



Rassegna Stampa

Generale 2017

Aprile 2017



■ MARTESANA VIA CAGLIERO 14. ☎ 02.66.98.66.34 Piccolo, meraviglioso impero della famiglia Santoro: mousse, dolci al cucchiaino, torte da forno, lievitati (chef Davide Comaschi). SCELTO PERCHÉ: il massimo è la pasticceria mignon, un esercito di delizie.	■ MASSIMO 1970 VIA RIPAMONTI 5. ☎ 02.58.32.11.88 È la pasticceria della famiglia Crinò, lunga stirpe di pasticceri. Ottime le mousse, le paste mignon, la sacher, i cannoli. SCELTO PERCHÉ: la miglior Saint-Honoré di Milano, fino a una contraria.	VIA AJACCIO 13. ☎ 02.71.36.53 Pasticceria a conduzione familiare. Clima umano delizioso. Pasticcini, crostate, torta di nonno Alberto, brioche. Ottimo anche il panettone. SCELTO PERCHÉ: la torta Foresta nera, strati di panna e pandispagna al cioccolato.	■ NEGRUS MAITRE CHOCOLATIER VIA SAN VITTORE 6. ☎ 02.72.00.00.96 La straordinaria arte dei cioccolatieri belgi. Praline, tavolette, ma anche elementi giocosi, come le lettere o le cartoline di cioccolato. SCELTO PERCHÉ: alta qualità, con confezioni non meno prestigiose.
■ PANZERA VIALE MONTE SANTO 10. ☎ 02.65.97.327 Dei tre Panzera questo è quello dove la pasticceria è sviluppata con più attenzione. Paste mignon, cannoli, cassatine e torte. SCELTO PERCHÉ: tra le migliori brioche della città, in molte versioni, anche vegan.	■ PASTICHÉRI VIA CANONICA 72. ☎ 02.34.93.00.98 È condotta da Lucia Stragapede, allieva di Knam. Ci sono i cannoncini, la mousse ai tre cioccolati, le torte con frutta di stagione. SCELTO PERCHÉ: brioche morbide e fragranti, con crema e marmellate.	■ RANIERI VIA MOSCOVA 7. ☎ 02.65.95.308 Insegna di lunga tradizione. Spiccano i bignè (speciali quelli alla crema di limone) e la fiordibosco (meringa con lamponi e crema). SCELTO PERCHÉ: eccellente la torta «do di petto», frolla ripiena di cioccolato e crema.	■ SAN CARLO VIA BANDELLO 1. ☎ 02.48.12.227 Grande locale per tutte le ore, dalla colazione all'aperitivo. In carnet, classici della pasticceria milanese (bignè, mignon, montblanc...). SCELTO PERCHÉ: la regina delle torte è la Sinfonia (pandispagna frutti di bosco).

**indirizzo:**

v.le Monte Santo, 10

telefono

026597327

chiusura

sempre aperto

orario

05.30/21.30

web

www.panzeramilano.com

LA PASTICCERIA

L'atmosfera è chic nella nuova pasticceria Panzera di viale Monte Santo, dove il bianco delle pareti illumina e la carta da parati con gli uccellini colorati mette subito di buon umore. Si comincia presto a distribuire caffè e cornetti caldi: dalle 5,30 è un trionfo di cornetti alla crema di pistacchio e di kifer ai lamponi appena sfornati e fragranti. Impeccabile il rigore dell'estetica nella pasticceria mignon e nelle torte esposte con equilibrio nel bancone a vetri, dove fanno bella mostra di sé Sacher e cassate, praline di cioccolato e scorzette, frolle ai frutti di bosco, marron glacé e piccoli semifreddi. Il merito è di Lorenzo Panzera che è tornato alla vecchia passione di famiglia: il bisnonno era il pasticcere Ampelio Panzera che nel 1906 aveva aperto una piccola pasticceria con produzione di panettoni. Oggi la tradizione rivive grazie alle antiche macchine impastatrici dei primi Novecento, restaurate e perfettamente funzionanti e questo indirizzo per gourmand è frequentato da milanesi amanti del "bello, buono e sano", da nonni e nipotini che acquistano il tradizionale budino di riso, il panettone o la colomba artigianale, gialli per le tante uova, profumati d'arancia e burro, fatti proprio come un tempo.

Febbraio 2017

MANGIAREBENE ! IL NOSTRO PREFERITO



la pasticceria

Brioche fragranti e burrose (anche vegane)
Ci sono mattine fragilissime, che possono andare in pezzi con tutta la giornata, se non si corre immediatamente ai ripari. Un ottimo rimedio preventivo è una colazione con brioche. Ma non basta una brioche qualsiasi. Dev'essere speciale, come quelle di Panzera. Fresche, fragranti, friabili, burrose. Buone quelle vuote. Ancor meglio, quelle farcite con crema pasticcera o marmellata. Per i vegani, c'è la versione senza grassi animali, oggettivamente meno appagante. E tuttavia, abile al suo compito «medicale». I più estrosi, possono scegliere con le veneziane mignon o il piccolo kranz. Ma noi siamo all'antica e preferiamo comunque le brioche (1,30/1,80).

■ PANZERA VIALE MONTE SANTO 10 ☎ 02.65.97.327 SEMPRE APERTO

MILANO

E V E N T S . I T

MILANO: bar, pasticcerie e ristoranti, ecco i locali storici della città

FOOD & DRINK by ESTER RIZZOLI - 17 Febbraio 2017

MILANO: tutti i locali storici e più famosi della città che anno contribuito alla tradizione enogastronomica milanese.

Milano ha visto nascere alcuni degli amari e degli alcolici tra i più celebri e apprezzati nel mondo, come **Campari** e **Branca** e ospita locali storici dove sono stati inventati drink e aperitivi famosi a livelli internazionale. Non solo bar ma anche pasticcerie e ristoranti hanno fatto la storia della gastronomia meneghina.

Ecco quali sono i posti storici a Milano:



- **PANZERA** – Continua ad essere uno dei nomi che porta avanti con passione la **tradizione dolciaria** milanese. In viale Monte Santo un grande bancone offre anche qualche proposta salata. Celebri sono i loro dolci delle feste. All'interno di Stazione Centrale si trova il locale gemello.

- **CAMPARINO IN GALLERIA** – Apre nel 1915 il locale del brand milanese *Campari*: dallo scantinato un impianto idraulico garantiva un flusso continuo di seltz ghiacciato fino al bancone di mescita, una vera **rivoluzione nel modo di bere l'aperitivo** dei milanesi. Oggi è tornato in galleria Vittorio Emanuele II, con una reinterpretazione in chiave moderna della storica insegna firmata dall'artista Ugo Nespolo.
- **PASTICCERIA COVA**– In via Montenapoleone trovate un locale storico, letteralmente preso d'assalto dai milanesi doc per la sua produzione di dolci delle feste, dal panettone alla colomba, e per la sua pasticceria. Aperto dal 1817 all'angolo con piazza della Scala, oggi conta anche alcuni punti vendita in Oriente. Fino a fine marzo 2017 sarà chiuso per un **importante rinnovo locali in occasione del bicentenario**.
- **GINROSA** – Attivo sin dal 1930, qui è nato l'omonimo **aperitivo**, autentico sinonimo di milanesità. Situato nella centrale galleria San Babila, propone anche i piatti dello chef Gianluca Mariani. A continuare la tradizione di questi storici ed affascinanti locali sono Francesco De Luca e Nicoletta Tarquinio.
- **SAVINI** – Eccellenza gastronomica milanese, nasce nel 1867. Il noto caffè di galleria Vittorio Emanuele II, che fa anche servizio **ristorante e gastronomia**, è stato frequentato agli inizi del Novecento da Giuseppe Verdi, Giacomo Puccini, Pietro Mascagni, Arturo Toscanini, Eleonora Duse, Tommaso Marinetti. Dalla sua rinascita, negli anni '50, tra i nomi che si sedettero nelle sue sale si annoverano Maria Callas, Luchino Visconti, Charlie Chaplin, Frank Sinatra, Ava Gardner. Dal 2008 è di proprietà della famiglia Gatto, che ne porta alto il nome.
- **BAR BASSO** – In via Plinio il locale per eccellenza dei *designer* di tutto il mondo, molto frequentato soprattutto durante il Fuorisalone . Qui nel 1968 il titolare Mirko Stocchetto, **scomparso nel 2016**, inventò il **Negroni Sbagliato**, oggi cocktail apprezzato a livello internazionale. A portare avanti la tradizione è il figlio Maurizio.
- **PASTICCERIA CUCCHI**- In corso Genova, una **sala da tè** come quelle di una volta: in città se ne trovano poche in grado di farvi sentire nell'autentica atmosfera di una Milano che non c'è più. Oltre all'arredamento, anche il servizio cordiale è *d'antan*. Il lungo bancone propone una gran varietà di proposte dolci e salate.
- **MARCHESI** – la storica **pasticceria** di via Montenapoleone, in pieno Quadrilatero, è oggi del gruppo *Prada* ed ogni *fashion addicted* attento non rinuncia ad un caffè seduto ad un suo tavolino. Ma oltre che di moda, la pasticceria Marchesi è anche buona, con un'invidiabile serie di proposte dolci e salate, ideali anche per un *light lunch* in una cornice tanto elegante. In galleria Vittorio Emanuele II e in via Santa Maria alla Porta si trovano altri due locali.
- **JAMAICA** – Dal 1911 propone ai propri clienti qualcosa da mangiare a tutte le ore; il celebre bar Jamaica è anche **bistrot**. Situato nel cuore di Brera, è frequentato da artisti più o meno noti e organizza ciclicamente mostre al suo interno.
- **BAR MAGENTA** – Dal cappuccino della colazione ad un drink a notte fonda, tutti sono passati dal Bar Magenta, nell'omonimo corso. Un indirizzo storico che concede un vero e proprio salto nel passato, immergendosi nell'originale arredamento **liberty**, a partire dall'insegna all'esterno. È stato ed è sede di mostre, live; qui sono stati girati molti film, su tutti **Asso con Adriano Celentano**.
- **PANZERA** – Continua ad essere uno dei nomi che porta avanti con passione la **tradizione dolciaria** milanese. In viale Monte Santo un grande bancone offre anche qualche proposta salata. Celebri sono i loro dolci delle feste. All'interno di Stazione Centrale si trova il locale **gemello**.

<http://www.milanoevents.it/2017/02/17/milano-locali-storici/>



Le migliori colazioni di Milano, dieci indirizzi per cominciare bene la giornata

27 gennaio 2017 simone zeni

Migliori colazioni di Milano. Nell'ampia offerta di bar e pasticcerie milanesi, trovare un buon indirizzo per la colazione è un'impresa meno semplice di quanto si possa immaginare. Se infatti la città è in grado di offrire pasti **mattutini d'eccellenza**, la possibilità di incappare in brioche vecchie e cappuccini annacquati è sempre presente dietro l'angolo. Ma non temete, siamo venuti in vostro soccorso: ecco la guida di **Puntarella Rossa** alle dieci **migliori colazioni di Milano**.

Panzerà



Fare una buona colazione in stazione Centrale è possibile? Certamente sì, se andate a Panzerà. Si entra sia dal lato stazione che da strada. Al piano terra, con la piccola cucina a vista, si può ordinare un cornetto artigianale con cappuccino, o un veloce spuntino dolce o salato, prima di mettersi in viaggio. Ancora fermarsi per un light lunch. Al piano superiore si trova una zona più intima per chi vuole sorseggiare un tè con più calma. In viale Monte Santo 10 c'è il locale gemello.

Panzerà, Stazione Centrale, piazza Luigi di Savoia 1/9, 02 67100917, [Sito](#)

<http://www.puntarellarossa.it/2017/01/27/le-migliori-colazioni-di-milano/>

Food Milano - Mercoledì 15 febbraio 2017

Locali storici di Milano, 10 indirizzi per caffè e aperitivi d'antan

di Simone Zeni

Milano è stata cornice, nella sua storia, della nascita degli amari e degli alcolici tra i più celebri e apprezzati nel mondo, da [Campari](#) a [Branca](#). Ma a fare grande l'enogastronomia meneghina sono stati anche [ristoranti](#), pasticcerie e **bar storici**, alcuni dei quali ancora oggi in attività e in cui si può respirare ancora **l'originale atmosfera d'antan**. È in questi luoghi che sono stati inventati certi ormai arcinoti aperitivi e drink di fama internazionale. Milanesi autoctoni o dell'ultim'ora, vi conviene farci un salto: ecco i 10 indirizzi suggeriti da [mentelocale.it](#).



[Panzera](#) - Certo, i locali non sono più gli stessi ma Panzera continua ad essere uno dei nomi che porta avanti con passione la **tradizione dolciaria** milanese. In viale Monte Santo un grande bancone offre anche qualche proposta salata. Celebri sono i loro dolci delle feste. All'interno di Stazione Centrale si trova il locale gemello.

<http://milano.mentelocale.it/71986-milano-locali-storici-milano-10-indirizzi-caffe-aperitivi-d-antan/>

CORRIERE DELLA SERA

viv! milano

Ottobre 2017



PANZERA MILANO
 ■ VIALE MONTE SANTO 10
 ☎ 02.65.97.327
 ISOLA-PORTA NUOVA

★
 Caffè (1 euro)
 e cappuccino (1,50 euro)

★★★
 Brioche farcite (cioccolato,
 crema pasticcera,
 marmellata, crema
 al pistacchio...). Anche veg.
 PREZZI: 1,30/1,80 euro

★★★
 Frolle, mini strudel,
 budini di riso, amor polenta.
 PREZZI: 2/3 euro

Nessun sovrapprezzo
 se ci si siede al tavolo

Novembre 2017

Food Milano - Mercoledì 29 novembre 2017

Pasticcerie a Milano. Gli indirizzi imperdibili per concedersi un peccato di gola

di Simone Zeni

Ricca delle più originali proposte enogastronomiche, **Milano** è tra le città europee che conta il maggior numero di **ristoranti**. Ma anche l'alta pasticceria esce sempre di più dai confini della sua patria, la Francia, e arriva in città con nuove aperture, giovani *pastry chef* di talento e le conferme di sempre. Di seguito **10 pasticcerie di Milano** in cui fare una capatina certa per godersi un goloso momento di dolcezza.

L'île Douce - Una **nuova apertura** sicuramente degna di nota. Una pasticceria e sala da tè in cui è possibile anche fermarsi per il **lunch** e il **brunch** nel fine settimana. Tra **brioche** e **torte**, il *pastry chef* Fabrizio Barbato propone una serie di **monoporzioni** golose, alcune sempre disponibili, altre regionali. C'è sempre spazio per uno spuntino salato, dai **croissant salati** alle **quiche**.

Just Love - Battuto da giovani spesso senza troppe pretese, non è facile, in quel di Ticinese, trovare un indirizzo attento a materie prime, freschezza e gusto: Just Love è sicuramente un'eccezione. Tra le più varie leccornie **dolci e salate** (**brunch** compreso), qui si possono provare le deliziose **monoporzioni** del giovanissimo e talentuoso *pastry chef* Nicolò Moschella (che già fornisce diversi ristoranti milanesi di rango, tra cui il **Berimbau**).

Piccolo Peck - All'interno della leggendaria e centralissima gastronomia **Peck**, è nato nel settembre 2016 questo caffè gastronomico che ne rispecchia tutte le caratteristiche. A partire dalla prima colazione è possibile infatti fermarsi per **un caffè o un tè particolare**, accompagnati da **brioche artigianali**, una fetta di **torta** o di **panettone**. Ideale anche per un pranzo veloce o un dopolavoro tra colleghi.

Panzerà - Una classica pasticceria milanese che strizza l'occhio alla contemporaneità e alle tendenze food. Così, accanto al **cornetto con cappuccino**, sempre molto richiesto, ci si può lasciar sedurre dai piccoli pasticcini al cioccolato, alla crema, con la frutta. Per uno spuntino o un pranzo **light** ci sono anche alcuni piatti freddi e spuntini salati. L'altra pasticceria Panzerà si trova all'interno della **Stazione Centrale**, un buon indirizzo per mangiare qualcosa di buono e fresco prima o dopo aver preso il treno.



Monopolizzino di pasticceria
© L'île Douce

Ammu Cafè - Più che una pasticceria, Ammu è il regno dei **cannoli siciliani**. All'interno del **Caryle Brera Hotel**, dopo il successo ottenuto ad Expo 2015 e con il **temporary store di corso Magenta**, qui si preparano **arancini, granite** e, appunto, cannoli, rigorosamente espressi. Ci sono anche in vendita alcuni prodotti tipici della Sicilia.

Betto - Si resta in Sicilia anche con Betto. Qui si possono mangiare, durante l'arco di tutta la giornata, piatti della tradizione quali pane *cunzatu*, carpaccio di pesce, primi e secondi di pesce e di carne. Ma la vera forza del locale, caratterizzato dalle tipiche luminarie da festa in piazza e dalle tovagliette che ricordano antichi pizzi, sono i dolci: non solo **cannoli** e **granite** ma anche **brioche, bignè, cassate**, tutti esposti sull'ampio bancone.

Cova - Pasticceria storica in via Montenapoleone, è stata rinnovata prima dell'estate in occasione del raggiungimento di un importante traguardo: **200 anni** di attività. Amato dai milanesi doc per la colazione, i pasticcini e i **dolci delle feste**, oggi il marchio Cova conta anche alcuni punti vendita in Oriente.

Pascal Caffet - Un locale che porta il nome del grande pasticcere francese, specializzato nella produzione di **cioccolato**. Questa piccola e raffinata pasticceria è un autentico paradiso anche per gli amanti di **macaron** ed **eclair**. Su ordinazione vengono preparate torte tanto buone quanto scenografiche.

Panarello - Questa pasticceria porta il nome della storica azienda genovese nata nel lontano 1885. A Milano ci sono **diverse sedi**, oltre a quella nella centralissima via della Moscova 52, Panarello è anche in via Tolstoj 1, in via Speronari 3, in piazza San Nazaro in Brolo 15, in piazza Santa Francesca Romana 1, in via Belfiore 10. L'offerta è varia e comprende anche una linea **senza glutine**. Gli indirizzi giusti per trovare dolci sempre freschi, anche integrali o senza glutine.

Ernst Knam - In via Anfossi 10 il **maestro del cioccolato** e volto noto della televisione Ernst Knam studia e realizza le sue creazioni sempre impeccabili. Ogni cioccolatino è un azzardo di ingredienti rari e inaspettati. Le torte su ordinazione, per chi se le può permettere, garantiscono successo assicurato ad ogni ricorrenza.

<http://www.mentelocale.it/milano/articoli/74496-pasticcerie-milano-indirizzi-imperdibili-concedersi-peccato-gola.htm>