

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura B A R I

DELIBERAZIONE N. 82 DEL 08.06.2012

OGGETTO: Proposta progettuale "Valorizzazione della pizza barese di qualità e con ingredienti a Km 0".

Il Presidente relaziona sull'argomento riferendo che la SAMER, con lettera del 09.05. u.s., acquisita al prot. cam. n. 24538 del 10.05. u.s., ha proposto a questa Camera di realizzare, anche con il coinvolgimento del personale dell'Azienda Speciale in questione, un progetto sulla valorizzazione della pizza barese di qualità e con ingredienti a Km 0.

A tal proposito, il Dott. Ambrosi precisa che nel corso dell'incontro tenutosi con le Aziende speciali si è stabilito che l'Ente camerale realizzerà le iniziative progettuali che riterrà valide e che possano risultare proficue ed efficaci per lo sviluppo delle imprese operanti sul territorio, anche attraverso il coinvolgimento del personale delle stesse Aziende Speciali, braccio operativo della Camera di Commercio, per l'attuazione di tutte le iniziative di promozione delle varie filiere produttive italiane.

In particolare, il progetto in parola si pone l'obiettivo di offrire a tutti gli operatori del settore nuovi ed efficaci strumenti di comunicazione innovativa, fornendo agli esercizi commerciali coinvolti nel progetto nuovi elementi di valutazione delle analisi chimiche in modo tale che la disponibilità di dati analitici rappresenti un vantaggio competitivo per gli stessi esercenti.

Inoltre, prosegue il Relatore, la progettualità di che trattasi assume una particolare valenza per l'Ente Camerale, atteso che in occasione del riconoscimento da parte dell'Unione Europea del marchio STG (Specialità Tradizionale Garantita) per la pizza napoletana, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi ha comunicato che tale riconoscimento interessa ben 25000 esercizi commerciali che garantiscono lavoro a 150000 addetti e sono in grado di produrre un volume d'affari pari a 5,3 milioni di euro l'anno.

Quest'ultimo dato costituisce un elemento particolarmente significativo per il nostro territorio nell'ambito del quale solo nella provincia di Bari sono presenti oltre 1000 esercizi che propongono la pizza ai propri clienti.

L'iniziativa si articolerà in una serie di attività suddivise per fasi: il primo step, invero, riguarderà l'adesione degli esercizi commerciali al progetto cui seguirà la formazione del personale delle imprese per la valutazione delle caratteristiche nutrizionali e chimico-fisiche della pizza. Nello specifico, precisa il Presidente, saranno avviati incontri tematici rivolti agli esercizi ed ai consumatori per presentare il progetto e saranno effettuate analisi chimiche delle materie prime utilizzate da ciascuna pizzeria.

I risultati di tali prime fasi progettuali saranno illustrati nel corso di conferenze tematiche rivolte agli esercizi commerciali locali ed ai consumatori, durante le quali saranno evidenziate anche le novità analitiche relative alla valorizzazione della pizza. In particolare, è prevista la presentazione in un convegno a tema dei risultati ottenuti a tutti gli operatori commerciali, istituzionali ed alle associazioni di categoria.

Gli obiettivi raggiunti ed i risultati progettuali ottenuti saranno altresì pubblicizzati attraverso i media e confluiranno in un volume da distribuire nella provincia di Bari.

Per la realizzazione della progettualità in questione le spese preventivate ammontano ad € 150.000,00.

Il Presidente invita, quindi, l'Organo collegiale ad esprimersi in merito.

LA GIUNTA

- Sentita la relazione del Presidente;
- Considerato che, a seguito dell'incontro con le Aziende speciali si è stabilito che l'Ente camerale realizzerà le iniziative progettuali che riterrà valide e che possano risultare proficue ed efficaci per lo sviluppo delle imprese operanti sul territorio, anche attraverso il coinvolgimento del personale delle Aziende speciali di riferimento;
- Valutato che il progetto intende offrire a tutti gli operatori economici interessati nuovi strumenti di valorizzazione della pizza, anche tramite l'individuazione di adeguati strumenti di comunicazione innovativa;
- Considerato prioritario procedere ad un'attività di sensibilizzazione dei consumatori sulle proprietà organolettiche della pizza, in particolar modo di quella tipica barese, allo scopo di favorirne la commercializzazione ed, allo stesso tempo, esaltarne le caratteristiche qualitative, contribuendo a valorizzare le peculiarità gastronomiche pugliesi come la farina 00 pugliese, il sale di Margherita di Savoia, il pelato pugliese, la mozzarella fior di latte barese e l'olio extravergine d'oliva ed il pomodoro che costituiscono gli ingredienti principali della pizza;
- Ritenuto importante attuare politiche incisive volte alla promozione e alla difesa di un alimento largamente diffuso da oltre 1000 anni e che nell'immaginario comunerappresenta la cucina italiana nel mondo, in grado di valorizzare il lavoro, il capitale e il territorio italiano, sfruttando il potenziale di penetrazione commerciale all'estero degli esercizi commerciali italiani;
- Valutato che in occasione del riconoscimento da parte dell'Unione Europea del marchio STG (Specialità Tradizionale Garantita) per la pizza napoletana, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi ha comunicato che tale riconoscimento interessa ben 25000 esercizi che garantiscono lavoro a 150.000 addetti, contribuendo a produrre un volume d'affari pari a 5,3 miliardi di euro l'anno;
- Considerato che in Puglia il volume d'affari legato al consumo della pizza è ragguardevole e nella sola Provincia di Bari sono oltre 1000 gli esercizi commerciali che propongono la pizza ai propri clienti;
- Rilevato che tale progettualità costituisce un valido supporto alla crescita e alla diffusione dell'imprenditoria locale impegnata nella produzione e nella commercializzazione della pizza tipica barese, con conseguente sviluppo del settore interessato che rappresenta una rilevante componente per il sistema economico pugliese, in considerazione del numero di esercizi commerciali operanti sull'intero territorio;
- Considerato che la promozione e la valorizzazione dei prodotti tipici della terra di Bari e più in generale della realtà economica locale, rientrano tra le finalità istituzionali dell'Ente;
- Ritenuto opportuno attuare l'iniziativa in oggetto, considerato il forte interesse e l'attenzione che l'Ente pone nei confronti di iniziative finalizzate alla valorizzazione delle produzioni locali, in sintonia con gli interventi strategici adottati dall'Ente

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura B A R I

volti ad incentivare il settore agro-alimentare, componente fondamentale dell'economia locale;

- Considerato che l'attività dell'A.S. SAMER risulta finalizzata alla tutela del consumatore, della salute e dell'ambiente, con un'attenzione sempre maggiore ai problemi legati alla qualità ed alla salubrità dei prodotti giornalmente consumati sulle nostre tavole;
- Visto il vigente Regolamento in materia di provvedimenti attributivi di vantaggi economici (art. 12 L.241/1990) e di altro genere;
- Visto che tale intervento di promozione è riconducibile al Budget direzionale assegnato con determinazione n. 214 del 28.12.2011 del Dirigente ad interim Dott. ssa Angela Patrizia Partipilo;
- A voti unanimi espressi ai sensi di legge

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in narrativa e qui da intendersi integralmente riportate,
- di esprimere parere favorevole alla realizzazione dell'iniziativa "Valorizzazione della pizza barese di qualità e con ingredienti a Km 0" che sarà attuata dall'Ente camerale, anche con il coinvolgimento del personale della SAMER;
- di mettere a disposizione per lo svolgimento delle relative attività della progettualità di che trattasi la somma massima di € 60.000,00, riconoscendo all' A.S. SAMER il corrispettivo, condiviso con la Camera di Commercio, relativo al personale della stessa Azienda impiegato nell'attuazione degli interventi programmati.

IL SEGRETARIO GENERALE f.f.
(Dott. Raffaele Vastano)

IL PRESIDENTE
(Dott. Alessandro Ambrosi)