



# **Rassegna Stampa**

La Colazione di Pasticceria



## Le migliori colazioni

— DI VALERIO M. VISINTIN —

Per iniziare la giornata con una marcia in più quello che ci vuole è una bella colazione. E perchè non farla in pasticceria? Ecco le 12 migliori della città: vi aspettano brioches di tutti i tipi, frolle fragranti, torte e molte altre golosità. Da gustare magari con una bella spremuta oppure un cappuccino.

A screenshot of a food recommendation card. On the left, there is a red location pin icon. Next to it is a photo of a stack of golden-brown pastries, likely brioche or frolle, with a yellow filling. Above the photo is a yellow banner with the text "SHOPPING - VINI E GOURMET". To the right of the photo, the name "Panzera" is displayed in a bold, black font. Below the name, there is a location pin icon followed by the address "Piazza Luigi Di Savoia 1/9" and a price icon consisting of four Euro symbols (€€€€). Below the photo and text are four small, light grey icons: a plus sign, a heart, an information icon, and a share icon. At the bottom of the card is a yellow button with the text "Leggi tutto" in black.

Home | Storie | Luoghi

## 11 brioche per la colazione a Milano

08/05/2016 Sandra Longinotti

SHARE



Gli indirizzi giusti per la colazione a Milano, per andare di fretta o per rilassarsi nel week-end, ma tutti rigorosamente che sfornano le proprie brioche. Per schivare il surgelato, scoprire le tante farciture e la differenza fra croissant alla francese, cornetto all'italiana e kipferl.

### **Panzerà Milano – Viale Monte Santo, 10 (Repubblica)**

cappuccino e brioche € 2,70

Il nuovo Panzerà è a due passi dal Fatebenefratelli, un locale grande e luminoso con la pasticceria a vista che produce – fra l'altro – **centinaia di brioche** al giorno anche per l'altro locale, quello vicino alla Stazione Centrale conosciuto dai viaggiatori perché apre alle 5:30, in tempo per le prime partenze dei pullman per Malpensa e Orio al Serio. Le brioche sono sfornate tutte nella pasticceria di viale Monte Santo, e quindi le stesse ovunque siate. Da provare il **croissant alla crema di pistacchio di Bronte** e i **kipferl al lampone**.

<http://www.lacucinaitaliana.it/storie/luoghi/migliori-brioche-milano-dove/>

RADIO 24 - 20 febbraio 2016

**RADIO 24**

Il gastronomo Davide Paolini su Radio24 ha parlato della colazione come "rito sociale" e la colazione di Panzera Milano è tra le TOP!

Ascolta dal minuto 0:16:00 al minuto 0:21:00 qui:

<http://audio.radio24.ilsole24ore.com/.../160220-sabato-villag...>



**Radio24 | Trasmissione del 20 febbraio 2016**

Riascolta il podcast Trasmissione del 20 febbraio 2016

[RADIO24.ILSOLE24ORE.COM](http://RADIO24.ILSOLE24ORE.COM)

[http://audio.radio24.ilsole24ore.com/radio24\\_audio/2016/160220-il-gastronauta.mp3](http://audio.radio24.ilsole24ore.com/radio24_audio/2016/160220-il-gastronauta.mp3)



## COLAZIONE DA RE

### 6 indirizzi per iniziare bene la giornata

Publicato da Emma Grisi il 04/03/2016

Colazione da re, pranzo da principe, cena da povero: un principio non facile da mettere in pratica nella vita quotidiana, tra la lotta con la sveglia, il lavoro, la scuola, l'università. Soprattutto in Italia la prima colazione è sempre stata snobbata, relegata alla serie C degli appuntamenti a tavola, ma questo orientamento sembra essere in evoluzione, come sottolineato da Davide Paolini nella [puntata del "Sabato del Villaggio" del 20 Febbraio](#).

La colazione è una nuova tendenza, soprattutto per la sua funzione sociale: tra un caffè, un toast o un cornetto, è uno dei luoghi d'incontro che ultimamente vanno per la maggiore. Parallelamente, si riscontra un rinnovato interesse da parte di bar e locali nel voler coronare questo momento della giornata con una proposta qualitativamente all'altezza. Quale sarà la causa e quale l'effetto? Lasciamo ai sociologi l'ardua sentenza e passiamo ad indicarvi le nostre sei proposte per i vostri *rendez-vous* mattutini:

#### PANZERA\_Milano



Una **bottega storica** in cui si respira un'eleganza d'annata. La produzione artigianale di croissant e pasticceria secca e fresca, nonché del panettone, tutto l'anno, è un plus non indifferente che fa tornare i clienti affezionati e accorrere quelli nuovi. Da provare il *kiefer* e la cioccolata in tazza.

<http://www.gastronauta.it/articoli/2271-colazione-da-re.html>

# La Macchina del Gusto.it

## Colazione da Panzera

Posted by: Alessandro Barbieri, 18 marzo 2016

A Porta Nuova, nel cuore della Milano 2.0, Lorenzo Panzera rileva una storica pasticceria. Ne rinnova completamente l'atmosfera e le proposte gastronomiche realizzando un locale eclettico, frutto della sua visione di giovane e coraggioso imprenditore.

Il **rituale della colazione** per noi milanesi, sempre a correre anche quando possiamo prendercela più comoda, si esaurisce in una manciata di minuti o poco più. Cappuccino, cornetto e qualche gomitata, già perché tutto si svolge in piedi di fronte al bancone, tra zaini stracolmi, valigette 24 ore posate a terra come totem moderni e caschi per moto che urtano letteralmente i nervi. Beh, può capitare, anzi deve capitare, che ogni tanto questo rituale si compia con tempi, ritmi e, perché no, sapori più umani e dolci. In fondo, iniziare una giornata con una "coccola" in più non guasta affatto.

In viale Monte Santo, a quattro passi dai Bastioni di Porta Nuova, proprio alle spalle del rigenerato e avveniristico quartiere tutto vetri, grattacieli e boschi verticali un tempo rifugio di nomadi, baracconi da circo e improbabili parchi divertimenti, si trova la pasticceria Panzera. In passato pasticceria Mellina (siciliana), il locale è stato rilevato nel 2014 da **Lorenzo Panzera**, imprenditore che ha lasciato la carriera di ingegnere per tornare alla passione di famiglia, la pasticceria. Una passione che affonda le sue radici agli inizi del '900 quando, il bisnonno Ampelio, apre un forno con produzione di pasticceria e panettoni in via Lecco a Milano. Il risultato odierno è 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. Nulla è lasciato al caso, dalla scelta delle tappezzerie ai banconi, tutto concorre a creare un ambiente sereno e le persone che vi accolgono sono gentili e garbate. Merce rara di questi tempi. Avvolti da un **profumo diffuso di cose buone e preziose**, veniamo rapiti dalla vista dei due generosi **banconi**, quello in **legno scuro sul lato della caffetteria** e quello della **pasticceria**, più defilato sulla destra, completamente **bianco e molto profondo**.

Questo bancone, ci spiegano, è realizzato con la tecnologia del freddo statico per mantenere inalterate più a lungo le proprietà organolettiche dei prodotti. Sbirciando tra i cannoli e i bignè, lo sguardo cade inesorabilmente sul grande laboratorio a vista, in cui mani sapienti preparano impasti e sfornano torte dolci e salate, tutto sotto gli occhi degli avventori. Una nota di colore: Lorenzo Panzera ha voluto rimettere in funzione le storiche macchine da laboratorio **Artofex** che, completamente ristrutturare e adeguate alle normative vigenti, continuano la loro instancabile opera nonostante pesino sui loro ingranaggi svariati decenni di duro lavoro.



«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 – la pasticceria di Viale Monte Santo per me è la **numero zero**. È la pasticceria con la “P” maiuscola che avevo sempre sognato e che qui, finalmente, sono riuscito a realizzare. È la mia sfida: continuare, innovando, la tradizione di famiglia» ha detto Lorenzo. «Tutto è realizzato con materie prime di qualità e senza l'utilizzo di conservanti o additivi a tutela del mangiare sano, principio irrinunciabile del mio progetto», ha spiegato con orgoglio Panzera.

Ci facciamo servire una fetta di colomba, siamo sotto Pasqua e ci pare giusto seguire la tradizione. È prodotta a livello artigianale seguendo la ricetta originale che prevede 24 ore di lievitazione. Il colore della pasta è di un **giallo intenso**, segno che di uova ce ne sono a volontà e la crosta è croccante ed è ben guarnita di mandorle e zucchero. I **canditi**, questi sconosciuti nei prodotti industriali, sono ben visibili date le dimensioni più che generose e sprigionano profumi intensi e agrumati. Ma nei banconi c'è molto altro da assaggiare: dal **budino di riso al kiepfer**, lascito asburgico, **brioche al pistacchio**, fino al **petit four con mousse di cassata**, realizzata con un mix di ricotta di pecora e di mucca, ben contrastata dall'acidità del lampone o dell'alchechengi. E da bere? Caffè e cappuccini, ovviamente, ma anche cioccolata calda e tè. Ecco, ora la giornata può davvero avere inizio.

**Pasticceria Panzera,**

**Viale Monte Santo 10, tel. 02.6597327**

**Aperta tutti i giorni dalle 7.00 alle 20.30**



BY CATTORINA ZANDI / INTERVIEW # 22/03/2016

## — I POSTI DEL CUORE DI ANNA PRANDONI A MILANO —

**A**nna Prandoni l'ho conosciuta dietro una scrivania. **Quel giorno a Milano faceva caldo e io ero nervosissima:** volevo fare bella figura, e, in qualche modo, lasciarle un segno. Lei, allora, dirigeva *La Cucina Italiana*. Una giornalista (donna) al timone di una rivista che aveva fatto la storia dell'editoria italiana. Un sogno, in pratica. Tornai a casa con qualche speranza e il ricordo della sua decisione e, soprattutto, della sua gentilezza. Nel frattempo, Anna è stata nominata direttore dell'Accademia Gualtiero Marchesi. Ma oltre agli impegni con lo chef italiano, ci sono anche quelli di [Milano Secrets](#), un blog che ha fondato nel 2011 e che seguo da sempre. Oggi ci racconta quali sono i suoi luoghi del cuore a Milano, tra ristoranti 'importanti', locali semplici ma sinceri e luoghi in cui farsi viziare!

***Per anni hai seguito migliaia di ricette che finivano nelle case degli italiani: dove vai a fare la spesa a Milano?***

Non abito a Milano, quindi vivo questa città da pendolare e la spesa non la faccio quasi mai qui. Ma se cerco qualcosa di particolare impazzisco per un negozio di alimentari davvero bizzarro che c'è in corso XXII Marzo, che vende specialità italiane e straniere e dove puoi trovare davvero di tutto. È una fonte di ispirazione continua! Si chiama "Surgelati dal mondo", il nome non è accattivante, ma se cercate qualcosa di esotico o introvabile altrove, questo è il posto giusto.

***Prima La Cucina Italiana, adesso Gualtiero Marchesi...la cucina 'istituzionale' per te non è un mistero. Quali sono i ristoranti 'importanti' che apprezzi di più a Milano?***

Marchesi, innanzitutto. Pulizia delle forme e semplicità della sostanza, ma con una profondità di ispirazione davvero notevole. E poi [Carlo Cracco](#), che conosco da oltre 15 anni e che mi stupisce sempre per creatività e gusto.

***Quelli invece più 'easy', ma davvero buoni?***

In questo momento sono in fissa per [Trippa](#), che ha un servizio piacevolissimo e dei piatti semplici ma curati e davvero buoni. Mi piace moltissimo anche Spazio, una cucina essenziale e di impatto, e adoro frequentare i tavoli riservati ed eleganti di Bugandè sui Navigli.

***Hai una giornata a disposizione soltanto per te e ti vuoi viziare: qual è il tuo 'itinerario goloso'?***

Le 5 Vie sono un angolo che mi piace molto, dove passeggiare alla scoperta di qualche oggetto o anche semplicemente per respirare un'aria un po' fané. E lì vicino non posso non fermarmi a dare un morso croccante alla millefoglie di Patisserie des rêves, e a farmi tentare da un cannolo siciliano doc da Ammu. E già che ci siamo, allungando un po' si può prendere un tè da Sugar in via Vincenzo Monti con uno qualunque dei meravigliosi dolcetti. In realtà ci vado spesso a colazione, perché le brioche mignon sono una vera delizia.

***Il tuo quartiere preferito?***

[L'Isola](#) è un luogo speciale, dove vado quando voglio scoprire le nuove tendenze e se desidero un acquisto diverso. Dal laboratorio di Simona Colombini, per esempio, non si riesce mai ad uscire senza qualche regalo speciale, come anche da Offi, dove Mario mi vizia con composizioni uniche.

***La colazione è una cosa seria: dove partire con sprint?***

Come dicevo, le brioche mignon di Sugar sono una tentazione, ma mi piace anche molto prendermi del tempo sulle comode poltrone di [Pavé](#). E se proprio voglio una colazione coi fiocchi scelgo la torta meringata al limone di Bioesseri in Brera. Un incanto di crema morbida e acidula con un guscio di meravigliosa frolla. Per giornate che hanno bisogno di uno sprint davvero notevole, il mont blanc di Panzera è un concentrato di bontà energetica. Da consumare con moderazione!







## La colazione è alle porte / Porta Nuova

Posted on 10 febbraio 2016 by Marta Bevilacqua

Un altro weekend si sta (finalmente!) avvicinando. Ed eccoci con un nuovo capitolo sul momento più dolce della giornata: la colazione.

Oggi vi portiamo nel moderno quartiere di Porta Nuova, dove grattacieli e costruzioni futuristiche hanno preso il posto delle vecchie Varesine... but no time for regrets. Grazie a questa riqualificazione sono infatti fioriti numerosi pasticcini interessanti che vanno a convivere con i "pezzi storici" della zona. Nella nostra classifica si contendono lo scettro **Le Vrai** e **Panzerà**. Diversi per stampo, atmosfera, annata e offerta, qui sotto trovate tutti i nostri consigli!

### PANZERA



Spostiamoci invece nell'atmosfera milanese al 100% ed entriamo, tentati dal bellissimo bancone, da Panzera. La storia di questa pasticceria risale agli inizi del 900, legata esclusivamente alla produzione di panettoni, il dolce milanese per eccellenza. Per nostra fortuna non si sono fermati al solo *panetùn* ma hanno continuato ad espandere la loro produzione. All'entrata si è accolti da un ambiente fresco e nuovo. Ci troviamo infatti nella nuova sede della pasticceria, seconda apertura dopo quella storica nei pressi della Stazione Centrale (Piazza Luigi di Savoia, 1). Alle pareti una carta da pareti cinguettante, molto simpatica, decorata da tantissimi uccellini a fare da sfondo a un bancone particolarmente invitante. Qui troviamo le classiche brioches, con diverse farciture dalle creme alle marmellate, anche se si racconta che la loro specialità sia quella con la farcitura alla crema di pistacchio di Bronte, se provate fateci sapere! Il banco si estende con i Kiepfel ripieni alla marmellata di lamponi, budini di riso, veneziane, frolle, piccoli strudel e tanto altro.

Noi scegliamo un **kiepfel ai lamponi** (ho abbandonato la brioche vuota lo so, mi sento un po' anticonformista oggi!) e un **budino di riso** con due cappuccini. Il kiepfel è fatto con un'ottima sfoglia, se proprio dovessi trovare un (piccolo) difetto, forse un po' troppo unta la pasta. Per quanto riguarda il ripieno invece, ineccepibile. Anche il budino di riso non ci ha deluso, quasi ai livelli di quelli che troviamo solitamente in Toscana, qui con l'aggiunta dei pinoli.

Promossa a pieni voti anche la **caffetteria**: come dice sempre mia mamma, "un buon cappuccino scuro lo riconosci dall'altezza". Ed è esattamente quello ci è stato servito: un cappuccino scuro (basso), e un cappuccino chiaro (per chi se lo stesse chiedendo, ha un'altezza normale!).

Non possiamo certo sorvolare sul bancone dei **mignon** e delle **torte**. Un vero canto delle sirene per tutti e cinque i sensi. Mi sono ripromessa di tornare per provarle e raccontarvi un loro cabaret di pastarelle della Domenica!

BRIOCHE 4/5

CAFFETTERIA 5/5

LOCATION 4/5

PREZZO 3/5

PLUS I tanti nastri colorati tra cui scegliere per chiudere i pacchetti di dolci

**PANZERA MILANO** Viale Monte Santo, 10, 20124 Milano