

Aura Pastry Lab, solo sfogliati e monoporzioni nel piccolo laboratorio aperto a Roma da due 30enni

12 Ottobre 2026

di Redazione



ROMA – Due percorsi professionali, uno nella pasticceria e l'altro nel mondo del bar e della miscelazione, si incontrano a Roma nella nuova insegna del quartiere Portuense, in zona Marconi: Aura Pastry Lab.

A dargli vita sono **Valeria Zeloni** e **Riccardo Polizzi**, dopo esperienze maturate negli anni tra hotel e realtà di alto livello, in Italia e all'estero, che oggi confluiscono in un piccolo laboratorio gestito interamente dalla coppia.

Nato da pochi mesi con una proposta inizialmente concentrata sulla pasticceria, Aura Pastry

Lab ha progressivamente ampliato il proprio lavoro. Tra le principali novità c'è oggi la colazione, che entra nella proposta con lievitati e sfogliati prodotti nel laboratorio, insieme a una selezione più strutturata di caffè, tè, matcha e chai.

Al centro resta la pasticceria, con un lavoro che punta soprattutto su lievitati, sfogliati e monoporzioni. In alcune preparazioni entrano tecniche normalmente utilizzate dietro al bancone di un cocktail bar: infusioni e macerazioni a freddo, estrazioni, fat-washing e lavorazioni sottovuoto a bassa temperatura. Non per trasformare i cocktail in dessert, ma per utilizzare strumenti della miscelazione nella lavorazione degli ingredienti e nella ricerca di nuovi equilibri tra dolcezza, acidità e parte aromatica.

Aura Pastry Lab si trova in Via Luigi Magrini n.8, una delle aree più commerciali e frequentate del quartiere.



Il locale si sviluppa in un unico ambiente, raccolto e luminoso. A caratterizzare subito lo

spazio è il grande bancone espositivo, dove trovano posto lievitati, sfogliati e monoporzioni. Una parte del salone ospita tre tavoli con sedute, pensati per chi sceglie di fermarsi e consumare all'interno, mentre alle spalle del bancone una grande vetrata lascia intravedere il laboratorio a vista. È uno degli elementi più riconoscibili di Aura Pastry Lab: il lavoro di Valeria e Riccardo entra così a far parte del locale e i clienti possono osservare direttamente alcune fasi della produzione e della preparazione dei dolci.

L'arredamento segue uno stile nordico, essenziale e pulito, con linee semplici e un'estetica curata che non rinuncia a una dimensione informale. L'ambiente è elegante senza essere impostato, con un'atmosfera accogliente pensata per far sentire a proprio agio anche chi sceglie di fermarsi più a lungo.

Aura Pastry Lab è infatti gestito soltanto da Valeria e Riccardo, senza altro personale. Una scelta che permette alla coppia di seguire direttamente il lavoro quotidiano, dalla produzione al banco, mantenendo quella dimensione raccolta che cercavano fin dall'inizio.

Le proposte



La proposta di Aura Pastry Lab si sviluppa principalmente attorno a due linee: sfogliati e monoporzioni, entrambe realizzate nel laboratorio a vista da Valeria e Riccardo. Due produzioni che hanno lo stesso peso all'interno del progetto e che seguono una carta non statica, destinata a cambiare nel corso dell'anno anche attraverso proposte speciali e ingredienti legati alla stagionalità. Al fianco delle proposte dolci, non mancano proposte salate.

Sul fronte degli sfogliati e viennoiserie, si parte dal croissant classico, realizzato con impasto alla francese e burro Lescure. Lo stesso impasto è alla base del pain au chocolat, completato con bâton di cioccolato fondente Valrhona 48%.

Accanto ai classici trovano spazio lavorazioni più articolate, come la treccia sfogliata all'arancia, con marmellata di arancia amara, ganache alla ricotta e cioccolato bianco e Crystal Sherbet all'arancia. La treccia al cacao è invece abbinata a confettura di albicocche e namelaka al cioccolato fondente Equatoriale 55%.

L'altro capitolo centrale è quello delle monoporzioni, dove il dialogo tra pasticceria e miscelazione diventa particolarmente evidente. È qui che trovano maggiore spazio lavorazioni come fat-washing, macerazioni ed estrazioni a freddo e lavorazioni sottovuoto a bassa temperatura, anche se alcune tecniche e preparazioni provenienti dal mondo del bar vengono utilizzate anche in altre parti della produzione.

Tra gli esempi c'è Penny, ispirata all'Old Fashioned, dove il bourbon viene lavorato attraverso il fat-washing con cioccolato fondente e utilizzato in una bavarese accompagnata da cremoso al cioccolato fondente, gelée alla clementina, biscotto morbido al cacao e Crystal Sherbet all'arancia. Piña, che prende spunto dalla Piña Colada, abbina invece una bavarese al rum giamaicano speziato a gelée all'ananas, ganache montata al cocco e Crystal Sherbet di ananas e lime: il rum viene sottoposto a una macerazione a freddo con spezie e scorze di agrumi.

In Ginevra è il babà a incontrare il gin, attraverso una bagna preparata con una macerazione a freddo sottovuoto di camomilla, coriandolo e scorze di limone e lime. Le tecniche della miscelazione vengono utilizzate anche in preparazioni che non richiamano direttamente un cocktail: nella cheesecake Kate, per esempio, i frutti rossi vengono lavorati sottovuoto a bassa temperatura con il timo limonato per favorire il passaggio degli aromi.

Completano la proposta monoporzioni come Chicco, rilettura del tiramisù con savoiardo fatto in casa, bagna al caffè e mousse al mascarpone; Dora, costruita su tre consistenze di nocciola; e Zoe, proposta plant-based con ganache al cioccolato fondente, gelée ai frutti esotici e frolla vegana al cacao.

Tanta attenzione anche al recupero di quello che rimane dalle diverse lavorazioni. Le scorze degli agrumi utilizzate per ottenere l'oleo saccharum, per esempio, possono essere essiccate a bassa temperatura e trasformate in polveri aromatiche oppure impiegate in altre preparazioni, limitando gli scarti e sfruttando maggiormente la materia prima.

La colazione e il beverage

Tra le principali novità degli ultimi mesi di Aura Pastry Lab c'è l'ingresso della colazione, un momento che non faceva parte della proposta iniziale e che oggi trova sempre più spazio nel progetto di Valeria e Riccardo.

Al centro ci sono i lievitati e gli sfogliati prodotti nel laboratorio. Alla proposta si affiancano danesi, maritozzi e preparazioni con impasto brioche, insieme a cookies e a una linea di torte da credenza reinterpretate in formato monoporzione.

La colazione è completata da una proposta beverage costruita attraverso una selezione di realtà specializzate. Per il caffè, Aura Pastry Lab ha scelto la giovane realtà romana Sensorio Coffee Lab e una proposta orientata allo specialty coffee, con diverse monorigini selezionate nel corso del tempo. La preparazione avviene principalmente attraverso metodi di estrazione filtro.

Sul fronte delle alternative trovano spazio il chai di Prana Chai, realtà australiana, e il matcha di Tranquilo Matcha, progetto di Barcellona.

Particolare attenzione viene dedicata al matcha di Tranquilo Matcha, scelto da Aura Pastry Lab nella versione di grado cerimoniale, di prima raccolta e della varietà Yabukita. La preparazione viene eseguita a mano secondo il metodo tradizionale, mantenendo i passaggi e la gestualità propri di questa bevanda.

Con la stagione invernale la proposta si completa con la cioccolata calda realizzata direttamente nel laboratorio di Aura Pastry Lab, preparata con Valrhona Nyangbo 68%. Anche in questo caso l'obiettivo è mantenere internamente la lavorazione, in continuità con l'approccio seguito per la produzione di pasticceria.

La colazione rappresenta così un nuovo passaggio nella crescita di Aura Pastry Lab: non un cambio di direzione rispetto al progetto iniziale, ma un ampliamento della proposta che permette di affiancare al lavoro sulle monoporzioni un'offerta pensata anche per le prime ore della giornata.

La storia di Valeria e Riccardo



Valeria Zeloni e Riccardo Polizzi

Valeria Zeloni, romana classe 1990, e Riccardo Polizzi, classe 1992 e originario della provincia di Torino, arrivano ad Aura Pastry Lab dopo diversi anni trascorsi nel mondo dell'hôtellerie e della ristorazione di alto livello.

Valeria costruisce il proprio percorso nella pasticceria attraverso esperienze di una certa importanza, tra le varie, al W Rome, al Bulgari Hotel Roma e, successivamente, a Palazzo Cordusio Milano, approfondendo negli anni il lavoro sul dessert, la precisione tecnica e la cura della parte estetica.

Riccardo segue invece la strada del bar e della miscelazione. Nel suo percorso, tra le varie, ci sono il Bulgari Hotel Milano, il Four Seasons di Londra e il W Rome, dove le strade professionali dei due si incrociano.

Valeria e Riccardo si conoscono proprio in occasione dell'apertura del W Rome. Da

quell'esperienza nasce un rapporto che va oltre il lavoro: i due sono infatti una coppia anche nella vita.

Sono anni importanti per la formazione di entrambi, ma anche caratterizzati dai ritmi tipici delle grandi strutture: turni diversi, giorni liberi che spesso non coincidono e periodi trascorsi in città differenti. Con il tempo inizia così a prendere forma l'idea di un progetto che permetta loro di mettere insieme le rispettive esperienze e, allo stesso tempo, tornare a lavorare nello stesso luogo.

È da questo incontro che nasce anche una parte importante dell'identità di Aura Pastry Lab. Valeria porta con sé il lavoro fatto negli anni sulla pasticceria e sul dessert; Riccardo le tecniche e la conoscenza degli ingredienti maturate dietro al bancone. Il punto d'incontro non è quello di costruire una pasticceria dedicata ai cocktail, ma utilizzare esperienze differenti per sviluppare una proposta comune, portando anche tecniche proprie della miscelazione all'interno del laboratorio di pasticceria.