, come istituzioni, ci siamo presi un impegno. La voglio ringraziare molto, perché è stato molto serio e professionale, lo davamo tutti per scontato, ma scontato non è.

Do la parola all'assessore Caputo, che non so se ha sentito gli ultimi interventi. Gli faccio una pillola di quello che è successo.

Abbiamo aperto, io e il collega Mensorio, e sono due emerse due cose: una richiesta di coordinamento tra le associazioni e gli operatori per cercare, soprattutto, di dare uno slancio nella formazione, che non è delega dell'assessore Caputo, che è persona estremamente attiva e operativo nella nostra Giunta. Voglio aggiungere che ci sarà un forte impegno per cercare di mantenere sempre una forte filiera, cioè, quanto più il prodotto campano consumano i pizzaioli campani tanto più noi cercheremo di operare e di venirvi incontro.

La seconda cosa che sottolineo: una persona che poi ha fatto un'intervista recentemente su *“Il Mattino”*, su cui chiedo di darci un po' d'informazioni, soprattutto me lo aveva chiesto Sergio Miccu', se non ricordo male, l'intervista che ha fatto l'Assessore su attività promosse o previste da parte della Regione Campania sulle

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

prospettive e sulle attività che pensava di mettere in piedi l'Assessorato e la Giunta.

Ultima cosa, lo dico – immagino che non ci sia necessità di nessun momento in particolare – all'assessore Caputo, visto che ci sono anche dei giornalisti presenti, sembrerebbe che tutta questa polemica sia nata da un soggetto che non aveva titolarità per farla, non essendo socio dell'azienda di cui parlava.

Le associazioni ci hanno consegnato le visure della Camera di Commercio di Roma e non risulta che il signor Flavio Briatore sia socio, in alcun modo, della pizzeria per la quale ha sparato a zero. Hanno fatto anche una vendita perché sono società tipo scatole cinesi, Lussemburgo e così via, sono state fatte anche visure internazionali e lui non risulta, né tanto meno risulta aver aperto mai una Partita Iva in Italia, quindi, non può essere neanche il responsabile marketing, se lo avesse fatto un imprenditore napoletano lo avrebbero crocifisso in pubblica piazza per tutto il resto della sua vita.

L'assessore Marchiello, Assessore al Lavoro e alle Attività Produttive della Regione Campania, che ringrazio per essere venuto, ha preso molto sul serio questa vicenda, perché la pizza è una cosa seria dal punto di vista: economico, sociale e culturale del nostro territorio, è un simbolo e quindi stiamo mobilitando.

Voglio ripetere al dottor Guarino, è un elemento ai confini della realtà. Casomai facciamo intervenire prima l'assessore Marchiello, poi cerchiamo di ristabilire il collegamento con Nicola Caputo.

Riassumo per l'Assessore. Le associazioni di categoria ci hanno posto tre problemi: 1) un maggior rapporto con le istituzioni, questo è un punto su cui stiamo già lavorando, non a caso abbiamo convocato quest'audizione; 2) un supporto, il più possibile, sulla formazione che – lo diceva prima il dottor Pace – nonostante i dati sembrano aver avuto una notevole riduzione, oggettivamente parlando, le imprese campane hanno enormi difficoltà nel reperire personale, che bisogna formare; 3) un'azione da parte della Regione che deve sostenere e supportare la difesa

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

e la tutela di un marchio che è napoletano e campano.

Nelle more che risolviamo il collegamento con l'assessore Caputo, passo la parola all'assessore Marchiello. Vicinanza e difesa del marchio pizza. Alcuni anni fa ci fu una campagna per dire che la pizza è stata inventata in America, giustamente, molti si pongono il tema: dobbiamo rivendicare con forza.

Ci hanno segnalato una cosa che non dipende dalla Regione, ma abbiamo preso un impegno, come Presidenti di Commissione, loro hanno segnalato una statua realizzata dallo scultore Lello Esposito, lunedì la presenteranno alla città, nonostante abbiano fatto richiesta a tutte le istituzioni nessuno ha risposto.

Prego assessore Marchiello.

MARCHIELLO, Assessore alle Attività Produttive

La prova che vi siamo vicini, come Istituzione è data dal fatto che due Commissioni e due Assessori regionali sono presenti per affrontare il problema.

Per quanto riguarda la formazione, è importante che i nostri giovani subentrino ai vecchi pizzaioli. Io sarei un vecchio mangiatore di pizza, mi appassiono quando vedo i bravi pizzaioli lavorare e soprattutto, quando trovo una buona pizzeria, ci ritorno perché la pizza non è una pietanza semplice, la pizza deve essere fatta in una certa maniera, lievitazione 12 ore, insomma, sono cose di cui mi diletto e che voi mi potreste insegnare e dovrete insegnare ai nostri giovani.

La battuta che si faceva prima: *“la pizzeria nasce in America”*, sarà dovuta, probabilmente, ad un nostro emigrante, che andando lì si è messo a lavorare e, quindi, ha esportato il marchio.

La pizza è napoletana. Dobbiamo pensare insieme a come difendere questo nostro prodotto.

I dati dicono che ultimamente le pizzerie a Napoli hanno avuto un calo, è vero. Penso che voi lo sappiate meglio di me, perché ad un certo punto si trova un equilibrio, perché non è possibile crescere sempre, la domanda deve, ad un certo punto, equilibrarsi. In compenso, però, lo sapete,

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

le pizzerie si sono raddoppiate in Lombardia e soprattutto a Milano e vi assicuro che molte pizzerie che stanno aprendo sono vostri vecchi colleghi, passatemi il termine, perché sono stato a Milano e ho visto i marchi nostri, con il termine "Nostri" intendo napoletani, che hanno aperto lì. Se riusciamo in una cosa del genere vuol dire che facciamo funzionare il *franchising*, facciamo funzionare la qualità nostrana e soprattutto diamo esempio che quando ci mettiamo in rete funzioniamo.

Credo che dobbiamo essere soddisfatti per quello che succede fuori Campania, allo stesso tempo dobbiamo migliorare quello che succede da noi, soprattutto per quanto riguarda i costi. Sapete che il grano, e quindi la farina, oggi, per un terzo del mercato mondiale è in mano all'Ucraina e alla Russia, questi due paesi che oggi sono in guerra. Che pensiamo di fare? Pensiamo di stare vicino a voi, se dobbiamo fare qualche intervento privato lo faremo, ne parlerò con i due Presidenti che sono qui vicino a me, con l'assessore Caputo che ci sta ascoltando e che interverrà dopo di me e insieme a voi, che ci darete le indicazioni, dobbiamo fare rete.

Come siete qui da noi oggi a chiedere, stando insieme, così dobbiamo lavorare, non dovete pensare a farvi concorrenza, è importante, invece, fare rete, fare collegamenti tra di voi, migliorarci anche con punti di vista digitali, se vogliamo. Dobbiamo trovare come risparmiare sull'energia, come possiamo intervenire come pubblico a darvi una mano.

Per sostenere il territorio abbiamo fatto i distretti commerciali, se v'inserite in questi discorsi, ci sono delle possibilità economiche perché la Giunta, su mia proposta, ha già approvato una delibera di 5 milioni che verranno dati ai commercianti e ai distretti di Napoli Centrale, delle città della Campania interessate.

Se ci diamo una mano, ci organizziamo insieme, diamo ancora una volta la prova che il nostro modo di pensare napoletano è più di qualità rispetto agli altri; ho la mia età, lo posso dire, ho girato mezzo mondo, dovunque ho avuto prova che noi napoletani, campani, meridionali, abbiamo quella marcia in più rispetto agli altri,

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

però, dimostriamolo qui da noi, mettiamoci insieme. Mi scuso per il ritardo, ma ho bisogno di capire le vostre richieste per essere vicini a voi. Il Presidente Borrelli mi ha fatto una sintesi dei tre punti principali, ci siamo, insieme possiamo lavorare e vediamo dove dobbiamo muoverci. Ricordatevi che esistono distretti commerciali, se fate riferimento alle associazioni di categorie e vi inserite nei distretti, già acquistate possibilità maggiori rispetto agli altri.

PRESIDENTE (Borrelli)

Ringrazio l'assessore Marchiello e diamo la parola all'assessore Caputo. Ci scusiamo, c'è stato un problema tecnico, non sappiamo bene da cosa è dovuto.

CAPUTO, Assessore all'Agricoltura

Sono a Bruxelles, sono appena arrivato e ho cercato, in vari modi di collegarmi. Intanto ringrazio il Presidente Borrelli e il Presidente Mensorio per la sensibilità rispetto a questo tema. Ovviamente saluto il collega Marchiello e tutti i presenti.

Dagli interventi che ho ascoltato mi sembra di capire, che si faccia riferimento alla polemica con Briatore, mi sembra di aver capito che questo sia stato l'elemento che ha determinato una presa di coscienza del settore e in questa riunione si sta un po' definendo una sorta di richiesta di aiuto alle Istituzioni rispetto alla filiera. Penso che non dobbiamo fare con la pizza l'errore che abbiamo fatto in altre situazioni.

La pizza è da tutti riconosciuta come un prodotto di Napoli e dovremmo fare in modo di caratterizzarla il più possibile come prodotto del territorio.

Recentemente ho parlato con Franco – ne posso parlare tranquillamente perché Franco Pepe è riconosciuto come uno dei maggiori esponenti della filiera – e ho apprezzato il programma che sta mettendo in campo, di valorizzazione delle filiere, di tutti i prodotti che concorrono alla produzione della pizza.

Penso che noi, per uscire da questa impasse dovremmo esattamente fare questo: caratterizzare

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

la nostra pizza – come diceva peraltro, pure il Presidente Borrelli – come un prodotto “*made in*” al cento per cento, perché abbiamo la fortuna di avere nella nostra Regione gli ingredienti qualitativamente più buoni.

Il Presidente Borrelli prima faceva riferimento anche ad una mia intervista recente, penso che - dalla dieta mediterranea e anche dalla pizza, anzi direi soprattutto dalla pizza, che è ancora più riferibile a Napoli, alla Campania, come origine - dobbiamo fare in modo di accompagnare il percorso che tanti imprenditori fanno autonomamente, riuscendo anche ad avere grandissimo successo e diventando testimonial del nostro mangiare bene nel mondo, con un’azione strutturale. Ho parlato anche qualche tempo fa, qualche mese fa, con l’Associazione “*Verace Pizza*”, e nell’occasione definimmo un percorso che va attuato anche con più Assessorati, soprattutto con il collega Marchiello, per definire meglio una regolamentazione, un protocollo, per distinguere un brand che dovrebbe caratterizzare maggiormente le nostre pizze.

Nell’intervista ho evidenziato quello che ho registrato a New York nella recente *Fiera Summer Fancy Food*, in quell’occasione ho avuto modo d’incontrare dei player fondamentali del settore. Sapete tutti che forse, anche qui, impropriamente, ingiustamente, non lo so, però, noi all’impresa non possiamo mettere un limite, se altri partono, fanno le cose prima di noi e meglio di noi dobbiamo anche essere capaci di carpire quello che è possibile.

Ho incontrato un gruppo che gestisce forse la fiera più importante al mondo, quella di Las Vegas, che è fatta sulla pizza, insieme ad un Ente gestore del Sial di Parigi, che forse è uno degli Enti Fiera più importanti. Con loro abbiamo avviato un percorso, ci dovremmo incontrare prossimamente, per fare insieme un lavoro qui in Europa, stabilendo un anno a Napoli, un anno in un’altra città europea e periodicamente, quindi, fare una fiera biennale a Napoli, intervallandola con quelle degli altri Paesi Europei.

Questo per fare una Fiera della Pizza, che non deve essere il party della pizza, la sagra della pizza, ma deve essere la fiera – così come fanno

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

con questi eventi che organizzano – di tutta la filiera della pizza e noi, per uscire da questa impasse, a mio avviso, dovremmo caratterizzarci come Campania, determinando un valore aggiunto, un plus che ci possa far scattare, farci riconoscere maggiormente, perché noi siamo riconosciuti come produttori di pizza di primissimo livello, ma, probabilmente, non riusciamo a ricavarne il massimo beneficio possibile, allora, il ragionamento che dobbiamo fare è quello di capire il mondo dove va, inserirci in questo contesto, specificare meglio come vogliamo caratterizzare il nostro *branding*, perché questo è un aspetto importante.

Prima Antonio parlava del successo che le pizzerie hanno fuori dalla nostra Regione, ma se riuscissimo davvero a fare un *network* di questi esercizi commerciali collegati ad un lavoro di branding e anche ad un lavoro delle filiere che concorrono alla determinazione di questo prodotto di eccellenza, probabilmente, facciamo una cosa buona per il settore e facciamo una cosa buona anche per le filiere che, come richiamava il Presidente Borrelli prima, dobbiamo fare in modo che questa pizza sia il più possibile a chilometro zero. Questo è uno degli aspetti. L’altro aspetto che è stato evidenziato da uno degli interventi che ho ascoltato, è sicuramente anche quello di un adeguamento delle *performance* gestionali, perché noi abbiamo, da un certo punto di vista, alcune aziende che lavorano e sono il punto di riferimento del settore, altre invece che scimmiettano un po’ quest’aspetto e talvolta danneggiano anche il settore per una qualità non sempre costante.

È chiaro, quindi, che è importante il discorso che si faceva sulle competenze, sulla professionalità, anche su un maggiore collegamento al territorio che, secondo me fa parte proprio della maggiore conoscenza e anche di quello che ci circonda. Tutti questi aspetti messi insieme, secondo me possono determinare la creazione, davvero, di un’attività e soprattutto dare costanza ad un prodotto.

Viviamo, peraltro, in una Regione, che sta registrando tassi altissimi di attrattività turistica,

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

quindi, questa cosa la dobbiamo superare in tutti i modi.

Spesso parlo di prodotti alimentari, di prodotti agricoli, come testimonial nel nostro buon vivere, la pizza lo può essere e lo è in molti casi e dobbiamo, però, fare in modo di attrarre a questi imprenditori, anche quel valore aggiunto necessario.

Sulla polemica sterile di qualcuno che ha ritenuto di utilizzare quest'argomento per fare clamore, anche se ci è riuscito perché si parla solo di lui, a mio avviso è il caso di non cogliere le provocazioni e pensare, piuttosto, a noi, a come dobbiamo meglio affrontare, non le problematiche che viviamo adesso, che pure sono tante, ma quello che dovrà essere il mercato della pizza da qui a qualche tempo.

Sul prezzo non entrerei proprio. L'altro giorno, in un convegno, giustamente, Franco Pepe disse: *"Da me si può mangiare la pizza a 2 euro e si può mangiare la pizza a 50 euro"*. Franco Pepe ha creato un contesto di riferimento per cui ci si può andare a mangiare la pizza a fazzoletto o la pizza con la grande degustazione che attira persone da ogni parte del mondo.

Questo è un po', secondo me, il modello da seguire: cercare di trarre la massima soddisfazione dalla produzione di qualità.

Penso che dobbiamo lavorare in questo modo e fare sistema con il comparto agricolo campano e grazie anche all'attività che state mettendo in campo voi come Presidenti di Commissione, questa potrebbe essere un'opportunità unica. Cogliamo il momento di difficoltà e anche il grido d'allarme che è stato rappresentato dalle associazioni, dagli imprenditori per introdurre un qualcosa di sinergico e cercare anche di fare un'azione di promozione della pizza napoletana, però, della pizza napoletana che deve essere caratterizzata da protocolli di produzione di altissimo livello e soprattutto essere identificata e identificabile, questo è un po' il problema.

Ci hanno tentato, e ci sono riusciti in parte, con alcuni brand, forse dovremmo fare un lavoro anche come Regione, se ci lavoriamo insieme, probabilmente, individuiamo anche il percorso più giusto. Vi chiedo scusa per le condizioni

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

ambientali nelle quali sono intervenuto, ma, purtroppo, ho avuto un'ora di ritardo con l'aereo, quindi, non ho potuto ascoltare tutti gli interventi. Vi ringrazio.

PRESIDENTE (Borrelli)

Grazie Assessore. Ci sono una serie d'interventi. C'è l'intervento dei rappresentanti del Pizza Village, poi c'è Franco Pepe, altri due interventi e poi chiudiamo la Seduta.

PIERRO, Organizzatore della Fiera Tutto Pizza

La Fiera Tutto Pizza si svolge ormai da sette anni alla Mostra d'Oltremare, interamente dedicata al settore *Be to Be*.

Sono sette anni, a maggio ci sono state quasi 200 aziende partecipanti e 40 mila visitatori, tutti differenziati con Partita Iva, quindi, volevamo manifestarvi l'esigenza di creare un'altra Fiera da portare all'estero. Abbiamo anche chiesto un incontro con l'assessore Caputo per confrontarci.

CAPUTO, Assessore all'Agricoltura

Chiedo scusa se t'interrompo, non fraintendiamoci. Intanto dobbiamo avere la forza di saperci confrontare con il mondo intero. Il tema che ho posto io è un ragionamento diverso. So bene che facciamo Tutto Pizza, partecipiamo anche come Regione, ho avuto modo anche di visitarlo. Abbiamo la necessità, però, di mettere a sistema un po' tutto, ovviamente gli imprenditori locali sono i primi da cui bisogna partire qualora dovessimo immaginare un grande evento sulla pizza, però cerchiamo di non confondere il fine con i mezzi. Il ragionamento che sto proponendo io è un ragionamento di ambizione, che dobbiamo avere la forza e il coraggio di accettare e sfruttare anche ulteriori nicchie di mercato in Italia, in Europa e nel mondo.

PRESIDENTE (Borrelli)

In ogni caso quello che faremo – lo ha proposto prima l'assessore Marchiello, penso che l'assessore Caputo pure sarà d'accordo – è di trasformare quest'audizione in un tavolo nel quale

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

faremo un confronto operativo, per consentire all'assessore Marchiello e all'assessore Caputo di interagire con voi, con i loro dirigenti, funzionari, il loro staff, e noi ci faremo da intermediari, per trovare delle soluzioni che possano, in qualche modo, venire incontro alle esigenze di tutti e promuovere, nel modo migliore possibile, le attività.

C'erano prima i rappresentanti del Pizza Village, c'era Franco Pepe, il consigliere Venanzoni, prego.

SEBILLO, Organizzatore Pizza Village

Innanzitutto, voglio ringraziare per l'invito. Credo che raramente, in questo settore, a questi tavoli siano presenti imprenditori. In altri settori, sono, invece, presenti le associazioni di categoria. Al Pizza Village oggi, al pari di un lavoro che è nato 10 anni fa, si vede qualcosa in più di una festa.

Siamo partiti con un progetto più preciso. Mentre per altri la pizza è solo uno stereotipo, per noi la pizza è uno strumento attraverso il quale viene esportata e valorizzata la nostra cultura, le nostre tradizioni, il nostro territorio, la nostra economia. Abbiamo fatto un gran lavoro, abbiamo tenuto sempre accesi i riflettori, e chiediamo ai nostri concittadini e autorità in Italia e all'estero che comprendano senza nessuna vena polemica, anzi, siamo ben contenti di essere aiutati e sostenuti.

(Interruzione microfonica)

L'ex socio di Bill Gates, nel 1991, ha scelto Pizza Village e raccontò della pizza.

Banalmente credo che, insomma, rifacendomi agli interventi che mi hanno preceduto, dico grazie perché si è riusciti a destare veramente le giuste attenzioni degli operatori e anche delle Istituzioni.

Il tema, secondo me, è innanzitutto quello della rappresentatività. Spesso ci succede in altri campi, abbiamo una frammentazione in termini di rappresentatività. Sarebbe necessario e sarebbe giusto, finalmente, pensare di mettere insieme le nostre forze, mettere a sistema, lo ha detto prima, giustamente, l'Assessore, creare degli organismi

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

che siano capaci di rispondere alle esigenze di un mercato, di una categoria di professionisti che oggi, paradossalmente, conta molto di più dei soggetti che la rappresentano, quindi, innanzitutto, l'organismo metta dentro tutti a partire dalle associazioni che oggi sono presenti qui, che hanno lavorato assiduamente, che ci hanno dato la loro rappresentatività.

Per quanto riguarda il tema della formazione professionale ed economica della categoria dei pizzaioli, sarebbe opportuno che fosse rappresentato molto più concretamente da un'Istituzione piuttosto che raccogliere soltanto gli stimoli che arrivano dai privati.

Servirebbe un progetto più articolato, un progetto strutturato.

L'arte è stata riconosciuta come patrimonio dell'umanità, i nostri genitori e i nostri predecessori l'hanno candidata, abbiamo, poi, avuto il riconoscimento dell'STG. In sostanza, credo che il nostro problema sia di comunicazione, come diceva anche prima l'Assessore, un problema di tutela e riconoscibilità, tanto è vero che, probabilmente, anche in questo caso, varrebbe la pena di lavorare ad un brand anche più commerciale e di marketing, che supporti il nostro comparto.

PRESIDENTE (Borrelli)

Grazie. La parola al consigliere Venanzoni.

VENANZONI (De Luca P.)

Sarò molto rapido, innanzitutto per testimoniare e ringraziare i due Presidenti, colleghi di Commissione per aver fatto oggi un focus importante su un tema che sta un po' a cuore a tutti, quello della pizza, di cui siamo, sostanzialmente, tutti innamorati.

Semplicemente farei un passo in avanti anche sulla polemica con Briatore. Credo che abbiamo prestato già troppo il fianco, probabilmente, ma questo è un mio giudizio, cadendo anche un po' nella trappola della stessa polemica, perché, tutto sommato, l'obiettivo di un grande comunicatore come Briatore, era quello di attrarre su di sé tanta attenzione: ci è riuscito. Insomma, comincerei un

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

*Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.*

po' ad abbassare i toni da questo punto di vista, se non quello d'interpretare, una logica, una vocazione antica. È qui l'errore commesso, da parte dello stesso Briatore: la pizza resta un pasto del popolo, resta una di quelle cose che tutti possono agevolmente consumare ad un prezzo accettabile e a tutti deve essere consentito di mangiare la pizza. Certo, 15 euro non tutti possono spenderli, per cui, resta quell'antica vocazione e tradizione per cui anche un cittadino che non ha grandi facoltà economiche può tranquillamente consumarla, ad un prezzo che sia di cinque o sei euro. È questa la risposta che avrei semplicemente ancora da dare ad uno come Briatore che resta un bravo comunicatore, ma probabilmente di pizza ne comprende davvero poca.

Questa polemica viene anche un momento dopo l'evento di Pizza Village.

Partirei da quanto di buono è stato fatto in questi giorni, in queste settimane, io stesso ci sono stato, ho partecipato; questo grande evento viene a ridosso di una stagione difficile come quella della pandemia, dopo la quale sono riprese anche alcune attività come quella degli eventi. Credo che non sia un tema di oggi stabilire qual è il percorso da fare domani e certamente lo deciderà chi di dovere, le Istituzioni e l'Amministrazione; Per quanto mi riguarda credo sia stata una grande iniziativa, una grande festa di popolo nella quale non si è trattato solo di pizza, ci sono stati anche dei corner dove la pizza si è integrata ad alcune attività che ritengo interessanti: la pizza con lo sport, la pizza con la medicina, la pizza con il gossip. Devo dire che sono stati trattati tanti argomenti, poi c'è stato il tema della sicurezza cui qualcuno si è richiamato, il tema del lungomare. Enti come questi, quando dietro c'è un lavoro straordinario e una grande organizzazione, non possono essere mortificati, tutto è migliorabile nella nostra città e nella nostra Regione, tutto può essere trattato meglio, va discusso, ma non bisogna incorrere nella solita polemica sterile di qualcosa che si debba fare o non fare, riproporre o meno.

Quando c'è uno sforzo, anche di carattere imprenditoriale, va sempre sottolineato e va dato

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

*Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo*

il merito a chi in questa città e in questa Regione si impegna, molto spesso, con risorse personali. Ritengo che la collaborazione con le Istituzioni sia fondamentale e credo sia questa la strada da tracciare.

Gli argomenti toccati sono importanti. Oggi, la pizza è cultura, la pizza è innovazione, non è più quella di un tempo, sono sperimentate tecniche, non c'è una pizza classica e tradizionale, vengono utilizzati materiali particolari, non più come un tempo. La pizza è soprattutto formazione, nelle cose che ho sentito anche nella discussione di oggi ed io stesso, proprio durante il Pizza Village ho ascoltato, visto e osservato con grande attenzione l'intervento di tanti pizzaioli famosi - che quasi sembrava fossero diventati i calciatori di oggi - che venivano visti quasi come dei miti, dei punti di riferimento dai ragazzi che ascoltavano. Ecco, anche questo è un elemento che deve caratterizzare una fase che è quella della crescita, della formazione, quella di voler spingere, portare i nostri giovani - quelli che vengono fuori dagli istituti alberghieri, o comunque da scuole di riferimento - ad avvicinarsi e appassionarsi a quella che può essere una grande opportunità.

"Andiamoci a fare una pizza", è anche un momento di grande socialità, è un momento per ritrovare un amico mancato, è un momento per ritrovare un amore che non c'è più. Riscopriamo anche termini e valori che sono quelli di un tempo al quale ci siamo sempre richiamati. Non solo saluto con grande favore questo momento di attenzione che i due colleghi Presidenti hanno voluto creare, ma credo che l'idea, come diceva il collega Borrelli, di fermarsi un attimo e di concentrarsi su iniziative possibili, che la stessa Giunta può mettere in campo, può essere la direzione giusta da intraprendere. L'assessore Marchiello parlava dei distretti commerciali, adesso, bisogna capire come integrare questo momento di attività che può diventare ulteriormente interessante e rafforzare il valore delle cose che ci diciamo e, quindi, momenti come questi non sono solo momenti di utile confronto, ma vengono destinati a delle scelte per migliorare alcune attività e alcune connessioni.

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

Credo che ci avviamo ad una stagione anche nuova e diversa, quindi, faccio tesoro e credo che la testimonianza di oggi dimostri che le Istituzioni siano molto vicine a momenti come questi. È stato colto subito dopo quest'attività importante che è venuta fuori dal lungomare, che ha visto la partecipazione di tutte le grandi pizzerie, dei grandi nomi che in qualche modo si sono espressi al meglio e credo che sia questo il percorso da tracciare nelle prossime settimane.

PRESIDENTE (Borrelli)

Si era iscritto a parlare Franco Pepe, prego.

PEPE, Associazione Ambasciatori del Gusto

Buongiorno a tutti e grazie per avermi dato la possibilità di partecipare a questo tavolo importante, perché si parla di un prodotto apprezzato che ci riconosce sia l'Italia che il mondo. Parlo come esponente degli Ambasciatori del Gusto, l'Associazione nata nel 2015 in seno all'ex ministro Martina. Riusciamo a dialogare con le Istituzioni, siamo al tavolo dell'enogastronomia e saluto anche i responsabili con cui spesso mi confronto su come si possa migliorare il lavoro del pizzaiolo e soprattutto sul riconoscimento del prodotto che facciamo.

Sono uno che opera nell'entroterra, a Caiazzo, un paese di 5 mila anime dove ho realizzato un progetto che è nato come una sfida, ma che è cresciuto tantissimo, ad ottobre compie dieci anni. Sono uno di quei pizzaioli che ha detto no agli investitori che hanno voluto sfruttare il momento clou della pizza, altrimenti mi sarei ritrovato sulla piazza di Napoli, di Roma, di Milano. A Napoli già c'è la pizza, era inutile entrare nella città di Napoli, rispetto soprattutto i colleghi che lavorano sulla città di Napoli. Ognuno dovrebbe lavorare sui propri territori.

Si parla di economia circolare, l'Assessore parlava di far conoscere i territori, di lavorare sulla filiera corta, spesso ne abbiamo parlato con l'assessore Caputo, quindi, creare il turismo. Abbiamo presentato un progetto che si chiama "Pizza Hub", abbiamo creato quest'app intelligente, digitale, che serve a chi arriva sul territorio, abbiamo messo insieme 40 aziende che

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

sono dietro il progetto di Pepe in Grani, dal 2012 accompagniamo i clienti non solo a gustare una pizza, ma a conoscere un territorio attraverso le aziende. Spesso, ci sono società che da Napoli mi portano i croceristi per fare una degustazione, ne parlava l'assessore Caputo, per conoscere un territorio attraverso i gusti e i sapori. Il nostro impegno è non solo lavorare su un concetto di pizza, ma di promuovere un territorio, promuovere delle materie prime.

Dovremmo focalizzarci su qual è stata l'evoluzione del pizzaiolo e della pizzeria. Ho interagito spesso con l'Associazione Verace Pizza Napoletana, c'è stata una grandissima evoluzione: prima di parlare dell'STG cui l'Assessore faceva riferimento, c'è stato il primo disciplinare negli anni 1990, creato dal professor Stefano Moncone, è stato il primo approccio scientifico sulla pizza, quando c'era Bassolino. Vediamo, già da quel disciplinare al successivo, le differenziazioni, infatti, da quel disciplinare si potrebbe evidenziare che un panetto della pizza era 180-190 grammi, oggi vai in una pizzeria e troviamo un panetto tra i 260 e i 280 grammi. Per capire qual è l'identità della pizza napoletana, come lei diceva, dobbiamo fermarci un attimo anche per capire come possano funzionare queste applicazioni di questo disciplinare nelle pizzerie che fanno la pizza napoletana, ed è giusto così.

Si tratta soprattutto di dare delle basi alla formazione. Passo il mio tempo libero andando negli alberghieri. Sono un ex insegnante di educazione fisica - infatti, saluto il presidente Mensorio, perché sono stato molto amico del papà - e negli alberghieri ho portato, quando è uscito l'STG, con Massimo Di Porzio, Enzo Coccio. Abbiamo girato negli alberghieri perché per me l'idea è che gli alberghieri devono istituire il percorso di base di pizzaiolo, noi stiamo sprecando un'occasione.

Non possiamo concepire che in Campania, negli alberghieri, c'è un percorso di cucina, accoglienza, sala e non c'è quello della pizza. Le Associazioni di categoria come l'AVPN o Pizzaioli Napoletani, non hanno dove attingere, perché se loro attingessero dagli alberghieri chi fa

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

già un percorso di base, ci troveremmo un numero importante di ragazzi che si avvicina a questo tipo di attività che con le Associazioni andrebbe a perfezionarsi con l'effetto di togliere a noi la formazione, perché molte volte il pizzaiolo è costretto a formare, perché non c'è chi forma per lui. Poiché oggi c'è un approccio più tecnico e più diverso dal passato sulla pizza.

Non voglio entrare sulla polemica, però a Briatore si sarebbe potuto rispondere dal punto di vista tecnico, cosa che non abbiamo saputo fare, perché una pizza si cuoce in un forno a 400 gradi in 60 o 90 secondi e quando esce dal forno, ha una temperatura di 100 o 110 gradi; dal punto di vista di un nutrizionista, è difficilissimo che si possa consigliare di mettere un prosciutto, un Pata negra, a cuocere su un impasto che ha 110 gradi di temperatura. Un prodotto così importante si va a sminuire sulla pizza, si poteva rispondere tecnicamente.

Non faccio polemica con Briatore, dico solo che il prezzo della pizza va contestualizzato, dobbiamo capire quanto vogliamo guadagnare dalla pizza e dove la vendiamo. Da me ho la pizza a libretto a 2 euro, la Margherita a 6,50 euro, poi ci sono i percorsi di degustazione che costano anche 60 euro; ma la mia Margherita che vendo a Caiazzo, sulle colline Caudine, dove uno dei miei dipendenti può trovare anche una collocazione e un affitto mensile a 250 euro - per dire dei costi di gestione - in Franciacorta dove c'è Gualtiero Marchese da cinque anni, la vendono a 15 euro, non è la mia pizzeria, ma il menù è firmato da me, ed è quanto la vende Briatore a Roma.

L'effetto della discussione con Briatore ci deve far riflettere, ma possiamo rispondere, secondo me, solo organizzandoci bene e facendo rete tra Associazioni, Istituzioni e soprattutto mirando alla formazione.

Inviterei tutti quei pizzaioli napoletani che hanno fatto tutti questi spot sui social di pubblicare anche le buste paga dei dipendenti, ma tutti, non solo del pizzaiolo. Il pizzaiolo ha una buona rendita, oggi il pizzaiolo, anche se non è riconosciuto istituzionalmente, è cresciuto tantissimo, però io, nella mia pizzeria, ho l'addetto all'accoglienza, ho quattro sommelier

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

perché ho una carta di vini di 125 etichette, c'è chi può entrare con 5 euro nella mia pizzeria, dove ho trattenuto l'identità della pizza, cioè prendo la pizza a libretto e una birra a 5 euro, ma ho anche una carta di vini di 125 etichette.

Abbiamo fatto un lavoro enorme di crescita della pizzeria negli ultimi 30 anni, oggi, è come non lo volessimo riconoscere. La realtà va contestualizzata in questo lavoro che abbiamo fatto, se si è iniziati a mettere sulla pizza i prodotti nel modo giusto - si parlava del piennolo del Vesuvio, cioè prodotti che avevano un costo - oggi lo dobbiamo riconoscere.

Va fatto, secondo me, un grande lavoro, insieme all'Associazione e alle Istituzioni, di revisione dell'identità della pizzeria e del pizzaiolo, basandoci soprattutto su quello che è la prospettiva delle conoscenze, perché se si hanno conoscenze si può anche rispondere agli attacchi. A me non interessa se Briatore è socio o meno di una società, non mi pongo il problema se molti miei colleghi hanno prestato il nome a grandi investitori sulle grandi città e poi ci chiediamo perché cresce Milano e non cresce la Campania. Sono uno che è voluto rimanere in Campania, i miei progetti, come quello di aver portato la pizza a Venezia o in Franciacorta, sono progetti satelliti che portano i clienti a Caiazzo.

Presidente Borrelli, ne ho parlato con l'assessore Caputo, per venire a mangiare una Pizza da me, la mia media coperto esce tra i 27 e i 28 euro, però, uno che arriva a Napoli deve spendere 220 euro di taxi perché il sabato e la domenica non c'è un pullman, non c'è un treno per arrivare nell'entroterra. Dobbiamo dialogare con le Istituzioni e far capire che esistiamo anche noi, e ci vuole un lavoro sinergico, ma di integrazione, allora diventeremo forti tutti quanti.

Sarò presente anche io il 6, ho ricevuto l'invito dal presidente Pace nell'Associazione AVPN, però spero che queste cose, questi momenti belli possano servire soprattutto alla crescita e soprattutto al consolidamento del nostro ruolo. Appartengo alla terza generazione di panificatore, provocatoriamente, al ministro Martini gli dissi: *"gli altri mi considerano uno dei migliori"*

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

pizzaioli, però ho un diploma ISEF che ho conseguito a Napoli, a Fuorigrotta, e una specializzazione sul sostegno, ma da nessuna parte c'è scritto che sono un pizzaiolo". Alle nuove generazioni diamo questa dignità di essere riconosciuti istituzionalmente. Grazie.

PRESIDENTE (Borrelli)

Grazie per l'intervento. Procediamo con l'ultimo intervento e poi l'assessore Marchiello farà le conclusioni, prego.

DE MARIA, Associazione Unione Coltivatori Italiani

Ringrazio lei, presidente Borrelli, assessore Marchiello, assessore Caputo e i presenti.

Mi riallaccio a quello che diceva Pepe circa la questione della categoria, in effetti, in questa sede, volevo sottolineare che non esiste un Contratto Collettivo Nazionale di categoria per i pizzaioli e non esistendo tale contratto, in effetti, anche l'addetto al forno non ha un'indennità di rischio, del rischio di esposizione.

Naturalmente, come Associazione Unione Coltivatori Italiani vogliamo sottolineare che è necessaria una rete di produzione.

Alla luce di quello che sta succedendo in Ucraina, come diceva anche l'assessore Marchiello, i due terzi della produzione del grano proviene dall'Ucraina, si dovrebbe potenziare la produzione, come sta già avvenendo nella terra di lavoro. Abbiamo, però, una difficoltà di fondo circa la trasformazione, difatti alcune aziende che producono il grano, anche nella Provincia di Napoli, devono portarlo presso Sant'Agata dei Goti di Benevento, per cui, c'è anche un costo di trasformazione e di trasporto. Sarebbe opportuno dare un sostegno a queste aziende per acquistare macchinari e materie prime per poter riuscire a trasformare la produzione.

Vorrei, inoltre, sottolineare anche un altro aspetto, questa di oggi è una proficua riflessione sulla pizza, bisogna sottolineare che noi nasciamo come artigiani della pizza e per la pizza c'è cultura, c'è amore, c'è sentimento, c'è tanta passione.

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

Lei faceva bene a chiarire l'aspetto STG, la invito anche a verificare, se fosse possibile in un prossimo futuro, alla luce di questa filiera, istituire un albo presso la Camera di Commercio esclusivamente per la categoria al fine di consentire a chi fa un'assunzione di attingere da quell'albo e di dare la possibilità alla persona assunta di firmare un contratto in linea con quello nazionale di categoria. Grazie a tutti.

PRESIDENTE (Borrelli)

Consigliere Cirillo, prego.

CIRILLO (Insieme per il Futuro)

Rispetto alle questioni nazionali, sappiate che da parte nostra c'è tutta la volontà a darvi una mano. Conosco la sensibilità della Giunta regionale che bene interloquisce con il Governo nazionale, questo lo sottolineo. Come Gruppo regionale, che ha il proprio riferimento in Parlamento con il Ministro del Lavoro - magari ci scambiamo i contatti - possiamo capire in che modo avviare quest'interlocuzione con il Ministro in merito alla mancanza della contrattazione collettiva.

La questione la possiamo affrontare subito a livello regionale. Per valorizzare il prodotto, secondo me, bisogna lavorare in sinergia con i Comuni, Assessore, e capire se vogliamo rendere questo prodotto, un prodotto di eccellenza, anche per incentivare il turismo; Ciò, perché il turista che viene qui, sul nostro territorio, non è bene accompagnato nell'esplorazione di un turismo enogastronomico che possa veramente essere eccellenza, ma viene lasciato all'autogestione: questa è una grave mancanza. Se riuscissimo a far capire bene dove si mangia la vera pizza, e dove invece, si mangia un prodotto di mera commercializzazione - lo dico assumendocene la responsabilità - forse, potremmo fare veramente il bene della nostra terra. Il solo fatto che si parli di questi fenomeni da baraccone che escono sui social, ci fa capire anche la misura di quanto si è persa la vera cognizione di causa di quello che è un prodotto di eccellenza.

Come Istituzioni regionali che si occupano di turismo e di programmazione turistica, così come

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.

facciamo per il nostro patrimonio culturale - monumenti, eventi - possiamo farlo anche con i prodotti immateriali o materiali che possono essere anche di questo tipo. È un impegno che c'è da prendere con i Comuni, con il Comune di Napoli, con quelli dell'hinterland laddove esiste questo prodotto di eccellenza. Da questo punto di vista, abbiamo la totale disponibilità a collaborare. Rispetto alle questioni nazionali, siamo a disposizione, e qui mi rivolgo direttamente a coloro che hanno posto l'eccezione che non può essere risolta a livello regionale, ma deve essere risolta a livello più centrale. Grazie.

PRESIDENTE (Borrelli)

Le conclusioni all'assessore Marchiello che ringrazio ancora.

(Intervento fuori microfono)

PRESIDENTE (Borrelli)

Prego.

PACE, Associazione Verace Pizza Napoletana

Nei prossimi incontri sarebbe il caso, riprendo Massimo Troisi "Ricomincio da tre", tutti quanti insieme, di renderci conto di quello che è stato fatto fino ad oggi e da dove dobbiamo partire per andare avanti, perché purtroppo, tranne qualche intervento, sento cose trite e ritrite.

PRESIDENTE (Borrelli)

Le do una buona notizia Pace, perché la cosa che avete detto prima era veramente inaccettabile. Mi ha scritto pochi secondi fa, in tempo reale, il Presidente dell'Autorità portuale, il quale mi ha dato la sua disponibilità ad installare la scultura che avete fatto realizzare. Mi ha già autorizzato a fare l'incontro, ovviamente suggerisco di metterla nell'area davanti all'Autorità. Secondo me, veramente avevate ragione non una volta, ma mille volte.

Chiedo all'assessore Marchiello - che ringrazio ancora, così come ringrazio l'assessore Caputo, tutti i Consiglieri e tutti i presenti - Pepe diceva una cosa giusta, cioè, come Regione siamo in grado di poter supportare dei corsi di pizzaioli o

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo

dipende dal Ministero? Ovviamente, questa sarebbe una delle chiavi di volta di tutto il discorso che abbiamo fatto. Grazie Assessore, a te le conclusioni.

MARCHIELLO, Assessore alle Attività Produttive

Voi napoletani avete in mano un bel giocattolo, ve lo stanno invidiando, qualcuno sta emulando in maniera anche truffaldina - senza fare nomi, sapete di chi parliamo - ma vista la vostra capacità imprenditoriale, perché ne avete, abbiamo tutte le condizioni per andare avanti nel migliore dei modi.

Vogliamo fare un albo regionale dove poter iscrivere tutti gli artigiani pizzaioli? Lo possiamo fare, parliamo con Unioncamere.

Se dovessimo fare una norma, la facciamo, lo possiamo fare tranquillamente, e diamo già una caratterizzazione a chi si iscrive in quest'albo, perché evidentemente chi si iscrive ha un modo onesto di lavorare, vuole fare il suo senza entrare in quello degli altri e riesce a dare il contributo che serve a questo territorio.

Ricordo a me stesso che ho fatto il direttore generale per una vita, significa che ho gestito i dirigenti, quelli che dovevano agire, quindi, un po' di managerialità la tengo. Farei un protocollo nel quale voi vi identificate e identificate la vostra attività, perché solo voi conoscete bene come si fa la pizza, anche io ho il forno, ma posso solo giocare a fare la pizza, mentre voi lo fate per professione, perché ci guadagnate e nell'interesse del territorio. Fare un protocollo che identifichi questo marchio significa fare rete, perché chiunque usa questo protocollo, che sia a Perugia, a Milano o a Firenze, se fa parte di questo marchio, che l'Unesco vi ha riconosciuto, significa che fa rete insieme a voi.

Monaco di Baviera ogni anno, da sempre - ero ragazzo, ci sono andato e poi ci sono tornato - ha l'*Oktoberfest*, uno spazio dove fanno questi enormi capannoni, dove la gente va a fiumi, ci sono stato anche io a fare la fila e vendono solo la birra, perché loro hanno la birra, glielo riconosciamo, hanno birrerie in ogni angolo. Noi

III COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

*Attività Produttive - Programmazione, Industria,
Commercio,
Turismo, Lavoro ed altri settori produttivi.*

abbiamo una qualità che veramente ci invidia il resto del mondo e non riusciamo a portare qui e ad organizzare - va bene il Pizza Village - una settimana dove coinvolgiamo tutto il territorio, perché abbiamo bellezze naturali, musei. Il patrimonio Unesco lo dovremmo identificare in quello che è il territorio della Campania, fare anche un progetto itinerante. Se vi mettete insieme, ci vediamo quando volete, sono a disposizione, la mia porta è sempre aperta, se venite e parlate con me di fare il bene del territorio, io sto con voi, anche di notte, non ho problemi. Se viene qualcuno a fare i propri interessi, è giusto che sia così, però se dobbiamo fare in modo che aumentino i posti di lavoro, sono con voi, perché oltre a fare l'Assessore alle Attività Produttive ho l'altra anima: Assessore al Lavoro. Difendo i nostri figli, i nostri figli devono educarsi a lavorare per questo territorio. Dobbiamo fare la formazione per i pizzaioli? Penso che si possa fare. Non si fa a scuola, perché la scuola la fa il Ministero, però penso che se facciamo un discorso informativo nostrano e poi registriamo nell'albo regionale chi si è formato, avremo un titolo di alta qualità che, se volete, potremmo anche esportare.

Le idee ci sono, mi dispiace che abbia detto cose trite e ritrite, come diceva il mio amico che ha pensato che non l'avessi riconosciuto, ma siccome ho anche io una certa età, i buoni pizzaioli li ho identificati nel tempo.

Mi voglio fermare, fateci un ragionamento, siamo come riferimento, l'Istituzione è vicina a voi, se pensate di volerci dare qualche idea concreta e la vogliamo mettere su carta e farla partorire velocemente, io ci sto. La mia vocazione è di fare le cose, chiacchiero molto poco, se siete convinti di quello che dovete fare, vediamoci, il presidente Borrelli è qui, vicino a me, è il motore propulsore. Non devo aggiungere altro. Vi auguro solo un buon continuo di giornata, soprattutto, uscite di qua sapendo che siamo rete, se stiamo insieme vinciamo. Abbiamo già il riconoscimento Unesco, che non è cosa da niente, valorizziamo la pizza e dimostriamo al resto del mondo, non d'Europa, chi sono i pizzaioli napoletani.

VIII COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

*Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali
per lo Sviluppo*

PRESIDENTE (Borrelli)

Grazie Assessore. Dichiaro chiusa la Seduta.

I lavori terminano alle ore 12.35.