

IL PANETTONE DI PANZERA

Fresco o freschissimo?



RASSEGNA STAMPA

Natale 2016



SEMPRE APERTO

E DOMENICA

ISSI

PANZERA

ISOLA PORTA NUOVA

Meneghino con eleganza

Una interpretazione fedele alla tradizione meneghina. Con uvetta e canditi d'ordinanza. Non mancano, tuttavia, due variazioni: con cioccolato e con i marron glacé.

PREZZI Classico 32 € al kg.

SCELTO PERCHÉ Pasticceria elegante nella forma e nella sostanza.

■ **PANZERA MILANO.** VIALE MONTE SANTO 10. ☎ 02.66.97.327. **SEMPRE APERTO**

ISOLA PORTA NUOVA

Hanno inventato ! quello all'ananas

Il repertorio dolciario della pasticceria Ranieri è vario e spesso estroso. Ma sul panettone, ricetta classica. A parte l'impasto con ananas o quello con gocce di cioccolato.

PREZZI Classico 32 € al kg, le varianti 34 € al kg.

SCELTO PERCHÉ Hanno inventato 30 anni fa il panettone all'ananas, ormai ultra copiato.

■ **RANIERI.** VIA DELLA MOSCOVA 7. ☎ 02.65.95.308. **SEMPRE APERTO**

LAMBRATE-PALMANOVA

Da mezzo secolo con onore

Mezzo secolo di panettoni hanno ancorato Grossi a una esecuzione classica quanto onorevole. I nomi di canditi e uvetta posso chiedere una depurazione. Magari introducendo marron glacé, pezzi di cioccolato.

PREZZI Classico e varianti 32 € al kg.

SCELTO PERCHÉ Un'isola di dolcezza in una zona squallida e pasticceria affidabile.

■ **GROSSI. PIAZZALE UDINE, 8.** ☎ 02.21.91.471. **SEMPRE APERTO**

PER TUTTI I GUSTI, PER TUTTI I PALATI



CUCCHI

La pasticceria storica di corso Genova propone la variante con il cioccolato di Valrhona, arancia candita Giuso e uvetta sultanina 5 corone.



PANZERA

Per la pasticceria di viale Monte Santo la ricetta per i panettoni classici è quella del 1910. Gustosa eccezione, quella con i marron glacé.



PECK

Il paradiso dei gourmet di via Spadari prende per la gola con la farcitura pere e cioccolato o arancia, ananas e zenzero. O col classico ma taglia big, 10 chili.

Da Peck a Giacomo, ecco gli acquisti più sfiziosi

Panettone la popstar delle Feste

*Tradizionale, gourmet o innovativo
indiscusso protagonista della tavola*

Claudio Burdi

Artigianale, tradizionale, innovativo, griffato, non c'è aria di Natale senza panettone. Il lievitato simbolo della tradizione meneghina è da tempo un must per le feste - non solo per i milanesi - con varianti di ogni genere realizzate da maestri pasticceri di tutta Italia.

A Milano sono tanti gli indirizzi dove trovare quello di alta qualità più adatto al proprio palato. Da Panzera, storica pasticceria, la ricetta è quella del 1910, per panettoni freschissimi anche da cinque chili o per una gustosa eccezione farcita di marron glacé fatti in casa. La pasticceria Cucchi propone la sua eccellenza anche con pere di cioccolato Valrhona e arancia candita Giuso, o solo uvetta cinque corone. Da Tavaglia si possono sce-

gliere le reinterpretazioni del panettone in edizione limitata secondo gli chef stellati Berton, Cedroni, Lo Basso e Marchini. C'è anche quello dedicato a Luciano Pavarotti all'aceto balsamico e gusti per "millennials" come dattero, caffè e pistacchio. Tra quelli di Peck, giganteggiano il pere e cioccolato o arancia, ananas e zenzero, ma anche un formato extralarge da dieci chili per il tradizionale. Vero

gioiello da gustare quello al gianduia firmato da Giulia e Elena Monti della pasticceria Giacomo (foto) o il "Panetùn Sacher" della pasticceria Martesana, con la glassa di fondente, cubetti e marmellata di albicocca. Da Emst Knam il "Knammettone" con cioccolato Uganda, arancia candita e cardamomo o il tedesco "Christmas Stollen". Per i pluripremiati, direttamente dalle migliori pasticcerie del Belpaese,



la focaccia di Tabiano di Claudio Gatti (meno grassi del panettone e per questo non si chia-

ma così) in vendita da Panna&Co o all'Enoteca Sorelle Ronchi o quello in vaso cottura di Denis

Dianin (due torte Gambero Rosso) nel megastore Eat's.

riproduzione riservata @

L'iniziativa

Paola Pastorini

Degustazioni gratuite in cento pasticcerie: i golosi sono avvertiti. Oggi è la "Giornata del Panettone", pacchia per il palato. Una decina le pasticcerie in centro che aderiscono all'iniziativa, cinquanta in città e il

Oggi è la giornata dedicata al tipico dolce: assaggi gratuiti in cento pasticcerie
Tutti a caccia della fetta da gustare

resto nell'hinterland. Per scoprire dove andare a mangiare la fetta di panettone l'elenco è sul sito www.mi.camcom.it. A Milano sono 150 i pasticceri che cucinano il "panettone tipico della tradizione artigianale milanese", marchio depositato e che prevede prodotto fresco,

senza conservanti e artigianale, realizzato con determinati ingredienti e nelle proporzioni stabilite, riconoscibili dalla vetrifania con il logo in vetrina. L'iniziativa è promossa da Camera di commercio con Confcommercio, associazione Panificatori, Assofood, Epam e tan-

te altre sigle del settore. Per Alfredo Zini, consigliere Camera di commercio: «Il panettone si conferma protagonista in tavola per le Feste». A Natale, previsti affari per 60 milioni legati al dolce tipico, +5% mentre cresce la clientela straniera, un cliente su venti.

CROMIA

La borsa per le donne è come la casa. Dentro c'è un universo. Cromia, azienda marchigiana di borse e accessori, ha celebrato lo shopping natalizio inaugurando la nuova boutique in corso Venezia 3.



ALFIERI ST. JOHN

Donne brillanti da Alfieri & St. John. Il brand italiano di gioielleria di alta gamma, nato nel 1977, racconta la sua storia preziosa nella nuova boutique corso Venezia 8. A festeggiare da Cecilia Rodriguez, a Simona Ventura, a Gloria Satta.



Dalla dall'alto: Cova, la vetrina di Paolo e Caterina Vercellotti; una foto in bianco e nero della vetrina di Paolo e Caterina Vercellotti; la vetrina di Paolo e Caterina Vercellotti; la vetrina di Paolo e Caterina Vercellotti.

NATALE

Solidarietà

Per una doppia bontà

Panettoni, che buoni, è per una doppia bontà, di sono previsti la cui vendita sostiene iniziative di solidarietà. Per esempio, i panettoni legati a "Tabacco del pane" andranno mirati e donati in difficoltà e si compiono fino a domenica 11, all'Armando in Fiera (Rho-Ferrara) pad. 4, stand 142, poi nelle pasticcerie Cinghio Dotti in via Milla e Gola in via Italia. I panettoni "Dolci libertà", realizzati dai volontari del comitato di Busto Arsizio, vengono proposti da Pasticceria Via Vittoria 1, accompagnati dalle torte di panettone calda milanese. Il Panettone del Duemila contribuisce all'iniziativa Adotta una Gialla. E in vendita al Duemila Shop Barzone, sulla sinistra della cattedrale.

**TRADIZIONALE O GLAM
IL BOOM
DEL PANETTONE**

**VENDUTISSIMO IN TUTTE LE SUE FORME, IL DOLCE MILANESE DIVENTA
ANCHE SALATO ALLA DOLLA GRANA E FIRMATO DA GRANDI CHEF**

di Mariella Tanzarella

Natale, a Milano sbocciano i panettoni. Anzi, esplodono quest'anno, con un +2,5 milioni di euro di vendite calcolati dalla Camera di Commercio, che segnala anche per il 15 dicembre scaglie grasse in circa 80 pasticcerie (elenco www.milano.com). Adesso però il panettone si fa in tutta Italia, anzi, in tutto il mondo. Se decennio fa era appannaggio dei cuochi milanesi, Motta e Aernaghi (poi rilevati da Bauli), ora la produzione del simbolo meneghino è decentralizzata. All'ultima edizione di Re Panettone, fiata ideata da Stefano Piro, c'erano pasticceri da tutte le regioni e perfino dal Giappone, con panettoni alla birra, in vaschetta, al vin brulé o con cipolla, grano, riso... In questi prodotti secondo i codici della Dg, (denominazione comunale), ha visto un artigiano di Piacenza, ha gli "innovati" uno di Grottole (Bari), (l'essere meneghino è allora ancora, parlando di grandi numeri, da Vergini (adattati ritratti da 1944), che quest'anno presenta una confezione dedicata al "giallo de rege". Panettone da tram milanese. E da TA, ovvero Tancini e Alberto Aernaghi, che

continuano la tradizione famigliare sfornando panettoni in formati da 1 a 10 chili (venduti anche in cappelletti vintage). Sul fronte artigianale il panettone è molto più complesso. Ci sono i panettoni lussuosi di Cova, in via Montenapoleone, e di Sant'Ambrogio, in corso Matteotti, protagonisti di vetrine coreografiche così come quelli non meno glam di Marchesi, antico marchio nel nuovo indirizzo sopra il negozio di Prada uomo, in Galleria. Tutti sopra i 30 euro al chilo, come anche quelli d'autore di Ernst Knam, che in via Anfossi 10 li fa superclassici (lui, tedesco, è un paladino della tradizione meneghina e si rifiuta di produrli fuori dal periodo natalizio) ma anche il inventa, come lo Knametone, fatto di aloe, yuzu e lime e ricoperto di cioccolato bianco, battezzato "Total White". Tradizionali i panettoni della pasticceria Panzera, nata nel 1906, dentro e fuori la Stazione Centrale e da poco in viale Monte Santo 10. Secondo i gusti, si può prenotare (fino a 5 chili) per consumarlo fresco (15-20 giorni dopo la produzione) o fresco (3-4 giorni). Classici e buoni, i panettoni di Taveggia, via Visconti di Modrone, si rinnovano con confezioni con la scritta "Keep calm and call Santa" e con quattro varianti ideate da chef stellati: il marchigiano Moreno Cedroni e tre "naturalizzati" milanesi come Andrea Berton, Felice Lo Basso e Luca Marchini. Coloratissimi quelli coperti di glassa di Vanille Bakery, via San Siro. Da provare anche i panettoni della pasticceria Martesana di via Cagliero (con base anche in Paolo Sarpi e in Rinascente), garantiti dal maestro Vincenzo Santoro; di Paolo Pompetti all'Officina del Dolce in via Massarini; e di Cacci, indirizzo classico in corso Genova, che aggiunge varianti con cioccolato Valrhona.

continuano la tradizione famigliare sfornando panettoni in formati da 1 a 10 chili (venduti anche in cappelletti vintage). Sul fronte artigianale il panettone è molto più complesso. Ci sono i panettoni lussuosi di Cova, in via Montenapoleone, e di Sant'Ambrogio, in corso Matteotti, protagonisti di vetrine coreografiche così come quelli non meno glam di Marchesi, antico marchio nel nuovo indirizzo sopra il negozio di Prada uomo, in Galleria. Tutti sopra i 30 euro al chilo, come anche quelli d'autore di Ernst Knam, che in via Anfossi 10 li fa superclassici (lui, tedesco, è un paladino della tradizione meneghina e si rifiuta di produrli fuori dal periodo natalizio) ma anche il inventa, come lo Knametone, fatto di aloe, yuzu e lime e ricoperto di cioccolato bianco, battezzato "Total White". Tradizionali i panettoni della pasticceria Panzera, nata nel 1906, dentro e fuori la Stazione Centrale e da poco in viale Monte Santo 10. Secondo i gusti, si può prenotare (fino a 5 chili) per consumarlo fresco (15-20 giorni dopo la produzione) o fresco (3-4 giorni). Classici e buoni, i panettoni di Taveggia, via Visconti di Modrone, si rinnovano con confezioni con la scritta "Keep calm and call Santa" e con quattro varianti ideate da chef stellati: il marchigiano Moreno Cedroni e tre "naturalizzati" milanesi come Andrea Berton, Felice Lo Basso e Luca Marchini. Coloratissimi quelli coperti di glassa di Vanille Bakery, via San Siro. Da provare anche i panettoni della pasticceria Martesana di via Cagliero (con base anche in Paolo Sarpi e in Rinascente), garantiti dal maestro Vincenzo Santoro; di Paolo Pompetti all'Officina del Dolce in via Massarini; e di Cacci, indirizzo classico in corso Genova, che aggiunge varianti con cioccolato Valrhona.

il Giornale



PANZERA

Viene farcito al momento
e si trova pure «riposato»



■ Trenta ore: una lunghissima lievitazione per il panettone di Panzera che dal 1931 coccola i milanesi. «Per apprezzarlo pienamente» sostiene Lorenzo Panzera - il panettone va mangiato fresco. È per questo che, se si vuole degustarlo il giorno di Natale, l'ideale è produrlo una ventina di giorni prima, per chi lo preferisce un pò "riposato", oppure solo tre giorni prima della festività per chi ne apprezza l'umidità». Una vera sfida, quella di un panettone tradizionale ma freschissimo, da comprare all'ultimo minuto e, chiaramente, farcito al momento. La novità: è disponibile su ordinazione anche il formato maxi da 5 chilometri.

Panzera

Viale Monte Santo 10, Milano

02 6597327

IL GIORNO

A TAVOLA XIX ..

LI
ONZESE

COME RICONOSCERE LA QUALITÀ

SOFFICE ALL'INTERNO E SENZA SPAZI VUOTI
NON DEVE ESSERE TROPPO UMIDO
E I CANDITI DEVONO ESSERE BEN DISTRIBUITI



Panzera

La ricetta è sempre quella del bisnonno di Lorenzo: farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta, canditi e 30 ore di lievitazione naturale. Ottimo anche quello ai marrons glacés. *V.le Monte Santo 10. Classico: 32 euro. Speciale: 36 euro.*



Bresciaoggi

GRAFFI DI GUSTO

Dal sambuco al sedano, tutti i sapori del panettone

**Annalisa
Leopolda
Cavaleri**

CRITICO
ENOGASTRONOMO



Resta il Re della tavola natalizia, ma sta mutando in modo inaspettato. È il Panettone, dolce protagonista del Natale, che lascia le vesti consuete a base di canditi di agrumi, uvetta e glassa per esplorare sapori inusuali. Sempre di più i pasticciere si mettono alla prova con accostamenti e modalità di cottura non convenzionali. Basti pensare a Denis Dianin, della D&G Pâtisserie di Selvazzano Dentro, in provincia di Padova, che cuoce il panettone con la tecnica della «vasocottura»: l'impasto viene fatto lievitare e cotto direttamente in un vaso di vetro, che poi verrà sigillato sottovuoto per garantire fragranza, profumi, lunga conservazione e giusta umidità. Tra i gusti più golosi il Panettone in vasocottura albicocca e zenzero, arancia e cioccolato, fragoline di bosco e cioccolato bianco. Sul podio di tutti i concorsi nazionali il Maestro dolciere Alfonso Pepe di Sant'Egidio del Monte Albino in provincia di Salerno, che arricchisce l'esuviana con le albicocche vesuviane di varietà «Pellecchiella», un frutto dalla polpa gialla zuccherina e dal profumo intenso, cui applica una semicanditura perché i pezzi restino «cremosi» all'interno dell'impasto. Maestro del Panettone «oltre la tradizione milanese» anche Sal De Riso che, applicando



Jean-Marc Vezzoli e il panettone Ratatouille con sedano e rapa rossa

la sua innata creatività alle materie prime della Costiera Amalfitana, crea una gamma in grado di soddisfare qualsiasi esigenza di gusto: dallo «Smeraldo» con crema di pistacchi di Bronte allo «Stregato» con crema al liquore Strega Alberti e gocce di fragole candite, fino al particolarissimo «Cilentano», con burro di bufala, fichi bianchi, noci e finocchietto selvatico. Forma diversa ma stesso impasto del panettone per il «Bauletto di San Canio» di Vincenzo Tiri: un'eccezionale bontà artigianale con glassa di mandorle, granella di zucchero, amarene e fiori di sambuco. Tra i più originali, Jean-Marc Vezzoli, creativo pasticciere del Panificio Longoni di Carate Brianza, si è inventato panettoni gourmet in perfetto equilibrio tra dolce e salato, come il Panettone Ratatouille, ispirato al simpatico topino del film d'animazione Pixar, con canditi di sedano e rapa

rossa. Volete stare leggeri dopo i lucculliani pasti natalizi? Affidatevi con convinzione alla Focaccia dolce di Claudio Gatti, patron della Pasticceria Tabiano in provincia di Parma. L'impasto è morbidissimo e profumato, piacevole al palato e molto digeribile e, aspetto non secondario, ha il 30 per cento di grassi in meno rispetto al panettone. La Focaccia ai grani antichi con crema all'orzo vale un assaggio, ma la novità di questo Natale è la Focaccia dedicata a Giuseppe Verdi: il compositore, infatti, era golosissimo della Spongata di Busseto, una torta dalla farcitura morbida molto speziata, cui si ispira questo dolce con sciroppo di Lambrusco, zenzero, chiodi di garofano, pepe nero, cannella e noce moscata. Profumo di spezie anche per i grandi chef come Massimiliano Alajmo, 3 stelle Michelin della Calandre di Rubano, in

provincia di Padova, che quest'anno si è inventato il Panettone alle Spezie gialle e Panforte, fatto con spezie gialle, chiodi di garofano, noce moscata, anice stellato, zenzero, canditi, pepe e cannella. E i nostri bresciani? Naturalmente non sono da meno: Giovanni Cavalleri della Pasticceria Roberto di Erbusco ci delizia con il suo panettone ai Marron Glacée, ogni anno più buono perché la sperimentazione sugli impasti è continua, e Stefano Pederzani di Dal Dosso Salamensa, ha pensato di soddisfare le nuove esigenze nutrizionali con un ottimo panettone vegano senza ingredienti di origine animale. A Milano, terra d'origine del panettone, difende il gusto classico Lorenzo Panzera della Pasticceria Panzera 1931: «Il vero panettone è solo quello fatto solo con farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta e canditi - rivendica -. Noi ci affidiamo alla ricetta del mio bisnonno Ampelio, sempre la stessa dal 1910». Fedele al gusto tradizionale anche il Maestro Iginio Massari che, come dichiara senza mezzi termini, è contrario agli «effetti speciali» perché l'innovazione sta nella tecnica e nell'utilizzo di materie prime eccezionali. Comprarlo sul suo e-commerce? Impossibile. È già in tilt per le troppe richieste e riaprirà a gennaio. Unica soluzione per assaggiare il Panettone del Maestro Massari è munirsi di santa pazienza e svegliarsi all'alba per mettersi in coda alla Pasticceria Veneto.

Lo scatto d'orgoglio di Milano: "Ritourneremo in testa nelle classifiche del panettone"



Il panettone della Pasticceria Taveggia, una delle più antiche di Milano

I pasticceri meneghini tentano la rimonta, dopo il "sorpasso" da parte dei loro colleghi del Sud, o di altre regioni settentrionali, nella realizzazione del tipico dolce nato sotto la Madonnina

di MARIELLA TANZARELLA

L'anno della riscossa di Milano: "Il panettone lo abbiamo inventato noi, riconquisteremo il primato". Infatti, se decenni fa era appannaggio dei colossi milanesi Motta e Alemagna (marchi poi rilevati da Bauli), sfida eterna a colpi di dolcezza tra angioletti e slogan, ormai la produzione del simbolo meneghino è decisamente delocalizzata. Si fa in tutta Italia, anzi in tutto il mondo.

A dire il vero con ottimi risultati, visto che nei vari concorsi a piazzarsi con regolarità ai primissimi posti sono i panettoni del Sud, da quello di Pepe a quello di Sal De Riso, o di altre zone del Nord, dal Veneto al Piemonte. Uno smacco.

All'ultima edizione di Re Panettone, fiera-concorso ideato da Stanislao Porzio, c'erano pasticceri arrivati da tutte le regioni e perfino dal Giappone, con panettoni alti, bassi, in vasocottura, al vin brûlé o con cipolla, grana, pomodoro, timo, origano. Da segnalare l'ottimo panettone senza nessuna farcitura (nemmeno canditi e uvetta) di InCroissanteria a Carobbio degli Angeli (Bg), primo premio al concorso di Napoli. Tra quelli prodotti secondo i codici stabiliti dalla De. Co. (denominazione comunale), ha vinto un artigiano di Riccione, tra gli "innovativi" uno di Grottaglie (Taranto). E c'è anche il panettone nutraceutico che utilizza bacche Goji (risposta [allo spot delle polemiche?](#)) biologiche e di produzione italiana. Il "Pangoji" viene preparato e venduto in Calabria (www.gojiitaliano.com).

Delocalizzazione totale, si può dire. Come mai? Secondo Porzio, che per la cronaca è nato molto a Sud di Milano, a Napoli, anche se è milanese da più di trent'anni: **"Da una parte tutti hanno fiutato il business di un prodotto che ormai va di moda e si esporta in tutto il mondo; dall'altra, il panettone rappresenta una bella sfida per i pasticceri, perché è un dolce molto difficile da fare (bene)"**.

L'onore meneghino è difeso ancora, parlando di grandi numeri, da **Vergani (azienda attiva dal 1944)**, che quest'anno presenta una confezione dedicata al **"gamba de legn"**, omaggio affettuoso all'antenato dei tram milanesi. E da T'A, ovvero Tancredi e Alberto **Alemagna**, che continuano la tradizione familiare sfornando panettoni in formati da 1 a 10 chili (venduti anche in cappelliere di sapore vintage). Sul fronte artigianale il panorama è molto più ampio e composito.

Ci sono i **panettoni lussuosi di Cova, in via Montenapoleone**, e di **Sant'Ambroeus, in corso Matteotti**, protagonisti di vetrine coreografiche così come quelli non meno tradizionali e glam di **Marchesi**, un marchio antico che da poco ha un nuovo prestigioso indirizzo sopra il negozio di Prada-uomo, in Galleria. Tutti sopra i 30 euro al chilo, come anche quelli d'autore e creativi di **Ernst Knam**, che in via Anfossi 10 li fa superclassici (lui, tedesco, è un paladino della tradizione meneghina e si rifiuta di produrli fuori dal periodo natalizio, come ormai si tende a fare per spingere le vendite lungo tutto l'anno), ma presenta anche le invenzioni come lo Knamettone, quest'anno **farcito di aloe, yuzu e lime e ricoperto di cioccolato bianco e battezzato "Total White"**.

Tradizionali i panettoni della **pasticceria Panzera, attiva a Milano fin dal 1906, presente dentro e fuori la Stazione Centrale e da poco anche in viale Monte Santo 10**. Secondo i gusti, si può prenotare (formati fino a 5 chili) per consumarlo fresco (15-20 giorni dopo la produzione) o freschissimo (entro 3-4 giorni). Classici e buoni, i panettoni di Taveggia (via Visconti di Modrone) si rinnovano con confezioni spiritose con la scritta **"Keep calm and call Santa"** e con quattro speciali varianti ideate da chef stellati: il marchigiano **Moreno Cedroni** e tre **"naturalizzati" milanesi** come **Andrea Berton**, **Felice Lo Basso** e **Luca Marchini**. Coloratissimi e allegri quelli coperti di glassa che crea pupazzi e decori, da **Vanilla Bakery, via San Siro**.

Da provare anche i panettoni della pasticceria **Martesana** di via Cagliero, via Paolo Sarpi e in Rinascente, garantiti dal maestro Vincenzo Santoro; di Paolo Pompetti all'Officina del Dolce in via Massarani; e di Cucchi, indirizzo classico in corso Genova, che quest'anno aggiunge varianti con cioccolato Valrhona. **Il Panettone dedicato all'Opera Italiana e creato in collaborazione con il Pavarotti Milano Restaurant Museum (con amarena, cioccolato e aceto balsamico) è in vendita nel locale, in Piazza Duomo 21 (al 4° piano).**

E poi, il panettone fatto dal più milanese dei grandi chef (quello che molti anni fa ne ha dato anche una nuova interpretazione, come protagonista di un dessert): **Gualtiero Marchesi**, che lo vende nel bistrot accanto al suo ristorante in piazza Scala. Per la serie "famolo strano", la focaccia di **Claudio Gatti**, pasticcere di **Tabiano** (Parma), con pochi grassi e bassa ma con uvette e canditi, e quella (alta) dedicata a Giuseppe Verdi. In vendita da Parma & Co. E quello di **Bonverre** in vasocottura: cucinato in vasi di vetro, si conserva a lungo e si presenta in modo originale. In una dozzina di varianti, da Eat's, Galleria Passarella.

http://www.repubblica.it/sapori/2016/12/20/news/la_rivincita_dei_panettoni_milanesi-154453849/

6 DICEMBRE 2016

Natale a Milano: ecco i 10 panettoni artigianali da non perdere / FOTO

Mai visto tanto interesse attorno al panettone. Il dolce milanese tipico del Natale sembra vivere un momento d'oro: +5% di vendite e +2,5 milioni di euro di business rispetto allo scorso anno, una giornata di celebrazioni (il 15 dicembre) con assaggi gratuiti in 80 pasticcerie del Milanese e Monzese, un interesse crescente degli stranieri che ormai rappresentano una quota (5%) non indifferente degli acquirenti. Certo, è difficile fare una selezione che non tenga conto dei gusti soggettivi: l'opinabilità è un rischio naturale di ogni sentenza gastronomica, nel caso del panettone diventa quasi inevitabile. Ma questo conferma la sua popolarità, simbolo commerciale ma anche onirico, fattore identitario di una "milanesità" che da tempo ha abbattuto gli stretti confini comunali per diventare un piacere nazionale.

(A cura di Paolo Galliani)



5- Panzera

La ricetta è sempre quella del bisnonno di Lorenzo: farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta, canditi e 30 ore di lievitazione naturale. Ottimo anche quello ai marrons glacés. V.le Monte Santo 10. Classico: 32 euro. Speciale: 36 euro.

<http://www.ilgiorno.it/mil.../cronaca/foto/panettone-1.2733568>

Cucina

FOOD ISSUE

Tradizionali, alla birra o vegani: i 27 migliori panettoni «d'autore» del 2016

9. Panettone classico di Panzera, Milano

< Scheda 9 di 28 >

La ricetta è quella tradizionale, che la famiglia Panzera custodisce da quattro generazioni, con solo ingredienti di qualità, senza l'utilizzo di additivi o conservanti e una lievitazione naturale lunga 30 ore.



<http://cucina.corriere.it/food-issue-2016/cards/i-30-migliori-panettoni-d-autore-2016/panettone-classico-panzera-milano.shtml>

I 36 migliori panettoni tradizionali del 2016

Solo canditi e uvetta, tanto burro, uova fresche e lavorazione artigianale. Per i puristi del panettone classico, ecco la nostra selezione dei migliori panettoni tradizionali dell'anno.



30/39 Panettone Classico - Pasticceria Panzera, Milano La ricetta è quella originale fatta con ingredienti di qualità, che rendono l'impasto soffice e fragrante, senza utilizzo di additivi o conservanti. È preparato secondo la stessa ricetta utilizzata dal bisnonno di Lorenzo Panzera che prevede solo farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta e canditi e una lunga lievitazione naturale, 30 ore. 32,00€

La **febbre del panettone sale**, di anno in anno, fino ad arrivare a cifre da capogiro. **60 milioni di euro la stima del giro d'affari**, con un incremento del 5% rispetto all'anno scorso, ovvero 2,5 milioni in più rispetto al 2015. Di questi ben 32 milioni di euro, ovvero 130 mila in più che nel 2014, per merito dei milanesi, secondo la Camera di commercio cittadina. Il preferito? **Per il 53% quello classico, con uvetta e canditi**, e per oltre la metà delle famiglie, di pasticceria.

Sarà per questo che proprio a Milano abbondano le manifestazioni a tema, come il Panettone Day, concorso svoltosi all'interno della manifestazione Sweet of Milano a settembre, o Re Panettone, che ogni anno porta in città quasi 50 espositori da tutta Italia.

Il **15 dicembre** si svolgerà la **Giornata del panettone**, ovvero assaggi gratis del dolce in 80 pasticcerie meneghine. In 150 pasticcerie, invece, della città e provincia, si potrà trovare il «panettone tipico della tradizione artigianale milanese», iniziativa promossa dalla Camera di commercio. Ecco i migliori, secondo noi e secondo la **giuria della manifestazione Re Panettone** che in ogni edizione assegna il **Premio Pan Giuso** ai migliori panettoni artigianali d'Italia. **SFOGLIA LA GALLERY**



NATALE 2016, 20 REGALI GOURMAND: LA GUIDA DEFINITIVA

Idee golose per tutta la famiglia, nonché per fidanzati golosi e amiche con voglie di tenerezze: se sei arrivata al last minute, ecco alcuni consigli dolcissimi e non solo

Natale si avvicina: se ancora sei in dubbio sugli ultimi **regali di Natale** ecco alcune **idee regalo Natale** last minute per far felici anche i **gourmand** più esigenti. Fra i **pensieri di Natale** più graditi ci sono infatti i prodotti food & beverage, ma anche gli accessori per la **cucina**. Se stai appunto cercando dei **regali di Natale originali** questa gallery può darti qualche suggerimento goloso!

Panettone Panzera Milano



Fra i **regali di Natale** «lui» non può mancare: sua maestà il panettone. Questo si differenzia dagli altri per gli ingredienti naturali e la lunga lievitazione: c'è anche da 5 kg (su ordinazione, 32 euro/kg) o ai marron glacé, per chi non ama i canditi. panzeramilano.com

<http://www.gioia.it/idee/cucina/g1956/regali-di-natale-2016-gourmand-guida-definitiva/>

Milano / Bere & Mangiare / Notizie ed eventi

Natale 2016, dove comprare il panettone a Milano



Da Panzera a Panarello, dal classico di Pavè a quello creativo di Pasticceria San Gregorio. Le migliori proposte artigianali della città

Milano - Venerdì 9 dicembre 2016

Con il **Natale** alle porte parte la sfida tra amici e parenti al **miglior panettone** da portare in tavola. I festeggiamenti dei milanesi comprendono sempre più spesso il pluripremiato panettone di **Besuschio**, la pasticceria di Abbiategrasso (in piazza Marconi 59), per cui molti si spostano fuori città in treno o in auto. Ma anche a Milano alcune pasticcerie offrono delle varianti del dolce natalizio più amato di grande qualità e spesso creative.

Ecco i cinque panettoni artigianali più buoni per il Natale 2016 scelti da **mentelocale.it**.

➤ **Panarello**, via della Moscova 52

Un panettone artigianale prodotto con ingredienti naturali. Viene 24 euro al chilo e ci sono anche le versioni da mezzo chilo e un chilo e mezzo. Si può scegliere la versione classica alta o quella più antica bassa.

➤ **Panzerà**, viale Monte Santo 10

Questo panettone è preparato secondo la ricetta utilizzata dal bisnonno di Lorenzo Panzerà che prevede solo farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta e canditi e una lunga lievitazione naturale di 30 ore. Presso la pasticceria viene servito a fette, accompagnato da diverse creme preparate al momento dall'équipe di pasticceri che lavora nel laboratorio a vista. Disponibile da 500 grammi, 750 grammi, 1 chilo e, su ordinazione, fino a 5 chili. Panettone di Milano: 32 euro al chilo. Panettone ai *marron glacé*: 36 euro al chilo (variante per chi non ama i canditi).

➤ **San Gregorio**, via San Gregorio 1

Nella folkoristica ed accogliente pasticceria di via San Gregorio viene servito un panettone artigianale sempre apprezzato dai milanesi. Oltre alla versione classica (26,5 euro) si possono scegliere il panettone ai tre cioccolati e *marrons glacés* o limone e noci (entrambi a 28,5 euro).

➤ **Peck**, via Spadari 9

Un panettone dai sapori insoliti firmato da Galileo Reposo. All'interno non i soliti canditi ma scozette d'arancia siciliana, piccoli cubi di ananas e filetti di zenzero. Tutti canditi con zucchero di canna. Panettone classico a 29 euro, speciale a 32 euro.

➤ **Pavè**, via Casati 27

Tra le pasticcerie più trendy, Pavè sforna dal proprio laboratorio un morbido panettone senza aromi o conservanti. Due le varianti: classico con scorza d'arancia e cedro canditi, uvetta; con gocce di cioccolato e glassa fondente 70%. Entrambi a 30 euro. Simpatica l'idea del pandoro nel barattolo, per appagare il gusto degli amanti del design.

Simone Zeni

<http://milano.mentelocale.it/71369-milano-natale-2016-dove-comprare-panettone-milano/>



Basta con le mode esotiche: il Panettone è di Milano (concedo solo 2 eccezioni)

Per capire cosa voglio dire del panettone, prima vi parlo della pizza. Qualche anno fa il Gambero Rosso sentenziò che le migliori pizzerie stavano in Veneto. A Napoli scoppiò la rivolta. Però forse il discorso da fare è diverso. La pizza (come il panettone) è uno di quei piatti che non appartengono più a un solo luogo. Ormai appartiene a tutti e questo è il segreto del suo grande successo. I pizzaioli veneti (e lombardi, e piemontesi eccetera) sono bravi, ma percorrono quella che è l'evoluzione della pizza, tra i più bravi la pizza gourmet. La loro presenza è stata fondamentale anche per migliorare la pizza napoletana verace. Pizze buone ne ho mangiate dappertutto, ne ricordo una fenomenale a San Francisco, fatta dai portoghesi (in un locale con il nome italiano). Però la pizza chiama un luogo e questo luogo è Napoli.

Così il panettone è Milano, anche se ora il panettone lo fanno tutti, dall'Alpe alle Piramidi, dal Manzanarre al Reno e nei concorsi (forse perché è così, veramente, forse perché fa tanto figo) il miglior panettone arriva sempre da qualche posto a Sud, in provincia di Salerno o di Palermo. Buoni, eh. Niente da dire. Forse anche meglio di quelli che elenco qua sotto, ma come in tutte le faccende di cucina viene il tempo di ristabilire un po' di tradizione: il panettone è milanese, o per lo meno quest'anno mangio panettone fatto a Milano. Il panettone è il dolce delle feste che viene da Milano. Mi ricordo ancora, quando a Napoli facevano la pastiera e a Udine la gubana e non si sognavano di darsi al panettone, dallo sfolgorio di Carosello sotto Natale uscivano i due marchi che mi parlavano del panettone, Motta e Alemagna. Per me bambino il panettone era cosa loro, per me bambino il panettone era Milano. Sulle confezioni si vedeva, tratteggiata, la sagoma del Duomo. Mi ricordo che quasi un quarto di secolo fa una persona che avevo conosciuto a Pescara per lavoro, mi raccontava che saliva a Milano prima delle feste per ritirare i panettoni ordinati da una delle più note pasticcerie-griffe del centro. Per cui mentre impazza la moda esotica di fare il viaggio inverso e andare ad acquistare il panettone a Matera, ecco una Scorbiana nordista e conservatrice. Ma qui non si parla di politica, si parla di gusto. Per cui ho scelto dieci panettoni di Milano (anzi nove di Milano e uno dell'hinterland) tra nomi famosi e altri meno, ma tutti buoni, tutti che fanno molto Natale (in piazza Duomo, anche a casa vostra). E mi concedo solo due panettoni foresti, due scelte del cuore, dove oltre alla bontà del prodotto, c'entra anche l'umanità di chi li produce. Buon panettone (milanese) e buon Natale a tutti.

PANETTONI A MILANO

Davide Longoni

Via Tiraboschi, 15

Tel. 02-0291638069

Laurea in lettere, grande passione per la farina: Davide è un fautore del panettone tutto l'anno, pronto per la colazione o da abbinare a un buon gelato (magari di Cool, con cui ha dato vita al Mercato del Suffragio). Pasta madre rinfrescata tre volte, doppia lievitazione, burro, canditi, uvetta, tuorli d'uova fresche. Niente conservanti. Pronto in tavola, ma dura poco.

Princi

Diversi indirizzi a Milano, Venezia, Londra

Tel. 02-72016067 (Via Ponte Vetere)

L'uomo del Sud, il ragazzo di Calabria che ha riformato il modo di intendere il pane a Milano e che ha sedotto anche Starbucks. C'è un prima e un dopo Rocco Princi nei panifici a Milano. I suoi negozi portano il nome "Spirito di Milano". Operosità, qualità, anche nei panettoni, il miglior burro belga, i canditi più costosi, la bontà più matura.

Vergani

Corso di Porta Romana 51; Via Mercadante 17 Milano

Tel. 02-2571069 (azienda)

Il panettone a Milano dal 1944: la famiglia Vergani è l'ultima realtà milanese a produrre il panettone su scala industriale, 600 mila pezzi l'anno. Per il Santo Natale 2016 ecco la prima Capsule collection dedicata al *Gamba de Legn'*, il mitico tram a vapore che dal 1878 al 1957 collegava Milano all'hinterland. All'interno un Etoile: farina con germe di grano macinato a pietra, vaniglia Bourbon del Madagascar, scorze d'arance siciliane sbucciate a mano, pregiato miele d'acacia toscano, sale marino integrale di Cervia, uvetta australiana 5 corone e burro Dop Charentes-Poitou. Una squisitezza.



Panzerà

Viale Monte Santo 10 02-6597327

Stazione Centrale 02-6710091

Il bisnonno Ampelio aprì la sua pasticceria nel 1906 all'angolo tra via Felice Casati e via Lecco. Se ne andò nel marzo del 1920 non prima di aver mandato ai posteri la sua ricetta del panettone: farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta, canditi, lievitazione naturale di 36 ore. Uno storico marchio milanese ora rinasce e si sviluppa grazie ai discendenti, come Lorenzo, un altro mestiere (ingegnere) ma la stessa passione che lo riportò tra farine e uvette. Quaranta chili al giorno, tutti i giorni, perché il panettone va mangiato fresco.

L'Arte del Dolce

Viale Umbria, 15

Tel. 02-55010611

Una bella pasticceria di quartiere con un'arte dolciaria particolare e la simpatia di una volta. Qualità e accoglienza e un panettone che si fa apprezzare per il suo equilibrio.

Sant'Ambroeus

Corso Giacomo Matteotti, 7

Tel. 02-76000540

Uno dei vecchi, classici marchi della pasticceria a Milano. Una volta, many years ago, un mio amico di Pescara mi diceva che ogni anno saliva a Milano a prendere qui i panettoni. Come altre famose pasticcerie del centro era un po' decaduta ma, con la nuova gestione, abbiamo visto solidi tentativi di rilancio. Buona fortuna.

Martesana

Via Giovanni Cagliero, 14

Tel. 02-6698663

Una bella e gustosa gamma di panettoni, come pezzo forte el Panetun dell'Enzo (Santoro): cioccolato e l'albicocca, una specie di sacher/panettone. Un indirizzo classico della pasticceria milanese.

Pasticceria Michelangelo

Piazza Ferravilla, 3 (ang. via Carnaghi)

Tel. 349-787851

Michelangelo Schepis, come Rocco Princi, viene dal Sud (dalla Sicilia), e in questa zona di Milano Est ha creato un angolo di dolcezze che ha la sua punta di gola nel panettone, uno dei migliori sulla piazza.

Piazza

Via Luigi Settembrini, 41

Tel. 02-6694171

Un panettone buono e di nicchia che piace molto a chi ama questo dolce milanese e difende gelosamente questo indirizzo della zona stazione Centrale. Fuori dai soliti giri, ma dentro la qualità del prodotto.

Tarantola

Via Roma, 36 Gaggiano (Mi)

Tel. 02-9085053

Una pasticceria di paese, appena fuori Milano, che difende la tradizione del panettone, "nato ai tempi di Ludovico il Moro", con passione e con i canditi. Vale il viaggio per provare la "mugnaga" con l'albicocca candita, considerato l'antenato del panettone. Sparito e ritornato su sollecitazione degli anziani che se lo ricordavano, ha conquistato anche i più giovani.

PANETTONI FORESTI

Dario Loison

Strada Statale Pasubio, 6 Costabissara (VI)

Tel. 0444-557844

Io definisco Dario Loison un grande artigiano industriale. Infatti mette una cura particolare nella scelta dei prodotti e nella produzione dei suoi panettoni che hanno l'agilità dei panettoni di pasticceria pur avendo una bella e ampia distribuzione e un grande successo internazionale. Un altro appassionato prima di tutto.



Pasticceria Gatti

Viale alle Fonti, 7 Tabiano Terme (Pr)

Tel. 0524-565233

Claudio Gatti e le sue focacce rivendicano una dolcezza meno dolce (minore contenuto di grassi) ma non con meno gusto. Vanno consumate rapidamente, praticamente fresche. Non deludono mai, non vengono mai a noia.

<http://www.perrisbite.it/basta-con-le-mode-esotiche-il-panettone-e-di-milano-concedo-solo-2-eccezioni/>

STORIE DI ECCELLENZA

Allo zenzero, alla rosa, con noci e tartufo, "Verdiano": giro d'Italia dei panettoni da assaggiare a Natale

di Camilla Rocca



Il Panetùn, ovvero il Pan di Tonì, tra le poche ricette culinarie tipicamente milanesi, sta perdendo rapidamente terreno nella città natale, diventando il dolce di riferimento per il Natale di tanti italiani. Il taglio del panettone è infatti identificato come uno dei momenti che più accendono l'atmosfera natalizia in tutta Italia per il 48% dei giovani tra i 18 e i 35 anni e per il 55% della fascia d'età dai 35 ai 54 anni, in testa alla classifica prima ancora delle decorazioni e delle luminarie secondo il recente rapporto dell'Osservatorio Lorient. Tradizioni ben salde perché il 67% degli italiani passerà in famiglia il cenone del 24 dicembre o il pranzo di Natale.

Sull'eterno dibattito tra panettone artigianale o industriale difficile trovare un punto d'incontro. Ecco una selezione che non ha la pretesa della absolutezza.

Fresco o riposato

30 ore: una lunghissima lievitazione per il panettone di Panzera che dal 1931 coccola i milanesi. «Per apprezzarlo pienamente - sostiene Lorenzo Panzera - il panettone va mangiato fresco. E' per questo che, se si vuole degustarlo il giorno di Natale, l'ideale è produrlo una ventina di giorni prima per chi lo preferisce un po' "riposato", oppure solo tre giorni prima della festività per chi ne apprezza l'umidità». Una vera sfida, quella di un panettone tradizionale ma freschissimo, da comprare all'ultimo minuto e, chiaramente, farcito al momento. La novità: è disponibile su ordinazione anche il formato maxi da 5 kg.

<http://mobile.ilsole24ore.com/solemobile/main/art/food/2016-12-14/allo-zenzero-rosa-noci-e-tartufo-verdiano-giro-d-italia-panettoni-assaggiare-natale-173807.shtml?uuid=AD3nS5DC>

FOOD MANIA

Ecco la mappa dei migliori panettoni di Milano. Molte le edizioni speciali per il Natale 2016

Considerato per antonomasia il dolce delle feste è identificato dalla maggior parte degli italiani come il prodotto che accende l'atmosfera natalizia. Molte diverse le proposte di qualità nel capoluogo lombardo



Milano- Partendo dalla tradizione milanese, **il taglio del panettone** è identificato come uno dei momenti che più accendono l'atmosfera natalizia in tutta Italia per il 48% dei giovani tra i 18 e i 35 anni e per il 55% della fascia d'età dai 35 ai 54 anni, Natale ormai alle porte; prima ancora che le decorazioni e luminarie secondo il recente rapporto dell'Osservatorio Lorien. Tradizioni ben salde perché il 67% degli italiani passerà in famiglia il cenone del 24 dicembre o il pranzo di Natale.

Sulla decisione di scegliere un **panettone artigianale** piuttosto che **uno industriale** ci risponde **Enzo Giudice**, esperto in nutrizione e alimentazione: "La raffinazione degli ingredienti, come nel caso dei prodotti industriali, porta all'eliminazione di molti nutrienti importanti per l'organismo e con l'aggiunta di conservanti nocivi alla nostra salute. L'assunzione di sostanze artigianali, con farine raffinate che mantengono il prezioso germe di grano aumentano inoltre il senso di sazietà, facilitano il transito intestinale, **riducono l'assorbimento del colesterolo** e sostanze cancerogene, aumento al contrario l'assorbimento delle vitamine del gruppo B e E. Inoltre i prodotti artigianali sono consigliati anche nelle diete dimagranti per il ridotto contenuto calorico e soprattutto l'indice glicemico mediamente più basso dei prodotti industriali".

Trenta ore: una lunghissima lievitazione per il **panettone di Panzera** che dal 1931 coccola i milanesi. "Per apprezzarlo pienamente- **sostiene Lorenzo Panzera** - il panettone va mangiato fresco. E' per questo che, se si vuole degustarlo il giorno di Natale, l'ideale è produrlo una ventina di giorni prima, per chi lo preferisce un pò "riposato", oppure solo 3 giorni prima della festività per chi ne apprezza l'umidità". Una vera sfida, quella di un panettone tradizionale ma freschissimo, da comprare all'ultimo minuto e, chiaramente, farcito al momento. La novità: è disponibile su ordinazione anche il formato maxi da 5 kg.

Panzera

Viale Monte Santo 10, Milano

02 6597327

<http://www.agroalimentarenews.com/news-file/Ecco-la-mappa-dei-migliori-panettoni-di-Milano--Molte-le-edizioni-speciali-per-il-Natale-2016.htm>



28 DICEMBRE - Cucina

"Provato per voi": il panettone della Pasticceria Panzera a Milano

Scritto da: Mariarosaria Bruno

Abbiamo provato per voi il panettone della Pasticceria Panzera a Milano

Abbiamo provato la *Christmas edition* della pasticceria **Panzera a Milano**.

Viale Monte Santo 10, Milano

Tel. 02-6597327

www.panzeramilano.com

TIPO DI CUCINA pasticceria tradizionale e panini gourmand

GIORNO DI CHIUSURA sempre aperto, tranne il pomeriggio del 25 e del 26 dicembre e l'1 gennaio

FASCIA DI PREZZO Panettone di Milano: € 32/kg; panettone ai marron glacé: € 36/kg (variante per chi non ama i canditi)

Descrizione

In pieno periodo festivo, anche la rubrica "provato per voi" indossa il dolce abito da cerimonia e torna in versione *Christmas edition*. Sì, perché il lievitato meneghino, tra **Natale** e **Capodanno**, è un must. Abbiamo allora testato il **panettone** proposto dalla Pasticceria Panzera di Milano: una ricetta che si attiene alla **tradizione** e all'apposito **disciplinare** che ne regola la tipica preparazione.



Qui, a due passi dai grattacieli di Porta Nuova, il "c'era una volta" incontra lo spirito contemporaneo e *il panetùn* è servito tutto l'anno, proposto anche a colazione. Gli ingredienti? Farina forte per rendere l'impasto più resistente ed elastico, lievito madre, uova, zucchero, burro, uvetta, canditi e una lievitazione naturale di 30 ore. Niente additivi né conservanti, ma una **ricetta fedele a quella tramandata dal bisnonno** Ampelio, dal 1910. Il risultato? Sapore classico, profumo di genuinità, impasto soffice e fragrante. "Per apprezzarlo pienamente – spiega il patron Lorenzo Panzera – **il panettone va mangiato fresco**. È per questo che va preparato al massimo venti giorni prima della degustazione, per chi lo preferisce un po' riposato". Per chi invece ama sentire l'umidità dell'impasto, il consiglio è di prenotare un lievitato "**freschissimo**", che sia stato preparato tre o quattro giorni prima dell'assaggio. Il gusto morbido e aranciato, del resto, è la firma del Panettone Milano by Panzera. Il suo segreto? La presenza di canditi più grandi rispetto a quanto previsto dal disciplinare, che assicurano maggiore umidità e sentori più persistenti.

<https://www.361magazine.com/2016/12/provato-voi-panettone-pasticceria-milano/>

LILI MADELEINE

Blog di costume sul mondo del cibo

PANETTONE ARTIGIANALE A MILANO: DOVE COMPRARLO TRA ANTICHE PASTICCERIE E NUOVI LOCALI

POSTED ON DICEMBRE 12

by Lili Madeleine

A **Milano** non c'è soltanto il derby tra Milan e Inter a scaldare gli animi. A Milano si celebra **Sant'Ambrogio** con lo stesso tifo (seppur sobriamente espresso) riservato a una rock star. E subito dopo si inizia a parlare dell'argomento natalizio per eccellenza: il **panettone artigianale**.

E tu dove lo compri, perchè, per come, l'anno scorso però ho cambiato, io se non è Cova nemmeno mi ci avvicino al panettone, però l'ultima tendenza, ma sai che la zia ha scoperto, quello cos'è, un pandoro? Orrore!

Simbolo identitario come nemmeno la Madonnina, il panettun è faccenda seria, anzi serissima.

La città si suddivide in gruppi il cui **fervore verso una pasticceria** piuttosto che un'altra rasenta la venerazione: **cambiare mai**, pena le fiamme dell'inferno. Chi cambia casacca passerà il pranzo di Natale tra sguardi di tacita riprovazione: hai tradito, perchè? Cose terribili ti succederanno: l'uvetta ti andrà di traverso e Sant'Ambrogio ti punirà tirandoti i piedi ogni notte.

Ma procediamo con metodo antropologico e vediamo quali sono le fazioni in campo.

I TRADIZIONALISTI

Il panettone si compra solo nelle pasticcerie che esistono da almeno un secolo e custodiscono gelosamente la ricetta del panettone tradizionale vergata a mano da Sant'Ambrogio in persona e racchiusa in una vetrinetta di cristallo di boemia coi profili in oro.

PANZERA - VIALE MONTE SANTO 10

-> 32 euro al kg il tradizionale



Preparato senza additivi né coloranti con la ricetta del bisonno Fiorenzo e 30 ore di *lievitazione naturale*, riconosciuto come 'Panettone tipico della tradizione artigiana milanese'. What else?

<http://lilimadeleine.com/2016/12/12/panettone-artigianale-a-milano-dove-comprarlo/#more-12575>

Pasticceria Panzera: la tradizione del Panettone

Twitter Facebook Google+ Pinterest LinkedIn Pubblicata il: 18/11/2016



Pasticceria Panzera: la tradizione del Panettone Note calde e familiari, in un'atmosfera che ricorda il focolare domestico, caratterizzano la pasticceria Panzera, con due sedi a Milano in viale Monte Santo 10 e presso la Stazione Centrale. Eclettico, senza tempo e proiettato nel futuro, questo locale si propone come incontro tra tradizione e innovazione, sia nell'impostazione del laboratorio...



NOTIZIE

PANZERA, A MILANO IL PANETTONE È SEMPRE FRESCHISSIMO



BY DANIELE COLOMBO

29 NOV 2016

PANETTONE PANZERA

La Pasticceria Panzera di viale Monte Santo lo serve tutto l'anno, preparato da pochi giorni per garantire il massimo dei profumi e sapori

Dimenticate il panettone secco, quello che per anni abbiamo spedito all'estero facendo credere agli stranieri che fosse un dolce di pasticceria secca, come racconta **Iginio Massari**. Scordatevi il prodotto che si conserva per mesi. Quello fatto con una lista-papiro di ingredienti, dove talora spuntano prodotti di dubbia qualità, come lo sciroppo di glucosio, mono e digliceridi degli acidi grassi e altri additivi e conservanti. Immaginate invece di mangiare un prodotto freschissimo, preparato con pochi ingredienti naturali, con impasto soffice e fragrante, dalla giusta umidità e dal gusto aranciato, capace di sprigionare invitanti profumi. Ecco, questo è esattamente il panettone offerto dalla Pasticceria Panzera di Milano, aperta da un paio d'anni in viale Monte Santo. Un dolce che rispetta la tradizione e segue l'antica ricetta: farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta e canditi. Un prodotto che nasce da una lunga lievitazione naturale, 30 ore, venduto da fresco a freschissimo, con intervalli di pochi giorni.

Il panettone deve essere consumato nel giro di pochi giorni e non dopo mesi

«Per apprezzarlo pienamente il panettone va mangiato fresco – spiega il titolare Lorenzo Panzera, 46 anni – la pasticceria deve offrire prodotti che sprigionano profumi e sapori. Mediamente i nostri panettoni hanno due settimane ma ci chiedono anche quelli di pochi giorni. Per la conservazione indichiamo un massimo di 45 giorni. Abbiamo verificato che con questi tempi le qualità rimangono inalterate. Il panettone è uno dei dolci cui sono più affezionato, provenendo da una famiglia milanese e di golosi. Noi lo prepariamo come una volta, seguiamo ancora una ricetta del '35, e cerchiamo di produrre un panettone sempre più fresco. Abbiamo anche una variante al prodotto tradizionale con i marron glacé al posto di uvetta e canditi, per mantenere la giusta umidità».



Il panettone Panzera viene impastato con le Artofex originali, le regine tra le macchine impastatrici che sono state appositamente rimesse in funzione. A sottolineare il legame secolare della famiglia Panzera con la pasticceria. Il bisnonno Ampelio ha cominciato, infatti, l'attività aprendo nel 1906 a Milano, in via Casati, un forno con produzione di pasticceria e panettoni. Il figlio Federico, nonno di Lorenzo, ha proseguito nel solco, avviando la pasticceria Panzera 1931 in Piazza Duca D'Aosta, in contemporanea con l'inaugurazione della Stazione Centrale. Giancarlo Panzera, papà di Lorenzo, ha portato avanti l'attività avviata dal padre ampliandola alla ristorazione, seguendo le esigenze dei viaggiatori. Con questo importante passato alle spalle, Lorenzo ha quindi deciso di lasciare la professione di ingegnere e la carriera dirigenziale per tornare alle origini.



«Nel 2010 ho aperto un locale all'interno della Stazione Centrale – racconta – dove ho puntato sempre più sulla pasticceria di qualità e questo mi ha spinto a cercarne un altro che avesse un grosso laboratorio, con tanto spazio a disposizione, dove unire macchinari di inizio novecento a quelli moderni per gestire una catena del freddo completa, celle, abbattitori eccetera. Abbiamo pertanto aperto da due anni in viale Monte Santo».

Qui si producono 2500 chilogrammi di panettoni all'anno, ci racconta Lorenzo, circa 3500 pezzi, che variano dal formato più piccolo, di un etto, fino a quello più grosso di cinque chilogrammi. Clientela locale ma anche stranieri, giapponesi: «Sotto Natale produciamo tutti i giorni per 40 chilogrammi al giorno. Ma da noi il panettone si trova sempre (eccetto nei mesi più caldi d'estate). Lo abbiamo da subito proposto tutto l'anno, anche perché in Stazione c'era un'utenza internazionale».



Da Panzera il panettone si degusta anche come breakfast, servito accompagnato da diverse creme, come al mascarpone, preparate al momento dall'équipe di pasticceri che lavora nel laboratorio a vista. Il luogo è una delizia per gli occhi e offre una svariata gamma di dessert al cucchiaino, pasticcini, pasticceria secca, praline («Il Montebianco è il prodotto più godurioso, lo facciamo anche in versione mignon»). Il **locale**, oltre a essere caffetteria, è anche bistrot: «Facciamo anche panettoni gastronomici, salati, in quattro versioni: con farina gialla, al nero di seppia, farina integrale e ai cinque cereali. Vengono farciti in cinque modi diversi: gamberetti, prosciutto di Praga, salmone affumicato, tacchino e vegetariano».

<http://www.de-gustare.it/panzera-milano-panettone-sempre-freschissimo/>

mangiare bene



MangiareBene segnala

Regali delle Feste

Una Gallery con una vasta scelta di regali di gusto da regalare e da regalarsi. Con un semplice click saranno a casa vostra.

Vai alla sezione **Regali solidali**

Vai alla sezione **Regali golosi**

Vai alla sezione **Libri**

Vai alla sezione **Scuole di cucina**

Vai alla sezione **Food delivery**

Vai alla sezione **Piccoli elettrodomestici.**

Vai alla sezione **Regali golosi Home Made**



Il panettone fresco di Panzera

La ricetta è quella originale fatta con ingredienti di qualità, che rendono l'impasto soffice e fragrante, senza utilizzo di additivi o conservanti. Proposto nella classica versione milanese - con uvette, arancio e cedro - e al Marron Glacé per chi non ama i canditi il Panettone Panzera, fra i dieci migliori di Milano, sotto Natale viene prodotto giornalmente quasi tutti i giorni. Appena sfornato risulta più "vaporoso" e umido: molto più buono!

prenota il tuo panettone fresco

http://www.mangiarebene.com/speciale/regali-golosi_1490.htm#ad-image-7

mangiare bene

Il panettone di Milano della pasticceria Panzera

Un buon panettone a Milano? Tra i primi dieci c'è il panettone della pasticceria Panzera.

La ricetta è quella originale fatta con ingredienti di qualità, che rendono l'impasto soffice e fragrante, senza utilizzo di additivi o conservanti.

E per apprezzarlo pienamente il panettone va mangiato fresco.

E' vero: è tutt'altra cosa!

Panzera Milano

Viale Monte Santo 10 • 02 6597327

Stazione Centrale, P.zza Luigi di Savoia 1/9 • 02 67100917



"Per apprezzarlo pienamente - sostiene Lorenzo Panzera che qui vediamo fotografato con il suo pasticcere Roberto - il panettone va mangiato fresco. E' per questo che il panettone per il giorno di Natale va preparato al massimo una ventina di giorni prima, per chi lo preferisce un pò "riposato", oppure 3-4 giorni prima se invece piace sentirne l'umidità".

E, a conferma di quanto asserito, ci ha fatto assaggiare 2 fette di panettone: una di un panettone appena sfornato e uno preparato qualche giorno prima. Noi dall'assaggio dovevamo capire la differenza. Ed è vero, il panettone appena sfornato risulta più "vaporoso" e umido.

http://www.mangiarebene.com/speciale/il-panettone-di-milano-della-pasticceria-panzera_2551.htm#ad-image-0

UNA RICETTA *al giorno*

Più cibo, meno food



By Anna

COSÌ CHE SCOPRI

IL PANETTONE 'MAI PIÙ SENZA'

Siete in vena di shopping prenatalizio e state già pensando al panettone?

Da regalare o da gustare a casa, ecco le nostre scelte!

Panzerà

L'autentico panettone milanese, quest'anno anche nella sua versione 'fresca' o 'freschissima'.

E' preparato secondo la stessa ricetta utilizzata dal bisnonno di Lorenzo Panzera che prevede solo farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta e canditi e una lunga lievitazione naturale, 30 ore.

È accattivante il profumo che sprigiona quando viene tagliato a fette che, in vista del Natale, vengono servite accompagnate da diverse creme preparate al momento dall'équipe di pasticciieri che lavora nel laboratorio a vista.

"Per apprezzarlo pienamente – sostiene Lorenzo Panzera – il panettone va mangiato fresco. E' per questo che il panettone per il giorno di Natale va preparato al massimo una ventina di giorni prima, per chi lo preferisce un po' "riposato", oppure 3-4 giorni prima se invece piace sentirne l'umidità".

Si compra in bottega, ed è disponibile da 500 gr, 750 gr, 1 kg e, su ordinazione fino a 5 kg. Perché... più è grande, più è buono.

<http://www.panzeramilano.com>



<http://www.unaricettalgiorno.it/panettone-mai-piu-senza/>



Pasticceria Panzera: la tradizione del Panettone

Note calde e familiari, in un'atmosfera che ricorda il focolare domestico, caratterizzano la **pasticceria Panzera**, con due sedi a Milano in viale Monte Santo 10 e presso la Stazione Centrale.

Eclettico, senza tempo e proiettato nel futuro, questo locale si propone come **incontro tra tradizione e innovazione**, sia nell'impostazione del laboratorio che nell'offerta pasticceria. Patron della pasticceria è Lorenzo Panzera, erede di quattro generazioni di sapienza dolciaria.



Ed è proprio traendo spunto dal ricettario del bisnonno Ampelio, datato 1910, che Lorenzo propone ai suoi clienti il **vero panettone milanese**: gli ingredienti sono semplicemente farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta e canditi. Tutti questi ingredienti, di prima qualità, sono impastati con le macchine impastatrici Artofex originali, rimesse in funzione e usate tutti i giorni nel laboratorio Panzera.



Il composto viene fatto poi **lievitare naturalmente** per 30 ore, senza scorciatoie, additivi o conservanti: si ottiene così un panettone soffice, fragrante, da gustare tutto l'anno a colazione o come dessert con una fresca crema al mascarpone. Non è un caso che questo delizioso prodotto della pasticceria Panzera sia stato insignito del riconoscimento di "Panettone tipico della tradizione artigiana milanese".



«Per apprezzarlo pienamente il panettone va mangiato fresco», spiega Lorenzo Panzera. «È per questo che il panettone per il giorno di Natale va preparato al massimo una ventina di giorni prima, per chi lo preferisce un po' "riposato", oppure 3-4 giorni prima se invece piace sentirne l'umidità». In prossimità delle festività natalizie, la produzione di panettone nella pasticceria Panzera diventerà **quotidiana**, per soddisfare le numerose richieste dei clienti.

<http://cucineditalia.com/pasticceria-panzera-panettone/>

Home » Food & Wine » Italian Food » Il Panettone milanese: buono e benefico

ITALIAN FOOD

IL PANETTONE MILANESE: BUONO E BENEFICO

Veronica e Graziano / 11 novembre 2016 / 0 / 536



SI AVVICINA IL NATALE E NOI DI *TheItalyStyle*, UN PO' IN ANTICIPO SUI TEMPI, ABBIAMO GIÀ ASSAGGIATO UNA FETTA DI PANETTONE! DOVE? NATURALMENTE A MILANO, LA CITTÀ NATALE DEL GUSTOSO DOLCE DELLE FESTE.

È così che ci è venuta voglia di raccontarvi una bella storia di famiglia e di piccola impresa che lega al Panettone la sua tradizione e anche il suo presente e futuro. Protagonista di questa avventura è **Lorenzo Panzera**, classe 1970, erede di una **famiglia di pasticceri** attivi sotto la Madonnina già dal 1906 in via Lecco, con il bisnonno Ampelio.

Un'attività tramandata di padre in figlio fino a Lorenzo, che è ingegnere e per anni ha lavorato come Tecnologo industriale in alcune aziende per poi ritornare all'**antico amore di famiglia**, quello per i dolci, nel **locale di Piazza Duca D'Aosta**. Da lì in crescendo, l'attività si è estesa allargandosi a un nuovo negozio all'interno della Stazione Centrale di Milano e a un altro che si trova in Viale Monte Santo 10.

Un passaggio di testimone graduale che ha portato il giovane **Panzera** a reimpostare la linea produttiva, selezionare lo staff e rimettere in moto **le storiche e centenarie macchine per pasticceria** Artofex che lavorano tutti i giorni con la stessa lena di allora. Insomma l'antico che incontra il nuovo anche se la tradizione resta la stessa.



QUAL È IL SEGRETO CHE SI CELA DIETRO UN BUON PANETTONE?

Noi proseguiamo nel solco degli insegnamenti del nonno seguendo il **ricettario del 1935** che detta la linea della tradizione. La ricetta è sempre la stessa, quella del **Panettone di Milano** usata da sempre dalla mia famiglia. Quello fatto solo con farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta e canditi.

Con le uova "vere", la farina forte che rende l'impasto più elastico e resistente per la lunga lievitazione naturale di 30 ore. Per apprezzarlo pienamente il **panettone va mangiato fresco**. È per questo che il panettone per il giorno di Natale va preparato al massimo una ventina di giorni prima, per chi lo preferisce un po' "riposato", oppure 3-4 giorni prima se invece piace sentirne l'umidità.

Il laboratorio della pasticceria produce i panettoni di volta in volta, sono venduti nel giro di poco tempo e poi si riparte con un'altra infornata.

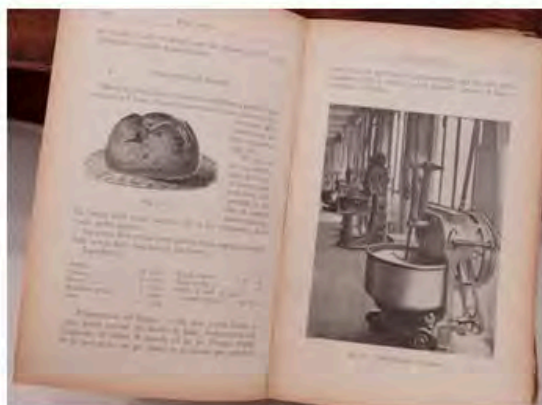
UN PANETTONE BUONO E ANCHE BENEFICO...

Proprio così. Dal **14 al 30 novembre** ospiteremo una **mostra fotografica con gli scatti della vecchia Milano** e non solo. Le foto sono di **Cristiano Vandone** e Gianfranco Cosmai e si potranno acquistare. Il ricavato sarà **devoluto alla Lilt**, la Lega italiana per la lotta contro i tumori.

IN CHE MODO SI PUÒ CONVINCERE IL CONSUMATORE A PRIVILEGIARE UNA SCELTA DI QUALITÀ?

Puntando sul valore della quotidianità. Lavorando secondo le stesse logiche, mettendoci tutto l'entusiasmo e mostrando al pubblico attraverso la vetrata a vista sul laboratorio cosa vuol dire fare tutti i giorni brioche e prodotti di pasticceria genuini e freschi.

Noi siamo delle formichine, una piccola pasticceria rispetto alle grandi case di produzione e proprio questa consapevolezza ci invita a spiegare al cliente che dietro a un Panettone, ad esempio, c'è molto lavoro fatto con mano d'opera specializzata e una ricerca costante di ingredienti di qualità sapientemente dosati **senza usare additivi o conservanti**.



La ricetta del Panettone di Milano che ancora oggi Panzera segue scrupolosamente. Tratta da "il Pasticciere Moderno" edizione degli anni '30.

COME AFFRONTATE LE SFIDE DELLA MODERNITÀ E DELLA COMUNICAZIONE DIGITALE IN UN MONDO IN RAPIDO MUTAMENTO?

La comunicazione è fondamentale e abbiamo scelto di affidarci a un ufficio stampa che ci segue da questo punto di vista. Ci siamo rivolti a persone specializzate per essere visibili anche sui canali social. Sono strumenti che giudichiamo importanti ma non sono propriamente il nostro cavallo di battaglia, non ci affidiamo esclusivamente al marketing per comunicare il valore dei nostri prodotti.

Penso che ci voglia un mix di ingredienti per far conoscere le attività di una piccola pasticceria come la nostra, non vogliamo rincorrere le mode dell'ultimo momento. In sintesi, cerchiamo di lavorare su principi semplici, quelli della tradizione e veicolarli attraverso i social, anche se il passaparola resta vincente.

<http://www.theitalystyle.com/il-panettone-milanese/>



CityLights
NEWS



◀ PANETTONE FRESCO VS FRESCHISSIMO. BLIND-TEST ALLA...

Questa è un omaggio dedicato a tutti i golosi del dolce natalizio per eccellenza di Milano: il Pan de Toni, meglio noto come Panettone, e in particolare a quegli appassionati sopraffini che possono scegliere tra quello artigianale fragrante di tre o di quindici giorni.

A Milano, la cosa nasce da lontano: Lorenzo Panzera, ingegnere di formazione e una carriera da manager alle spalle, di recente aveva scelto la pasticceria, l'attività storica della sua famiglia (iniziata dal bisnonno nel 1906), aprendo la **Pasticceria Panzera** in viale Monte Santo 10.

Da allora, il morbido dolce lievitato, ricco di uvette e canditi veniva preparato seguendo le indicazioni della ricetta originale della "bibbia" del nonno di Panzera "Il pasticcere e confettiere moderno" (Hoepli, sesta edizione, 1935), e sfornato tutto l'anno non solo d'inverno. Ora l'asticella è stata innalzata, tanto da parlare di panettone on demand.

Il cliente può scegliere tra due opzioni in base al proprio gusto. Il primo "freschissimo", quello cioè che ha tre giorni e all'assaggio risulta soffice anche grazie alle uvette e canditi (non ortodossi di questo dolce astenersi !). Il secondo semplicemente "fresco", con la stessa identica preparazione, ma "maturato" quindici giorni dall'inizio della sua preparazione, quando cioè la consistenza è meno soffice e la nota burrosa si accentua.

Pasticceria Panzera

Viale Monte Santo, 10

Milano

Aperto tutti i giorni dalle 5.30 alle 21.30

Il cliente può scegliere tra due opzioni in base al proprio gusto. Il primo "freschissimo", quello cioè che ha tre giorni e all'assaggio risulta soffice anche grazie alle uvette e canditi (non ortodossi di questo dolce astenersi !). Il secondo semplicemente "fresco", con la stessa identica preparazione, ma "maturato" quindici giorni dall'inizio della sua preparazione, quando cioè la consistenza è meno soffice e la nota burrosa si accentua.

Pasticceria Panzera

Viale Monte Santo, 10

Milano

Aperto tutti i giorni dalle 5.30 alle 21.30

OliviaQuantoBasta

—|o quel che volete|—



Il panettone di Milano secondo Panzera

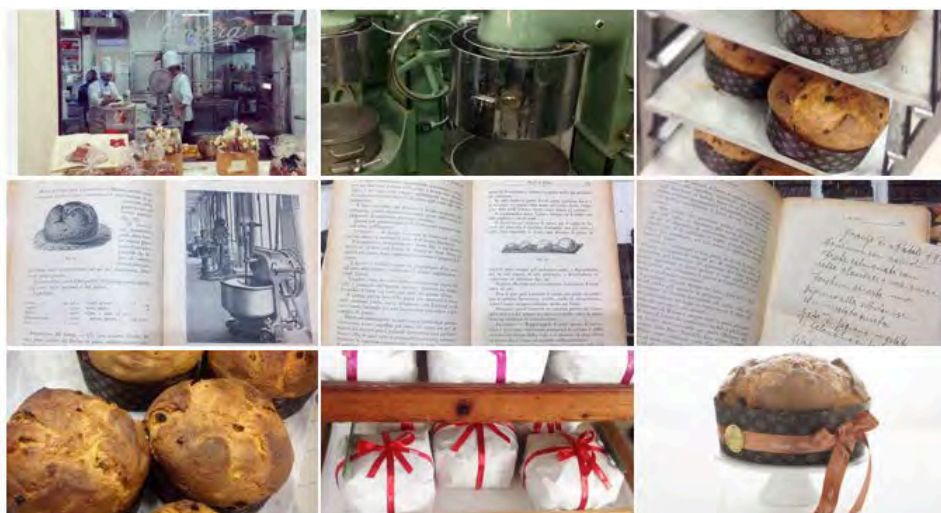
A ben vedere, secondo la tradizione, il panettone non sarebbe un dolce esclusivamente natalizio ma i tempi hanno portato a identificarlo con il conto alla rovescia verso il periodo più dolce e delirante dell'anno.

È quindi giunto il momento di fare visita alla **pasticceria Panzera** – nella zona di Porta Nuova, quell'area di Milano ormai votata architettonicamente al futuro – non solo per la brioche del mattino e i dolci, che si scelgono come in una gioielleria dal bancone a freddo statico – ma soprattutto per assaggiare **una fetta di panettone artigianale**.

Il panettone artigianale prodotto da Panzera – nel laboratorio a vista che si vede fin dalla strada – **fa tornare gradevolmente alle origini**.

Se lo faceste assaggiare a qualcuno abituato da sempre a un panettone industriale, probabilmente questa persona farebbe fatica a capirne immediatamente la qualità. Ci dovrebbe pensare su, come quando si assiste a una scena inaspettata e che si fa fatica a decodificare. Ci vorrebbe un secondo morso, poi un terzo, poi una fetta intera.

Il panettone è un lievito perfetto, ma non svettante. La crosta ben cotta è appena secca e il profumo si fa strada delicatamente, senza arrivare alle narici come un cazzotto a base di *aroma panettone*, largamente usato da chi, invece, si fa largo nella GDO a colpi di sottocosto. L'alveolatura è regolare e l'interno soffice, punteggiato dalla giusta quantità di veri canditi e uvetta.



Mi piace definire il panettone un dolce *tirchio* come l'essenza della milanesità borghese, quella che puntava alla qualità senza mai eccedere nel lusso. Al secondo boccone – invece che essere già stufa di un impasto molliccio e stucchevole, come mi succede con i dolci mediocri – comincio ad apprezzare la leggerezza da antico pane dolce, sobrio ed elegante. Non contiene troppo zucchero ed è burroso il giusto, così da accompagnarsi bene anche a una crema inglese o al mascarpone, senza il rischio di uccidersi alla fine di una cena delle feste.

Lorenzo Panzera, ingegnere prestato al mondo della ristorazione, mi mostra con orgoglio una copia del *Pasticciere e confettiere moderno*, edita da Hoepli e datata 1935. Era del nonno, mi dice, e il panettone è prodotto ancora così, alla maniera tradizionale. Ha fatto addirittura restaurare alcuni *macchinari dei primi '900* della Artotefx: li potrete vedere se vi permetterà di visitare il laboratorio, la cui parte più scenografica è completamente a vista, separata dal negozio con una vetrata che mette i pasticceri in un acquario.

I panettoni sono solo classici – niente ripieni, niente glassature – con l'unica eccezione del panettone al marron glacé: i marroni canditi sono un lussuoso compromesso per chi non ama le classiche scorze e mantengono la giusta umidità interna dell'impasto. Se passate, non osate chiedere un "panettone senza": se lo volete senza canditi o senza uvetta, siete pregati di armarvi di santa pazienza e toglierli dalla vostra fetta, perché hanno una funzione essenziale nel mantenere l'umidità del prodotto.

Il laboratorio ne produce solo pochi chili al giorno, che devono rispettare i tempi di affinamento previsti dalla ricetta. Uno dei segreti della morbidezza è il formato: i risultati migliori, in termini di equilibrio, si ottengono sulle pezzature superiori.

Da quest'anno Panzera punta sul panettone **freschissimo**: niente scorte che cominciano ad agosto, come certe pasticcerie artigianali che esternalizzano la produzione, **solo panettoni sfornati ogni giorno** fino ad arrivare a una produzione complessiva che raggiunge a stento i 2000 kg entro Natale. Perché bisogna ricordare un punto fondamentale di ogni lusso, piccolo o grande che sia: la quantità va sempre a discapito della qualità, anche quando si è molto bravi.

<http://oliviaquantobasta.unadonna.it/2016/11/il-panettone-di-milano-secondo-panzera/1944/>

ALTRA RASSEGNA

Italia a Tavola

Mezze porzioni, risposta contro lo spreco Tanti assaggi, con un occhio alle calorie

Le mezze porzioni sono ritornate in auge grazie al fatto che consentono di assaggiare diverse specialità, evitando inutili sprechi. Oggi si trovano in molti ristoranti, ma hanno contaminato anche la pasticceria

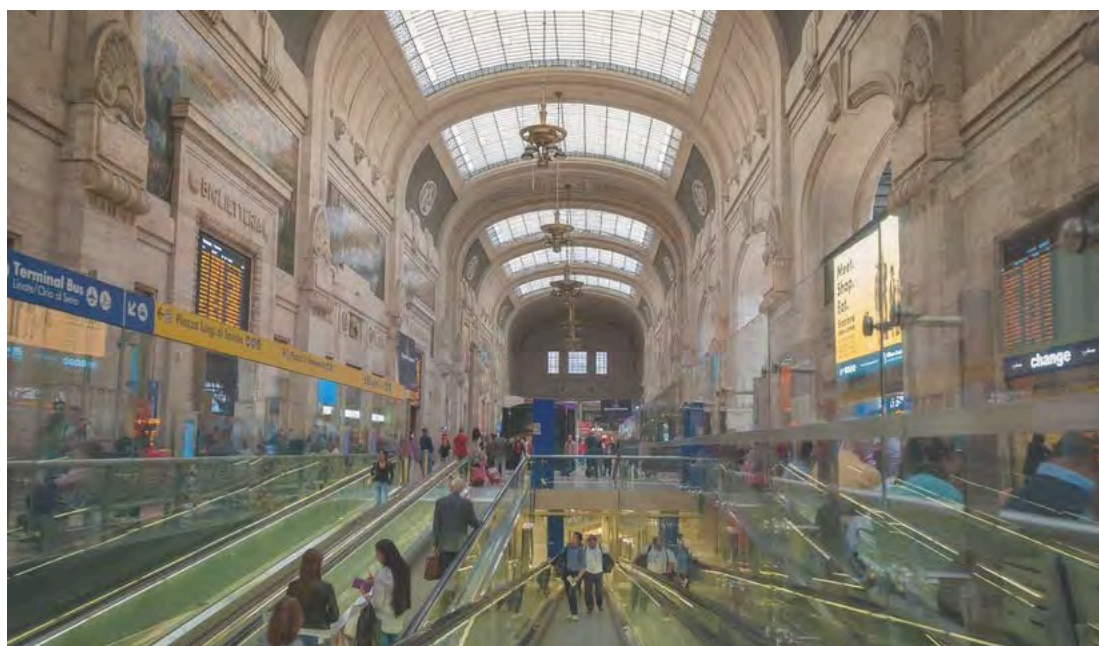


Le mono-porzioni hanno contaminato anche la pasticceria: se si è da soli o in due, perché rinunciare a una golosità? Ecco dunque un delizioso "Montebianco", formato mignon, che si può trovare nella storica **Pasticceria milanese Panzera**: «Realizziamo i nostri dolci più amati in versione monodose da sempre, li hanno sempre chiesti, per togliersi uno sfizio a metà mattina, a fine pranzo e, soprattutto all'ora del tè - racconta **Lorenzo Panzera**, titolare dell'omonima pasticceria - produciamo tartellette ai frutti di bosco con crema pasticcera, al cioccolato e al pistacchio. Uno dei nostri dolci cult, il Montebianco, è realizzato in diverse versioni monodose fino a 8-10 persone e anche più grande, su richiesta. A rotazione anche le classiche torte sono proposte a fette. Noi lavoriamo tutto a mano; preparare piccole porzioni richiede più tempo ed estrema precisione. Il piccolo in pasticceria è sempre più complesso, per questo le versioni mignon hanno un costo in proporzione leggermente maggiore rispetto alla porzione grande».

IN VIAGGIO PER LAVORO

Milano Centrale: ristoranti e bar per mangiare bene anche se vai di fretta

16 NOVEMBRE 2016



A Milano Centrale ristoranti e bar non mancano di certo! Scopri come mangiare bene in stazione anche se vai di fretta, grazie ai nostri suggerimenti!

Seconda in Italia per flusso passeggeri e tra le più grandi in Europa per superficie, la **Stazione Centrale di Milano** può sembrare caotica al primo impatto, soprattutto se è la prima volta. Allora come orientarsi per **mangiare un boccone**, quando magari si va di fretta per non perdere il treno? A **Milano Centrale ristoranti e bar** non mancano di certo: scopri i nostri suggerimenti, adatti a ogni palato!

A Milano Centrale ristoranti e bar offrono infatti **piatti di tutti i tipi**, provenienti dalle tradizioni culinarie più diverse. C'è il dolce e c'è il salato, c'è la pizza ma anche il cibo etnico, il take away e i tavolini all'aperto... Pronti per un tour della stazione più gourmet d'Italia?

Di frettissima: Panino Giusto e Panzera

Se proprio sei di corsa, puoi sempre afferrare un panino al volo da **Panino Giusto**, nella Galleria delle carrozze al piano terra, prima di arrivare ai binari. Ingredienti semplici e di altissima qualità che ti faranno riscoprire la semplice bontà di un panino al crudo (e che crudo!).



E se, appena sceso dal treno devi subito correre a prendere l'autobus, puoi fermarti da **Panzera**, sia per il dolce che per il salato: **brioche e focacce** meritano davvero una prova, anche al volo! Si trova all'uscita est della stazione, su Piazza Luigi di Savoia.



<http://blog.italotreno.it/in-viaggio-per-lavoro/milano-centrale-ristoranti-bar/>