



Rassegna Stampa

Pasqua 2016

CORRIERE DELLA SERA

Come scegliere la colomba perfetta

Dalle ricette tradizionali alle varianti creative: occhio al profumo e all'etichetta

Mentre per la Pasqua a Parigi impazzano i «Fish in the clouds» di Jean-Paul Hévin — pesciolini di cioccolato al latte ripieni, con la testa infilata in un cerchio di zucchero a forma di nuvola —, a Milano vince ancora la colomba. Amata in poche varianti: con cioccolato o con arance candite o entrambi. I prezzi variano dal 3/4 euro della grande distribuzione per stazionare intorno ai 35 euro per le colombe artigianali. Per orientarsi tra i prodotti artigianali chiediamo aiuto alla pluripremiata Anna

Equilibri

Più la data di scadenza è lontana, più ci sono aromi di sintesi, che alterano il gusto

Sartori di Erba (www.pasticceriasartori.it), che fa una delle migliori colombe in circolazione. «Primo, leggere l'etichetta. Serve per stabilire la presenza degli aromi di sintesi, mono-digliceridi e altri elementi che ne prolungano la conservazione. Più la scadenza è vicina, più siamo garantiti. Appena tagliata deve sprigionare profumo di burro e zucchero, il colore dev'essere giallo paglierino non troppo intenso. Se la materia prima non è eccellente, sono in agguato acidità di stomaco e ritorno di aromi non naturali».

Che la qualità di una buona colomba si riconosca annusando è una verità, ma non accessibile a tutti. La vista ci aiuta, per esempio nel consi-

derare l'alveolatura. Davide Comadella Pasticceria Martesana spiega: «Se i buchi sono troppo grandi o troppo piccoli c'è un problema di lievitazione. L'alveolatura deve essere di media e uniforme per mantenere la giusta umidità. Le mandorle croccanti e la



crosta non troppo scura». Vergani, oltre alla colomba classica, ha pensato all'alternativa vegana certificata con olio d'oliva extravergine, farina di riso e burro di cacao. Lorenzo Panzera la propone anche a fette da gustare in relax con varie miscele di Tè Oolong al profumo di castagna e panna (www.panzeramilano.com). Persino in degustazione alla cieca si riconosce la fragranza della colomba firmata Pasticceria Giacomo. A produrla sono le sorelle Giulia ed Elena Bulleri, nipoti di Giacomo Bulleri (www.giacomopasticceria.com).

Ma la parola d'ordine per la Pasqua 2016 è personalizzare. Si può fare da Vanilla Bakery (www.vanilla-bakery.com),

dove la colomba con pasta di zucchero e miniature può essere decorata a piacere. «La più richiesta è la colomba con i personaggi di Star Wars», dice la patronne Cristina Bernascone. L'idea più innovativa abbandona la colomba per un dolcetto su misura. Da Grammo, per esempio, fanno biscotti artigianali con decorazioni pasquali, fotografie, disegni. Ideatori Marta Sangalli e Paolo Cappelletti (www.grammomilano.com, 8 biscotti 28 euro). La base è di pasta frolla e in superficie c'è la foto del gatto o il logo preferito, la squadra del cuore oppure un semplice «Buona Pasqua».

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Glassata
Agnellini e Fiori di zucchero ricoprono la colomba di Vanilla Bakery, che offre decorazioni personalizzate. A sinistra, Anna Sartori nel suo laboratorio di Erba: «Il colore dell'impasto deve essere giallo paglierino»



La Gazzetta dello Sport

Tutto il rosa  della vita

GAZZA GOLOSA

IL DOLCE

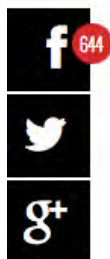
La colomba milanese dai buoni ingredienti



UNA COLOMBA
DA UN CHILO
COSTA 30 EURO
DA PANZERA
A MILANO

● (mic) Le colombe artigianali hanno una marcia in più. La mano del pasticciere, certo, ma anche i buoni ingredienti. Come le uova che Panzera acquista per i suoi lievitati da Griffovo, azienda agricola del pavese che alleva a terra le galline. Le uova arrivano con il guscio e vengono rotte al momento. E' una perdita di tempo, non lo fanno tutti, ma nel prodotto si sente. Ne viene fuori un lievitato compatto ma soffice, con un sapore pulito e una dolcezza controllata.

● www.panzeramilano.com



[VANITYFOOD / RICEVERE] 19.03.2016

Le migliori colombe artigianali

Dopo il fermento natalizio, è tempo di colombe. Ma cosa significa «artigianale»? Come sceglierle? E quali le migliori? Ecco la nostra selezione, da Nord a Sud

Se vuoi fare il figo, compri il panettone in pasticceria. Ma non in Una pasticceria, bensì cerchi come un vero cane da tartufo, la migliore della zona, o affolli le fiere di settore alla ricerca delle chicche del Sud Italia. A marzo la tiritera ricomincia per il secondo grande dolce stagionale: la colomba.



10|34 La colomba della Pasticceria Panzera, Milano Colomba di pasticceria preparata da mani esperte, con ingredienti selezionati, seguendo la ricetta originale e lasciata lievitare a lungo, 24 ore. Protetta da una croccante crosta di mandorle e zucchero, si mantiene morbida e leggera all'interno e, al taglio, sprigiona tutti i suoi profumi.

<http://www.vanityfair.it/vanityfood/ricevere/16/03/19/miglior-colomba-artigianale-pasqua>

Pasqua 2016, le dieci colombe più goduriose d'Italia - 2/10

di Barbara Ciglioli | 25 marzo 2016

COMMENTI (2)



Più informazioni su: Pasqua

La colomba classica della Pasticceria Panzera (Milano)



Il lievitato di Panzera è una classica colomba di pasticceria preparata con ingredienti selezionati, seguendo la ricetta originale e lasciata lievitare per 24 ore. Protetta da una glassa di

zucchero e da mandorle, si mantiene morbida e leggera all'interno e, al taglio, sprigiona tutti i suoi profumi.

Dove è possibile acquistarla: Nei punti vendita della Pasticceria Panzera (<http://www.panzeramilano.com/contatti/>)

Prezzo: 30 euro al chilo.

PROSSIMO CAPITOLO

3. Pasqua 2016, le dieci colombe più goduriose d'Italia

« INDIETRO

≡ 2/10

AVANTI »



23 marzo 2016

Colomba: da Gabbiano a Tiri, una guida all'acquisto

di Daniele Miccione

Dobbiamo essere sinceri? Non abbiamo mai visto nei pasticciere una gran passione per la colomba. Sarà perché alla fine – al contrario del panettone – è un'invenzione dell'industria, senza né storia né tradizione alle spalle, sarà perché la colomba dura in fondo pochi giorni e poi finisce tutto ma insomma abbiamo sempre avuto questa impressione. “Ma no, non è vero”, ride **Andrea Besuschio**, maestro pasticcere di Abbiategrasso, cultore del panettone milanese senza concessioni alle mode. “Il problema è che **per fare la colomba devi essere un veggente**”. Prego? “Ma sì, le persone la prendono solo negli ultimi giorni. Non sai mai quante farne: non vuoi esagerare ma nello stesso tempo l'idea di lasciare qualche cliente senza è davvero brutta. Io ne faccio poche al giorno perché la mia colomba deve essere croccante e fragrante. Se la lasci troppo nella busta l'umidità può giocarti brutti scherzi facendola rammollire”.



Come succede tutti gli anni abbiamo ricevuto in redazione diverse colombe, altre le abbiamo assaggiate in giro quindi una piccola guida all'acquisto ci sentiamo in dovere di farla.

QUELLE CHE CI SONO PIACIUTE Su **Gazza Golosa** dello scorso venerdì abbiamo presentato **la colomba di San Patrignano**. Sempre in un filone "sociale" ci piace citare **Giotto con i dolci prodotti nel carcere di Padova**. Abbiamo assaggiato la loro colomba a Identità Golose: buonissima. Sulla prossima pagina di **Gazza Golosa** invece torneremo a Milano, la capitale del panettone, con **Panzerà**, pasticceria storica che ha aperto da poco un nuovo negozio in viale Montesanto e sta lavorando sulla tradizione non solo con le vecchie ricette di famiglia ma perfino con le antiche macchine da pasticceria restaurate di recente. Il panettone a Natale ci era piaciuto molto e anche la colomba segue lo stesso filone: buona mano del pasticcere, buona selezione di materia prima (le uova le comprano nel Pavese e le rompono loro). Se restiamo a Milano e dintorni – oltre al già citato Besuschio -, ci piace nominare **La Martesana**, con Vincenzo Santoro e il campione del mondo di cioccolato Davide Comaschi, e la **Pasticceria Merlo** di Bonanomi. Li andate sul sicuro.

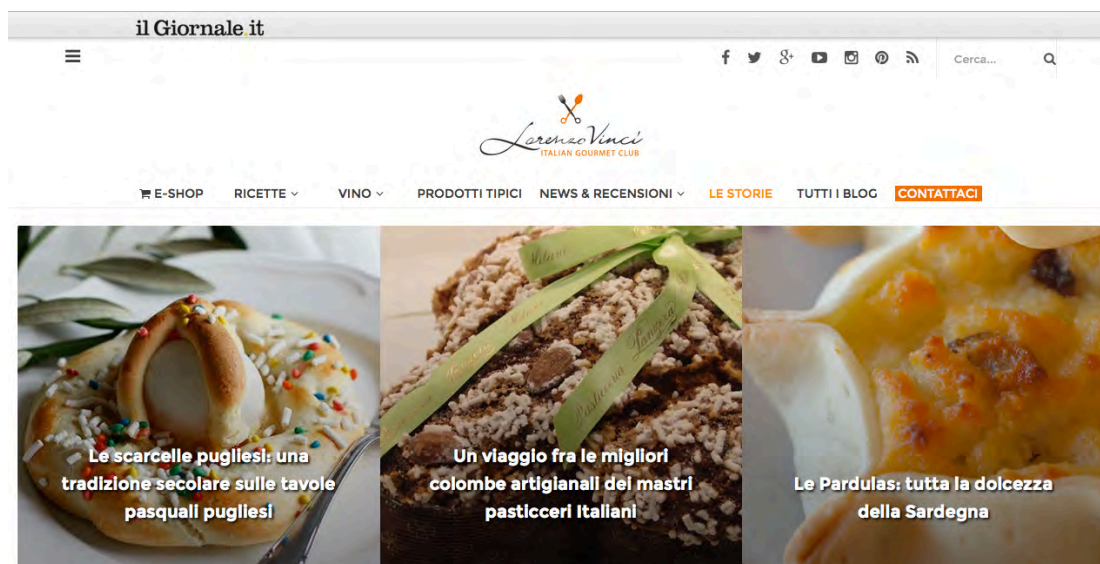
Chi cerca un prodotto di più larga diffusione può puntare su **Vergani**, storica azienda di panettoni milanesi. Hanno una grande attenzione al prodotto pur con numeri di produzione ampi: più della colomba classica abbiamo apprezzato quella **limoni e noci**, con la parte aromatica dell'agrume che stempera piacevolmente il dolce del lievito.

MATERIE PRIME A Carate Brianza invece c'è **Jean Marc Vezzoli**, il pasticcere franco-brianzolo del Panificio Longoni, che negli ultimi anni ha fatto uno strepitoso lavoro sulle materie prime. "Come uova uso quelle di Selva che mi porta dalla Valtellina l'amico Massimo Rapella. Le galline vivono in un bosco di castagni e depongono nelle ceppaie. I tuorli li metto nell'impasto, gli albumi mi servono per la glassa. La farina invece è un blend di tre tipi diversi – tra cui una semintegrale – che ho messo a punto io. I canditi? Beh, quello è un segreto...". Eccezionali, lo assicuriamo. "Rispetto all'impasto del panettone uso meno frutta ma più burro e uova per accentuare la morbidezza – continua Jean Marc -. La preparazione è un po' più laboriosa perché invece della pallina unica di pasta devi dividerla: la parte più grossa per il corpo, il resto serve per fare le ali". Sul burro Besuschio è di un'altra scuola: "Io ne metto un po' meno rispetto al panettone". In pasticceria non si improvvisa con le dosi, ma evidentemente c'è una certa tolleranza...

<http://gazzagolosa.gazzetta.it/2016/03/23/colomba-una-guida-allacquisto/>

ILGIORNALE.IT – marzo 2016

il Giornale.it



– A **Milano** la **colomba di Panzera** va provata: realizzata con **uova acquistate da una azienda agricola di Pavia** che produce solo uova a terra, 24 ore di lievitazione a **30 euro al chilo** dall'esperienza del **pasticcere Roberto Vallinoti**.



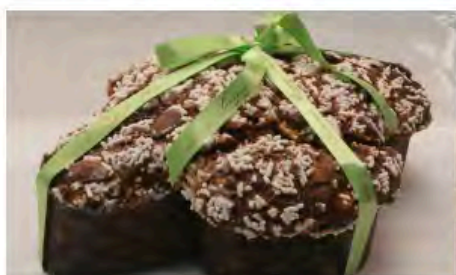
<http://lorenzovinci.ilgiornale.it/recipe/colomba-artigianale-quale-scegliere-e-dove-trovare-le-migliori/>



8) LA COLOMBA ANZI LE COLOMBE: LOISON, LONGONI, PANZERA

Tre colombe per la festa. Sempre quella di Dario Loison, grande umanità, grandi numeri, grande successo ma fedeltà alla qualità delle materie prime, sempre le migliori. Quelle di una storica pasticceria milanese, Panzera, per vedere l'effetto che fa il suo nuovo negozio e, last but not the least, quelle di un grande artigiano del pane, Davide Longoni ci cui siamo diventati proseliti pagnotta dopo pagnotta. Provatele e poi mi dite.

Longoni, via Tiraboschi 19, Milano, tel. **02-9163 8069 e Mercato del Suffragio: Loison**, SS Pasubio, Costabissara (Vi), tel. **0444-557844; Panzera viale** Monte Santo, 10 Milano, tel. **02-6597327 (e Stazione Centrale)**





19 marzo 2016

Dal tartufo al pistacchio: il mondo delle Uova di Pasqua

di Francesco Velluzzi

Non è una passione solo italiana: in Francia le uova di cioccolato vengono nascoste nel giardino di casa. I bambini devono trovarle. Latte o fondente, come da noi. Basta andare a Milano alla *Pâtisserie des Rêves* in corso Magenta, pasticceria parigina, per trovarne vari esemplari e far divertire i bambini con altre curiosità: uovo torta con vari tipi di cioccolato, coniglietti e galline pasquali di cioccolata. Ma il vero tempio delle uova è stato messo in mostra nello scorso weekend a Firenze a Taste dove nel “corridoio” dedicato alla pasticceria e ai produttori dolciari c’era davvero di tutto.



“L’uovo è un simbolo, ma la qualità deve emergere. Si lavora con la tecnica del temperaggio, si passa dalla fase solida a quella liquida e poi si risolidifica. Io come stampi uso il policarbonato e il termoformato. Tutto ciò permette all’uovo di avere brillantezza e un’estetica importante”. “Noi siamo vecchia maniera: gli stampi? Ancora in plastica. E il cacao è un Caffarel al 55 per cento. Le sorprese variano, una volta una soubrette si fece mettere una pelliccia”, raccontano da Panzera dove alle uova aggiungono coniglietti, gattini e cagnolini di cioccolato. Stessa cosa fa Davide Comaschi della Martesana che ama creare e decorare usando la sua rete nel cioccolato in cui eccelle. Gabriele Majolani di Odilla utilizza stampi in policarbonato e cioccolato al 60 per cento. Ma lo facciamo parlare di prodotto al latte: “Per le uova al latte è una commistione tra la nostra massa, latte in polvere, zucchero e burro di cacao. La massa fondente interviene per circa il 18 per cento”.



Milano / Bere & Mangiare / Notizie ed eventi

Pasqua 2016. Le 5 colombe artigianali più buone di Milano



Un dolce tradizionale che non si può sbrigare con un acquisto al supermercato. I consigli di mentelocale per andare sul sicuro. Info, indirizzi e prezzi

Milano - Giovedì 17 marzo 2016

La **Pasqua** si sta avvicinando e molte famiglie milanesi sono alla ricerca di quello che non è un semplice dolce che si può sbrigare con un acquisto al supermercato ma un vero e proprio rito irrinunciabile: la [colomba pasquale](#). Ma come trovare, nella vastità dell'offerta, quella giusta da servire in tavola **domenica 27 marzo**?

Ecco i **5 indirizzi consigliati da [mentelocale.it](#)** per celebrare la Pasqua con una colomba artigianale.

[Panarello](#), via della Moscova 52

Questa pasticceria porta il nome della storica azienda genovese nata nel 1885. A Milano ci sono altre sedi, questa è una delle più frequentate. L'offerta è varia e comprende anche una linea senza glutine. Le colombe sono amate e vanno a ruba. Disponibile nella versione 500g, 750g e 1 kg. **Prezzo: 28 euro al chilo.**

[Panzera](#), viale Monte Santo 10

Marchio storico della pasticceria milanese dagli inizi del Novecento, ha una sede anche all'interno di Stazione Centrale. Questa colomba è fatta da mani esperte con ingredienti selezionati, secondo un'antica ricetta e lasciata lievitare a lungo. È consigliato l'accompagnamento di una delle miscele di té selezionate da Lorenzo Panzera. **Prezzo: 30 euro al chilo**

Vergani, via Mercadante 17

Brand arcinoto di panettoni e dolci milanesi. Questo punto vendita che affaccia su corso Buenos Aires ha fatto molto parlare di sé. Come il dolce natalizio, anche la colomba è una delle più ambite in città e garanzia di successo. Ce ne sono varie versioni e il prezzo varia a seconda dell'impasto, della confezione e degli ingredienti. Disponibile anche la veneziana.

Prezzo: da 15,90 euro.

G. Cova & C., viale Monza 91

Ogni milanese che si rispetti conosce questo marchio che dal 1930 porta nelle case il più tradizionale dei panettoni. Così anche la sua colomba artigianale è rinomata e quest'anno viene proposta in una confezione rosa con *pois* bianchi. C'è anche un bistrot in via Cusani. **Prezzo: 22 euro al chilo.**

Gattullo, piazzale Porta Lodovica 2

Questa pasticceria, poco distante dalla Bocconi e da Porta Ticinese, è da sempre frequentata da artisti e creativi, nonché da milanesi doc. Entrarvi equivale a fare un salto nell'eleganza del 1961, suo anno di fondazione. La sua colomba artigianale fa fare sempre bella figura. **Prezzo: 32 euro al chilo.**

Simone Zeni

UNA RICETTA *al giorno*

Più cibo, meno food

COSE CHE SCOPRO

A PASQUA?

Colomba e uova, con qualche novità

Non so voi, ma io impazzisco per gli **ovetti** confettati al cioccolato, quindi la mia Pasqua non è tale se non ci sono quelli. Coloratissimi e croccanti, sono perfetti sia come snack a merenda che come fine pasto, da servire con il caffè.

Per quest'anno saranno quelli di **Maglio**, brand leccese che propone una serie di buonissimi e bellissimi prodotti per festeggiare con dolcezza questa ricorrenza.

Le uova nella scatola sono, tra l'altro, perfette per un regalo comme il faut.

Ricordatevi che anche gli adulti adorano riceverle, e queste sono davvero splendide, oltre che buonissime.

www.cioccolatomaglio.it

Sulle **colombe**, nessun dubbio: si sceglie la tradizione, con impasto morbido ben protetto da una glassa croccante.

E sapete come si degustano? Facendo un bel 'panino' con due strati di colomba dentro i quali racchiudere un bel pezzo di cioccolato dell'uovo.

Più Pasqua di così...

Le nostre, quest'anno, saranno di **Loison** e di **Panzerà**.

Dario Loison ci delizia con un sapore inimitabile, e solletica anche la nostra vena artistica con delle confezioni che raccontano la primavera.

E se volete osare con un sapore insolito, la colomba al mandarino tardivo di Ciaculli è quello che fa per voi.

La colomba di **Panzerà Milano** è invece una colomba "di pasticceria", preparata da mani esperte, con ingredienti selezionati, secondo un'antica ricetta e lasciata lievitare a lungo, 24 ore. Si può anche gustare a fette nei negozi milanesi.

Panzerà Milano

Viale Monte Santo 10

P.zza Luigi di Savoia 1/9 (al piano terra della Stazione Centrale)

E per gli appassionati di pistacchio, il prodotto da non perdere per quest'anno è l'**uovo di cioccolato aromatizzato** con questo buonissimo ingrediente. E' di un verde squillante e vi conquisterà per il suo insolito e coinvolgente sapore. L'incontro tra il cioccolato bianco lavorato artigianalmente e la pasta pura di pistacchio di Bronte dà vita ad un prodotto unico ed inconfondibilmente goloso.

Si compra online www.insidestilly.eu ma per i milanesi si trova anche da **Ammu** in corso Magenta 12.

E tanto che ci siete, potete anche completare la merenda con qualche cannolo farcito al momento.

Il **menu** è già pronto? Se no, fatevi un regalo di gusto e riceverete comodamente a casa un cesto di meraviglioso radicchio tardivo trevigiano, più simile ad un mazzo di fiori che ad una banale verdura.

E' l'idea di una piccola ma promettente start up, che coltiva e poi vende online la sua produzione: dal produttore al consumatore.

E per Pasqua ha anche studiato un menu tutto rosso, a base di questo splendido ingrediente.

www.ilfioredellasalute.com

Se invece l'idea è quella di una bella gita fuoriporta, sempre a tema gastronomico, i Musei del Cibo della provincia di Parma aprono al pubblico i loro spazi per l'intero weekend **dal 26 al 28 marzo 2016**, con orario normale la domenica di Pasqua e con orario continuato dalle 10,00 alle 18,00 il Lunedì dell'Angelo. Parmigiano Reggiano, Pasta, Pomodoro, Vino, Salame e Prosciutto sono solo alcuni degli ingredienti tradizionali della cucina italiana che rappresentano un vero sinonimo della città di Parma – insignita del titolo di "Città creativa della Gastronomia UNESCO – e del made in Italy.

Per pianificare al meglio il proprio itinerario tra i tesori del Parmense, si possono consultare facilmente i tragitti sul sito www.museidelfcibo.it



Giunti alla quarta generazione di pasticceri, Lorenzo Panzera ha trovato a Milano il locale per realizzare la pasticceria che ha sempre sognato

Quando entri, ti immergi immediatamente in un'atmosfera particolare: un dolce profumo di pasticceria, uno stile scandinavo con commistioni bilanciate di vintage, uno scaffale con piani in legno, che è la riproduzione delle scaffalature dove riposano le frolle nel laboratorio, un'ampia vetrata da dove si possono spiare i pasticceri a lavoro e due grandi banconi, uno scuro per la parte caffetteria e uno chiaro, dove attendono d'essere gustate mille delizie. Entri nella pasticceria di viale Monte Santo, in Porta Nuova, a Milano, e comprendi immediatamente quello che Lorenzo Panzera desiderava: «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».

Una gamma di prodotti freschi che va dalla colazione all'aperitivo

Lui, Lorenzo Panzera, quarta generazione di pasticceri siciliani (il nonno Ampelio aprì un forno pasticceria nel 900) aveva deciso che pasticciare non sarebbe diventato. Invece il sangue, talvolta, è un richiamo troppo forte. Così rinuncia a una carriera dirigenziale nel comparto industriale e ritorna alle origini, ma con un proprio personale progetto, frutto anche del bagaglio di esperienze e competenze acquisite. Nel 2010 apre il primo locale alla Stazione Centrale, il Panzera Milano, ma non è ancora soddisfatto, cerca qualcosa in più per completare il suo sogno e il sogno gli dà un appuntamento preciso: viale Monte Santo 10. Qui si trova una vecchia pasticceria che possiede un grande laboratorio retrostante e ancora utilizza macchine originali per gli impasti, delle vecchie Artofex. Non c'è molto da pensarci: la location è perfetta, quasi nel cuore della Milano dirigenziale. L'ampio laboratorio è perfetto e le macchine possono essere meccanizzate e messe in regola con le norme di sicurezza. Detto fatto: il locale viene ristrutturato, seguendo una linea di design accogliente e contemporanea, mentre una grande porta vetro dà accesso al retrostante laboratorio di 200 metri quadrati e consente agli ospiti di vedere i maestri pasticceri al lavoro.



Innovazione e tradizione è una filosofia che **Panzerà** riversa anche nelle proposte dolciarie. Presenti, nel bianco e profondo banco da esposizione – realizzato con l'innovativa tecnologia del freddo statico per mantenere inalterate più a lungo le proprietà organolettiche dei prodotti – i dolci della tradizione siciliana rivisitati in chiave moderna dal team di pasticceri; ma anche elaborate torte e una deliziosa pasticceria mignon. Non mancano alcune sfiziosità: croissant con crema pasticciera al pistacchio, budino di riso e pinoli e l'immane panettone (disponibile tutto l'anno), che viene servito con una deliziosa crema inglese.

È un luogo ideale per tutta la giornata, visto che le sue proposte sono molto varie. Per la colazione nella parte caffetteria si trovano diverse paste lievitate tra cui brioches, kiepferl (lascito asburgico a Milano), veneziane, brioches e prodotti da forno come frolle e sfoglie. Presenti anche le meringhe, farcite al momento con una delicata panna montata. È possibile anche chiedere una fetta di torta o dei mignon dalla vasta selezione del banco. Questi si distinguono per gli abbinamenti curati e molto particolari, come il petit four alla mousse di cassata in cui la dolcezza della mousse, realizzata con un mix di ricotta di pecora e di mucca, è contrastata dall'acidità del lampone o dell'alchechengi.



A pranzo, vengono proposti i panini riccamente farciti, realizzati con i panettoni gastronomici sfornati dalla pasticceria ogni giorno in quattro varianti – a base di farina gialla, farina al nero di seppia, integrale e ai cinque cereali – e proposti in cinque varianti: vegetariano, gamberetti, salmone affumicato, prosciutto di Praga e tacchino. Inoltre panini classici, sempre realizzati con pane fatto in casa, e farciti 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. Nel tardo pomeriggio si può prendere un tradizionale aperitivo milanese, scegliendo tra diversi calici di vino, accompagnati da sfiziosità salate.

Per Pasqua, il laboratorio prepara la colomba: ingredienti freschi, uova di galline a chilometro zero e una croccante crosta di mandorle e zucchero. Questo il segreto di una colomba morbida, leggera e che, una volta tagliata, sprigiona tutti i suoi aromi. Una fetta che chiude in dolcezza il pranzo pasquale.

Infine, chicca della Pasticceria Panzera, sono le uova di cioccolato. Tutte realizzate a mano in laboratorio. Un uovo viene creato in mezz'ora dalle sapienti mani dei mastri: il cioccolato viene sciolto a bagnomaria e temperato sul piano di marmo del laboratorio. Tutto rigorosamente a mano, decorazioni con ghiaccia comprese. Naturalmente la sorpresa è personalizzabile.

<http://www.de-gustare.it/panzera-quando-la-pasticceria-e-nel-sangue/>