

POTENZA DE MARE: «P PROFESSIONE A BASSO VALORE AGGIUNTO»

AAA Cercansi 30 pizzaioli cresce la passione per la pizza ma non ci sono professionisti

● La pizza piace ed è tra i cibi più amati ma mancano i pizzaioli. Ne servirebbero almeno una trentina in Basilicata su oltre 6 mila in tutta Italia. È quanto rileva la Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)-Confcommercio che ha diffuso un rapporto proprio sul cibo più amato dagli italiani. In Italia ogni giorno si sfornano circa 5 milioni di pizze per un totale di circa 1,6 miliardi di pizze all'anno. Numeri record e in crescita, per un settore che dà lavoro a circa 150 mila impiegati che cerca professionisti e non riesce a trovarli.

Proprio la figura del pizzaiolo qualificato è la criticità del settore: ogni anno le imprese cercano in media 2 mila pizzaioli qualificati non stagionali e quasi il doppio stagionali, ma una volta su cinque non riescono a soddisfare la richiesta, e 4 volte su 10 erogano adeguata formazione assumendo personale non qualificato.

«La difficoltà a reperire pizzaioli - spiega Fausto De Mare presidente di Confcommercio Imprese Potenza - dipende dal fatto che i nostri giovani la percepiscono come una professione a basso valore aggiunto. Anche chi frequenta l'alberghiero opta per la vita di chef nei grandi alberghi. Ma il vantaggio di imparare a fare bene la pizza è di trasformarsi da subito in imprenditori di se stessi. Senza sottovalutare che la domanda di pizza cresce esponenzialmente, come la forza-lavoro correlata».

I più lenti a capire il radicale cambiamento dei consumi sono

stati gli extracomunitari con in prima fila gli egiziani, ormai i più bravi anche nell'impasto e nella vendita del prodotto. In Italia sono 25 mila le pizzerie con servizio al tavolo ed altrettante le take away, che costituiscono l'arcipelago del mondo pizza in Italia con un fatturato aggregato che sfiora i 9 miliardi di euro e un'occupazione di 240 mila unità. I dati del centro studi Fipe rivelano che la pizza va bene sempre, dalla colazione (8%) del mattino passando per pranzi e spuntini, fino alla cena, tra i piatti preferiti (75% delle occasioni).

La pizza piace per tre motivi: la convivialità, la qualità del prodotto e l'accessibilità di prezzo (secondo l'Osservatorio Prezzi, la media nazionale di un pasto in pizzeria - pizza+bibita - ha un costo tra 7 e 11 euro, con un'inflazione sotto controllo: negli ultimi tre anni la variazione media dei prezzi è stata al di sotto del 2%). In crescita i nuovi format, più specifici e sofisticati, in particolare quelli che si occupano di intolleranze alimentari come il glutine. Forte il connubio tra pizza e birra artigianale. Altra tendenza è quella della pizza fantasia con un'impronta personalizzata del pizzaiolo nella scelta e nell'accoppiamento degli ingredienti di condimento. Il profilo della pizzeria classica risponde ad una superficie complessiva di 126 metri quadrati, con 67 posti a sedere interni e 23 esterni, un'apertura media annua di 280 giorni, un volume d'affari di 260 mila euro e 6,5 addetti.



CERCASI PIZZAIOLI

La pizza si conferma il piatto più amato, ma la figura del pizzaiolo qualificato è la criticità del settore

