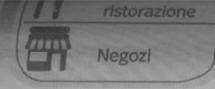




RASSEGNA STAMPA



Sul giusto binario

Più moderne, funzionali e confortevoli. Con una segnaletica comprensibile e immediata, e in via di miglioramento; in alcuni casi vero punto di riferimento del quartiere per ristorazione, servizi e socialità. Abbiamo esaminato per voi le cinque principali stazioni ferroviarie cittadine: Centrale, Garibaldi, Lambrate, Rogoredo e Cadorna.

Stazione Centrale
 Restaurata e riqualificata nel 2008, ha due nuovi ingressi che prima erano laterali e minoritari, nelle piazze Luigi Savoia e IV Novembre. La segnaletica è stata aggiornata; non è più possibile raggiungere il piano dei treni con scale mobile dirette dal piano terreno, in compenso ci sono sei ascensori al piano terra (e funzionanti), con una capacità di carico di 320 persone per ora. Spiega l'ufficio stampa di Grandi Stazioni: «Al termine delle opere esterne di riqualificazione, entro l'anno, anche la fermata del metrò sarà completamente accessibile, collegata al piano strada e ai binari dal suo ascensore panoramico e da quattro tappeti mobili che consentiranno l'abbattimento delle barriere architettoniche». La nuova stazione, criticata dall'architetto Marco Tamino (che ne ha curato il restyling iniziale) «per la prorompente e sfrenata comunicazione commerciale e pubblicitaria», è comunque sempre più «vissuta» dai residenti e da chi lavora nei dintorni. Per gustare un caffè o una pasta mignon nella storica pasticceria Panzera; o alcune specialità di street food al «Bistro» di Autogrill. Grande è l'attenzione alla sicurezza: 260 le postazioni di videosorveglianza, e un presidio di vigilanza privata, oltre alla Polizia di stato. Nota dolente: il degradato sottopassaggio ai treni della metropolitana.

Stazione Garibaldi
 La principale stazione del network Centostazioni, prima a Milano per traffico pendolare, e seconda per volume di traffico e ampiezza dei servizi offerti, è stata rinnovata nelle linee architettoniche e nei servizi. Fiore all'occhiello è il «pozzo di luce» centrale (14 metri per 28) che attraverso un grande lucernaio illumina i diversi livelli dell'edificio (il piano interrato con la galleria commerciale e l'atrio-biglietteria al piano terra). Salendo le scale mobili, ecco la vista panoramica su Porta Nuova con la torre Unicredit. Pulizia e ordine ovunque, anche nei sottopassaggi e in direzione dei bagni. La segnaletica, già risistemata, sarà arricchita di nuovi totem informativi interattivi per ipovedenti, sordi e portatori di disabilità. Per quel che concerne i servizi pubblici, all'ingresso principale (piazza Freud) si trovano una farmacia aperta tutto l'anno e un

Ristoranti e gallerie di negozi, ma anche cliniche e farmacie. Così cambiano i nodi ferroviari (pensando ai turisti di Expo)

La spesa in numeri

Aumentano i rifiuti di «buona qualità» (e diventano fertilizzanti per l'agricoltura)

Una quantità che rappresenta più del 10 per cento del totale dei rifiuti ed è destinata ad aumentare quando il servizio di raccolta sarà esteso a tutta la città, a partire dal 30 giugno. Sono rifiuti di «buona qualità», infatti la contaminazione con materiali estranei è solo del 4,3 per cento. Bisogna però fare attenzione ai sacchetti, che devono essere in materiale compostabile, mentre a oggi il 40 per cento dei milanesi usa sacchetti non compostabili. I rifiuti umidi sono inviati all'impianto di digestione anaerobica di Montello (Bg), e la loro trasformazione

71.737 Le tonnellate di rifiuti umidi raccolte a Milano nel 2013

permette di produrre biogas e un fertilizzante naturale che viene ceduto agli agricoltori. Ogni tonnellata di rifiuti che va al compostaggio fa risparmiare l'emissione di 95 chili di CO₂.

Va. Bal.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dalla parte vostra

di Antonio Lubrano

«Preferibilmente»: l'avverbo

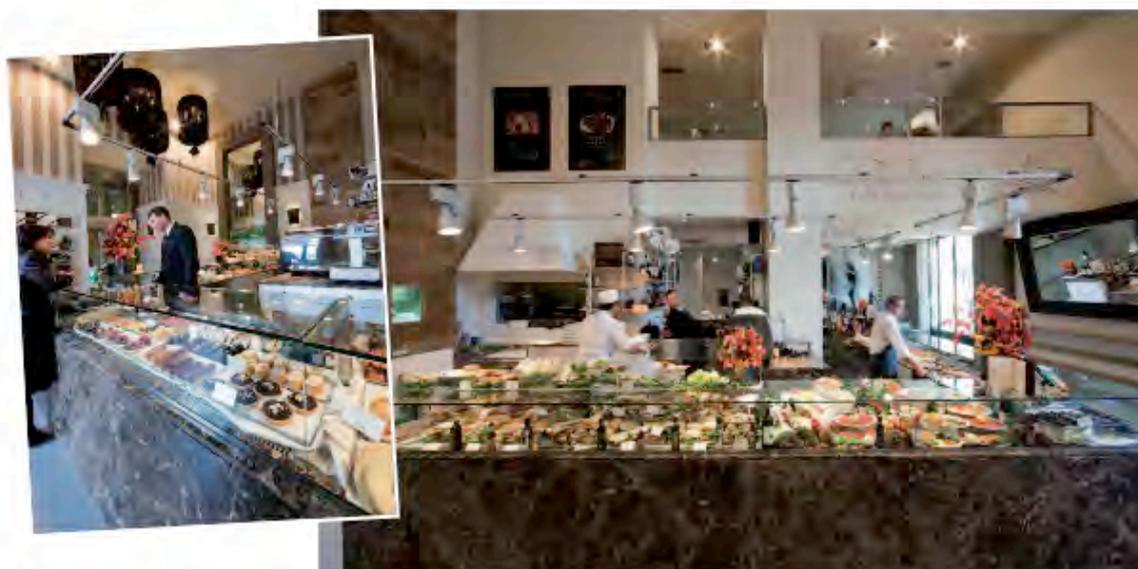
C'è un avverbio a cui noi italiani, col permesso dell'Europa, siamo affezionati: «Preferibilmente». Lo leggiamo, e ci rassicura, sui prodotti alimentari a lunga conservazione, tipo pasta e riso o formaggi stagionati e salumi. Sappiamo benissimo che potremmo andare oltre l'anno indicato, ma accettiamo il consiglio. Così come rispettiamo il perentorio: «Da consumarsi entro» un certo numero di giorni per i cibi più deperibili. Adesso l'Olanda e la Svezia,

sostenuti da Danimarca e Lituania, di abolire l'avverbo «preferibilmente» e di consumarsi preferibilmente le salsicce, a 89 mila chilometri dalla guerra allo scontro dei consumatori. In Europa è su un certo numero di Paesi, soprattutto al bene più pre-

GRANDI STAZIONI & FOOD

Un panino in Centrale...

Lorenzo Panzera, quarta generazione di una famiglia di pasticceri, entra nel panorama food di Milano con un locale in Stazione Centrale.



Il locale è un progetto personale, voluto e pensato da Lorenzo Panzera, figlio d'arte, per trovare la propria dimensione nel panorama food milanese. Dopo aver respirato l'aria della ristorazione nel locale di famiglia e dopo avervi collaborato per un paio d'anni per studiarne le dinamiche, Lorenzo ha intrapreso la propria avventura, nel senso imprenditoriale e passionale del termine.

Location ideale

Nel contesto del progetto Grandi Stazioni, Lorenzo Panzera ha individuato la propria ubicazione ideale. Dallo spazio scelto, una vecchia biglietteria ormai in disuso, ha riprogettato un locale piacevole e accogliente. Contro la tendenza dominante, ha posizionato nella zona più visibile e più facilmente accessibile del locale l'offerta dei panini "gourmand" e non la caffetteria, che rimane nella zona interna del locale. Segno di rispetto per il cliente che ha voglia di prendersi un buon caffè in tranquillità, in una zona riparata.

D'altra parte i panini "gourmand" Panzera hanno un effetto visivo notevole, ancor prima che gustativo: panettoni gastronomici farciti di fresche prelibatezze, quindi naturalmente colorati, sono presentati in maniera ordinata e chiara, sia nella comunicazione degli ingredienti sia nei prezzi. Pensando al comfort dei viaggiatori, Panzera, dal passato di ingegnere, ha anche costruito un ascensore che collega il piano caffetteria alla zona soppalco, più appartata, per un comodo trasporto delle valigie.

Tutto è stato pensato a lungo da Lorenzo e tradotto in spazi e arredi per ottenere un locale di qualità, curato e che comunicasse il concetto del "fatto in casa" con prodotti sempre freschi.

Tutto qui, infatti, è preparato in giornata: i dolci nel laboratorio di pasticceria e la gastronomia nella piccola cucina a vista. Ecco perché i frigoriferi sono stati volutamente progettati di piccole dimensioni, per contenere solo i prodotti del giorno. **L.T.**

DOSSIER **Format vincenti**



LA SUA PAROLA D'ORDINE È ATTENZIONE ALLA QUALITÀ. RISULTATO? NONOSTANTE LA CONTRAZIONE DEL MERCATO, IL SUO PANZERA, PASTICCERIA, BISTROT E PANINI GOURMAND DENTRO LA STAZIONE CENTRALE DI MILANO, CONTINUA A CRESCERE E A RAFFORZARSI. PERCHÉ NON BASTA LA LOCATION, OCCORRONO ANCHE CAPACITÀ IMPRENDITORIALI, PASSIONE E CURA PER IL PROPRIO LAVORO. ECCO I SUOI CONSIGLI

DI NICOLE CAVAZZUTI

IN SINTESI

IL FORMAT:
caffetteria con offerta di pasticceria fait maison e panini gourmand

I NUMERI:
500 brioche e 10 kg di caffè al giorno

L'IDEA DA COPIARE:
il lunch box a forma di bauletto dotato di vassoio che facilita l'asporto e incentiva il consumo di panini e pasticcini in treno e in ufficio

«Panini gourmand, un trend in grande ascesa»

Aperto nel 2010 in una vecchia biglietteria ormai in disuso nella Stazione Centrale di Milano, Panzera festeggia quattro compleanni il 10 ottobre. E il bilancio è più che positivo. «Il nostro obiettivo è offrire qualità in stazione. Impresa non scontata, che però ci ha ripagato: abbiamo raggiunto il break even nei tempi prefissati e continuiamo a incrementare il fatturato. La location, di forte passaggio, ci aiuta: ma per avere successo servono anche attenzione, cura e passione per il proprio lavoro», spiega il patron, Lorenzo

Panzera. Che conosce bene il mercato e le dinamiche della ristorazione in stazione, perché la sua famiglia lavora nel settore da quattro generazioni.

Che cosa significa per te "offrire qualità"?

Garantire al cliente un insieme armonioso che coinvolge ogni singolo aspetto: dalla location al prodotto. Concretamente, significa avvalersi di pasticceri e di personale preparato e cordiale nonché di materie prime di qualità, ma anche mantenere sempre elevate pulizia, ordine e attenzione al dettaglio. Tutto, qui, viene preparato in giorno-

ta: i dolci e i pani speciali nel laboratorio di pasticceria e la gastronomia nella piccola cucina a vista. I frigoriferi di piccole dimensioni sono stati progettati appositamente per contenere solo i prodotti del giorno.

Quanto conta l'occhio?

Parecchio! Il primo impatto è sempre visivo: l'estetica di un locale non va quindi mai sottovalutata. Vi consiglio di studiare bene la disposizione degli spazi dal punto di vista funzionale ed estetico. Noi, per esempio, abbiamo deciso di porre l'offerta dei panini gourmand nella zona più visibile e facilmente



accessibile del locale, lasciando invece riparata l'area caffetteria.

Il segreto per un panino perfetto?

Evitate le salse, nascondono i sapori! Siate sempre pronti, però, ad assecondare l'esigenza particolare del singolo cliente e tenete conto che ci sono delle eccezioni: il tramezzino con il vitello tonnato, per esempio, si sposa perfettamente con la salsa tonnata. E ancora: studiate abbinamenti che esaltino gli ingredienti senza snaturarli.

Quali farciture vanno per la maggiore?

In termini emozionali, a farla da padrone sono i cinque panini gourmand realizzati con il panettone gastronomico della nostra pasticceria, tutti chiamati con nomi di treni: dal Pendo-

lino al Cassini, fino al Mascagni. Ne produciamo di quattro tipi (a base di farina gialla, farina al nero di seppia, integrale e ai cinque cereali) e offriamo cinque farciture: vegetariano, gamberetti, salmone affumicato, prosciutto di Praga e tacchino. Molto richiesti, inoltre, sono i panini ai gusti classici, come mozzarella e prosciutto crudo o fontina e prosciutto cotto.

Cosa deve sapere chi volesse proporre panini gourmand?

Tenete presente che il semplice pane in cassetta non garantisce risultati validi: per chi non ha alle spalle una pasticceria diventa impossibile proporre panini gourmand. Inoltre, il lavoro di assemblaggio richiede molto tempo. Evitate di usare le macchine: meglio tagliare al coltello. Infine, perché il mix

Lorenzo Panzera

Lorenzo è figlio d'arte: il bisnonno Ampelio, a inizio '900, apre un forno con produzione di pasticceria e panettoni in Via Lecco a Milano. Il figlio Federico, nonno di Lorenzo, prosegue con l'attività di famiglia avviando la pasticceria Panzera 1931 in Piazza Duca D'Aosta, in contemporanea con l'inaugurazione della Stazione Centrale di Milano. Giancarlo Panzera, papà di Lorenzo, amplia l'attività paterna con l'inserimento del ristorante. Una curiosità: pur frequentando il negozio di famiglia, Lorenzo si è laureato in Ingegneria. E prima di tornare alle origini, ha lavorato per dodici anni come tecnologo industriale.

sia perfetto, seguite pedissequamente le ricette. I panini gourmand sono un trend in grande ascesa e potrebbero introdurli con successo tutte quelle pasticcerie che desiderano allargare l'offerta e puntare anche sul lunch.

Che cosa consigli a chi deve selezionare il personale?

Personalmente, scremo i curricula sulla base della coerenza del percorso professionale. Convoco a colloquio solo chi ha alle spalle una traiettoria lineare, indice di sincera passione per il proprio mestiere. Inoltre è importante, soprattutto per chi vuole lavorare in ambienti internazionali come stazioni, aeroporti e hotel di lusso, possedere una conoscenza basilica dell'inglese e, possibilmente, di una seconda lingua. In questo

senso, uno o più stage all'estero diventano un elemento di forza. Infine, sono imprescindibili spigliatezza, solarità e cordialità.

E ai giovani che vogliono emergere nel settore bar?

Non disperdete le vostre energie e siate coerenti nel perseguire i vostri obiettivi. Ricordatevi che un curriculum lineare garantisce maggiori possibilità.

Panzera Milano da qualche mese si avvale di un ufficio stampa. Perché questa scelta?

Abbiamo deciso di investire in comunicazione solo di recente, perché prima di coinvolgere un ufficio stampa volevo che il format fosse avviato e ben definito. Il mio consiglio? Prima di occuparvi della promozione del locale, costruitevi una solida identità. **M**



(Allegato a "La Repubblica")

TAVOLA

DAL RISOTTO ALLE FRITTELLE LA QUALITÀ PER CHI VIAGGIA

ALLA STAZIONE CENTRALE IL RISTORANTE PANZERA PROPONE PIATTI TIPICI E GOLOSITÀ IN UN AMBIENTE PIACEVOLE E INTERNAZIONALE
di Mariella Tanzarella

Un secolo fa, Ampelio Panzera apriva in via Lecco un forno per produrre panettoni e pasticceria. Nel 1931 suo figlio Federico sposta l'attività in piazza Duca d'Aosta, mossa oculata perché in quell'anno viene inaugurata la Stazione Centrale, e il figlio Giacomo ci aggiunge un ristorante. Lorenzo, pronipote del fondatore, mette da parte 3 anni fa la laurea in Ingegneria e 12 anni di lavoro nel settore e torna al business di famiglia. La sua idea giusta è di aprire un altro locale proprio all'interno del corpo della Stazione, sulla destra, lato pullman-taxi, e di offrire finalmente un locale di livello alto al popolo solitamente bistrattato dei viaggiatori. Perché è proprio una cosa che sta cambiando ultimamente: si punta a sviluppare la cultura dell'accoglienza nei punti di snodo fondamentali per chi viaggia, mentre prima stazioni e aeroporti erano sempre stati in balia di tristi fast food o bar sotto la soglia dell'accettabile.

Adesso qui si trova tutto il giorno un ambiente luminoso, pulito, piacevole, un po' internazionale, con un piano di sopra dove stare seduti tranquilli e al pianoterra il bar con tutto quello che deve avere e anche di più: brioche fragranti, pasticcini, sandwich, tramezzini, insalate, piatti caldi con pietanze tipiche milanesi come risotto e ossobuco (preparati al momento in una vera cucina), e poi salatini e stuzzichini per l'aperitivo (sui 5 euro il calice di vino). E per Carnevale ai clienti che consumano qualcosa all'ora di pranzo viene offerto un assaggio di chiacchiere. Buone, leggere, cotte al forno. Vale la pena provare, da portare altrove o da consumare sul posto, i cannoncini, i pasticcini alla frutta (freschissima) e, sempre in tema carnevalesco, le frittelle: hanno il pregio di una crema che ricorda quella della nonna, fatta con tuorlo fresco, latte, zucchero, e disponibile anche al cioccolato o al pistacchio. Per i visitatori in cerca di souvenir, infine, c'è il panettone fresco tutto l'anno. ●



Il ristorante Panzera

Come e dove

PIAZZA LUIGI DI SAVOIA
Panzera, Stazione Centrale,
piazza Luigi di Savoia 1/9,
tel. 0267100917,
aperto tutti i giorni
dalle 6 alle 20.30

Piaceri



Appena aperta
in viale Monte
Santo 10 la
pasticceria
della famiglia
Panzera (nella
foto, Lorenzo).
Ampia l'offerta
dei dolci e delle
sfiziosità come
i croissant con
crema
pasticcera al
pistacchio

Al Carlyle
il panettone siciliano
conquista Brera

Dalla Sicilia a Milano nel nome
del panettone. Luogo del punto
d'incontro il carne natalizio del
maestro pasticcere Nicola
Fusconero (foto) allestito fino al

6 gennaio al Carlyle Brera (Hotel
corso Garibaldi 84, orario 11 -
23). Nella speciale giornata
temporanea tutte le specialità
dell'azienda olivaria tra le quali,
appunto, anche la variante
siciliana del nostro panettone. Il
segreto di Fusconero? Antichità:
il dolce nato a Milano più di 500
anni fa con sapori inconsueti

come la mamma (da segnalare
Dio di Milano, caratterizzata a
una dolce crema spalmabile).
Infine, tra le leccornie da non
perdersi si allefatta con le
materie prime dell'Italia come
vaniglia, agrumi, miele e
nocciolo.

Piaceri

Appena aperta
in viale Monte
Santo 10 la
pasticceria
della famiglia
Panzera (nella
foto, Lorenzo).
Ampia l'offerta
dei dolci e delle
sfiziosità come
i croissant con
crema
pasticcera al
pistacchio

In via Canonica
La piccola Parigi
di Chinatown

Cercate un angolo di Parigi a Chinatown,
si chiama Past'Cheri, la pasticceria-
ria di Lucia Stragapella (segnò, nella foto
Flavio Piaggini/Fotogramma), mamma qua
tenne e ora imprenditrice. La sua storia
passò in materia Determinazione, il suo
bottega rivela un passato da pubblicità
con la giovane pasticceria milanese: «
pre avuto la vena creativa, ma dopo la
lavorato per dieci anni in una multinazionale
come copywriter. Occhiavano alla da bimbi

di "luft" detto da loro figlio

Sesamo nero, tè
verde, prugno
e grappa

Rassegna Stampa Panzera - Il Giorno - Venerdì 20 Dicembre 2013 - FUORIPIORTA XXVI

XXVI FUORIPIORTA IL GIC

LA STRADA DEL PANETTONE

STAZIONE CENTRALE CON «PANZERA» LA TRADIZIONE DEL PANETTONE DIVENTA VETRINA INTERNAZIONALE



Angelo, titolare della «San Gregorio». A sinistra, lavorazione alla «Panzera». A destra, Andrea Besuschio di Abbiategrasso

La voglia di canditi e uvette si fa beffe anche della crisi

On the road di dolci natalizi da Brescia a Milano

ABBIEATEGRASSO LE C
Il nuovo re si ch

di **PACIO GALLIANI** - **MILANO** - È L'ASTRICATA di uvette sabbinate e scorze di arancia candite la strada che unisce Brescia a Milano. Non fosse per l'insopportabile bisogno bisognerebbe definirlo un'autentica mini road pizza di dolcetti, di lievi bianchi, di quella delizia della poffa cipolla che la gente lombarda ha sempre venerato e che nel dopoguerra il resto d'Italia ha scoperto come "dessert del boom economico". In realtà la topografia non tiene conto degli artigiani che si riflettono a un impulso inventivo - così pure - da un tale Toni durante una finta sfarzosa. Ma se c'è una geografia dei buoni panettoni, bisognerà allora rispettare gli indirizzi che il pasdaran ha trasformato in luoghi di culto. E quello di via D'Agostino a Brescia è davvero una piccola Lourdes, non fosse altro che per **Ignazio Massari**, inconfondibile "Gualtiero Marchi dell'arte dolciaria", capace con il suo panettone (30 euro al kg.) e la sua "Bianca" (dolce simile al pandoro ma più compatti)

di arrivare alla "Veneto" costruiti da ogni parte della penisola. Ovvio, è difficile passare ad altri approdi dopo avere assaggiato le sue prelibatezze. Ma tutti, esse Brescia-Bergamo, le distinzioni davvero con marcano. C'è **Dolce Reale** a Montichiari (via Mantova 158), con il panettone classico (26 euro al kg.) e la versione "visci e gocce di cioccolato" che chiamano Pan-reale. C'è **Sirani** a Bagnolo Mella (via Gramsci 5) che sfoggia un ori-

IGNIZIO MASSARI
La pasticceria "Veneto" è considerata il tempio dell'arte dolciaria italiana

gano tradizionale (35 euro al kg.) e intriganti opzioni alle fragoline di bosco, alle albicocche e ai marrons glacés. E c'è la **Pasticceria Roberto** ad Erbassano (via Provinciale 38), con il classico a 26 euro e un delizioso Pan dei Santi, speziato, con cannella, frutta candita e zenzero. Non è finita. A **Ronico** (Bg) c'è **Cortinovis** (via Marconi 109) dove degustare il panettone tradizionale (27 euro al kg.) ma anche i curiosi **Paok** de la

Ranga, necessitate pralinato ripieno di cacao ad alto acido. Senza scordare **Giovanni Pina** di Treviso Balmuccia (via Locatelli 16), con il panettone artigianale (40 euro al kg.) e la versione "Cini" senza uvette e canditi. Notissime obblighi, una tappa alla **Cavour** di Bioggio (via Garbino 7) è doverosa, con il classico a 30 euro al chilo e l'alternativa "cioccolato e glassatura" che in città ha molti ammiratori. E quando sconfini in Brianza, montese e comasca che sia, scopri che la gente si toglie grosse soddisfazioni: ad esempio alla **Boutique del Dolce** di Concorezzo (via Giorgi 2) per acquistare il tradizionale a 31 euro al chilo e la **Parafina** a base di noci, gocce di cioccolato e uvette; ma anche alla **Sartori di Erba** (via Volta 8b) tra baschi colmi di panettoni doc (27 euro al chilo) e "caffè-break", con caffè espresso, limone e granella. Certo, quando finalmente arrivi a Milano, sei disorientato. Ma bisogna pur scegliere. E allora ritorni il "Sacro sacro" nella storica pasticceria **San Gregorio** (ad esempio 1 della via omonima), con Angelo, il titolare, che stupisce con il suo artigianale (26 euro al kg.) e le intramontabili versioni con marroni

TAGLI LA TANGENZIALE OVEST e in quella fetta di Basso che va quasi sommersa con la Lomellina, pare che il migliore artigianale e le tradizioni dell'intero continente il passaggio, i paesi, i centri storici. Non certo ad **Abbiategrasso**, sotto quei portici di piazza Marconi che **Andrea Besuschio** ha trasformati in un **Louvre dell'arte nobilita e dolce**, un manico della ricerca e della sperimentazione: una sorta di granaio che ha trasformato questa maison dal 1945, in un atelier della perfezione, con la complicità creativa della moglie **Roberta** e di una squadra di giovani che hanno la chance di lavorare in una sorta di "università italiana della pasticceria". Uvetta sabbatina della **Turchia**, caffè candito, anse d'arancia dall'Italia, il miglior burro francese, poi un pre-impasto serale e un secondo impasto marzotto che viene fatto trarre per 5 ore prima di essere infornato e cotto (35 minuti per il panettone da 1 kg.) dentro un forno in pietra refrattaria che lavora da 70 anni. Il panettone è servito, pregiate come pochi altri. **P.G.**

glacés, cioccolato e fichi canditi, albicocche e zenzero, amarena e "solo uvette". Poco lontano, in via **F. Casati 27**, c'è **Pavè**, con un emergente come **Giovanni Gioberti** e un panettone (30 euro al kg.) che rispetti i sapori e i sapori meneghini. E c'è pure la sorpresa, in **Stazione Centrale**, lato destro di piazza **Luigi di Savoia**. Da qualche settimana la pasticceria **Panzera** ha infatti aperto anche qui una vetrina dei suoi dolci "autistici". E i dolci artigianali hanno finalmente modo di salutare stazioni e stranieri che transitano dal grande nodo mil-

lanese, con il panettone versione classica (30 euro al chilo, con uvette, canditi di arancia e cedri) e quello più goloso ai "marrons glacés", bella novità arricchita dall'apporto elegantemente informale voluta da **Lorenzo Panzera**, quarta generazione di un'antico-casale famiglia di pasticceri. Finisce scritto. **Low** che road diventa riflessione: saranno il retaggio dell'olocausto cattolico e lo strano omologo biologico che impedisce di conoscere il Natale, perché vi deve. Ma per aggirare pericoli e vicoli, mettiamola così: il panettone è pure piacere.





RASSEGNA WEB

Panzerà

Nuova apertura in zona Porta Nuova della storica pasticceria

 Condividi 21  Tweet  Pin it  +1  in Condividi

Info Foto Link

News	Opening
Autore	 Agnese Gullotta Food Blogger
Data	 02/12/2014

Una storia dolce, fatta di panettoni e di una famiglia che dai primi anni del '900 porta avanti un'attività con grande passione e professionalità.

Oggi **Panzerà**, dopo il rilancio del nuovo concept store nel 2010 in Stazione Centrale, ad opera di Lorenzo - pronipote del titolare Ampelio - si dedica ad una nuova apertura nella zona cool di Milano.



Trittico di pasticcini con mousse al pistacchio, cioccolato al latte e fondente

http://www.milanodabere.it/news/opening/panzera_12209.html

ADTODAY - DICEMBRE 2014

VANITYFAIR.it

HOT LINK: NEWS | PEOPLE | BEAUTY | SHOW | FASHION | LIFESTYLE | OROSCOPO | FIRME | RADIO

ADtoday

HOME CHRISTMAS GIFTS NEWS PEOPLE FOCUS ON EVENTS CARTELLONE ADSTYLE LIFESTYLE GLAMANDTHECITY CERCA -



CIBO E DINTORNI #4

Publicato il 12 dicembre 2014 | da AD Today



PANETTONE, BIRRA E CIOCCOLATA.

1. Panettone "Glassato d'Epoque" di **Hausbrandt** ricoperto da una glassa croccante di *nociola Piemonte IGT* e mandorle con la ricetta del maestro pasticciere **Iginio Massari**.
www.hausbrandt.com - 20 euro
2. Panettone Milanese "Basso Millesimum" di **Tre Marie** prodotto in serie numerata di soli 1000 pezzi nel formato da 10 Kg. www.tremariericorrenze.it - 375 euro
3. Cofanetto imperiale "T'A" composto da una selezione di cioccolati, realizzato con carte speciali marrone e rosso. www.tamilano.com - 150 euro
4. "Cappelliera con Panettone" ai Marron Glacé di **Panzerà**. www.panzerà.com - 32 euro al kg
5. **Vergani** festeggia i 70 anni del suo panettone con una confezione vintage del tamburello, tradizionale contenitore che con il timbro per la spedizione postale e legato con lo spago negli anni Cinquanta custodiva il dolce di Natale. www.vergani.it - 129 euro panettone da 5 kg
6. Si accompagna a formaggi stagionati o cioccolato fondente la "Birra d'Inverno" dal sapore leggermente speziato di **Theresianer**. www.theresianer.com - 18,70 euro
7. "Il menù della festa" di **Eat's** con prodotti selezionati dolci e salati. www.eatstore.it .150 euro
8. Panettone "Gran Galup Classico" in edizione limitata da 10 kg guarnito con glassa alla *nociola Piemonte IGP*, mandorle intere tostate e granella di zucchero nella storica confezione a cappelliera con cuscino, utilizzabile anche come pouf. www.galup.it - 340 euro

Autore: **Franca Rottola**

AMBIENTEEUROPA.INFO - DICEMBRE 2014

Food and beverage, Location

Milano, Porta Nuova: Lorenzo Panzera rileva una storica pasticceria

Rinnovate completamente atmosfera e proposta dolce e salata, realizzato un locale eclettico, frutto della sua visione di giovane e coraggioso imprenditore



A Milano, in Viale Monte Santo 10 a Porta Nuova, la zona che sta diventando il nuovo centro di Milano, apre la pasticceria Panzera. Un locale eclettico, senza tempo e contemporaneamente proiettato nel futuro dell'alta tecnologia grazie alla visione e alle scelte di Lorenzo Panzera.

Un mix di tradizione e innovazione nell'impostazione del laboratorio e nell'offerta di pasticceria che, accanto alla linea Panzera, mantiene alcuni cult della tradizione siciliana rivisitati in chiave moderna dal team di pasticceri Panzera.

Tutto è magico in questo spazio, quasi sospeso nel tempo e le sensazioni che si provano sono così calde e familiari che, appena entrati, ci si sente a casa.

L'arredamento, nella parte dedicata alla caffetteria, è caldo e avvolgente con un grande e elegante bancone in legno scuro. Alle pareti una fine tappezzeria chiara rende l'ambiente molto

Home Style e le piastrelle dai toni caldi danno una piacevole sensazione di tepore. Grandi vetrate e lampadari dalla luce calda completano questa raffinata atmosfera.

La parte dedicata alla pasticceria è luminosa. Il banco da esposizione - realizzato con l'innovativa tecnologia del freddo statico per mantenere inalterate più a lungo le proprietà organolettiche dei prodotti - è completamente bianco e molto profondo. Ospita elaborate torte e una deliziosa pasticceria mignon.

L'offerta di dolci, arricchita da proposte salate, vanta alcune sfiziosità: croissant con crema pasticcera al pistacchio, budino di riso e pinoli tra i dolci, panini gourmand - pane gastronomico con diverse farciture - e gli ungheresi tra le delizie salate.

Da non dimenticare il panettone Panzera, insignito del riconoscimento di "Panettone tipico della tradizione artigiana milanese" e disponibile tutto l'anno.

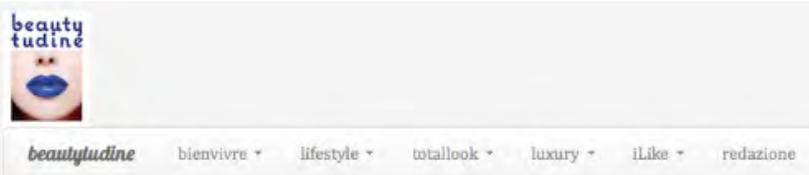
Tutto è realizzato con materie prime di qualità e senza l'utilizzo di conservanti o additivi a tutela del mangiare sano - principio irrinunciabile del progetto Panzera - nel grande laboratorio a vista, separato dalla sala da un'enorme vetrata dietro alla quale si vedono i pasticceri Panzera all'opera.

Proprio il laboratorio, di 200 mq, è il fiore all'occhiello di Panzera Monte Santo. Accanto a macchinari moderni si trovano le storiche macchine da laboratorio Artofex, restaurate e adeguate alle vigenti normative.

Anche se questo locale temporalmente è successivo alla pasticceria storica di mio papà, che ho rinnovato, e al bistro pasticceria Panzera in Stazione Centrale che ho aperto nel 2010 - dice Lorenzo Panzera - Panzera Monte Santo per me è il numero zero, E' la pasticceria con la "P" maiuscola che avevo sempre sognato e che qui, finalmente, sono riuscito a realizzare. E' la mia sfida: continuare, innovando, la tradizione di famiglia.

Aperta tutti i giorni dalle 7.00 alle 20.30, la pasticceria Panzera di Viale Monte Santo è il luogo ideale per incontrarsi, con sfizi e chiacchiere, dalla colazione all'aperitivo.





La Pasticceria di "casa"



Lorenzo Panzera

Una chicca per tutti i golosi e non solo: apre a Milano in via Monte Santo 10 la **pasticceria Panzera**. Uno spazio magico, sospeso nel tempo dove, complice un arredamento caldo e avvolgente, ci si sente subito come a casa. Questo nuovo locale voluto da **Lorenzo Panzera**, ultimo di una famiglia di pasticceri e ristoratori, è un luogo eclettico, unico nel suo genere, che combina tradizione e innovazione sia nell'offerta gastronomica sia nell'organizzazione del laboratorio e nelle tecnologie utilizzate.



L'offerta di dolci, infatti, arricchita da proposte salate, vanta alcune sfiziosità: croissant con crema pasticcera al pistacchio, budino di riso e pinoli, panini gourmand - pane gastronomico con diverse farciture - e gli ungheresi. E poi visto che il **Natale** si avvicina un motivo in più per farsi conquistare dell'atmosfera della pasticceria Panzera è il **panettone Panzera**, insignito del riconoscimento di "Panettone tipico della tradizione artigiana milanese".



www.panzeramilano.com
SOCIAL FB

Pasticceria Panzera
Viale Monte Santo 10
20124 Milano
phone: 02.65.97.327

Stazione Centrale di Milano
Piazza Luigi di Savoia 1/9
20124 Milano
phone: 02.67.10.09.1



Qui Milano: Pasticceria Panzera: nuova nuova in Porta Nuova

22/12/2014 | emanuele



Nuova. Da qualche settimana è aperta in viale Monte Santo, al 10, una nuova pasticceria Panzera. Nuova nuova, dalle parti di Porta Nuova: colori chiari alle pareti, tappezzeria a uccellini, laboratorio a vista, un'aria fresca e pulita.



emanuele

On 22/12/2014

<http://www.blogvs.it>

Vecchia. In realtà Panzera è una cosa di famiglia ed esiste da più di un secolo – prima in via Lecco, col bisnonno Ampelio, poi con suo figlio Federico in piazza Duca d'Aosta, poi con suo figlio Giancarlo, e alla fine con Lorenzo, ovviamente laureato in Ingegneria, e altrettanto ovviamente ritornato alle origini dopo una dozzina d'anni. E per non essere da meno, apre un suo locale, prima in Stazione Centrale, poi qui in viale Monte Santo. Dove peraltro fino a qualche mese fa c'era un'altra vecchia pasticceria, siciliana forse. E dove ci sono delle vecchie macchine da pasticceria Artoflex, perfettamente restaurate e funzionanti, assieme alle macchine più nuove... perché si va avanti sempre tenendo un piede nel passato e un altro nel presente.

Bella. Le foto sopra danno un'idea della bellezza del locale. Ecco un'ulteriore idea di bellezza:



Salata. Non solo dolce, ma anche salato, pausa pranzo e simili. Un'idea.



Panzerà, viale Monte Santo 10, 20124 Milano, tel. 026597327

Emanuele Bonati



Qui Milano: Pasticceria Panzera: nuova nuova in Porta Nuova

dal 22 December 2014 su blog.cibvs.com

Nuova. Da qualche settimana è aperta in viale Monte Santo, al 10, una nuova pasticceria Panzera. Nuova nuova, dalle parti di Porta Nuova: colori chiari alle pareti, tappezzeria a uccellini, laboratorio a vista, un'aria fresca e pulita.

Vecchia. In realtà Panzera è una cosa di famiglia ed esiste da più di un secolo - prima in via Lecco, col bisnonno Ampelio, poi con suo figlio Federico in piazza Duca d'Aosta, poi con suo figlio Giancarlo, e alla fine con Lorenzo, ovviamente laureato in Ingegneria, e altrett [[leggi](#)]



tags : [monte salato](#) [siciliana](#)

<http://www.cibvs.com/post/1/376115/qui-milano-pasticceria-panzera-nuova-nuova-in-porta-nuova>

Ristorazione & Catering



CHI

CC
CON

NEWS L'Emilia-Romagna in viaggio verso Expo Pubblicato da 3 giorni



Home > Scelti per voi > Dove Comprare > Panzera a Milano, pasticceria e stile

Panzera a Milano, pasticceria e stile

By *Redazione* on dicembre 1, 2014

Milano, la zona è strategica, non lontano dalla **Stazione Centrale** e a pochi passi da **Porta Nuova**, dove sta sorgendo il nuovo centro della città. Lì, in **viale Monte Santo**, da sempre c'è una pasticceria ma, da oggi, è tutta nuova.

Lorenzo Panzera l'ha rilevata e rinnovata. Non è nuovo a questo tipo di attività, infatti, già quattro anni fa era stato uno dei protagonisti della rinascita della **Stazione Centrale** con l'apertura dell'ampio locale caffetteria ormai divenuto tappa obbligata di viaggiatori e passanti.

Ingegnere, nipote di pasticceri, la vocazione per la ristorazione l'ha sempre avuta. Col nuovo **Panzera di viale Monte Santo** ha creato un luogo eclettico, unico nel suo genere grazie ad un sapiente mix di tradizione e innovazione sia nell'offerta gastronomica sia nell'organizzazione del laboratorio e nelle tecnologie utilizzate.



<http://www.ristorazionecatering.it/meglio-prenotare/panzera-a-milano-pasticceria-e-stile/>

TABLETTV.IT - DICEMBRE 2014

Search...

TABLET TV

plus PRODUCTION

HOME TELEVISIONE MUSICA CINEMA PERSONAGGI TELE GOSSIP WEB TV

YOU ARE AT: Home » EVENTI IN CUCINA » CIBO E DINTORNI » Panettone Panzera, always the best



CIBO E DINTORNI

Panettone Panzera, always the best

by REDAZIONE on NOVEMBRE 29, 2014 0 COMMENTS

<http://www.tablettv.it/panettone-panzera-always-the-best/>

**mangiare
bene**



Non sei ancora registrato al sito? [Registrati subito »](#)
Desideri ricevere la newsletter? [Iscriviti subito »](#)



MangiareBene segnala

Panzerà

A Porta Nuova, nel cuore della città, la storica pasticceria Panzerà invita alla scoperta di un suo nuovo locale dove dolci e dolcetti sfavillano sui ripiani di cristallo mentre sulle mensole i panettoni confermano ancora una volta la loro ben nota bontà. Dalla prima colazione con cappuccino e brioche, passando per l'aperitivo dolce o salato di mezzogiorno, le torte del tè delle cinque e l'aperitivo prima dell'ora di cena, qui ogni pausa ha i suoi profumi e i suoi sapori. Dunque un nuovo indirizzo per un piacevole goloso relax.

Pasticceria Panzerà
Viale Monte Santo 10
Tel. 02.6597327



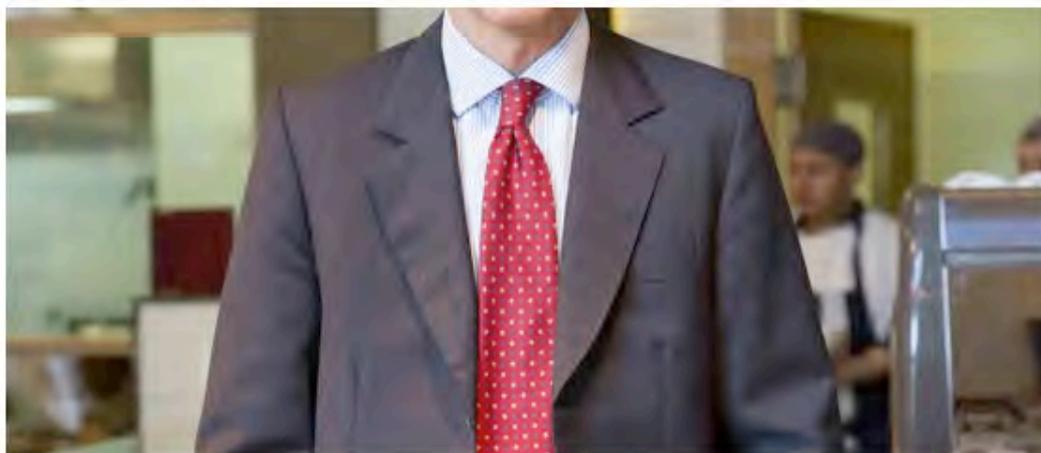
http://www.mangiarebene.com/speciale/panzera_417.htm#ad-image-5

APRE A MILANO LA PASTICCERIA PANZERA MONTE SANTO



Aziende

Direttore: Anna Rubinetto - direttorenews@gmail.com



A Porta Nuova, la zona che ha cambiato lo skyline di Milano, al civico 10 di Viale Monte Santo ha aperto la pasticceria Panzera. Un locale eclettico, senza tempo e contemporaneamente proiettato nel futuro dell'alta tecnologia grazie alla visione e alle scelte di Lorenzo Panzera (nella foto), quarta

VOGLIA DI SALUTE

HOME CHI SIAMO SPECIALITA' ARTICOLI ITALIA IN PENTOLA LINK NOVITA' C

PANZERA MILANO APRE IN PORTA NUOVA

01 Dic 2014 A cura di **Stefania Lupi**

C'è un nuovo locale "goloso", a Milano, Viale Monte Santo 10 a Porta Nuova, la zona che sta diventando il nuovo centro della città. Aperta tutti i giorni, dalle 7.00 alle 20.30, dalla colazione all'aperitivo, la pasticceria Panzera è un mix di tradizione e innovazione nell'offerta di pasticceria che, accanto alla linea Panzera, mantiene alcuni cult della tradizione siciliana rivisitati in chiave moderna dal team di pasticceri Panzera.

La parte dedicata alla pasticceria è luminosa. Il banco da esposizione - realizzato con l'innovativa tecnologia del freddo statico per mantenere inalterate più a lungo le proprietà organolettiche dei prodotti - è completamente bianco e molto profondo. Ospita elaborate torte e una deliziosa pasticceria mignon.

L'offerta di dolci, arricchita da proposte salate, vanta alcune sfiziosità: croissant con crema pasticcera al pistacchio, budino di riso e pinoli tra i dolci, panini gourmand - pane gastronomico con diverse farciture - e gli ungheresi tra le delizie salate.

Da non dimenticare il panettone Panzera, insignito del riconoscimento di "Panettone tipico della tradizione artigiana milanese" e disponibile tutto l'anno.

Tutto è realizzato con materie prime di qualità e senza l'utilizzo di conservanti o additivi a tutela del mangiare sano - principio irrinunciabile del progetto Panzera - nel grande laboratorio a vista, separato dalla sala da un'enorme vetrata dietro alla quale si vedono i pasticceri Panzera all'opera.

Proprio il laboratorio, di 200 mq, è il fiore all'occhiello di Panzera Monte Santo. Accanto a macchinari moderni si trovano le storiche macchine da laboratorio Artofex, restaurate e adeguate alle vigenti normative.



<http://www.vogliadisalute.it/articolo-panzera-milano-apre-in-porta-nuova--5454.html>

BLOGMILANO - DICEMBRE 2014

素敵なお店がオープン

ポルタ・ヌオーヴァ・プロジェクト、そして半年前にオープンしたイーター、最近益々注目されているポルタ・ヌオーヴァ地区にパティシエリアがオープン。

聞いていた住所を頼りに行ってみると。。。あれ？ ここはシチリアのパティシエリアがあったところ？
カッサータや、カンノーリで知られていたお店だったけど、正直、時代に乗り遅れちゃった。。。て感じのお店だったところが・・・
ガラス張りのお洒落なお店に一新～～～！



<http://blogmilanobaita.blog95.fc2.com/>

LUOGHI E ITINERARI



PASTICCERIE A MILANO: PANZERA MONTE SANTO

Un locale eclettico, senza tempo e proiettato nel futuro dell'alta pasticceria grazie alla visione e alle scelte di Lorenzo Panzera.

Ingegnere, cresciuto nel mondo dell'alta pasticceria e della ristorazione, **Lorenzo Panzera** rinuncia a una carriera dirigenziale nel comparto industriale per rinnovare le tradizioni di famiglia con un progetto proiettato nel futuro dell'alta tecnologia.

Dopo l'apertura nel 2010 in stazione centrale di un locale, divenuto punto di riferimento per i viaggiatori che cercano prodotti di qualità anche nelle brevi soste, rileva, nel 2014, la pasticceria di **Viale Monte Santo 10** creando un luogo eclettico, unico nel suo genere grazie ad un sapiente mix di tradizione e innovazione sia nell'offerta gastronomica sia nell'organizzazione del laboratorio e nelle tecnologie utilizzate.

Qui tutto è realizzato con materie prime di qualità e senza l'utilizzo di conservanti nel grande laboratorio a vista, separato dalla sala da un'enorme vetrata dietro alla quale si vedono i pasticceri Panzera all'opera.

Il laboratorio, di 200 mq, è la punta di diamante di **Panzera Monte Santo**. Accanto a macchinari moderni si trovano le storiche macchine da laboratorio Artofex, restaurate e adeguate alle vigenti normative.

"Anche se questo locale temporalmente è successivo alla pasticceria storica di mio papà, che ho rinnovato, e al bistrot pasticceria Panzera in Stazione Centrale che ho aperto nel 2010 – dice Lorenzo Panzera – Panzera Monte Santo per me è il numero zero, E' la pasticceria con la "P" maiuscola che avevo sempre sognato e che qui, finalmente, sono riuscito a realizzare. E' la mia sfida: continuare, innovando, la tradizione di famiglia".

L'arredamento è caldo e avvolgente con un grande e elegante bancone in legno scuro. Alle pareti una fine tappezzeria chiara rende l'ambiente molto *Home Style* e le piastrelle dai toni caldi danno una piacevole sensazione di tepore. Grandi vetrate e lampadari dalla luce calda completano questa raffinata atmosfera.

L'offerta di dolci, arricchita da proposte salate, vanta alcune sfiziosità: croissant con crema pasticcera al pistacchio, budino di riso e pinoli tra i dolci, panini *gourmand* - pane gastronomico con diverse farciture - e gli ungheresi tra le delizie salate.

Qui è possibile trovare tutto l'anno il **panettone Panzera**, insignito del riconoscimento di "Panettone tipico della tradizione artigiana milanese".

Lorenzo Panzera regala ai milanesi e non un nuovo punto d'incontro per iniziare e/o terminare al meglio le giornate con dolci momenti di piacere.

<http://www.bema.it/ItaliaSquisita.php>



Ricette

Interviste,
ristoranti ed
eventi

Recensioni

Video

Corsi

Cuciniamo noi!

Contattami



LA PASTICCERIA PANZERA A MILANO

17 dic 2014 | Interviste, ristoranti ed eventi • Novità



Lorenzo Panzera è un ingegnere che, dopo alcuni anni trascorsi come tecnologo industriale, ha sentito il richiamo della tradizione di famiglia e ha



[Home](#) / [Gusto](#) / Profumi e gusti di Milano



21 dic
2014

Profumi e gusti di Milano

Written by [buonviaggioitalia](#). Posted in [Gusto](#)

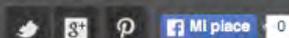
Di *Silvana Benedetti*

Non lontano dalla Stazione Centrale c'è il quartiere di **Porta Nuova**, il nuovo centro nevralgico di **Milano**, dove l'ambizioso progetto di riqualificazione di alcune aree ha recuperato il territorio ridisegnandolo in edifici residenziali, prestigiosi business centre, aree verdi, piste ciclabili e zone pedonalizzate che hanno profondamente modificando lo Skyline della città di Milano.



Una moderna pasticceria in Porta Nuova

di Giacomo Addario | 8 dicembre 2014
Pubblicato nella sezione **food** di ZedMag



In Viale Monte Santo 10 a Porta Nuova, il nuovo centro di Milano, ha aperto la pasticceria Panzera. Un locale eclettico, senza tempo e contemporaneamente proiettato nel futuro dell'alta tecnologia grazie alla visione e alle scelte di Lorenzo Panzera. Un mix di tradizione e innovazione nell'impostazione del laboratorio e nell'offerta di pasticceria che, accanto alla linea Panzera, mantiene alcuni cult della tradizione siciliana rivisitati in chiave moderna.

L'arredamento, nella parte dedicata alla caffetteria, è caldo e avvolgente con un grande e elegante bancone in legno scuro. Alle pareti una fine tappezzeria chiara rende l'ambiente molto **Home Style** e le piastrelle dai toni caldi danno una piacevole sensazione di tepore. Grandi vetrate e lampadari dalla luce calda completano questa raffinata atmosfera.

Da **Panzera** la parte dedicata alla pasticceria è luminosa. Il banco da esposizione - realizzato con l'innovativa tecnologia del freddo statico per mantenere inalterate più a lungo le proprietà organolettiche dei prodotti - è completamente bianco e molto profondo. L'offerta di dolci, arricchita da



proposte salate, vanta alcune sfiziosità: croissant con crema pasticcera al pistacchio, budino di riso e pinoli tra i dolci, panini gourmand - pane gastronomico con diverse farciture - e gli ungheresi tra le delizie salate.

Proprio il laboratorio, di 200 mq, è il fiore all'occhiello di **Panzera** Monte Santo. Accanto a macchinari moderni si trovano le storiche macchine da laboratorio **Artofex** - tra le quali una risalente al 1912 - , restaurate e adeguate alle vigenti normative quasi per divertimento di Lorenzo Panzera, ingegnere che ha deciso di abbandonare la scrivania per continuare la tradizione pasticceria di famiglia. «Anche se questo locale temporalmente è successivo alla pasticceria storica di mio papà, che ho rinnovato, e al bistro pasticceria **Panzera** in Stazione Centrale che ho aperto nel 2010 - dice **Lorenzo Panzera** - Panzera Monte Santo per me è il numero zero, E' la pasticceria con la "P" maiuscola che avevo sempre sognato e che qui, finalmente, sono riuscito a realizzare. E' la mia sfida: continuare, innovando, la tradizione di famiglia».



RIVISTA N. 16, 8 dicembre 2014

Food and beverage, Location

Milano, Porta Nuova: Lorenzo Panzera rileva una storica pasticceria

Rinnovate completamente atmosfera e proposta dolce e salata, realizzato un locale eclettico, frutto della sua visione di giovane e coraggioso imprenditore



A Milano, in Viale Monte Santo 10 a Porta Nuova, la zona che sta diventando il nuovo centro di Milano, apre la pasticceria Panzera. Un locale eclettico, senza tempo e contemporaneamente proiettato nel futuro dell'alta tecnologia grazie alla visione e alle scelte di Lorenzo Panzera.

Un mix di tradizione e innovazione nell'impostazione del laboratorio e nell'offerta di pasticceria che, accanto alla linea Panzera, mantiene alcuni cult della tradizione siciliana rivisitati in chiave moderna dal team di pasticceri Panzera.

Tutto è magico in questo spazio, quasi sospeso nel tempo e le sensazioni che si provano sono così calde e familiari che, appena entrati, ci si sente a casa.

L'arredamento, nella parte dedicata alla caffetteria, è caldo e avvolgente con un grande e elegante bancone in legno scuro. Alle pareti una fine tappezzeria chiara rende l'ambiente molto

Home Style e le piastrelle dai toni caldi danno una piacevole sensazione di tepore. Grandi vetrate e lampadari dalla luce calda completano questa raffinata atmosfera.

La parte dedicata alla pasticceria è luminosa. Il banco da esposizione - realizzato con l'innovativa tecnologia del freddo statico per mantenere inalterate più a lungo le proprietà organolettiche dei



FOOD & BEVERAGE – GIUGNO 2014



Ristoranti — 13 giugno 2014 15:44

Golose coincidenze a Milano Centrale

Posted by *admin*

Lorenzo Panzera, quarta generazione di una famiglia di pasticceri, entra nel panorama food di Milano con un locale in Stazione Centrale. Un ambiente piacevole e accogliente con pasticceria fait maison e panini gourmand in un contesto particolare come la Stazione Centrale di Milano. È la sfida di Lorenzo Panzera che continua, innovando, la tradizione di famiglia

Esiste una bella realtà nel panorama gastronomico milanese all'interno della Stazione Centrale di Milano: Panzera – Pasticceria fait maison & Panini gourmand con Caffetteria. Accessibile sia dall'interno della stazione sia da Piazza Luigi di Savoia, Panzera si affaccia con un dehors esterno sulla zona di partenza degli autobus per gli aeroporti. L'interno, arredato in toni morbidi e caldi, è molto chiaro e luminoso grazie alle grandi vetrate e a un moderno design. Al piano terra, intorno al bancone pieno di dolci leccornie e appetitosi pani farciti, sono dislocati alcuni tavolini per uno spuntino veloce, dolce o salato, e una piccola cucina a vista. Situazione ideale prima di mettersi in viaggio o per degustare un light lunch.



Al piano superiore Lorenzo Panzera ha progettato una zona soppalcata, più intima, dove i clienti possono rilassarsi e coccolarsi in tavolini ben spaziosi tra loro. E' un angolo tranquillo, inconsueto in una grande stazione come quella di Milano, dove potersi fermare a leggere o a lavorare con tranquillità al computer con free wi-fi in attesa di un incontro di lavoro o del treno.

"La nostra clientela è prevalentemente di transito, data la posizione – afferma Lorenzo Panzera – ma sempre più vediamo tornare a prendere un caffè e a fare due chiacchiere persone che per lavoro viaggiano spesso, oltre al personale che lavora in stazione per cui siamo una seconda casa. E siamo molto contenti perché vuol dire che, anche se di passaggio, le persone si trovano bene. E questo è il nostro lavoro".

La proposta gastronomica è varia e mirata a soddisfare i palati e le esigenze di chi frequenta una stazione e non solo. Si spazia dalla pasticceria fresca e secca con prodotti ad hoc per i diversi momenti della giornata – colazione, dolci tentazioni, veloce e sfiziosa merenda – a una variegata offerta di panini farciti realizzati con panettone gastronomico dagli evocativi nomi di treni – Pendolino, Cassini, Mascagni – fino ad arrivare a piatti unici sempre accompagnati da verdure. Il tutto anche per un catering di qualità.

Tutto fait maison, con materie prime di qualità e senza l'utilizzo di conservanti o additivi a tutela del mangiare sano, principio irrinunciabile del progetto Panzera. Non mancano le sfiziosità: croissant con crema pasticcera al pistacchio, budino di riso e pinoli e panettone tutto l'anno oltre ai panini gourmand farciti, una delizia. La sensazione che si prova entrando in questo locale è particolare: chiarezza, ordine, pulizia, insomma una sensazione di piacevolezza grazie anche alla professionalità e alla calorosa accoglienza del personale il cui obiettivo è di fare sentire il cliente accolto, coccolato e curato in un contesto in cui, di norma, l'interazione e quindi il modo di consumo sono molto veloci e spersonalizzati.

Aperto dal primo mattino fino a sera, da Panzera è possibile trovare a ogni ora della giornata sia le dolci proposte della pasticceria, sia panini appetitosi, e piatti di cucina. Il tutto anche da asporto, in eleganti confezioni, per consumare comodamente un sano pasto anche in viaggio o per portare in regalo un buon dolce fatto secondo tradizione da Milano.

PARLIAMODICUCINA.COM - LUGLIO 2014

Parliamo di Cucina
Cibo, benessere, alimentazione sostenibile e cultura dell'ambiente *magazine online*

Lorenzo Panzera: Il richiamo della tradizione

2 LUGLIO 2014 DI MARILENA BERGAMASCHI



Discendente da una famiglia milanese che da quattro generazioni si dedica alla ristorazione, il manager Lorenzo Panzera ha deciso di ritornare alla tradizione, aprendo un delizioso locale alla Stazione Centrale di Milano.

“Tutto il cibo che offriamo è “fait maison”, preparato sempre freschissimo in giornata”, prosegue Lorenzo Panzera. “I dolci provengono dal laboratorio di pasticceria e la gastronomia viene cucinata in diretta nella piccola cucina a vista: panini gourmand, panettoni gastronomici farciti di coloratissime e fresche prelibatezze e poi dolcetti golosi di ogni tipo e pasticceria mignon, ma anche piatti e piattini leggeri e veloci, pasta, insalate... Ecco perché i frigoriferi li abbiamo progettati di piccole dimensioni, perché devono contenere solo i prodotti del giorno. Anche i fornitori di materia prima seguono la nostra stessa filosofia sul cibo: artigiani che fanno le cose da sé in modo naturale, rigorosamente senza conservanti, additivi e agenti chimici in genere”.

Anche l'organizzazione è ferrea. Il locale apre prestissimo e alle 5,30 già inizia con i primi caffè e fino alle 21,30 è tutto un'andirivieni. Sono circa 40 le persone che lavorano intorno al locale e al laboratorio: tutto arriva fresco ogni mattina, perché la qualità è considerata un canone inderogabile. E a proposito di panettone, vi si può trovare tutto l'anno il classico dolce milanese, da gustare al momento, ma anche in confezione regalo per chi viaggia e vuole portarlo in dono come souvenir.

Lorenzo Panzera, da buon manager, nel frattempo è entrato anche a far parte del Collegio direttivo di EPAM, l'Associazione provinciale milanese dei pubblici esercizi. Intanto guarda al futuro per nuove avventure gastronomiche a Milano e non solo.

Panzera Milano, Stazione Centrale di Milano, piazza Luigi di Savoia, vicino alla stazione di partenza degli autobus per gli aeroporti.

Il bisnonno Ampelio faceva il pasticciere a Milano già alla fine dell'800. Il nonno Federico aveva aperto un ristorante nel 1931 vicino alla nuova Stazione centrale, portato poi avanti dal figlio Giancarlo fino ai giorni nostri. L'ingegner Lorenzo Panzera invece ha fatto per 12 anni il manager di successo. Poi, come per un'attrazione irresistibile, ha deciso di tornare al business di famiglia.

“Con alle spalle questa tradizione di famiglia fortemente radicata nella memoria storica gastronomica milanese – racconta Lorenzo Panzera – è stato praticamente un ritorno alle radici. Anche perché mi sono sempre interessato fin da piccolo dell'attività dei miei genitori e alla fine ho deciso che anche per me era arrivato il momento di imboccare questa strada”.

Dopo aver passato un paio d'anni a studiare e a riorganizzare il laboratorio di pasticceria e il ristorante di famiglia per migliorarne le dinamiche, Lorenzo Panzera inizia la sua avventura. Individua l'ubicazione ideale per il suo progetto nella vecchia biglietteria ormai in dismissione da molti anni, all'interno della Stazione Centrale di Milano. Per la ristrutturazione del locale sceglie uno stile semplice e accogliente, fatto di toni morbidi e caldi, chiaro e luminoso, grazie alle grandi vetrate e a un moderno design, di gusto molto milanese.

La sua idea è quella di offrire uno angolo di ristoro a chi deve viaggiare, ma non solo: contro la tendenza dominante, decide di posizionare nella zona più visibile e più facilmente accessibile del locale la parte dedicata alla ristorazione e non la caffetteria, che si trova invece nella sezione più interna del locale. Segno di rispetto per il cliente che ha voglia di prendersi un buon caffè in tranquillità, in un angolo riparato.

<http://www.parliamodicucina.com/lorenzo-panzera-richiamo-tradizione/>

ITALIA A TAVOLA - AGOSTO 2014

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Martedì 23 Giugno 2015 | aggiornato alle 18:34 | 38698 articoli in archivio

LOCALI > RISTORANTI E PIZZERIE

31 Agosto 2014 15:35

Panzerà Milano, oasi gourmet in stazione L'ideale per chi arriva o per chi parte...

Dolci, panini, brioche salate e piatti freddi fanno parte dell'offerta gastronomica di Panzerà Milano, il bistro nei pressi della Stazione Centrale di Milano; il tutto rigorosamente fresco e preparato in giornata

di Clara Mennella

Poter pensare ad una pausa gourmet di qualità, dedicata a tutti quanti si trovino a transitare per le stazioni è la mission del progetto Grandi Stazioni nel quale si inserisce perfettamente il bistro Panzerà, nato su una vecchia biglietteria in disuso. L'anima di questo luogo è Lorenzo Panzerà, che appartiene alla quarta generazione di una famiglia di pasticceri e ristoratori milanesi.



Lorenzo ha fatto nascere questo progetto dopo una laurea in ingegneria e una avviata carriera dirigenziale nel comparto industriale, per seguire il richiamo della tradizione familiare iniziata con il bisnonno. Il locale è un gioiello di funzionalità; accessibile sia dall'interno della stazione che dalla piazza e dotato di un dehors all'esterno, luminoso, con il bancone grande, spazioso e in posizione centrale e lo spazio per i tavolini sul soppalco, in tranquillità.

Si può quindi afferrare uno spuntino al "volo" e partire, oppure sostare e mangiare con calma godendo del wifi free, inoltre, per chi è carico di bagagli, la zona sopraelevata si raggiunge con l'ascensore interno. Sull'offerta gastronomica non si scherza, conservanti, additivi e agenti chimici sono banditi.

Dolci, panini, brioche salate e piatti freddi sono rigorosamente preparati in giornata... lo testimoniano anche i frigoriferi volutamente di piccole dimensioni, per contenere solo i prodotti quotidiani.

Panzerà Milano

Stazione Centrale di Milano, Piazza Luigi di Savoia 1/9 - 20124 Milano

Tel 02 67100917

www.panzeramilano.com

info@panzeramilano.com

MIXERPLANET - GIUGNO 2014

Mixer Planet I dressing famosi nel mondo ora anche in Italia. **HELLMANN'S** BEING OUT THE BEST.

ATTUALITÀ HORECA PRODOTTI TREND MERCATO NORME & LAVORO GLI ESPERTI EVENTI VIDEO ARCHIVIO RIVISTE REGISTRATI

Aprire Panzera, pasticceria fait maison, panini gourmand e caffetteria

Posted on 11 giugno 2014



Novità nel panorama gastronomico milanese: all'interno della Stazione Centrale apre **Panzera** – Pasticceria fait maison & panini gourmand con caffetteria. Il locale è un progetto personale, voluto e pensato da Lorenzo Panzera per trovare la propria dimensione nel panorama food milanese. Dopo aver respirato l'aria della ristorazione nel locale di famiglia e dopo avervi collaborato per un paio d'anni per studiarne le dinamiche, Lorenzo ha infatti

intrapreso la propria avventura, nel senso imprenditoriale e passionale del termine. E nel contesto del progetto Grandi Stazioni, Lorenzo Panzera ha individuato la propria ubicazione ideale. Nello spazio scelto – una vecchia biglietteria ormai in disuso, accessibile sia dall'interno della stazione sia da Piazza Luigi di Savoia – Panzera ha quindi riprogettato un locale piacevole e accogliente che si affaccia con un dehors esterno sulla zona di partenza degli autobus per gli aeroporti. Contro la tendenza dominante, ha posizionato nella zona più visibile e più facilmente accessibile l'offerta dei panini gourmand e non la caffetteria, che rimane invece nella zona interna del locale: segno di rispetto per il cliente che ha voglia di prendersi un buon caffè in tranquillità, in un'area riparata. D'altra parte i panini gourmand Panzera hanno un effetto visivo notevole, ancor prima che gustativo: panettoni gastronomici farciti di fresche prelibatezze, quindi naturalmente colorati, sono presentati in maniera ordinata e chiara, sia nella comunicazione degli ingredienti sia nei prezzi. Intorno al bancone pieno di dolci leccornie e appetitosi pani farciti, sono inoltre dislocati alcuni tavolini per uno spuntino veloce, dolce o salato, e una piccola cucina a vista.

Pensando al comfort dei viaggiatori Panzera, dal passato di ingegnere, ha anche costruito un ascensore che collega il piano caffetteria alla zona soppalco, più appartata, per un comodo trasporto delle valigie. Una zona più intima, dove i clienti possono rilassarsi e coccolarsi in tavolini ben spaziosi tra loro. E' un angolo tranquillo, inconsueto in una grande stazione come quella di Milano, dove potersi fermare a leggere o a lavorare con tranquillità al computer con free wi-fi in attesa di un incontro di lavoro o del treno.

«La nostra clientela è prevalentemente di transito, data la posizione – afferma Lorenzo Panzera -, ma sempre più vediamo tornare a prendere un caffè e a fare due chiacchiere persone che per lavoro viaggiano spesso, oltre al personale che lavora in stazione per il quale siamo una seconda casa. E siamo molto contenti perché vuol dire che, anche se di passaggio, le persone si trovano bene. Questo è il nostro lavoro».



La proposta gastronomica è varia e mirata a soddisfare i palati e le esigenze di chi frequenta una stazione e non solo. Si

spazia dalla pasticceria fresca e secca con prodotti ad hoc per i diversi momenti della giornata – colazione, dolci tentazioni, veloce e sfiziosa merenda – a una variegata offerta di panini farciti realizzati con panettone gastronomico dagli evocativi nomi di treni – Pendolino, Cassini, Mascagni – fino ad arrivare a piatti unici sempre accompagnati da verdure. Il tutto anche per un catering di qualità. Tutto fait maison, con materie prime di qualità e senza l'utilizzo di conservanti o additivi a tutela del mangiare sano, principio irrinunciabile del progetto Panzera. Non mancano quindi le sfiziosità: croissant con crema pasticcera al pistacchio, budino di riso e pinoli e panettone tutto l'anno oltre ai panini gourmand farciti. E tutto è preparato in giornata: i dolci nel laboratorio di pasticceria e la gastronomia nella piccola cucina a vista. Da qui la scelta di frigoriferi volutamente progettati di piccole dimensioni, per contenere solo i prodotti del giorno. Anche i fornitori di materia prima hanno la stessa filosofia di Lorenzo Panzera, artigiani che fanno le cose da sé e in modo naturale. Conservanti, additivi e agenti chimici in genere qui non entrano.

Aperto dal primo mattino fino a sera, da Panzera è possibile trovare a ogni ora della giornata sia le dolci proposte della pasticceria, sia panini appetitosi, e piatti di cucina. Il tutto anche da asporto, in eleganti confezioni, per consumare comodamente un sano pasto anche in viaggio o per portare in regalo un buon dolce fatto secondo tradizione da Milano.

Lorenzo Panzera

Nasce in una famiglia vocata alla ristorazione. Il bisnonno Ampelio a inizio '900 apre un forno con produzione di pasticceria e panettoni in Via Lecco a Milano. Il figlio Federico, nonno di Lorenzo, prosegue con l'attività di famiglia avviando la pasticceria Panzera 1931 in Piazza Duca D'Aosta, in contemporanea con l'inaugurazione della Stazione Centrale di Milano. Giancarlo Panzera, papà di Lorenzo, porta avanti l'attività avviata dal padre ampliandola con l'inserimento del ristorante. Pur frequentando e aiutando l'attività di famiglia, Lorenzo si dedica allo studio laureandosi in ingegneria. Lavora per dodici anni come tecnologo industriale prima in un'azienda medio piccola per poi passare a una multinazionale. Una strada che sembrava ormai segnata; invece il richiamo della tradizione ha avuto la meglio. Lorenzo rinuncia a una carriera dirigenziale nel comparto industriale e ritorna alle origini ma con un proprio personale progetto, frutto anche del bagaglio di esperienze e competenze acquisite. Per tornare a respirare l'aria della pasticceria e della ristorazione, collabora per un paio d'anni presso il locale di famiglia, dove reimposta il laboratorio di pasticceria e la linea produttiva. Individua nel progetto Grandi Stazioni il contesto valoriale in cui inserirsi con un proprio locale e impostare un personale approccio nel panorama della ristorazione. Entra anche a far parte del Collegio Direttivo di EPAM – Associazione Provinciale Milanese Pubblici Esercizi – e intanto guarda al futuro per nuove avventure a Milano e non solo.



Lorenzo Panzera

http://www.mixerplanet.com/apre-panzera-pasticceria-fait-maison-panini-gourmand-caffetteria_27320