

## 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.

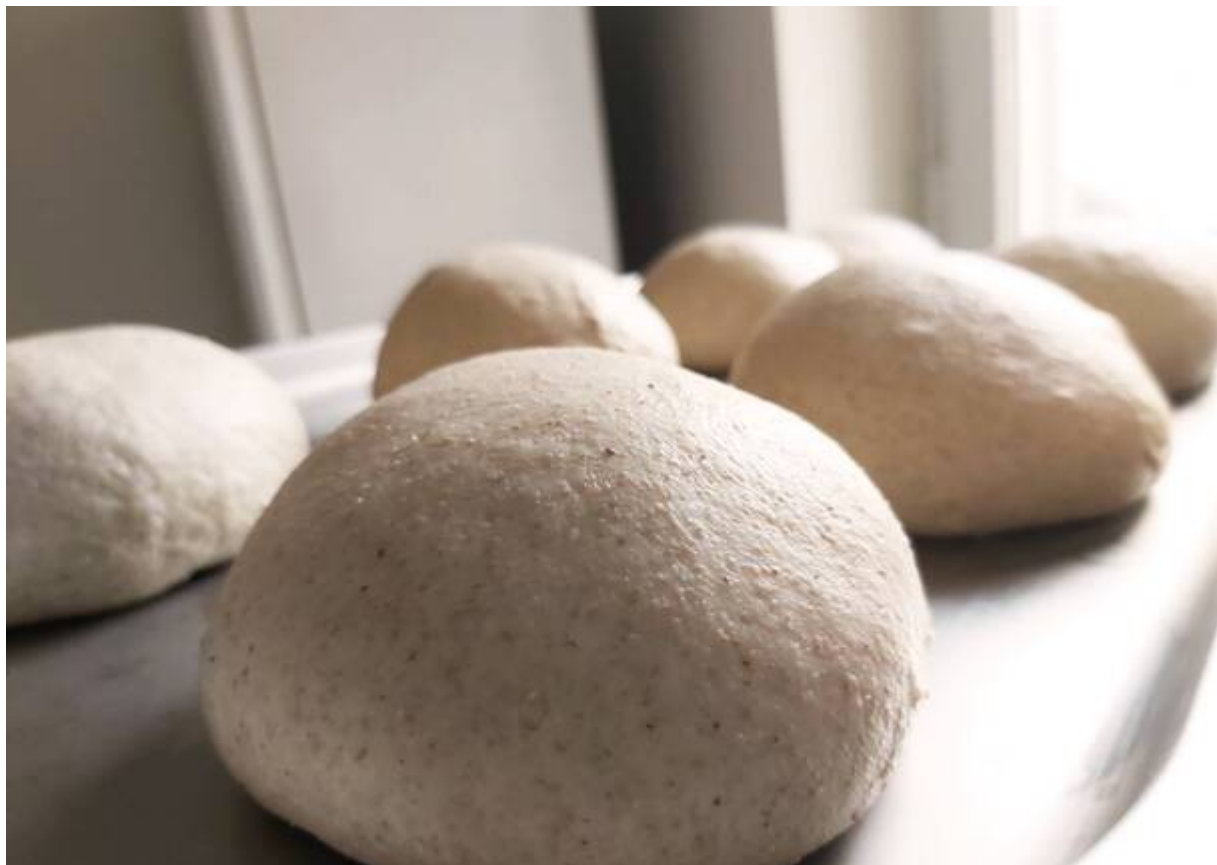
«La scelta degli **ingredienti** è rigorosa: mozzarella, pomodoro, olio extravergine sono **tutti italiani e selezionati con cura**. E la bontà di questa scelta la dimostrano in pieno i bambini, i clienti più sinceri, che sembrano aver colto subito la differenza, scegliendo con entusiasmo le nostre pizze»,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



Tra le particolarità di Pizzza 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 Pizza Lab anche all'estero».

Dal **11 al 14 settembre**, Pizzza 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@pizzzalab.it](mailto:info@pizzzalab.it)

**Orari di apertura**

Da giovedì a domenica, dalle 18.30 alle 21

**Sito | [Instagram](#)**

**[Ordina cliccando qui](#)**



di in collaborazione con Pizza Lab