



## Dalla cabina a 10.000 metri al forno: il viaggio di Lorenzo Marzili e la nascita di Voja

*Dalla carriera come assistente di volo alla pizza in teglia romana: a Legnano il progetto Voja unisce passione, viaggi e ricerca sugli impasti*

C'è chi viaggia per lavoro e chi, viaggiando, costruisce il proprio futuro. **Lorenzo Marzili**, classe 1988, per quasi diciotto anni ha fatto l'assistente di volo, tra rotte nazionali e intercontinentali. Oggi, invece, il suo orizzonte è una teglia romana che sforna profumi, ricordi e contaminazioni nel cuore di Legnano. Il suo progetto si chiama **Voja** — una parola breve, romana, immediata. Una parola che è diventata anche un rito: «Benvenuto, oggi c'è voja di pizza».

### Le radici romane: dalla trattoria della nonna alla passione per la cucina

La passione per la cucina non nasce in volo. Affonda le radici nell'infanzia, in provincia di Roma, dove la nonna gestiva una trattoria. Pasta fatta in casa, [piatti tipici romani](#), manualità e profumi quotidiani: è lì che Lorenzo impara che il cibo non è solo nutrimento, ma identità.

Cresciuto a Roma, da quasi diciotto anni vive in Lombardia, dove si era trasferito per lavorare a Milano Malpensa con una **compagnia aerea specializzata in lungo raggio**. Nel tempo ha avuto basi operative anche a Forlì, Olbia e Palermo. Proprio in Sicilia, vivendo a Terrasini, scopre un altro tassello fondamentale della sua visione gastronomica.



Pizza romana con polpette (Foto © Voja).

## Viaggi e cucina: come nasce la ricerca gastronomica tra mercati e culture

Il percorso per diventare assistente di volo è rigoroso: selezioni, corso base intensivo, periodo di stage e poi l'operatività. Una professione totalizzante che forma al dettaglio, alla gestione delle persone, alla precisione. Ma soprattutto apre il mondo: *«È uno dei lavori più belli che puoi fare da giovane: ti permette di scoprire culture e realtà diversissime dalla tua»*.

Durante gli scali, Lorenzo evita i ristoranti più turistici. Cerca mercati locali, botteghe nascoste, cucine autentiche. Africa, Asia, Sud America: spezie, frutta sconosciuta, street food. E ogni ritorno a casa diventa un laboratorio di sperimentazione. Replica piatti, studia abbinamenti, si appassiona in particolare alle cucine orientali.

Nei periodi di pausa dal volo inizia a frequentare corsi di panificazione, lavora saltuariamente in

pizzeria e si costruisce un mini laboratorio casalingo. Impasti, prove, farine diverse. La passione cresce fino a diventare progetto.

## La nascita di Voja: pizza in teglia romana e fritti

A giugno 2025, il progetto prende forma: nasce Voja. Un laboratorio dedicato alla pizza in teglia romana, alla pala romana, ai fritti artigianali e alla “pizza bomba”. Tutto di produzione propria. Il nome è un omaggio diretto a Roma – “voia” in dialetto – ma anche una dichiarazione d’intenti: qualcosa di breve, incisivo, facile da ricordare. Un invito.



Supplì, un'altra specialità romana servita da Voja (Foto © Voja).

**L'impasto è il cuore del lavoro.** Lorenzo utilizza solo farine artigianali, con un mix di tipo 1 e tipo 2. La lievitazione è lunga, almeno 24 ore, con prefermento. Un processo che conferisce struttura, digeribilità e un sapore più profondo. La cottura in teglia restituisce quella che lui definisce una “croccantezza scioglievole”: un velo sottile e croccante alla base che, al morso, si dissolve lasciando spazio alla leggerezza dell'impasto e al condimento. L'obiettivo non è appesantire, ma accompagnare.



L'impasto e la lunga lievitazione sono tra i segreti della pizza di Marzili (Foto © Voja).

## Condimenti stagionali e l'incontro di Roma e Sicilia

I topping variano con le stagioni, in dialogo con ciò che offre il mercato. Accanto ai grandi classici romani, trovano spazio creazioni più elaborate. In inverno, ad esempio, una *pizza con crema di patate allo zafferano, verza saltata e porchetta di Ariccia*, completata da Piacentino Ennese allo zafferano e pepe grattugiato. Un equilibrio tra Lazio e Sicilia, tra tradizione e ricerca.

La Sicilia, infatti, è un altro capitolo fondamentale. La moglie di Lorenzo è di Trapani e, durante gli anni da assistente di volo basato a Palermo, lui vive a Terrasini. Lì si innamora di un caseificio locale da cui oggi si rifornisce: **Piacentino Ennese**, caciotta affumicata, caciocavallo e altri prodotti meno commerciali, dal carattere deciso e autentico: «*Appena entravo in quel caseificio me ne innamoravo. Ho capito che quei sapori dovevano entrare nel mio progetto*».



Crema di patate allo zafferano, verza saltata e porchetta di Ariccia (Foto © Voja).

## Voja a Legnano: spazio piccolo, idea grande

Voja è anche un luogo fisico coerente con la visione di Lorenzo: uno spazio raccolto, quasi un laboratorio, dove il rapporto diretto con il cliente è centrale. Raccontare un ingrediente, spiegare un abbinamento, condividere un ricordo di viaggio.

Dalla trattoria della nonna ai mercati africani, dalle cucine asiatiche alla vita a bordo, ogni esperienza ha trovato una sintesi nella teglia romana. Dopo aver attraversato il mondo per quasi vent'anni, Lorenzo Marzili ha scelto di atterrare. E oggi, a Legnano, ogni morso di Voja è un piccolo decollo.

### – PIZZERIA VOJA –

Largo Seprio, 23 – Legnano (MI) – Tel. 0331 148 4871

[Profilo Instagram](#)

### Data di creazione

17/03/2026

### Autore

salvatore-ognibene