

DOSSIER LAVORO

LA PIZZA CHE OFFRE LAVORO E LA VALIDITÀ DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Numeri da record per la pizza: l'alimento simbolo italiano rappresenta, tra lavoratori diretti e indotto, circa un milione di lavoratori. Lo riporta Il Mattino citando dati di Pizza Village.

Sono 183mila le pizzerie attive sul territorio nazionale. Il numero di lavoratori si aggira intorno alle 564.000 unità, ma se si considerano anche fornitori, addetti alle pulizie etc.etc. l'indotto arriva a contare 1 milione di lavoratori (numeri Pizza Village).

Benché se ne possa pensare, la città con più pizzerie non è Napoli ma Roma. La Capitale e la sua provincia contano 15500 pizzerie. Segue Milano con 9250 pizzerie e solo al terzo posto la città partenopea (circa 8200).

Chi non si sorprende di questi numeri è il comparto della formazione professionale. In Campania, spiegano i responsabili delle associazioni di categoria, la Formazione Professionale per Pizzaioli registra da anni numeri spaventosi. Alcuni enti di formazione che erogano questi corsi d'arte bianca, infatti, sostengono che a 3 mesi dal conseguimento della qualifica di pizzaiolo trova lavoro il 90 per cento degli allievi. Nel lungo periodo, la percentuale si attesta sul 97 per cento. Numeri che fanno della formazione per pizzaioli il fiore all'occhiello del comparto in Campania.

Imparare la **nobile arte della pizza napoletana** è un sogno che puoi realizzare, grazie a un insegnamento di spessore e tanta pratica. Le scuole di formazione campane ormai da anni "sfornano" con successo veri e propri chef. Ragazzi (e non) che spendono la loro ambita qualifica conquistata all'ombra del Vesuvio nel mondo intero.

La richiesta di pizzaioli qualificati è altissima, anche grazie alla forza del brand "pizza napoletana". Un brand in costante crescita anche grazie a pizzaioli - star, trasmissioni tv e kermesse di spessore come quella del Pizza Village, appunto, e tante altre simili



su tutto il territorio nazionale.

Lo dimostra l'interesse dimostrato da RAI International nei confronti della pizza napoletana e del suo insegnamento. Le telecamere di Campus Italia hanno scelto difatti una delle maggiori scuole di formazione professionale campane (ACIIEF) per raccontare agli italiani all'estero come si impara a fare la pizza "a scuola" tramite percorsi didattici di qualità (è possibile vedere il video su

<https://www.youtube.com/watch?v=gv9dJpPloK8>).

Del resto nelle scuole campane di "pizza" sono transitati allievi provenienti da ogni parte del globo, dai cinesi ai russi e srilankesi. Stranieri che sono arrivati all'ombra del Vesuvio per imparare a fare un'ottima pizza e portarla in giro per il mondo, conquistando l'attenzione di stampa e televisioni e ottenendo ottimi riscontri all'estero.

Il corso per Pizzaiolo, regolato dalle leggi regionali e nazionali in materia, è di durata annuale. Alla fine del corso, tramite un esame di certificazione delle competenze acquisite, viene rilasciata qualifica riconosciuta dalla Regione Campania.

Tantissima pratica e opportunità di mettersi alla prova caratterizzano il nostro percorso. C'è però tanta teoria di un certo livello: dallo studio delle farine e degli altri ingredienti ai moduli aggiuntivi; dalle norme igienico-sanitarie all'HACCP; si arriva anche a nozioni di scienze dell'alimentazione e studio dei forni e delle caratteristiche di cottura.

 CONFIMPREDITORI

A cura di:
**MOVIMENTO LIBERO
ED AUTONOMO**
delle scuole di formazione
autofinanziate

