



Rassegna Stampa

Press



ab



LORENZO PANZERA



APPROCCIO DA PASTICCERE

ANCHE PER IL SALATO: PRODOTTI DI QUALITÀ E CURATI NELLA PRESENTAZIONE, DECLINATI PER L'ASPORTO O PER IL CONSUMO: DI BASE GLI STESSI IN OGNI LOCALE MA PROPOSTI IN CHIAVE PERSONALIZZATA PER FORME, DIMENSIONI, SAPORI

Figlio d'arte, **Lorenzo Panzera** è esponente di quella generazione di imprenditori che ha saputo fare tesoro dell'esperienza di famiglia per rinnovare l'attività in chiave moderna ed efficiente. Due locali a Milano: lo spazio all'interno della Stazione Centrale e la pasticceria in zona Porta Nuova. Affini nella gestione, ma diversi nel format: pasticceria classica con laboratorio di produzione in via Monte Santo, locale di transito ad alta affluenza alla Stazione.

«Anche per il salato il nostro approccio è da pasticceri. Puntiamo sulla qualità delle materie prime e dell'offerta con prodotti unici. Si parte dalle proposte classiche a base di pane prodotto da noi: pane in cassetta di 4 tipi differenti - ai 5 cereali, integrale, al nero di seppia e giallo con farina di mais - secondo lo stile del panettone gastronomico ma presentato come panino gourmand, una sorta di club sandwich rivisitato. L'integrale è farcito alla "milanese" con una salsa tonnata e tacchino, il nero di seppia con gamberetti, il pane giallo con prosciutto di praga o salmone. Poi naturalmente caprino fresco, salumi. È una presentazione che riscuote molto consenso: è il nostro cavallo di battaglia anche per il catering perché il pane multistrato si presenta molto bene. Ogni giorno ne produciamo in quantità sia per il consumo in loco sia per l'asporto. La produzione è la stessa nei due locali: il laboratorio è presso la pasticceria di via Monte Santo, dove è ha uno spazio dedicato, in disparte per non mescolare la pasticceria col salato e mantenere l'immagine di pasticceria di fronte ai clienti, mentre nel laboratorio della stazione si procede solo

alla farcitura e alla finitura dei prodotti. Al panino gourmand si aggiungono varie brioches salate, tartine gelatinose, canapé panini al latte farciti, ungheresi. Tutto è prodotto fresco e consumato in giornata. Nel locale della Stazione Centrale si comincia presto con la clientela fissa delle colazioni poi la giornata si svolge tra dolce e salato suddivisi circa al 50% per una clientela molto varia, come si può immaginare, dal personale delle ferrovie ai numerosissimi viaggiatori in transito per i quali proponiamo anche pasti veloci a tutte le ore: una gastronomia raffinata per la quale mi appoggio alla cucina del ristorante di famiglia, che è nei dintorni: risotto con ossobuco, pasta, cotolette, roast beef. In pasticceria, invece la clientela è prevalentemente fissa e chiede prodotti più eleganti, ricercati, sono i dolci il core business, ma da poco ho iniziato a proporre pochi piatti ma ben presentati, secondo un menù settimanale. Avere 3 locali distinti di diverse tipologie, situati nella stessa zona della città, aiuta a diversificare l'offerta all'occorrenza mi appoggio al locale più idoneo».

LORENZO PANZERA
Pasticceria Panzera
Via Monte Santo, 8 - 20100 Milano
• 5 addetti al laboratorio e 5 alla vendita

CAFFÈ PANZERA
Piazza Duca d'Aosta 10 - 20100 Milano
• 4 addetti al laboratorio e 14 alla vendita

#8.15 ilpasticciere

il Giornale

PASTICCERIA PANZERA

Cassate e paste di mandorle come tradizione comanda

■ Non c'è due senza tre. Nel 2010, la storica «Pasticceria Panzera» di piazza Duca d'Aosta decide di aprire un bistrot a pochi metri dalla casa madre, all'interno della Stazione Centrale. A fine 2014, invece, è stata la volta dell'insegna di via Monte Santo, non lontano dalla stazione metropolitana di Repubblica. E quasi nel quartiere Porta Nuova, che è diventato uno dei principali punti di ritrovo in città. Il nuovo locale è ampio e molto luminoso, con grandi vetrate e un laboratorio a vista di ben duecento metri quadrati. La precedente gestione era curata dalla famiglia Mellina, di origini siciliane, e ancora oggi tra le specialità in carta figurano deliziose cassate, cannoli e paste di mandorle preparate come da antica tradizione, solo rese un po' più leggere. Da non perdere soprattutto i pasticcini a base di crema pasticcera, preparata fresca ogni giorno. Solo un consiglio: attenzione alle dosi, perché uno tira l'altro.



MILANO ALBUM 13

Com'è dolce la città

È qui il Mundial della pasticceria

A Fieramilanocity si sfidano i campioni. Ma a Milano proliferano i maestri, tra eccellenze e new entry

■ Per chi non ha mai visto il mondo della pasticceria italiana, la Fieramilanocity 2015 è un'occasione unica. In questi giorni, al Palazzo di Giustizia, si sfidano i migliori pasticceri italiani e stranieri. È il Mundial della Pasticceria, un evento che si tiene ogni anno a Milano e che ha attirato l'attenzione di migliaia di appassionati. In questa edizione, oltre 100 pasticceri hanno partecipato, presentando opere d'arte dolciarie. Tra i protagonisti, il maestro Ernesto Kiani, che ha presentato una nuova linea di dolci con pomodori e parmigiano, e Pascal Caffet, che ha presentato la boutique di macarons da Parigi a via San Vittore. Anche Marco Prada, con le praline, bon bon e panettone, e Pasticceria Versa, con i cannoncini e millefoglie, sono stati tra i più premiati. La manifestazione è un'occasione importante per gli appassionati di pasticceria e per i pasticceri stessi, che possono confrontarsi con i migliori e scambiare esperienze.

ERNESTO KIANI
Una nuova linea estrema con pomodori e parmigiano

■ Pasticceria di via Sallustiana, a Milano, Ernesto Kiani ha presentato una nuova linea di dolci, che si ispira alla cucina italiana e in particolare al parmigiano e al pomodoro. I dolci sono realizzati con ingredienti di alta qualità e con tecniche innovative. Tra i dolci più originali, il "Pomodoro e Parmigiano", un dolce a base di crema pasticcera, pomodoro e parmigiano, e il "Bon Bon", un dolce a base di cioccolato e mandorle.

PASCAL CAFFET
La boutique di macarons da Parigi a via San Vittore

■ Pasticceria di via San Vittore, a Milano, Pascal Caffet ha presentato la sua boutique di macarons. I macarons sono realizzati con ingredienti di alta qualità e con tecniche innovative. Tra i macarons più originali, il "Macaron al cioccolato", un macaron a base di cioccolato e mandorle, e il "Macaron alla vaniglia", un macaron a base di vaniglia e mandorle.

MARCO PRADA
Praline, bon bon e panettone (anche in Montepulciano)

■ Pasticceria di via Montepulciano, a Milano, Marco Prada ha presentato una nuova linea di dolci, che si ispira alla cucina italiana e in particolare al panettone, alle praline e ai bon bon. I dolci sono realizzati con ingredienti di alta qualità e con tecniche innovative. Tra i dolci più originali, il "Panettone", un dolce a base di panettone e mandorle, e il "Bon Bon", un dolce a base di cioccolato e mandorle.

PASTICCERIA PANZERA
Cassate e paste di mandorle come tradizione comanda

■ Pasticceria di via Monte Santo, a Milano, Pasticceria Panzera ha presentato una nuova linea di dolci, che si ispira alla tradizione italiana e in particolare alle cassate e alle paste di mandorle. I dolci sono realizzati con ingredienti di alta qualità e con tecniche innovative. Tra i dolci più originali, la "Cassata", un dolce a base di crema pasticcera, mandorle e frutta, e la "Paste di mandorle", un dolce a base di mandorle e crema pasticcera.

PASTICCERIA VERSA
Cannoncini e millefoglie valgono la gita in Brianza

■ Pasticceria di via Brianza, a Milano, Pasticceria Versa ha presentato una nuova linea di dolci, che si ispira alla cucina italiana e in particolare ai cannoncini e alle millefoglie. I dolci sono realizzati con ingredienti di alta qualità e con tecniche innovative. Tra i dolci più originali, il "Cannoncino", un dolce a base di crema pasticcera e mandorle, e la "Millefoglie", un dolce a base di pasta sfoglia e crema pasticcera.

Panzerà, un ingegnere in pasticceria

In viale Monte Santo tradizione siciliana rivisitata e panettone al nero di seppia

Non è stato un piano B, il famoso cambio di vita radicale imposto dalla congiuntura economica. Lorenzo Panzerà ha detto addio a una promettente carriera tecnica, dodici anni da ingegnere in una multinazionale, per seguire una passione. Bismonno pasticciere, con confetteria in via Panfilo Castaldi negli anni Venti, nonno pasticciere, autore di un manualetto Hoepli sulla decorazione delle torte; padre pasticciere, proprietario dello storico Caffè Panzerà di fronte alla Stazione Centrale. Panzerà junior ha quindi deciso di seguire la tradizione, portando in dote abilità manageriali.

L'ingegnere si è rodato al mestiere dando un volto contemporaneo al bistrot pasticceria in piazza Duca d'Aosta, poi si è dedicato alla ricerca di un nuovo spazio. La pasticceria siciliana Mollina, in Porta Nuova dal 1926, chiudeva. Una rilevata. Il locale era legno scuro e specchi, oggi è bianco e luminoso, con una romantica carta da parati, il banco dei dolci extra-size a un unico piano, e una vetrina sul laboratorio, all' dietro le quinte, nelle pasticcerie, è sempre nascosto — racconta — noi abbiamo aperto una finestra per farlo vedere».

La Pasticceria Panzerà, al civico 10 di viale Monte Santo, ha recuperato alcuni capsaldi della produzione siciliana, rivisitandoli. Cannoli e cassate in versione petit four con mousse a base di ricotta di pecora e vacca, marzapane confezionato come vuole la ricetta originale, ma con mano leggera sugli ingredienti. E la stessa lievità accennano i chef pasticciere



Dolcezze Lorenzo Panzerà mostra alcune specialità realizzate dai suoi maestri pasticciere

nella preparazione dei dolci, dai più tipici, moniebiano, krapfel, panettone, alle novità, mignon di pasta sablé al marron glacé e frutta di bosco, brioches al pistacchio e torte.

Nel locale c'è anche la caffetteria, con l'angolo salato. L'enfasi è sui panini gourmet, realizzati con panettoni gastronomici in quattro varianti: farina gialla, al nero di seppia, integrale e ai cinque cereali. Il colpo magistrale dell'ingegnere? In cantina c'erano alcune macchine Artofex (le Rolls Royce del settore) di inizio secolo. Lui le ha smontate pezzo per pezzo. Oggi, con l'impianto elettrico a norma e rievocate del colore originale, sono di nuovo in funzione.

Marta Ghezzi
DIRETTORE GENERALE

Fondazione Pomodoro

Cinque artisti per raccontare «il pane e le rose»



Mostra un'opera di Loes Cecchini, esposta alla Fondazione Pomodoro

Si intitola «il pane e le rose» la rassegna collettiva che inaugura oggi alla Fondazione Arnaldo Pomodoro, prendendo a prestito un celebre slogan dei movimenti operai e femministi primo Novecento. In sintesi, non si vive solo di pane, cioè concretezza, materialità e necessità, ma anche di rose, dunque emozioni, cultura e bellezza. E a entrambi gli aspetti si avrebbe diritto. Il curatore Marco Meneguzzo ha dunque voluto ricondursi al tema di Expo, «Nutrire il pianeta. Energia per la vita», ma riflettendovi in modo trasversale, in filigrana: non basta soddisfare il corpo, bisogna soddisfare anche l'anima, e l'arte è un'allegoria capace di dare alla vita un colpo d'ala. Cinque gli autori invitati a

illustrare il soggetto, diversi per poetiche e per generazioni: Gianni Caravaggio, Loris Cecchini, Pino Deodato, Chiara Dynys e Giuseppino Giordano. Tutti collegati dalla capacità di elaborare il soggetto in modo indiretto, sottinteso, velato, attraverso metafore ricche d'immaginazione. Molte delle opere esposte sono state già realizzate in anni recenti, a dimostrazione che talvolta l'arte è intuizione e premonizione di temi fondamentali per l'uomo. Vernice a laviti questa sera ore 18, via Vigevano 9, fino al 17 luglio, mer.-ven. ore 11-19, tel. 02.89.07.53.94. Per informazioni consultare il sito internet www.fondazionearnaldopomodoro.it.

C. Vanz.
DIRETTORE GENERALE

Anno 24 - Numero 153 - € 0,50

Italia Oggi

Martedì 4 Agosto 2015



Marketing Oggi

È IN EDICOLA

IL QUOTIDIANO DEI PROFESSIONISTI DI MARKETING, MEDIA E PUBBLICITÀ

Gentleman

www.classedibonamenti.com

IL QUOTIDIANO DEI PROFESSIONISTI DI MARKETING, MEDIA E PUBBLICITÀ

Il progetto di Lorenzo, che ha lasciato la carriera da ingegnere per l'attività di famiglia: la pasticceria Panzera Milano, la qualità con stile Ambienti rétro e dolci appena sfornati. Il laboratorio? A vista

DOMANI A EXPO

DI IRENE GREGUOLI VENINI

DENTRO EXPO. Alle ore 10, presso il Conference center, «Geni e nutrizione - Le proprietà funzionali degli alimenti messicani», seminario organizzato dal padiglione del Messico sulla relazione tra genetica, dieta e nutrizione. Approfondimento sulle proprietà dei semi di chia e di cacao, delle foglie di nopal, dei chicchi di amaranto e dei fagioli, alimenti tipici della gastronomia messicana. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

DENTRO EXPO. Dalle 14 alle 17, presso il padiglione Italia, «Da scarto a risorsa: il concetto di bio-refinaria applicato alle produzioni alimentari», conferenza promossa dal Consiglio nazionale della ricerca (Cnr) che dimostra come il concetto d'economia circolare si possa applicare all'agroindustria e come gli scarti della filiera produttiva del cibo possono essere utilizzati con diverso fine. Partecipazione previa registrazione al link: <https://1www.expo.cnr.it/it/node/17/register>.

DENTRO EXPO. Alle 15 e alle 21, presso il padiglione della Germania, «Double Drums», esibizione del duo formato dai percussionisti Alexander Glogler e Philipp Jungk che, oltre a gong, trombe e marimba, utilizzerà come strumenti musicali scatole di cartone, secchi e avvitatori. Ingresso libero.

DENTRO EXPO. Dalle 16 alle 17, presso la terrazza del padiglione degli Stati Uniti, «Clean cookstoves save lives (Tenere puliti i fornelli salva la vita)», incontro col responsabile Pio Sharon Ketchum, sul tema degli incidenti mortali ai fornelli, che coinvolgono 4 mln persone l'anno che utilizzano combustibili fossili come legno, carbone, concime animale). Ingresso libero.

Di mattina il profumo del caffè si meschia con quello dei dolci freschi, appena sfornati, dalle brioche allo strudel, a monoporzioni di montebianco, tiramisù e cassatine, mentre dietro la vetrata di un grande laboratorio a vista si vede un pasticciere che farcisce alcuni cannoli. Il tutto in un ambiente un po' rétro con un tocco casalingo. È questa l'atmosfera, al momento della colazione, che si respira nella pasticceria Panzera Milano, in viale Monte Santo 10, vicino a Porta Nuova, l'ultimo locale che l'imprenditore Lorenzo Panzera ha aperto, alla fine del 2014.

La nuova pasticceria rappresenta l'evoluzione di un progetto cui Panzera ha cominciato a dare corpo nel 2010 con un bistrot pasticceria, sempre a marchio Panzera Milano, nella Stazione centrale, sfruttando lo spazio di una vecchia biglietteria ormai in disuso, accessibile sia dall'interno della struttura sia da Piazza Luigi di Savoia, con un dehors che dà sulla zona di partenza degli autobus per gli aeroporti. «Nel 2008 ho cambiato vita, lasciando la carriera da ingegnere che avevo intrapreso per tornare all'attività di famiglia, la pasticceria: una scelta dettata dalla passione», racconta Panzera, il cui bisnonno Ampelio, a inizio '900, aprì un forno con produzione di pasticceria e panettoni nel capoluogo meneghino, in via Lecce: un'attività poi proseguita dal nonno Federico (e successivamente dal padre Giancarlo) avviando la pasticceria Panzera 1931 in piazza Duca d'Aosta, in contemporanea con l'inaugurazione della Stazione centrale.

«Per un paio d'anni ho aiutato mio padre per il locale storico. Poi mi sono dedicato alla progettazione del bistrot pasticceria alla stazione, inaugurato cinque anni fa, decidendo di puntare sulla qualità. Con l'occasione, inoltre, abbiamo riportato in casa le lavorazioni di pasticceria che mio padre per una serie di ragioni aveva affidato all'esterno; quindi abbiamo cominciato a produrre in un nostro laboratorio il dolce e il



Da sinistra, in senso orario, un'immagine della pasticceria Panzera Milano alla Stazione centrale, un particolare del bistrot di viale Monte Santo con il laboratorio a vista e alcuni dolci realizzati all'interno del locale



salato, anche perché altrimenti non è possibile controllare le materie prime e la qualità. Così possiamo realizzare piccole produzioni in modo che le proposte siano sempre fresche. Tutto è fatto senza l'utilizzo di conservanti o additivi», spiega l'imprenditore.

Nel locale della stazione infatti l'offerta va da abbinamenti particolari, come i croissant con crema pasticceria al pistacchio, a sapori tradizionali, come nel caso del panettone (disponibile tutto l'anno), al mondo del salato, con panini gourmet farciti cui sono stati dati i nomi di treni. L'idea, insomma, è avere proposte per qualunque esigenza di chi frequenta una stazione.

Il tutto in un ambiente arredato in toni morbidi e caldi, ma luminoso grazie a grandi vetrate. Al piano terra, intorno al bancone, sono dislocati alcuni tavolini per uno spuntino veloce e una piccola cucina a vista. Una delle caratteristiche è poi una zona sopralcata, più intima, accessibile anche con un ascensore per facilitare chi ha con sé bagagli, dove i clienti possono fermarsi a leggere o a lavorare al computer (grazie al wi-fi gratuito) in attesa del treno.

«Data il successo di questo format, abbiamo puntato a

ingrandirci con un laboratorio più ampio e abbiamo rilevato la pasticceria Mellina, siciliana, in viale Monte Santo, che abbiamo ristrutturato mantenendo però la proporzione tra l'area per il pubblico e il laboratorio che è di 200 metri quadri», sottolinea Panzera.

Qui lo spazio, nella parte dedicata al bar e alla caffetteria, è caratterizzato da una tappezzeria chiara che rende l'ambiente un po' casalingo, con piastrelle dai toni caldi e un grande ed elegante bancone in legno scuro, in cui sono esposti, in abbondanza, i dolci da colazione, come brioche, frolle, krapfen, veneziane, sfoglie. C'è anche un angolo per le proposte salate, dove il cavallo di battaglia sono i panini multistrato fatti con il panettone gastronomico (al nero di seppia, cinque cereali, integrali e di farina gialla) e altri piatti come insalate e quiche lorraines per il pranzo.

La parte dedicata alla pasticceria è luminosa, con un banco da esposizione (a fianco di quello da bar) realizzato con la tecnologia del freddo statico per mantenere inalterate più a

lungo le proprietà organolettiche dei prodotti, bianco e molto profondo su cui risaltano i colori, da quelli della frutta alle tonalità del cioccolato, di elaborata torta e della pasticceria mignon. Dietro c'è il laboratorio a vista, separato dalla sala da un'enorme vetrata, da cui si vedono i pasticciere all'opera; accanto a macchinari moderni si trovano anche le storiche macchine da laboratorio Artouf restaurate (oltre che alcune in uso nel laboratorio, due sono esposte nella parte per il pubblico).

Per la proposta dei dolci, «puntiamo sulla tradizione milanese: panettone, paste lievitate, colombe. Poi ci sono torte di vario tipo: cerchiamo di proporre prodotti moderni, come torte a lunga cottura con varie farciture, per esempio frutti di bosco e vaniglia d'estate, per spostarci su cioccolato fondente e marron glacés d'inverno, cui si affianca la pasticceria mignon. Da maggio abbiamo anche il gelato, che produciamo noi, per attrarre più clienti durante la stagione calda. Abbiamo anche mantenuto i prodotti della tradizione siciliana, come cassate e cannoli, alleggerendoli un po'».

— © Riproduzione riservata —

ドリーミーで可愛いケーキを食べ歩く。

見た目も味も納得のケーキ専門店が続々オープン。ローカルの支持率が高い軽で、甘く酔うティータイムを満喫。



女性パティシエによる、リピート必至の味。 デュ・ヴィオレティ・リクイリツィア

「どれもおいしくて何度も通ってしまおう」とミラノで20年間の経験も深い女性オーナー兼パティシエによるケーキが人気ニューアル。テイクアウト専門店からオンラインが可能な、フルーツケーキやタルト、カップケーキは約10種類。紅茶のフレーバーも豊富だ。



Du Viole e Liguaria
Via Madonnina 16
20121 Milano
02-80002351
MILANO
営業時間 12時～20時
予約 カード 可
www.duvioleliguria.it



2015年7月10日撮影。写真：佐藤 誠一
 2015年7月10日撮影。写真：佐藤 誠一

鮮度こだわる、伝統のレシピ。 パンツェーラ・ミラノ

1900年代初頭、小さなパン屋から始まり4代に継いで現在の店に。ホールケーキはオーダー後わずか20分でテイクアウトでき、カンノーロシチリアーノ(シチリアの伝統菓子)は、オーダー後にクリームを入れるなど、常に作りたてのフレッシュな状態で提供。

Panzerie Milano Via Monte Santo 13, 20121 Milano
02-8587327 毎日REPUBLICA
※7時～21時(月～土) 7時～14時(日・祝)
カード 可。M. 可。 www.panzeriamilano.com

09 madame FIGARO japan

ビーガンに優しい、ヘルシーケーキ店。 ミス・ラッフィ・ラフ

生クリームたっぷりのケーキはもちろん、卵、発酵剤を使用しないローカロリーでヘルシーなケーキも揃い、ビーガンやヘルシー志向のミラノ人からも愛される。見た目もスイートなケーキが完成した瞬間、週末にはビーガン用のウロワッパンも販売する。

2015年7月10日撮影。写真：佐藤 誠一
 2015年7月10日撮影。写真：佐藤 誠一



Miss Raffi Raffi Via Varese 4, 20121 Milano 02-76099160
MOSCOWA 営業時間 12時～20時 予約
カード 可。 www.missraffiraffi.it



ミラノ&ヴェネツィア 最旬グルメアドレス。

MILANO & VENEZIA

FIGARO

BAR ALBUM • PASTICCERIA



OASI DI GUSTO *per viaggiatori e non solo*

ALL'INTERNO DELLA STAZIONE CENTRALE DI MILANO LA STORICA PASTICCERIA PANZERA HA APERTO UN BISTROT PUNTANDO SU UN'OFFERTA CHE COPRE L'INTERA GIORNATA SENZA MAI SCADERE NELL'ORDINARIO. UNA MISSIONE COMPLETAMENTE RIUSCITA

di Nadia Rossi

Quale posto migliore per un locale se non la Stazione Centrale di Milano? A ogni ora è un brulicare di persone che camminano a passo veloce e che controllano l'orologio. Una location in cui oltre che "correre", i viaggiatori si possono concedere tempi più lunghi, fare shopping, sostare in una libreria, prendere uno spuntino. Dal 2010, infatti, lo scalo milanese non è più solo un importante terminal ferroviario (secondo solo a Roma Termini per numero passeggeri), ma una vera e propria "piazza" commerciale dove coesistono

IDENTIKIT

PANZERA
Piazza L. di Savoia 1/9 - Milano
www.panzeramilano.com

Formule **caffetteria, pasticceria, bistro**

Orari **5,30-21,30 tutti i giorni**
(unica chiusura annuale il 25.12)

Addetti **17, su due turni**

Capienza **10 al piano terra; esterni: 10 nella galleria e 18 nello spazio esterno (in inverno vi sono 40 posti al primo piano)**

uffici, negozi, grandi superfici specializzate insieme a luoghi di ristoro e di decompressione. E quando Lorenzo Panzera, titolare dell'omonima storica pasticceria posizionata nella piazza Duca d'Aosta antistante la stazione (locale avviato nel 1931 dal nonno Federico), dovette pensare a come impostare una succursale all'interno della stazione, con accesso interno e da piazza Luigi di Savoia, decise di sfuggire dalla logica del "mordi e fuggi" o del "fast food". «Mi sono detto - racconta - anche in una realtà caotica come quella

BAR ALBUM • PASTICCERIA

Pratiella
CORTESIE PER
I VIAGGIATORI



La calca delle ore di punta (ma raramente il locale è tranquillo), la fretta di chi parte "tra cinque minuti" non permettono di realizzare i classici incarti da pasticceria. Senza contare che per chi viaggia non è pratico armerciarsi con carta, spaghi e nastri. Per questo Panzera ha messo a punto una confezione da asporto di cartone a incastro, il Bouleto, disponibile in cinque misure. Si assembla rapidamente ed è in grado di contenere da 6 pezzi a 1,5 chili di pasticcini. Una volta aperta, si trasforma in un perfetto vassoio da portata.

di una stazione ferroviaria ad alta frequentazione ci sarà pure chi cerca un prodotto di qualità, che ha il piacere di sentire ancora il gusto dei sapori "veri", e anche di concedersi tempi più lunghi. Così ho scelto di offrire una qualità globale a livello di prodotti, di servizio, e di personale che ho scelto tra chi conosce a fondo il mestiere. Uno staff selezionato e guidato da Giuseppe Tarantino, un professionista con esperienze importanti alle spalle». Forte della sua formazione di ingegnere, ha disegnato il locale che si espande su una superficie di 120 mq con un banco lungo 6 metri. «L'ho dimensionato al massimo in base allo spazio disponibile - riprende Panzera - e per avere la maggiore superficie espositiva e di appoggio. La scelta principale è stata quella di mettere sul lato dell'ingresso la zona panini e su quello opposto la caffetteria. Volevo mettere subito in bella mostra ciò che è bello e buono. In questo modo ho ribaltato l'impostazione tradizionale di un locale. Certo, c'è più strada da fare per raggiungere il banco, ma la zona caffetteria risulta così più raccolta».

SPECIALITÀ MENEGHINE

Una scelta vincente: il locale vende in media dieci kg di caffè al giorno e bat-



Lorenzo Panzera

Lorenzo Panzera, 44 anni, ingegnere, padre di Luca e Andrea. Dopo avere lavorato come tecnico alimentare, nel 2006 entra nel locale di famiglia, la pasticceria Panzera 1951 in piazza Duca d'Aosta a Milano per poi dedicarsi al nuovo spazio in Stazione Centrale e alla progettazione della nuova pasticceria in viale Monte Sante, aperta lo scorso dicembre. La "cultura del fare" è il suo tratto distintivo.

te 1.300 scontrini, che diventano 1.500 nelle giornate di punta. Partito da 1 euro, oggi l'espresso costa, 1,10: considerato l'alto numero di clientela straniera potrebbe anche salire a 2 e non ci sarebbero problemi, mentre qualche cliente italiano si è lamentato per il ritocco, per poi tornare, soddisfatto da qualità e servizio. È anche disponibile il caffè filtro, (1,70 euro), realizzato con un'apposita miscela, molto richiesto dalla clientela d'oltre frontiera. Per chi vuole concedersi una parentesi di tranquillità è disponibile la zona soppalcata, più intima, dove leggere o lavorare e intanto gustare uno snack o chiudere il computer e concedersi un buon piatto dal gusto milanese, come l'ossobuco o il risotto. Sfogliando il menu si trovano spesso specialità di



Budino di riso,
dolce di pasta frolla ricoperto
di pinoli tostiti e zucchero
al velo con ripieno di riso cotto
nel latte e amalgamato
con crema pasticcera.
Prezzo: 3 euro al banco

BAR ALBUM • PASTICCERIA



PANZERA GIOCA IL TRIS



Dopo il locale storico di piazza Duca d'Aosta e il bistrot pasticceria in Stazione Centrale, lo scorso novembre la famiglia Panzera ha aperto un nuovo locale in viale Monte Santo, sempre a Milano. Caratterizzato da un lungo bancone in legno scuro e da un'ambientazione home style e da una vetrina da esposizione per la pasticceria a freddo statico. Alle spalle un laboratorio a vista di 220 mq, attrezzato con macchine storiche da laboratorio Artoflex, ristorante e adeguate alle normative vigenti. Ricca l'offerta di proposte dolci e salate. Il panettone Panzera è disponibile tutto l'anno.

GOLOSITÀ IN VETRINA

Panettone al Marron Glacé. Accanto al Panettone tradizionale, Panzera propone la versione al Marron Glacé anche per chi non ama i canditi. Prezzo: 32 euro (versione Marron Glacé) al kg



Panino Gourmand "Mascagni" realizzato con pane gastronomico al nero di seppia e farcito con gamberetti, caprino, pomodoro e rucola. Prezzo: 6,50 euro al banco



sapore meneghino, come il Panettone. Il primo piano è chiuso nella stagione estiva, quando vengono posti i tavolini nella zona esterna. «La peculiarità della nostra offerta - prosegue Panzera - è la disponibilità di tutte le referenze a ogni ora. È un servizio che deriva dall'impostazione che la nostra famiglia ha dato alla sua attività: il locale storico è aperto dalle 11 alle 23 e i prodotti sono sempre disponibili, ogni giorno dell'anno. Pensiamo sia un servizio importante per l'utente della stazione che spesso arriva in orari non canonici e, una volta giunto a destinazione, desidera mangiare qualcosa di "autentico". E così

noi lo accontentiamo». Ed ora osserviamo l'offerta. Entrando dalla galleria della stazione si incontra la vetrina con le specialità salate, che spaziano dai panini al panettone gastronomico (realizzato in casa) disponibile in quattro versioni (nero di seppia, cinque cereali, integrale, farina gialla) e altrettante farciture: gamberetti, salmone affumicato, prosciutto di Praga e vegetariano.

PICCOLA CUCINA A VISTA

La piccola cucina offre una selezione di piatti accompagnati da verdure fresche crude e cotte: dalla caprese alla cotoletta, dalla lasagna al risotto e all'osobucco, tutto è preparato a vista. L'ultima porzione del banco propone pralineria nella stagione invernale; frutta, macedonia e gelatine in quella calda. Il nuovo lato della vetrina si apre sulle specialità dolci, che comprendono 12 tipi di brioches, piccole veneziane e kiepfele. Quindi torte e dolci al cucchiaio, biscotteria secca, pasticceria mignon e golosità. Terminata la vetrina, c'è una porzione di banco basso, dedicata ai diversamente abili in sedia a rotelle, che qui hanno modo di consumare senza andare per forza ai tavoli. Il banco si alza di nuovo e siamo all'ultimo lato, quello del bar. Non solo caffè: il Panzera è anche luogo di incontro per un buon cocktail nell'ora dell'aperitivo. *

A PORTA APERTA

L'ingegnere in pasticceria

Ecco come Lorenzo Panzera si è reinventato nel mondo dei dolci, per amore della famiglia e della tradizione lombarda

Passione, farina, esperienza, zucchero, innovazione, eccolo. Sono tutti qui gli ingredienti principali dell'avventura di Lorenzo Panzera, che da ingegnere nel settore industriale si è ritrovato pasticcere per seguire una lunga tradizione di famiglia. Agli inizi del '900 Ampelio Panzera aveva aperto la prima pasticceria per produrre i panettoni della tradizione, poi i disendenti hanno continuato fino ad arrivare a Lorenzo. Certamente, non poteva interrompersi così la bella impresa familiare? E così Lorenzo ha lasciato la sua carriera in azienda e ha deciso di aprire dei locali tutti suoi: prima la pasticceria alla Stazione Centrale di Milano, che offre prodotti di alta qualità a chi è di passaggio, ma non solo, e poi la pasticceria in viale Monte Santo, inaugurata a fine 2014.

Nel nuovo locale, futuro e tradizione

«Per me questo è il locale "zero" - racconta Lorenzo Panzera - il principale, anche se è successivo alla pasticceria in stazione che ho inaugurato nel 2010. Qui ho un laboratorio

molto grande, il triplo rispetto al negozio, così da essere organizzato bene e avere lo spazio adatto a lavorazioni più complesse, con macchinari eccezionali e particolari. In verità - ha detto ancora Lorenzo - è stato il perno attorno a cui ho organizzato gli altri ambienti». Nel suo lavoro quotidiano in pasticceria ha cercato di mettere in equilibrio tradizione e innovazione. Il metodo di lavoro è antico, con ingredienti di prima qualità e attrezzature di laboratorio sia moderne che antiche. Le impastatrici e le planetarie (meccolatrici meccaniche, ndr), per esempio, risalgono al 1912, ma Lorenzo, che non ha mai dimenticato la passione per la meccanica, le ha fatte restaurare, perché «sono il top che si possa avere in cucina». Ma a parte gli utensili, quel che conta davvero sono i prodotti e il risultato finale, che è decisamente eccellente. Alla base c'è la pasticceria, come in origine, e, nel balcone trasparente di altissima tecnologia per garantire la perfetta conservazione di ogni preparato, ci sono sempre alcuni dolci della tradizione siciliana, che i Panzera



Lorenzo Panzera è molto fiero del suo lavoro e i suoi dolci hanno già conquistato tutti. Buoni, ma anche belli, sono

conservati in un balcone di moderna concezione, con una ventilazione che mantiene intatta consistenza e gusto.



hanno voluto mantenere in ricordo della pasticceria che li ha preceduti e che hanno rivisitato in chiave milanese, riducendo le dimensioni e... la dolcezza di torte e pasticcini.

Dolce e salato

«La nostra produzione comprende la pasticceria tradizionale - spiega Lorenzo - e altri prodotti ad hoc per i diversi momenti della giornata, dalla colazione alla merenda passando per il pranzo, con brioches rustiche e torte salate. Tutto realizzato con materie prime di eccellente qualità e solo con lievito madre, senza semilavorati, prodotti chimici, additivi, conservanti o coloranti. Andare nella pasticceria di viale Monte Santo è un po' come entrare in una casa accogliente per lasciarsi tentare da piccole bontà, sfiziose novità o grandi classici, come il panettone. Quello di Panzera è speciale, preparato secondo i dettami originali che regolano ogni passaggio, dagli ingredienti ai tempi di lavorazione e cottura. Tanto buono che è stato inaginato del riconoscimento di "Panettone tipico della tradizione artigiana milanese". «Va mangiato fresco - afferma Lorenzo - quindi va comprato e consumato subito. Solo così si può assaporare il vero gusto del panettone, che noi, tra l'altro, prepariamo durante tutto l'anno. E la mia sfida - ha ribadito Lorenzo - tradizione di famiglia ma con un occhio al futuro.»

Bianca Seravato

Il laboratorio è molto grande, per avviare produzioni consistenti, anche in occasione di catering.

Carta d'identità
Panzera Milano
Stazione Centrale di Milano - c/o panettoni autohobby
Aperto tutti i giorni dalle 5.30 alle 21.30
Tel. 02 6710 0917
Viale Monte Santo 10, 20124 Milano
Tel. 02 6597327
www.panzeramilano.com
info@panzeramilano.com



LOCALI TOP - MARZO 2015

(estratto da Articolo "E' l'ora dei bar gourmet")

Qualità al volo

Anche la stazione con la sua frettolosa clientela può essere un contesto nel quale fare della qualità un punto di forza. Lo dimostra Panzera, locale che nel 2010 ha aperto i battenti nella Stazione Centrale di Milano con un'offerta inaspettata di panini gourmand, panettoni gastronomici e pasticceria, tutte prelibatezze postizionate nella zona più visibile del locale, al posto, come ci si potrebbe aspettare in questo contesto, della caffetteria. «Questo locale rappresenta la mia scommessa: offrire qualità in un contesto inusuale come una grande stazione, luogo 'mordi e fuggi' per definizione e dove la qualità non è mai stata al centro dell'offerta – Indica Lorenzo Panzera. – Invece, offrendo qualità, un servizio cordiale e un ambiente confortevole e luminoso, abbiamo ottenuto di fidelizzare non solo i clienti in transito, ma anche il personale che lavora in stazione che ci considera ormai come una seconda casa». Il cliente tipo di Panzera Stazione Centrale è diverso a seconda degli orari: clienti fissi per la colazione con una vasta scelta di brioche, tra cui quelle farcite con crema pasticcera al pistacchio di Bronte e il klopfel. Per la pausa pranzo, tante persone che lavorano nei dintorni che qui trovano panini gourmand oltre a piatti caldi. Poi, durante il pomeriggio, l'incessante via vai di passeggeri, fino all'aperitivo, servito con finger food realizzati dal laboratorio Panzera. Se addirittura in un contesto di grande traffico la qualità 'paga', Panzera non poteva non fare il bis con una recentissima apertura in quello che si va delineando come un nuovo polo attrattivo della città di Milano, la zona di Porta Nuova, con i suoi numerosi locali e negozi della moda. «L'offerta del pranzo è un'offerta gourmet nel vero senso della parola – continua Lorenzo Panzera. – Il fiore all'occhiello sono infatti i panini gourmand, realizzati con i panettoni gastronomici sfornati dalla nostra pasticceria ogni giorno in quattro varianti (a base di farina gialla, farina al nero di seppia, integrale e ai cinque cereali) e proposti con 5 farciture diverse: vegetariano, gamberetti, salmone affumicato, prosciutto di Praga e tacchino. Accanto ai panini gourmand propo-



liamo panini classici, sempre realizzati con pane fatto in casa e con farciture tendenzialmente senza salse per non coprire il sapore dell'ingrediente principale, insalate e quiche lorraine, il tutto accompagnato da succhi e centrifughe di frutta e verdura di stagione. E per chiudere in bellezza, ci sono i nostri pasticcini mignon e le torte». I clienti del locale di Viale Monte Santo sono persone che vivono e lavorano in zona, ma, come ci indica Lorenzo Panzera, sempre più anche gente di fuori attirata dalla proposta gourmand in un ambiente raffinato, caldo e avvolgente, caratterizzato da un grande ed elegante bancone in legno scuro e, alle pareti, da tappezzeria chiara home style.



Milano e Roma in movimento

Fiere, eventi e mostre

Con Ristorexpo per "Rallegrare il pianeta"



Dal 15 al 18 febbraio il Salone di Erba ospiterà la 18ª edizione di Ristorexpo, la mostra dedicata alla ristorazione professionale che quest'anno punta sul concetto di "hospitalitas" e in previsione di Expo 2015 sul claim "Rallegrare il pianeta". Grandi le aspettative per questa nuova edizione, sulla scia del successo dello scorso anno con 20.000 visitatori, l'85% dei quali operatori di settore. Numeri che confermano l'attenzione a una manifestazione che vuole integrare sempre più con i visitatori per avvicinarli alle eccellenze dell'enogastronomia italiana: "Fin dalla nascita di Ristorexpo - spiega ad Artù Giovanni Ciceri - abbiamo seguito un percorso logico e consequenziale, che ci ha portati ad affrontare, nelle 18 edizioni del Salone, il cibo in tutte le sue molteplici sfaccettature: da 'Il cibo e la

mente' a 'Il cibo e le parole', con un focus sulle tradizioni enogastronomiche e sulla cucina peruviana, dal ruolo del bistro come nuovo modello di ristorazione fino a 'In cibo veritas' dello scorso anno, in cui il cibo è stato valorizzato in se stesso, come verità. Nell'anno di Expo, abbiamo voluto approfondire la dimensione conviviale dell'esperienza culinaria, scegliendo come claim "Rallegrare il pianeta". E come ogni anno Ristorexpo ospiterà noti chef provenienti dall'Italia e dall'estero: fra gli stellati ci saranno Davide Scabin nell'ambito del progetto "Food Clean-que". Confermata la presenza di Bruno Barbieri, Chef Rubio, Inaki Aizpitarte, il danese Torsten Wildgaard e il russo Vladimir Mukhin. Accanto alla gastronomia d'eccellenza trova spazio per il secondo anno WineExpo, la sezione di Ristorexpo dedicata alle proposte enologiche di numerose aziende vitivinicole provenienti da tutte le regioni d'Italia e dall'estero: "Storicamente a Ristorexpo dedichiamo una grande attenzione al tema enologico - illustra Giovanni Ciceri -; per questo motivo abbiamo attivato un'importante collaborazione con il Consorzio per la Tutela dei Vini di Valtellina e con il Consorzio IGT Terre Lariane, proponendo momenti di approfondimento e di degustazione aperti al pubblico. Lunedì 16 febbraio sarà poi la serata della sperimentazione enogastronomica, in cui abbineremo alcuni selezionati vini di Valtellina a tre versioni del cous-

cous di Mariù Terrasi, celebre chef del ristorante "Il Pocho" di Makari, frazione di San Vito Lo Capo". Tante novità dunque e tante attività al fine di promuovere l'eccellenza dell'enogastronomia italiana, con una marcia in più, come sottolinea il Presidente di Lario Fiere: "La nostra priorità resta quella di intercettare i nuovi flussi del gusto e di far intravedere ai nostri visitatori i possibili orizzonti dell'enogastronomia italiana". Ristorexpo è in collaborazione con Confcommercio Como e Lecco.

Il nuovo "Mio" al Park Hyatt Milano



Si chiama Mio il nuovo "city bar" inaugurato al Park Hyatt Milano. Dopo 12 mesi di lavoro, l'architetto Flaviano Capriotti ha rivoluzionato l'intero piano terra per dare all'area bar una nuova vita, un'esistenza più centrale e più visibile non solo per gli ospiti dell'hotel, ma anche per il pubblico milanese, con l'ormai nota impronta nella cucina dello chef Andrea Aprea. Bar e Bistrò allo stesso tempo, Mio è stato concepito per ospitare pranzi di lavoro, aperitivi o turisti di passaggio che possono gustare in un luogo glamour e informale la tradizione gastronomica italiana o una cucina più internazionale. Tre aree circoscrivono l'ambiente: la sala del banco bar, la Sala dei legni, dove la boiserie la fa da padrone, e il Bistrò caratterizzato da grandi finestre rivolte verso la Galleria Vittorio Emanuele II: prevale il tessuto, dai rivestimenti delle sedute alla carta da parati in puro lino, un arredamento che vuole



omaggiare la grande tradizione tessile e artigiana di Milano. Tutti gli arredi, i tessuti e i complementi sono infatti stati realizzati su disegno dell'architetto Flaviano Capriotti in esclusiva per Park Hyatt Milano. L'offerta gastronomica porta la firma del grande chef Andrea Aprea: oltre alla colazione, il Mio propone per pranzo due percorsi che variano ogni due mesi in base alla stagionalità delle materie prime, offrendo i classici piatti italiani accanto a piatti internazionali. Gli "Assaggi", invece, rappresentano la visione personale dello chef Andrea Aprea sull'aperitivo milanese: otto assaggi - o viaggi come ama definirli - cambieranno ogni mese per sorprendere gli ospiti in una degustazione che combina alla perfezione il rito dell'aperitivo con l'alta cucina.

Momenti golosi da Panzera Monte Santo

Panzera ha recentemente aperto una pasticceria completa di laboratorio a Porta Nuova, zona che sta diventando un importante centro direzionale dai grattacieli futuribili. Il locale, dove tradizione e innovazione si incontrano, offre torte, pasticceria mignon, croissant





Lorenzo Panzera

con crema pasticcera al pistacchio, budini di riso e pinoli, pane gastronomico con diverse farciture, sfiziosi salatinetti ungheresi. "Anche se questo locale è temporalmente successivo alla pasticceria storica di mio papà, da poco rinnovata, e al bistrò pasticceria Panzera in Stazione Centrale aperto nel 2010 - dice Lorenzo Panzera - Monte Santo per me è il numero zero. È la pasticceria con la "P" maiuscola che avevo sempre sognato e che qui, finalmente, sono riuscito a realizzare. Rappresenta al meglio la mia sfida di continuare, innovando, la tradizione di famiglia". Lo stile del locale, curato personalmente dal suo titolare, contrappone alle zone caffetteria e ristoro, in legno scuro, il bianco assoluto del banco da esposizione dove il freddo statico, ottenuto con un'innovativa tecnologia, mantiene inalterate più a lungo le proprietà organolettiche dei prodotti esposti. Le tappezzerie alle pareti abbinata alle cromie del pavimento, i lampadari dalla luce calda rendono l'atmosfera della pasticceria molto accogliente. Il

laboratorio a vista sito nel retro, dalle dimensioni importanti, ben 200 metri quadrati, ospita macchinari moderni accanto alle storiche macchine da laboratorio Artotex restaurate e adeguate alle vigenti normative. Aperta tutti i giorni dalle 7.00 alle 20.00, tranne il lunedì dalle 7.00 alle 14.30, la pasticceria Panzera di Viale Monte Santo, al numero 10, attende i suoi clienti per momenti golosi tra dolci, creazioni salate realizzate con materie prime di qualità senza l'utilizzo di conservanti, additivi a tutela del mangiare sano. Gli affezionati del Panettone, per il quale la pasticceria è stata insignita del riconoscimento di produttori del tipico dolce della tradizione artigiana milanese, lo possono trovare tutto l'anno proposto anche nella stagione invernale con la golosa farcitura di manzon glacés.

G.M.

Tra i Relais & Châteaux e Il Pagliaccio di Roma

Relais & Châteaux annuncia l'ingresso nell'Associazione di 12 nuove Dimore tra Europa, Asia e Americhe e due nuove destinazioni, Costa Rica e Hawaii. L'orgoglio, tutto italiano, riguarda, tra le novità del 2015, un nome noto nella ristorazione stellata del Bel Paese: il ristorante Il Pagliaccio di Roma, due stelle Michelin. Brillano così, ancora di più, le stelle dello



Il Pagliaccio

chef Anthony Genovese, nato in Francia da genitori italiani, capace di deliziare i palati con un'ampia gamma di sapor, grazie alla sua innata creatività evoluta con le numerose esperienze coltivate in lunghi viaggi tra Francia, Inghilterra, Giappone, Malesia e Thailandia. Piatto memorabile: le capesante scottate servite con manzo marinato in salsa tenyaki e fave gras con granita di limone. Tre nuovi Associati si uniscono alla famiglia di Relais & Châteaux rispettivamente in India (Niraamaya Surya Samudra, Purity e Shakti 360° Leti) e negli USA (The Inn at Hastings Park, Florida Blues Hotel e Hotel Wailea, alle Hawaii). Nuovi ingressi anche in Francia (Tiara Yachts), Gran Bretagna (The Greenhouse), Giappone (Wasurenosato Gajoen), Sri Lanka (Cape Weligama) e Costa Rica (El Silencio Lodge).



Luigi Veronelli

Champagne Ruinart festa in grande stile

Festa in grande stile per la Maison Ruinart, che ha festeggiato i 250 anni dalla prima consegna di Champagne Ruinart in Italia. Meravigliosa scenografia dell'evento Palazzo Zeno a Venezia, che ha fatto rivivere agli ospiti delle serate l'antico splendore della Repubblica dei Dogi, accolti dal personale di sala in abiti d'epoca. Protagonista dell'aperitivo di benvenuto il Ruinart Blanc de Blancs che ha dato il via alla cena in un'atmosfera che richiama le feste organizzate dal Conte Giacomo Durazzo nei suoi palazzi veneziani, primo Ambasciatore della Maison in Italia. Ad accompagnare il menu, i Millesimi di Ruinart: il Dom Ruinart Blanc 2002 e il Dom Ruinart Rosé 1998. A fare gli onori di casa Francesca Terragni, Brand Director Ruinart Italia, con Riccardo Caliceti, Senior Brand Manager, che hanno accolto gli ospiti insieme ai proprietari di Palazzo Zeno, Nicolò e Elena Frigerio Zeno.

Luigi Veronelli alla Triennale di Milano

Ha aperto i battenti il 21 gennaio la mostra dedicata a Luigi Veronelli "Camminare la terra", enologo, cuoco, gastronomo e scrittore siciliano, nonché editore e giornalista, personalità di spicco nel difficoltoso ma doveroso impegno di valorizzare e diffondere il patrimonio enogastronomico italiano. A lui la Triennale dedica una mostra che sarà aperta fino al 22 febbraio, curata da Alberto Capatti, Aldo Colaninetti e Gian Arturo Rota. In luce le mille sfaccettature di un personaggio e del suo inestimabile lavoro di valorizzazione del cibo e del vino italiano che, a dieci anni dalla sua scomparsa, rappresenta ancora una fonte preziosa da cui trarre ispirazione. I visitatori della mostra avranno inoltre la possibilità di vivere un'esperienza multisensoriale grazie al supporto della tecnologia Vocal-It® One, App che attraverso i codici QR permetterà di essere accompagnati lungo il percorso espositivo, ideato da Franco Orignoni e Anna Steiner, dalla voce stessa di Luigi Veronelli. Ingresso libero. Info su www.camminalaterra.it



DOVE - FEBBRAIO 2015

Locali

Lo storico marchio **Panzerà** ha aperto a Porta Nuova una pasticceria tradizionale che propone i dolci di una volta, dai mignon alle torte,



sfnati da un laboratorio a vista. C'è anche un angolo caffetteria con tavolini in vetrina, per gustare sul posto croissant fragranti o una fetta di panettone, prodotto tutto l'anno. Non mancano ottime specialità siciliane (viale Monte Santo 10, tel. 02.65.97.327. Orari: 7-20.30, chiuso lun. pom). Il barbecue gourmet debutta in città con

TRENTA GIORNI A MILANO

GLI STUDIO DEL QUADRILATERO DELLA MODA SI DANNO ALA STREET ART. 24 TOMBARO D'AUTORE PER UNA MOSTRA EN PLEN AIR ALLA GAM. LE OPERE DI MEDIANO ROSSO, DOLCI E BARBECUE. NUOVI PORREZZI GOLDON

di **CHIARA BENVENUTI FERRARI**

LE DISPETTE

Pinelli Laboni
Un'opera di arte contemporanea in un'aula di via S. Andrea, 10. L'artista ha creato un'opera di arte contemporanea in un'aula di via S. Andrea, 10. L'artista ha creato un'opera di arte contemporanea in un'aula di via S. Andrea, 10.

Appuntamenti

Tribuna di arte in un'aula di via S. Andrea, 10. L'artista ha creato un'opera di arte contemporanea in un'aula di via S. Andrea, 10.

Locali

Lo storico marchio Panzerà ha aperto a Porta Nuova una pasticceria tradizionale che propone i dolci di una volta, dai mignon alle torte, sfornati da un laboratorio a vista.

Personal shopping

Linda ha aperto un negozio di personal shopping in via Montenapoleone, 10. L'artista ha creato un'opera di arte contemporanea in un'aula di via S. Andrea, 10.

DA METTERE IN AGENDA

5-15 febbraio
L'opera di arte contemporanea in un'aula di via S. Andrea, 10.

8-10 febbraio
L'opera di arte contemporanea in un'aula di via S. Andrea, 10.

9 febbraio
L'opera di arte contemporanea in un'aula di via S. Andrea, 10.

VIVIMILANO - 11 APRILE 2015

GIAREBENE viviMilano
14 11 2015 27 Piacere

! IL MONDO PRESENTA

la pasticceria

Sotto la decorazione, morbido cioccolato

«Panzeras secondo atto. Anzi, terzo. Se non contiamo soltanto il negozio-fratello, posto all'interno della Stazione Centrale, ma aggiungiamo anche la storica insegna di piazza Duca d'Aosta, che dirottamente appartiene alla stessa famiglia. In questa nuova impresa, però, Lorenzo Panzera ha impegnato un carico doppio di idee, di aspettative e di ambizioni, che si applicano a ogni fase della giornata, dalla colazione all'aperitivo serale (pasticceria: 30/32 euro al chilo). Ottimo le brioches, ma noi ci lasciamo sedurre dalla torta sette volte, per la sua duplice natura. L'apparenza difensiva e rastremata della decorazioni. E la sostanza dolce e morbidissima dell'assolo di cioccolato».

• PASTICCERIA PANZERA VIALE MONTE SPINNO 10 • GIAREBENE 377 CHIUSO LUNEDÌ

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE



I VIAGGI DEL GUSTO - GENNAIO/FEBBRAIO 2015

(rivista ufficiale Italo treno)



BASARA Milano
sushi pasticceria

OPENING

DOLCE O SALATO?

Nuovo indirizzo per gli amanti della cucina del Sol Levante è *Basara* (Corso Italia, 6), elegante sushi pasticceria aperta dalla colazione alla cena a due passi da piazza Missori. Ha appena aperto in Zona Porta Nuova il concept store della *Pasticceria Panzera* (Viale Monte Santo, 10), con un grande laboratorio a vista. *Gin Rosa*, lo storico locale in Galleria San Babila, è oggi anche ristorante. Ha infatti da poco inaugurato la cucina orchestrata dallo chef Massimo Moroni, forte dell'esperienza al Savini e al Don Usander. È consacrato alla cucina partenopea *Mama Creative Restaurant*, la nuova insegna di Via Procaccini 68. In cucina, lo chef Vito Bardaro interpreta con estro i sapori e i piatti della tradizione. Si chiama invece *Tutti Fritti* (Corso di Porta Ticinese, 18) il nuovo locale meneghino consacrato interamente al fritto, da poco aperto alle Colonne di San Lorenzo, con un menu che cambia almeno due volte al mese. La sartorialità è infine il leitmotiv di *Macinata*, nuova hamburgeria aperta in zona Brera. Nessun cameriere, ci si prende l'ordine da sé, scegliendo tra 4 possibili dimensioni, 3 livelli di cottura e i vari ingredienti: creme di verdure, foie gras, formaggi, verdure grigliate e salse.

Per saperne di più:
<http://basaramilano.it>
www.caffepanzera.it
www.gin-rosa.it
www.facebook.com/MamaCreativeRestaurant
www.facebook.com/tuttifritsimilano
www.macinata.it



OPENING

DOLCE O SALATO?

Nuovo indirizzo per gli amanti della cucina del Sol Levante è *Basara* (Corso Italia, 6), elegante sushi pasticceria aperta dalla colazione alla cena a due passi da piazza Missori. Ha appena aperto in Zona Porta Nuova il concept store della *Pasticceria Panzera* (Viale Monte Santo, 10), con un grande laboratorio a vista. *Gin Rosa*, lo storico locale in Galleria San Babila, è oggi anche ristorante. Ha infatti da poco inaugurato la cucina orchestrata dallo chef Massimo Moroni,



Rassegna Stampa

Web



! Panzera

DI VALERIO M. VISINTIN

SHOPPING - VINI E GOURMET



 0  0  0



CONTATTI

 Piazza Luigi Di Savoia 1/9

 02.67.10.09.71

ORARI E CHIUSURA

 Sempre aperta

FASCIA DI PREZZO

 €€€€

Panini da 4 euro in su.
Pasticceria: 30/32 euro al chilo

Di Panzera ce ne sono due. Anzi, tre. Se aggiungiamo anche la storica insegna di piazza Duca d'Aosta, che dopotutto appartiene alla stessa famiglia. Due di queste imprese (una all'interno della Stazione Centrale, l'altra in via Monte Santo) sono legate alla guida di Lorenzo Panzera, che ha impegnato un carico doppio di idee, di aspettative e di ambizioni, che si applicano a ogni fase della giornata, dalla colazione all'aperitivo serale. La pasticceria (sviluppata con maggior attenzione in Monte Santo, dove sfornano brioche, panettoni, pasticceria mignon, cannoli, cassatine e torte (dal monte bianco alla torta "sette veli") per la sua duplice natura.

Altri indirizzi: Viale Monte Santo 10, 02.65.97.327

<http://vivimilano.corriere.it/ristorante/panzera-2010/>



Consiglia

0

Tweet

G+

0



TempoReale

Panzerà Milano, la qualità con stile

Di Irene Greguoli Venini



Di mattina il profumo del caffè si meschia con quello dei dolci freschi, appena sfornati, dalle brioche allo strudel, a monoporzioni di montebianco, tiramisù e cassatine, mentre dietro la vetrata di un grande laboratorio a vista si vede un pasticcere che farcisce alcuni cannoli. Il tutto in un ambiente un po' rétro con un tocco casalingo. È questa l'atmosfera, al momento della colazione, che si respira nella pasticceria Panzera Milano, in viale Monte Santo 10, vicino a Porta Nuova, l'ultimo locale che l'imprenditore Lorenzo Panzera ha aperto, alla fine del 2014.

http://www.italiaoggi.it/news/dettaglio_news.asp?id=201508032152552260&chkAgenzie=ITALIAOGGI&titolo=Panzera%20Milano,%20la%20qualit%C3%A0%20con%20stile

Scatti *di* Gusto

CIBO

RISTORANTI

NOTIZIE

VINO

PUBBLICITÀ

Uova di Pasqua fai da te. Temperare e decorare il cioccolato a casa

di [Manuela Vanni](#) - In [Cibo](#) - mercoledì, 1 aprile 2015 | ore 8:17

[Mi piace](#)

22

[Tweet](#)

5

[Pin it](#)

[Share](#)

4



Avete voglia di preparare le uova di Pasqua a casa con un semplice fai da te?

<http://www.scattidigusto.it/2015/04/01/uova-pasqua-ricetta-a-casa/>

Un po' di Svizzera anche nella Pasticceria Panzera di Milano

19
GEN 2015

da svizzeramo | pubblicato in: Curiosità, News, Sapori | 0 commenti

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#) [E-mail](#)



Le storiche macchine ancora in uso nella Pasticceria Panzera

Hanno cento (e più) anni ma funzionano ancora come il primo giorno. Sono le macchine per pasticceria **Artofex** installate nella una nuova sede della **pasticceria Panzera** in Viale Monte Santo 10 a **Milano**.

La Artofex era una storica marca svizzera, fondata nel 1888 considerata la **"Rolls Royce" delle macchine per pasticceria**. Ormai la società non esiste più e solo pochi tecnici in Europa sanno farne la manutenzione, però le pasticcerie che hanno la fortuna di possederne una se la tengono stretta perché sono estremamente affidabili.

Così ha fatto **Lorenzo Panzera** nel suo laboratorio, erede di una lunga tradizione dolciaria sotto la Madonnina. Macchine centenarie lavorano ancora e con pochissime modifiche obbligate dalle moderne normative sulla sicurezza. Le parti meccaniche sono originali, così come

la verniciatura e le rifiniture. Il **grande laboratorio a vista**, separato dalla sala da una vetrata dietro alla quale si vedono i pasticceri all'opera, è il fiore all'occhiello di Panzera Monte Santo.

"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, è 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".



Lorenzo Panzera

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