

L'uomo che vive con 15 pizze al giorno

Pubblicato: Venerdì 8 Giugno 2012



Un imprenditore figlio della crisi, che ha come fidanzata una macchina che lo chiama ogni tanto per dirgli di portare ingredienti per fare le pizze.

Lui, **Marco**, 34 anni, alle 23 è all'interno dei 20 metri quadrati [sotto i portici di Laveno Mombello, in via Labiena](#), per fare pulizia nella sua pizzeria.

Si tratta di un locale particolare, però: non ci sono banconi, né sedie, non si vedono camerieri e pizzaioli. In 2 minuti e 30 secondi puoi comprare al prezzo di 3,50 una margherita, e con altri 50 centesimi per l'acqua porti a casa un pranzo o una cena; il tutto realizzato al momento

«**In media sono una quindicina le persone che ogni giorno comprano la pizza qui da noi** – spiega Marco, che ha già fatto un paio di rifornimenti alla sua pizzeria robot in via Labiena, dove si trova il “pizza 24 ore su 24” -. Devo dire che abbiamo subito una forte flessione da quando c'è stata la frana, che qui a Laveno ha bloccato la strada statale per un bel po'... ora ci stiamo un po' risollemando».

Marco parla al plurale, perché è socio d'opera con l'amico Daniele: lui ha investito il capitale per l'acquisto delle macchine, in tutto **30 mila euro**.

Ma quando è nata quest'idea? E perché a Laveno?



«Ho fatto tanti lavori, dalla fabbrica al settore metalmeccanico, ad altre esperienze. Ma è andata male, e in questo momento non trovavo nulla – racconta Marco. Poi un’amica che sta in Messico mi ha dato l’idea: “**Perché non compri una macchina che fa le pizze da sola?**”. Mi sono chiesto di cosa stesse parlando. Poi mi sono informato e ho scoperto che questo prodotto è molto usato in diverse parti del mondo. In Messico ricerche di mercato hanno dimostrato che oltre il 60% dei messicani acquista alimenti da distributori automatici. In Italia questo sistema è molto meno diffuso, c’è più diffidenza e solo il 10% si serve dalle macchinette. Nonostante questo, mi sono detto: “Perché non provarci?”. E così è stato. **Ho scelto Laveno perché è un luogo dove gira molta gente** e non rischio che qualcuno faccia casino o rovini la macchina, come è più facile che avvenga rispetto al centro di una città più grossa».

Da quanto tempo è aperto il negozio?

«Abbiamo aperto da dicembre 2011. La macchina l’abbiamo acquistata da un’azienda di Rovereto. Mi risulta che il mio caso sia uno dei pochi in Italia. So che c’è un negozio analogo a L’Aquila, uno in Puglia e fino a qualche tempo fa anche a Malpensa. Ma un conto è avere la macchina in un luogo al chiuso, come un centro commerciale, un altro è disporre di un posto aperto 24 ore su 24».

Chi sono i vostri clienti e a che ora arrivano?

«Si tratta in prevalenza giovani, ma ci sono anche persone di una certa età che gradiscono questo prodotto. I clienti arrivano per la maggiore nel cuore della notte, dalle 23 alle 5 o 6. Si può consumare qui, ma non ci si può sedere. Per ora è andato tutto bene salvo qualcuno che lascia sporco in giro e non butta i cartoni».



Quanto tempo rimane impegnato per questa attività?

«Diciamo 4 ore al giorno. Oltre a tenere pulito, devo occuparmi di portare gli ingredienti man mano che si esauriscono. Sul mio cellulare compare un messaggio ogni volta che la macchina necessita di prodotti freschi (contenuti comunque in buste sotto vuoto) come fettine di salame piccante, formaggio, farina: tutto ciò che si usa per fare una pizza, insomma. Poi ci sono i cartoni, con cui puoi portarti la pizza a casa, e le posate, che costano 25 centesimi in più».

Ma si riesce a vivere, con un’attività come questa?

«Sì – dice Marco sorridendo – . Non si diventa ricchi, almeno per ora... Può essere un secondo lavoro o

un modo per tirar su qualche soldo».

Quindici pizze al giorno per una media di 4 euro fa 60 euro. Aggiungendoci altri 20 euro di bibite vendute si arriva a 80 euro, da dividere per due e a cui sottrarre gli ammortamenti per la macchina e l'affitto. **E' la dura vita del pizzaiolo "robot".**

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it