

VareseNews

Pizza Lab: il laboratorio di pizza italiana con una “zeta” in più

Pubblicato: Lunedì 8 Settembre 2025



A Castronno, in via Cavour 8b, ha preso vita un progetto che unisce **passione, studio e un pizzico di coraggio**. Si chiama **Pizza Lab** – scritto con tre “z” – ed è **molto più di una pizzeria**: è un vero e proprio **laboratorio dove la pizza diventa un’esperienza sana, genuina e curata in ogni dettaglio**.

Dietro al bancone di Pizza Lab c’è **Selena Zuccotti**, che il 12 settembre 2024 ha inaugurato il suo locale dopo aver lasciato una carriera quindicinale come communication & marketing manager nel settore food. Un cambio radicale, frutto della voglia di ricominciare da zero e di costruire qualcosa che fosse autentico, equilibrato e rispettoso delle persone.



Dopo due anni di studio, sperimentazioni e confronto con un tecnologo alimentare, Selena ha trovato la ricetta ideale: **un impasto che lievita oltre 30 ore**, realizzato con **farina marchigiana biologica di grani antichi**. Grani più sani, digeribili e a basso indice glicemico, capaci di regalare leggerezza e sapore in ogni morso.

Pizza Lab non è solo ricerca della materia prima. È anche un **ambiente di lavoro sereno, pensato per i giovani collaboratori** – studenti che muovono i primi passi con impegno ma senza sacrificare il tempo libero – e un servizio attento, comodo e corretto per i clienti.

«La scelta degli **ingredienti** è rigorosa: mozzarella, pomodoro, olio extravergine sono **tutti italiani e selezionati con cura**. E la bontà di questa scelta la dimostrano in pieno i bambini, i clienti più sinceri, che sembrano aver colto subito la differenza, scegliendo con entusiasmo le nostre pizze», spiega Selena.



Tra le particolarità di Pizza Lab c'è l'**attenzione alle esigenze alimentari**: qui la **pizza senza glutine** è una certezza, preparata nel rispetto delle direttive AIC e **disponibile in tutte le varianti del menu**. Un dettaglio che rende felici tanti clienti celiaci, finalmente liberi di scegliere senza limitazioni.

Oltre alle pizze pronte Selena offre un nuovo servizio: la vendita di **panetti di impasto da cuocere a casa**. Un'idea che nasce dal desiderio di rendere la pizza un momento di convivialità: stendere, infornare e condividere una pizza fatta in casa diventa un'occasione di festa, tanto gratificante quanto gustarla.



Selena ha deciso di partire dalla sua Castronno ma ha un obiettivo ambizioso: «Per me la pizza è simbolo di italianità e cultura gastronomica, semplice e al tempo stesso universale. Il mio obiettivo per il futuro è ambizioso: crescere, aprire nuovi punti vendita e portare il marchio Pizzza Lab anche all'estero».

Dal **11 al 14 settembre**, Pizza Lab festeggerà il suo primo compleanno con una promozione speciale: **a fronte di una spesa di 30 euro, i clienti riceveranno in omaggio una pizza dolce, la “torta di compleanno” del laboratorio.** Un modo per dire grazie a chi ha creduto in questo progetto e per celebrare insieme un anno di successi.

Pizzza Lab

Via Cavour 8b, Castronno

Tel. 0332895156

Mail: info@pizzalab.it

Orari di apertura

Da giovedì a domenica, dalle 18.30 alle 21

[Sito | Instagram](#)

[Ordina cliccando qui](#)



di in collaborazione con Pizzza Lab