

L'eccellente Alessandro Scuderi, pizzaiolo e imprenditore, che fa collezione di forni Moretti

Partito da una pizzeria d'asporto, ha conquistato il mercato del delivery con le sue basi innovative, anche Low Carb. Con un alleato irrinunciabile: la cottura perfetta Moretti Forni

12-04-2023



Alessandro Scuderi con una delle sue basi prodotte per il suo marchio *Scuderi Prime*: alle sue spalle, una parte della sua collezione *Moretti Forni*

Viva la mamma: vale sempre, ma ci sono storie in cui il ruolo di una madre che si prende cura del figlio, magari aiutandolo a imboccare la strada giusta a realizzare i propri sogni, è ancora più importante. Di certo è stato così per il pizzaiolo e imprenditore **Alessandro Scuderi**, piemontese classe 1987, artigiano eclettico e capace di fornire non solo ottime pizze, ma anche idee innovative e di successo. Con una certezza: la tecnologia **Moretti Forni** (<https://morettiforni.com/>), a cui **Scuderi** si affida da ormai diversi anni, diventando quasi un collezionista dei forni dell'azienda marchigiana. «Li ho quasi tutti, ormai - dice ridendo - diversi **serieS** (<https://morettiforni.com/serie-s/>), il nuovissimo **serieX** (<https://morettiforni.com/serie-x/>), il **Neapolis** (<https://morettiforni.com/neapolis/>), il **serieT** (<https://morettiforni.com/serie-t/>), il **serieR** (<https://morettiforni.com/serie-r/>)...mi manca un **serieF** (<https://morettiforni.com/serie-f/>), ma arriverà presto!».

«E' stata mia madre - racconta **Scuderi** - a trovarmi lavoro in una pizzeria. Era un periodo in cui stavo cercando un'occupazione, mia mamma è passata da una pizzeria da asporto nel centro di Alessandria, lasciando il mio curriculum. Mi hanno chiamato e ho iniziato a lavorare lì poco dopo. La passione è iniziata così, poco più di 15 anni fa: ho fatto la classica trafila, prima consegnando le pizze, poi lavando i cassoni, poi preparando le farinate,

fino ad arrivare alla preparazione delle pizze. Mi sono innamorato di quel mondo e quando il titolare della pizzeria ha deciso di aprire un'altra sede in franchising, a Spinetta Marengo, io l'ho presa subito in gestione, per poi comprare il locale e lanciare così il mio marchio, quando avevo 22 anni».



La carriera di pizzaiolo di **Alessandro Scuderi** parte così da un locale dedicato all'asporto, che gradualmente viene trasformato in una pizzeria più classica, arrivando a servire circa 70 coperti, sempre più richiesti. Tutto sembra andare a gonfie vele e poi, come sappiamo, nel 2020 tutto si ferma per lo scoppio della pandemia: una circostanza in cui **Scuderi** dimostra tutta la sua capacità di adattamento e la sua creatività imprenditoriale.

«Di fronte alla nuova situazione, ho deciso di fare marcia indietro: se avevo abbandonato l'asporto per sviluppare il servizio di ristorazione, siamo tornati a investire sul laboratorio per il delivery». Ma non un delivery semplice, ordinario: **Scuderi** infatti sviluppa l'idea di produrre nel suo laboratorio delle basi per pizza, che i clienti possano rigenerare a casa propria per poi concludere con i topping che hanno scelto. Il successo è immediato, anche grazie alla grande qualità dimostrata dalle sue basi.





«Potermi appoggiare alla precisione e alle performance di *Moretti Forni* è stato fondamentale. Siamo partiti da un solo [serieS \(https://morettiforni.com/serie-s/\)](https://morettiforni.com/serie-s/), poi sono diventati due, poi tre, per riuscire a stare dietro agli ordini che per fortuna continuavano a moltiplicarsi. Questi forni da una parte mi hanno garantito una qualità costante del prodotto, anche con una grande mole di lavoro; dall'altra, grazie all'efficienza energetica migliore che si possa trovare, mi hanno permesso di risparmiare tantissimo sulle bollette. Un risultato molto importante per un'impresa giovane e in crescita come la nostra. Posso contare così sulla costanza dei risultati, sul massimo controllo nella dispersione del calore, e poi ancora su un rapporto amichevole, facile, sempre sollecito, con la squadra di *Moretti Forni*, che ci assiste in ogni passaggio del nostro lavoro».





Il crescente successo di **Scuderi** ha portato a un trasferimento completo delle attività a Nizza Monferrato, in un grande capannone che gli ha permesso di proseguire a produrre per il delivery e anche di creare un nuovo locale, con circa 100 coperti, al momento attivo solo durante il fine settimana, nelle sere di venerdì e sabato: «Abbiamo dovuto fare delle scelte: la richiesta delle nostre basi è ancora in crescita, così ho dato priorità a questo ramo di azienda. Mi spiace dover penalizzare l'attività di ristorazione vera e propria, ma spero nel prossimo futuro di far crescere la squadra per dare nuova energia anche alla pizzeria».





C'è un motivo per cui la produzione di basi per pizza di **Alessandro Scuderi** continua a crescere, ed è una nuova intuizione di questo intraprendente artigiano, ispirata dall'amore per la moglie: «La mia comoagna ha il diabete di tipo 1, per lei mangiare la pizza voleva dire assumere 16 dosi di insulina e non poteva che essere un pensiero costante per me. Ho iniziato a fare ricerche ed esperimenti per produrre basi a bassissimo contenuto di carboidrati: così è nata la mia linea *Low Carb*, con un impasto speciale che riduce a un decimo i carboidrati di una pizza normale: con le mie basi le dosi di insulina che deve assumere mia moglie sono solamente due. Con questo prodotto abbiamo avuto un successo immediato, abbiamo tantissime richieste anche dall'estero e non solo da chi soffre di diabete, ma anche da chi segue regimi alimentari specifici per lo sport. Ora invece sto lavorando alla messa a punto di una linea di basi senza glutine, per cui dovrò avere un laboratorio separato: anche in questo caso chiaramente mi affiderò a *Moretti Forni* per la cottura delle basi».





Un'altra delle passioni di **Scuderi** è la formazione. Con le diverse tipologie di *Moretti Forni* che ha a disposizione crea corsi dedicati ai professionisti con cui esplora le diverse declinazioni della pizza e della produzione di lievitati: «Abbiamo da poco finito un corso dedicato alle Colombe, per cui abbiamo usato il *serieR* e ci siamo divertiti moltissimo. Il *Neapolis* invece lo sfruttiamo al massimo quando facciamo i corsi di pizza napoletana, poi faccio anche corsi di panificazione: una volta al mese organizziamo classi di due giorni con 30-40 iscritti, ma sfruttiamo il laboratorio anche per corsi individuali, con professionisti che vogliono approfondire maggiormente le varie materie. **Camillo Caddeo** è il mio socio in questo lavoro di formazione e organizziamo tutto insieme».





Ma non basta: oltre a tutte queste attività, **Alessandro Scuderi** ha scoperto nel tempo anche la sua notevole efficacia come comunicatore, diventando un protagonista dei social, con numeri di followers da capogiro: oltre 300mila su [Instagram](https://www.instagram.com/alessandroscuderipizza/) (<https://www.instagram.com/alessandroscuderipizza/>), quasi 250mila su [TikTok](https://www.tiktok.com/discover/Scuderi_Alessandro) (https://www.tiktok.com/discover/Scuderi_Alessandro). «Spesso buona parte delle mie giornate sono dedicate al lavoro di comunicazione, che è importantissimo soprattutto per sostenere l'[e-commerce](https://scuderiprime.com/) (<https://scuderiprime.com/>). Chiaramente collaboro con un'agenzia, ma il mio ruolo è sempre di primo piano». E non potrebbe essere altrimenti: l'ingrediente vincente, in questo caso, è la personalità schietta, sorridente, appassionata di questo giovane pizzaiolo, che promette di raggiungere ancora nuovi traguardi.

