

GOLA VAGANDO



© costagroup.net - foto Moreno Carbone

PANZERA 2010

STORIA, ELEGANZA E QUALITÀ... ATTENTI A NON PERDERE IL TRENO!

Nell'antico Caffè Panzera di Piazza Duca D'Aosta, a due passi dalla Stazione Centrale di Milano, dal 1931 ad oggi sono transitate generazioni di milanesi, uomini d'affari, viaggiatori e turisti.

Premiato come "Bottega Storica", il Caffè Panzera rimane ancora oggi uno tra i più noti locali milanesi.

Con la riqualificazione commerciale della Stazione Centrale e i suoi nuovi 70 negozi, la famiglia Panzera investe sul futuro mediante un progetto innovativo ma capace di perpetuare l'impegno alla qualità che da sempre contraddistingue il marchio di famiglia.

"Panzera 2010" è la nuova attività gestita da

Lorenzo Panzera, nata grazie all'intuizione del padre che ha voluto continuare l'attività di famiglia proprio in questo luogo a loro molto caro, un progetto a cui oggi Lorenzo si dedica a tempo pieno.

"Ho scelto di offrire prodotti e servizi di alta qualità, che siano "buoni" ma anche "sani", in un ambiente moderno e confortevole. Credo infatti che proprio la "qualità" stia alla base del nostro lavoro, grazie alla quale ogni obiettivo è raggiungibile. Per questo motivo ho deciso di realizzare un locale fuori dai normali schemi per una stazione ferroviaria, dove il cliente possa sentirsi a suo agio e trovare prodotti non bana-



li e di evidente spessore gastronomico.” - dice Lorenzo Panzera.

Si tratta in effetti di un locale insolito rispetto a quelli che solitamente s’incontrano nelle stazioni ferroviarie. **Panzera 2010** è bar, caffetteria, pasticceria e bistrot allo stesso tempo, un locale dall’approccio moderno e articolato in grado di soddisfare le esigenze più diverse nel rispetto dei valori di artigianalità, tradizione e milanesità.

Costa Group ne ha realizzato gli arredi curando la distribuzione degli spazi e creando un ambiente moderno ma raffinato, capace di diffondere i valori autentici della proprietà. Il locale gode di una posizione strategica in quanto si colloca all’uscita della Stazione Centrale proprio davanti alla fermata dei taxi e degli autobus diretti agli aeroporti. Questa sua apertura sulla città garantisce un continuo



Il banco è il vero e proprio fulcro del locale attorno al quale la clientela si appressa al mattino per le colazioni, a pranzo per la scelta dei piatti e infine alla sera per l’immane happy our alla milanese.

Boiserie in legno, colori caldi e specchi antichi decorano l’ambiente; al piano superiore si trova la sala ristorazione in cui è attivo il servizio al tavolo con piatti tipici della cucina italiana.

“Puntiamo a fidelizzare i nostri clienti; - continua Lorenzo - con la bella stagione verrà aperto

uno spazio esterno che crediamo possa diventare anche un luogo di incontro per habitué.

Tutta la pasticceria è realizzata nel nostro laboratorio dove abbiamo accentrato la produzione per entrambi i punti vendita. Pensiamo sia una nostra eccellenza. In particolare curiamo i prodotti per la prima colazione di cui offriamo un’ampia scelta tra brioche (molto apprezzata quella al pistacchio di Bronte), krapfen, kiepffel, viennesi, veneziane, piccoli strudel, etc.

Il nostro motto riferito alle brioche spicca al banco pasticceria: “Chiamatela come volete purché sia di pasticceria!” (prende spunto dalla varietà dei nomi usati per la brioche: cornetto, croissant, pezzo dolce i più diffusi).

Tra le altre nostre specialità il panettone, prodotto tipico della tradizione artigiana milanese. Lo produciamo tutto l’anno, rigorosamente senza conservanti e in piccoli quantitativi per poterlo offrire sempre fresco, così come vuole



Progettazione e realizzazione arredi:
Costa Group, Andrea Silva

CAFFE' PANZERA

Piazza Duca d’Aosta, 10 - Milano
Tel. e Fax 02.6692647
www.caffepanzera.it
info@caffepanzera.it



afflusso di clientela che non è composta soltanto da viaggiatori ma anche da clienti affezionati che scelgono Panzera per le spese quotidiane.

Panzera 2010 ogni giorno sforna, dal suo laboratorio a vista, pani speciali, brioche, panettoni, dolci e pasticcini. L’atmosfera è di classe: l’enorme banco bar in marmo campeggia al centro del locale con le sue vetrine colme di prodotti (da una parte il salato con panini, piatti freddi e insalate, dall’altro la pasticceria con le delizie del forno).



il disciplinare di produzione. Il nostro panettone va comprato per essere mangiato, in modo da gustarne appieno la fragranza e i profumi.”

Verso sera la pasticceria lascia spazio all’aperitivo con un vasto assortimento di cocktail e di ingredienti selezionati (dai salumi DOP/IGP ai formaggi comprati direttamente dal produttore, come la fontina d’alpeggio della Valdigne). **Panzera 2010** oltre ad essere il luogo ideale per un ottimo spuntino prima del viaggio è anche un nuovo modo di vivere con gusto la Stazione Centrale, in un ambiente caldo e ospitale.