



## **IL PANETTONE PANZERA**

*Dolce ...*



*... o salato?*



**RASSEGNA STAMPA**

*Natale 2017*

# LA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE

## Panettone... Dolce o Salato ?

Una verticale di sapori natalizi da Panzera Milano



*Pasticceria Forst Maison & Panini gourmand.*

### Invito degustazione

Tre tipi di **Panettone Gastronomico** proposti in cinque farciture  
Il vero **Panettone di Milano**, anche nella versione ai **Marrons Glacés**

**Mercoledì 15 novembre** dalle 12 alle 15

**Mercoledì 22 novembre** dalle 12 alle 15

Panzera Milano Stazione Centrale • Piazza Luigi di Savoia  
(piano terra, ingresso sia da corridoio centrale, sia dal lato destro della stazione)



*Panettone Gastronomico*



*Panettone di Milano*

rsvp

Chiara Fossati • [chiarafos@gmail.com](mailto:chiarafos@gmail.com) • 3477362313

Maly Foschi • [maly.foschi@gmail.com](mailto:maly.foschi@gmail.com) • 3284556445

CORRIERE DELLA SERA

# IO

D O N N A

## Q.B.

(QUANTO BASTA)

ingredienti, cose e gente da cucina

di Angela Frenda  
afrenda@rcs.it



### Panettone, mon amour

È uno dei panettoni che amo di più. Artigianale, con data (andrebbe mangiato entro 20 giorni), il Mon Amour di Panzera è il panettone classico e nella pasticceria milanese si trova tutto l'anno. Segue il disciplinare (con uvette, arancio e cedro). Ma esiste anche la versione Marron Glacé. Il forno ne produce solo 20 chili alla volta. A garanzia della freschezza.

NEWS

## Panettone, i 26 più buoni da regalare a Natale

### 17. Panettone classico di Panzera, Milano < Scheda 17 di 27 >

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

Panettone classico 32 € al kg



<http://cucina.corriere.it/notizie/cards/panettone-22-piu-buoni-regalare-natale/panettone-classico-panzera-milano.shtml>

# CORRIERE DELLA SERA

 **Qui Lina** di **Lina Sotis**



**D**al 2013 è una tradizione. La prima della Scala in diretta per detenuti, magistrati, autorità a San Vittore. Ma quest'anno c'è stata una cosa in più. L'addio della direttrice e l'arrivo di Giacinto Siciliano alla guida della casa circondariale milanese. La tradizione continua nel solco tracciato da Gloria Manzelli di avvicinare il carcere alla città. Ieri sera c'erano anche Luigi Pagano, Giovanni Canzio, Alberto Nobili, Lucia Castellano, Ferruccio de Bortoli, Franca Fossati, Philippe Daverio, i mandarini arrivati apposta da Cosenza e il panettone di Panzera.

# IL GIORNO

## I 10 PANETTONI STRAVAGANTI

**GLI INGREDIENTI**  
AL POSTO DEI CANDITI SPUNTANO PERE, CIOCCOLATO  
MA ANCHE MARRONS GLACÉS E ZENZERO  
E LE UVETTE SI TUFFANO NELLO SPUMANTE

# 6

### Panzera

La pasticceria di Lorenzo è ormai una referenza per i buongustai e non è un caso che tra i suoi punti di forza ci siano i lievitati. La variante più nobile tra gli «innovativi» è ovviamente quella con i marrons glacés: sapore e morbidezza di buon livello. Una tentazione.

**Viale Monte Santo 10. Costo: 36 euro**



## Il vecchio Pan de Toni con pistacchi e

*Fra tradizione e fantasia anche il simbolo milanese viene "ritoccato" con un*

di PABLO GALIÀ

**DIPINDE** da un semplice pasticcino di pan di tonno, il simbolo di una tradizione che si rinnova con fantasia. Ma quando entra nel mondo del food styling e viene arricchito, gli ingredienti, le forme, le decorazioni, si trasforma in un'opera d'arte. È solo, spesso, una novità più che un'evoluzione. Come dice la moglie di Roberto, la sorella di Roberto, «è un'evoluzione che si rinnova con fantasia».

«È un'evoluzione che si rinnova con fantasia».

«È un'evoluzione che si rinnova con fantasia».



«È un'evoluzione che si rinnova con fantasia».

## zafferano a nozze

*trionfo di frutta e di spezie*

«È un'evoluzione che si rinnova con fantasia».

«È un'evoluzione che si rinnova con fantasia».

# il Giornale

LE PASTICCERIE

## Non solo panettone, è qui la festa più dolce

Dalla «spongarda» alla «bisciola» ai macaron, la mappa delle migliori ricette tradizionali

Camilla Rocca

■ Natale non è Natale senza il panettone. E se qualcuno non apprezza i canditi? Non ama la burrosità del dolce meneghino? D'altronde in Lombardia sono molti i dolci delle feste: da Cremona con il torrone, nato per celebrare le nozze tra Bianca, figlia del duca milanese Filippo Maria Visconti, e Francesco Sforza; alla spongarda di Crema, un pane dolce di lunga conservazione, speziato, arricchito di frutta secca legata dal miele; dal panettone tipico della Brianza, lievitato dalla forma rettangolare e uvetta; alla bisciola o pan di fich della Valtellina; dalla miascia di Como fatta con pane raffermo (pan poss in dialetto), farina bianca e gialla, frutta fresca e secca; alla bosiola, la ciambella cavallina della tradizione bresciana; da Lodi con la sua tortionata alle mandorle; a Pavia con l'immane torta Paradiso e le Ofelle di Parma; per finire nel varesotto con gli immancabili amaretti di Saronno. Dove trova-

re qualche specialità alternativa al panettone per le feste a Milano? Alla pasticceria La Martesana, nel doppio indirizzo di via Cagliari e via Sarpi, c'è l'imbarazzo della scelta tra la tradizionale veneziana ai marron glacés e la torta moderna Divina: senza glutine, frolla di riso, mousse di mango e frutto della passione. Un caffè gastronomico dove passare qualche ora di serenità accanto a piazza del Duomo, qui il pasticcere Galileo Riposo-

ammalia con creazioni artigianali di cioccolato realizzate a mano e alcune tra le migliori praline della città. Se la boulangerie travèse è il soggetto goloso merita fare un salto Da Giacomo in viale Sottocorno, tanti dolci pastigini ma anche le "gole pelose" dolce tipico toscano delle sorelle Giulia ed Elena Monti. Da Panzera, storica pasticceria in viale Montesanto e ora anche all'interno della Stazione Centrale, si trovano tra le migliori scorzette

al cioccolato e chûchingeri al liquore, da prendere al volo insieme al treno. Da Enrico Bizz, in via Cesare Correnti, zona Carrobbio, il lusso è in macaron: un vero e proprio gioiello composto da una deliziosa ganache di cioccolato bianco Valrhona e Champagne Dom Pérignon 2005, racchiusa tra due preziose coques dorate, perfetto per un Natale scintillante. Da Ile Douce in zona Isola oltre a tante tipologie di biscotti da appendere all'albero di Natale, hanno creato tre monoporzioni natalizie: Noel, un scintillante alberello di ganache al cioccolato fondente e grue di cacao; Snow, una candida glassa dal cuore di geleé di pere marinate al vin brûlé e Magic, intrigante mousseline ai marroni e pompelmo. Da Cova in Montena-  
napoleone è il regno di gianduiotti, boules, cremini e croccantini vengono incartati uno ad uno e proposti come preziose miniature, sia confezionati che sciolti. Un Natale senza panettone a Milano? Assolutamente possibile e senza alcuna rinuncia.

### AL TOP

Il Natale davanti alla vetrina di Gova a via Montenapoleone.

Anche quest'anno superlavoro per le pasticcerie della città



# marie claire

## La wishlist di idee regalo Natale 2017 per food (and drink...) addicted

Natale ti Amo e per questo ti divoro...tutto quello che vorreste ricevere/regalare è in questi pack speciali (bolle, prego).

di **Redazione Digital** - 14 Dicembre 2017 - 15:53



20/35

**Panzerà Milano**  
Il vero panettone di Milano con il suo sapore unico: il sapore del Natale. Realizzato secondo la ricetta del 1910, preparato solo con farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta e canditi. E con 30 ore di lievitazione naturale (32 euro al kg su panzeramilano.com).

**CASA**  
PagineLocali  
www.pgcasa.it

<http://www.marieclaire.it/Cucina/food-news/regali-natale-cibo#18>

**Si fa presto a dire  
"panettone". Ma  
sapete  
riconoscere quello  
di qualità?**



*Lievitazione, profumo, alveolatura, umidità: i consigli per capire se siamo di fronte a un prodotto di buon livello. [Seguici anche su Facebook](#)*

di GIUSEPPE ORTOLANO

Come riconoscere un buon panettone? Il primo passo è leggere con attenzione l'etichetta. Infatti da alcuni anni, in base a un decreto del ministero delle Attività Produttive e dal ministero delle Politiche Agricole e Forestali, il classico dolce natalizio **può chiamarsi panettone solo se** rispetta determinate condizioni, le più importanti delle quali sono la fermentazione naturale e la presenza di almeno il 16% di burro, il 4% di tuorlo d'uovo e il 20% di uvetta e canditi. Gli altri ingredienti obbligatori sono la farina di frumento e lo zucchero. Ci sono eccezioni per chi ama farciture e glassature e per chi non sopporta canditi o uvette.

Dolci simili ma con caratteristiche diverse non possono quindi chiamarsi Panettone e devono ripiegare su denominazioni di fantasia, quali ad esempio Dolce di Natale.

Indicazioni un po' più stringenti sono state definite dalla Camera di Commercio di Milano che, insieme al Comitato dei Maestri Pasticceri Milanesi, ha promosso il marchio "**Panettone Tipico della Tradizione Artigiana Milanese**".



Il panettone artigianale non può essere venduto oltre **trenta giorni dalla data di produzione**, intesa come data al termine della fase di raffreddamento, e l'etichetta esterna deve riportare sia la data di produzione che quella di consumo consigliato.

Qualcuno di spinge ancora più in avanti e, come consiglia Lorenzo Panzera dell'omonima pasticceria a Milano, "per apprezzarlo pienamente il panettone va mangiato fresco o freschissimo. E' per questo motivo 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". Umidità che si esprime grazie anche alla grandezza dei canditi utilizzati.

Ma non basta rispettare queste regole per produrre un buon panettone. Un buon dolce natalizio si riconosce valutando cinque differenti parametri: aspetto, colore, odore, sapore e consistenza.

Ecco cosa osservare per ogni parametro.

**Aspetto:**

Verificare la distribuzione uniforme dell'alveolatura (la porosità della pasta dovuta all'anidride carbonica che si sviluppa durante la fermentazione), che deve essere di piccole dimensioni. Canditi e uvetta devono essere presenti in modo omogeneo; crosta esterna e pasta devono aderire e devono essere assenti grumi e bolle all'interno della pasta e tra pasta e crosta.

La scarpatura, ovvero il caratteristico taglio che si effettua prima della lievitazione sulla parte alta del panettone deve essere marcato e regolare.

**Colore:**

La crosta deve essere di colore dorato scuro, senza bruciature; la pasta interna giallo carico, non tendente al marrone. La scarpatura non deve essere bruciata.

**Odore:**

Il panettone deve avere un odore gradevole, intenso, ma non pungente (sintomo di presenza di grassi vecchi o aromi artificiali).

**Sapore:**

Armonico, non deve essere troppo dolce o con retrogusto di amaro o acidulo.

**Consistenza:**

Una volta messo in bocca il panettone deve presentarsi soffice, ma non gommoso; facilmente solubile e senza lasciare quello sgradevole senso di pastosità. La pasta deve avere una buona "fioccosità", verificata strappandone un pezzo che deve venire via come un fiocco di generose dimensioni.

L'assenza di questi requisiti denuncia o l'utilizzo di materie prime, specie burro, di scarsa qualità o lievitazione o cottura troppo frettolose.

Un ultimo consiglio, i **vini ideali** in abbinamento con il panettone sono il Moscato d'Asti, l'Asti spumante e la Malvasia dolce spumante, serviti in coppa larga a temperatura tra i 7 e gli 8 gradi.

[http://www.repubblica.it/sapori/2017/12/01/news/come\\_riconoscere\\_un\\_buon\\_panettone-182691553/](http://www.repubblica.it/sapori/2017/12/01/news/come_riconoscere_un_buon_panettone-182691553/)

## Il ritorno del panettone gastronomico: innovazione e tradizione

23/11/2017 Margo Schachter

SHARE



A strati farcito o a focaccia, con formaggio, guanciale o tartufo nell'impasto. L'antipasto più vintage si rinnova, ecco dove comprarlo o come farlo a casa propria

Si chiama panettone per la forma e perché troneggia sulle tavole della festa, ma quello salato si serve come antipasto. Negli anni Settanta e Ottanta era l'emblema della scenografia, immancabile insieme alle tartine e all'insalata russa per cominciare il pranzo di Natale. Bello e buono, opulento, farcito di abbondanza, ripieno di una sorpresa ad ogni strato.

Sopravvive nei banchi delle gastronomie, con quello stile un po' vintage che lo aveva fatto dimenticare alle nuove generazioni. Poi un po' merito di Masterchef, un po' di Bake Off che l'hanno reso una sfida da nuovi gourmet, ha di nuovo il suo posto d'onore insieme alle pendette alla vodka e ai piatti amarcord rispolverati dall'oblio. Si può comprare nelle pasticcerie storiche che non lo hanno mai abbandonato, a Milano dalla storica Pasticceria Panzera, a Brescia dal maestro Iginio Massari, a Roma o a Napoli dove spesso si chiama Pan Canasta (SFOGLIA LA GALLERY PER VEDERE QUALI), assemblare in casa con pane brioche colorato già pronto o fare partendo da zero.

Oppure si può andare avanti, e abbracciare la sua recente evoluzione voluta dai Maestri del panettone "dolce" che ne propongono una versione contemporanea, in cui al posto di uvette e canditi, creme e glasse, troneggiano formaggio, guanciale e preziosi tartufi.

23/11/2017 Margo Schachter

SHARE



**5/11 PASTICCERIA PANZERA - MILANO**

Il panettone gastronomico è realizzato in tre tipi con farcitura ai salumi, misto salumi/pesce e al pesce. Su richiesta può essere realizzato utilizzando diverse farine: gialla, al nero di seppia e ai cinque cereali. Qui il panettone gastronomico si trova tutto l'anno declinato nei "Panini Gourmand" (realizzati con tre tipi di farine e cinque diverse farciture) chiamati con nomi di treni - Pendolino, Cassini, Mascagni - in onore della Stazione Centrale che ospita il primo locale Panzera Milano.

<https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/panettone-gastronomico-salato/#gallery-5>



## I migliori panettoni artigianali a Milano per il Natale 2017, da Berton a Canzian

17 dicembre 2017 simone zeni

**I migliori panettoni artigianali a Milano.** Se non l'avete già fatto, cari milanesi, è arrivato proprio il momento di scegliere il vostro panettone per il **Natale 2017**. Classico o creativo, addentato dopo un lungo riposo o appena sfornato, con o senza canditi, l'offerta in città di quello artigianale è ampia ed estrema (c'è persino quello **con riso e zafferano**). E voi quale scegliete?

**ANCHE GASTRONOMICO**

### **Panzerà**



La ricetta del laboratorio Panzerà è la stessa dal **1910**, quando è stata messa a punto dal bisnonno di **Lorenzo Panzerà**, l'attuale titolare. Il **panettone classico** viene preparato solo con farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta e canditi per **30 ore di lievitazione naturale**. C'è una variante particolarmente, costellata di **marrons glacés**. Ricordate: Panzerà è famoso anche per i suoi **panettoni gastronomici**, con impasto classico o al nero di seppia, ripieni di **salumi**, di **pesce** oppure con ripieno misto.

Prezzo panettone tradizionale (da 1 etto a 5 kg): 32 euro al kg. Prezzo panettone con marrons glacés: 36 euro al kg.

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

<https://www.puntarellarossa.it/2017/12/17/migliori-panettoni-artigianali-milano-natale-2017-ber-ton-can-zian/>

# MYLUXURY

## *I migliori panettoni di Milano, le bontà artigianali da assaggiare*

*Quali sono i migliori panettoni artigianali di Milano, le bontà da gustare e da donare in vista di Natale? Nella città meneghina sono tante le pasticcerie esclusive che realizzano il classico dolce delle feste in versioni tradizionali o più innovative, scopriamo quali sono i panettoni milanesi più buoni da assaggiare*

da **Maria Rosaria De Benedictis**, il 15 Dicembre 2017 alle 11:09

Scopriamo quali sono i migliori panettoni di Milano, le bontà artigianali da assaggiare e da donare in vista della festa più attesa dell'anno. Nella capitale lombarda sono diverse le pasticcerie di pregio che producono i **migliori panettoni artigianali** non solo di Milano, ma in alcuni casi anche della nazione, il dolce simbolo della città preparato con ricette tradizionali ma anche con ingredienti più particolari assolutamente da scoprire. Scopriamo quali sono i migliori panettoni artigianali milanesi.

## *Il panettone di Pasticceria Panzera*



Il panettone artigianale milanese di Pasticceria Panzera in Viale Monte Santo 10, viene preparato con la stessa ricetta dal 1910, un dolce tradizionale con canditi da provare anche nella variante ai Marron Glacés più golosa.

<http://www.myluxury.it/articolo/i-migliori-panettoni-di-milano-le-bonta-artigianali-da-assaggiare/82117/>



## FOODIE ALERT! LE 43 IDEE REGALO NATALE PIÙ BELLE PER UNA TAVOLA GOURMET

Dolcezza è la parola d'ordine per le feste in famiglia: tra pacchetti golosi, pensiero fai-da-te e accessori per la casa da mettere in tavola o sotto l'albero

Il **regalo di Natale** che mette d'accordo tutti è dolce o saporito, frizzante o colorato: per accontentare parenti e amici gourmand, ma anche per allestire al meglio la tavola delle feste (se sei fra **quelli che si definiscono "lovers" del Natale**), qui ti diamo tante **idee regalo Natale** che hanno come denominatore comune un aggettivo: **gourmet!**



Il panettone **Panzerà** esiste anche nella variante ai marrons glacés, per chi non ama i canditi, (prezzo/kg € 36, in vendita presso le pasticcerie Panzerà di Milano).

<http://www.gioia.it/idee/cucina/consigli/g3704/idee-regalo-natale-gourmet-tavola/>

## La carica dei panettoni: in pasticceria o dallo chef, classici o moderni ecco i 25 che abbiamo assaggiato



[Panzera](#)

Dal 1910 la ricetta immutata del panettone ogni anno, e rimane disponibile sempre, prende vita dal taccuino di Ampelio Panzera. La scarpatura, il tradizionale taglio a croce particolarmente evidente sulla cupola, mette in evidenza un colore dorato con tendenza al brunito, indice di cottura ben fatta, come anche una corretta lievitazione fa in modo che gli alveoli siano fitti e omogeneamente distribuiti. Al naso un'imponente sensazione olfattiva di cedro candito predomina sulle scorze di arancia; una volta tagliato i canditi risultano di grande calibro, saporiti, morbidi e succosi, così come le uvette non particolarmente grandi ma estremamente carnose. La pasta odora di uova, che si ritrovano anche nel colore dorato, in bocca il burro non è particolarmente presente e predominano le note agrumate dei canditi, così come era avvenuto per il naso

**Food** Milano - Giovedì 7 dicembre 2017

## Natale 2017 a Milano. Dove comprare il panettone? Prezzi e ingredienti

di Simone Zeni

Natale 2017 è sempre più vicino e la ricerca del **panettone** è ufficialmente iniziata. Accanto alla [ricetta classica del tradizionale panettone](#) sono sempre di più le interpretazioni creative del dolce meneghino proposte da storiche pasticcerie e chef. **mentelocale.it** ha individuato alcune delle proposte più golose per le feste di **Milano**.

**Panzerà.** La ricetta del laboratorio Panzerà è stata realizzata nel **1910** del bisnonno di **Lorenzo Panzerà**, attuale titolare. Il **panettone classico** viene preparato solo con farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta e canditi per **30 ore di lievitazione naturale**. Secondo Lorenzo il panettone va mangiato fresco, per questo nelle sue pasticcerie viene preparato al massimo circa 20 giorni prima, per chi lo preferisce un po' riposato, e circa 3 o 4 giorni prima per chi lo vuole addentare come appena sfornato. C'è la variante con i **marrons glacés**. Prezzo panettone tradizionale (da 1 etto a 5 kg): 32 euro al kg. Prezzo panettone con marrons glacés: 36 euro al kg.



Il panettone di Panzerà

**Piccolo Peck.** Nel caffè all'interno della più chic delle gastronomie milanesi è in vendita il nuovo panettone firmato dal *pastry chef* **Galileo Reposo**. La ricetta 2017 prevede **caffè, cioccolato bianco e pistacchio**. Un accostamento elegante e sfizioso caratterizzato da un impasto soffice dalla lunga lievitazione; ad arricchire il profumo intenso del caffè e la dolcezza del cioccolato bianco (che si scioglie durante la cottura) c'è la pioggia di pistacchi interi sulla glassa superiore. In vendita, ovviamente anche il **tradizionale, la Veneziana** e, visto il successo riscosso, la versione 2016 con **zenzero, arancia ed ananas**. Prezzo panettone caffè, cioccolato bianco e pistacchio: 45 euro.

**Ristorante Daniel.** Torna il **panettone Omaggio a Milano** creato da **Daniel Canzian**. E cosa potrebbe mai prevedere il più meneghino di tutti i panettoni se non **riso e zafferano**? Il risultato è un dolce equilibrato dagli aromi inediti in cui tutte le materie prime sono selezionate con cura. Sicuramente la soluzione ideale per fare un'ottima figura con parenti e amici. Il panettone *Omaggio a Milano* è preparato, secondo la ricetta esclusiva e le indicazioni del noto chef, dalla storica **pasticceria milanese Clivati** e si può prenotare presso il Ristorante Daniel, oppure attraverso sito e numero di telefono. Prezzo: panettone 30 euro al kg, panettoncini 5 euro.

**Panarello.** La pasticceria Panarello è nata a Genova e tra le sue specialità non può mancare il tradizionale **pandolce genovese**, che si può scegliere tra la versione classica alta o quella più antica bassa, ma in quella *gluten free* e per i più golosi con cioccolato e nocciole. Nei vari punti vendita di Panarello sparsi per Milano si può ovviamente acquistare anche il **panettone tradizionale** milanese. Prezzo al kg (da mezzo kg, 1 kg, 1 kg e mezzo): 24 euro.

**Ammu.** Il panettone **Ammu** rappresenta l'incontro tra i sapori del nord e quelli della **Sicilia**. Dolce e fragrante, il dolce è infatti arricchito dai **pistacchi di Bronte**. In alternativa? L'immancabile cassata siciliana e il divertente *kit cannolo* con cui inventarsi pasticceri con gli altri commensali. In vendita anche il panettone tradizionale e in alcune varianti golose. Prezzo panettone al pistacchio di Bronte (1 kg): 39 euro. Prezzo panettone tradizionale e gusti assortiti: 28 euro al kg.

**Pandenus.** Il panettone **Pandenus** è caratterizzato da **lunga lievitazione, doratura fragrante**, e dall'inconfondibile forma a tappo di champagne, come vuole la tradizione. Qui il segreto risiede rispetto rigoroso degli ingredienti classici: farina di frumento, burro, uova non liofilizzate e zucchero, frutta candita e uvette, ma soprattutto il lievito madre. Per chi vuole osare, è disponibile la variante **cioccolato e noci**. Prezzo: 30 euro.

**I Dolci Namura.** Il panettone, rigorosamente **bio**, è un prodotto artigianale, leggero e digeribile. Il lievito madre da cui nasce viene preparato in dodici ore e le farine non sono raffinate. A dirigere questo laboratorio di pasticceria *eco-friendly* è Daniele Torresani insieme al fratello Andrea e alla madre. Accanto al panettone classico, c'è in vendita anche quelli con **marron glacé, cioccolato** e quello **vegano**. Prezzo panettone tradizionale (da 500 gr, 1 kg, 1,5 kg e 2 kg): 30 euro al kg. Prezzo panettone con *marron glacé*, cioccolato o vegano: 32 euro.

<http://www.mentelocale.it/milano/articoli/74608-natale-2017-a-milano-dove-comprare-il-panettone-prezzi-e-ingredienti.htm>

# GRAZIA

## I panettoni artigianali più buoni di Milano

 CRISTINA PICCINOTTI - 4 DICEMBRE 2017

Da quelli classici alle ultime rivisitazioni, ecco i panettoni artigianali più buoni di Milano - selezionati tra pasticcerie storiche e nuovi posti da scoprire



### Pasticceria Panzera

*Viale Monte Santo 10, Stazione Centrale/P.zza Luigi di Savoia, presso Odilla Chocolat, Corso Garibaldi 38, Milano*

La ricetta è la stessa dal 1910 ed è quella del bisnonno di Lorenzo Panzera, l'attuale titolare delle pasticcerie milanesi.

Solo farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta e canditi. **E 30 ore di lievitazione naturale.**

«Per apprezzarlo al meglio - consiglia Lorenzo Panzera - il panettone **va mangiato fresco o freschissimo**. È per questo motivo che il panettone per il giorno di Natale va preparato al massimo una ventina di giorni prima, o 3-4 giorni prima se invece piace sentirne l'umidità».

Umidità che il **Panettone classico di Panzera** esprime grazie anche alla grandezza dei canditi utilizzati, maggiore rispetto a quanto richiede il disciplinare, che conferiscono al dolce il suo gusto morbido e aranciato.

Una variante da provare è il **Panettone ai Marrons Glacés**, dove i marrons glacés sono preparati nel laboratorio Panzera.

<http://www.grazia.it/stile-di-vita/tendenze-lifestyle/panettone-artigianale-milano-piu-buono>

gustam 

Con **Lalla Formica** alla scoperta delle migliori forme panettoni. E tu quale scegli?

# Il panettone si fa in 5



**Tempo di preparazione**



**Il Panettone dell'Enzo**



**Un gusto raffinato**



**Al cioccolato e alle noci**



**Ben 30 ore di lievitazione**

**Tempo di preparazione**  
 Basta il panettone, invece di dormire un'ora e un quarto, si può dormire a stomaco pieno. Il panettone di Enzo è un magro, sottile e leggero. È un panettone che si fa in 5 ore e si mangia in 5 minuti. È un panettone che si fa in 5 ore e si mangia in 5 minuti. È un panettone che si fa in 5 ore e si mangia in 5 minuti.

**Il Panettone dell'Enzo**  
 Panettone di Enzo Formica è il panettone che ha vinto il premio 2017 nella categoria Panettone. È un panettone che si fa in 5 ore e si mangia in 5 minuti. È un panettone che si fa in 5 ore e si mangia in 5 minuti.

**Un gusto raffinato**  
 Solo latte, cioccolato, burro e zucchero gli ingredienti del panettone 2017 di Enzo Formica. È un panettone che si fa in 5 ore e si mangia in 5 minuti. È un panettone che si fa in 5 ore e si mangia in 5 minuti.

**Al cioccolato e alle noci**  
 Anche per chi non ama il cioccolato, il panettone di Enzo Formica è un panettone che si fa in 5 ore e si mangia in 5 minuti. È un panettone che si fa in 5 ore e si mangia in 5 minuti.

**Ben 30 ore di lievitazione**  
 La lievitazione è la base del panettone. Il panettone di Enzo Formica è un panettone che si fa in 5 ore e si mangia in 5 minuti. È un panettone che si fa in 5 ore e si mangia in 5 minuti.



L'ESCLUSIVO DI GUSTAM 18 DICEMBRE 2017 | 83

## 50 panettoni da assaggiare!

05/12/2017 *La Cucina Italiana*

SHARE



È arrivato dicembre e insieme alla prima casellina del calendario dell'Avvento è venuta l'ora di addentare i primi panettoni. Ma quale scegliere fra tanti? Ecco la nostra selezione di prodotti artigianali e non, per tante versioni del dolce del Natale per eccellenza

Il dolce più tradizionale, l'unico persino regolamentato da un **disciplinare** rigidissimo, è in realtà il più sensibile alle mode del momento, alle tendenze, alla spasmodica ricerca della novità dell'anno. Ecco un excursus sugli **ultimi trend** in fatto di panettone e una gallery per scegliere il migliore, secondo i propri gusti e la nostra selezione\*.



# 22

Non solo a Natale, da Panzera il panettone si trova tutto l'anno: nella classica versione milanese con uvette, arancio e cedro, oppure al Marron Glacé per chi non ama i canditi. I formati vanno dall'etto ai tre chili.  
Panzera - A Milano in Piazza Luigi di Savoia 1/9 e in Viale Monte Santo 10

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE



## ...e quella della tradizione che con- tinua

Parliamo ora di un nome noto a Milano, ovvero la Pasticceria Panzera, che opera in città da quattro generazioni. La storia inizia con Ampelio Panzera, che ai primi del '900 apre una piccola pasticceria con produzione di panettoni in via Lecco, non lontano dai locali poi aperti in anni recenti da Loren-

zo Panzera, pronipote di Ampelio, prima propositivo ingegnere e ora imprenditore. Uno è stato inaugurato nel 2010, all'interno della Stazione Centrale, e l'altro poco lontano, in viale Monte Santo: due locali moderni e accoglienti di gusto metropolitano, aperti dall'alba alla sera. Con queste due aperture Lorenzo realizza il proprio personale progetto, frutto del bagaglio di esperienze acquisite, dopo aver collaborato per un paio d'anni presso lo storico locale di famiglia. Qui ha infatti reimpostato il laboratorio e la linea produttiva, e ha individuato nel progetto Grandi Stazioni il contesto valoriale in cui inserirsi, dando il via anche ad un personale approccio in ristorazione. In entrambi i locali si fa pasticceria dolce e salata per esempio con panini *gourmet*, realizzati con panettone gastronomico: la parola d'ordine è la freschezza giornaliera, che regola l'attività. La tradizione regna sovrana, il capo pasticcere Roberto Vallinoti guida da lunghi anni incontrastato lo staff e porta avanti l'attività, nel solco della tradizione. Da rilevare che, nel negozio di viale Monte Santo, anche le macchine - le "mitiche" Artofex perfettamente efficienti e funzionanti - operano in questo solco. Da Panzera le novità si introducono con ragionevolezza e parsimonia. Il panettone tradizionale, fatto con lievito madre disidratato, è un'istituzione natalizia che viene preparata da novembre fino al 24 dicembre. Alla versione classica se ne affianca una più innovativa, con il marron glacé. Entrambe sono proposte anche a fette, con crema inglese. I lievitati delle Pasticcerie Panzera costituiscono il 40% della produzione, dalle brioche ai biscotti, dalle veneziane alle colombe pasquali,

e costituiscono un fiore all'occhiello di queste strutture, che fanno della "milanesità" un punto di forza.



Panettone classico Panzera Premium.



## Non è ciò che sembra. Perciò lo vorre(s)te per Natale



**Daniela Ferrando**

On 06/12/2017  
<http://www.foodthings.com>

**L'ho fatto apposta.** Non per ingannarvi, ch  non ci caschereste. Ma per incuriosirvi. Ecco **10 oggetti, gusti, esperienze** che hanno un carattere in comune: **sono una cosa ma ne sembrano un'altra.** E quindi potrebbero essere regali molto belli.

### Sembra di carbone. Invece   nero di seppia



Tutti parlano di panettone, quello dolce, che gode di una popolarit  enorme tra premi, eventi, ricette e varianti infinite, virtuosismi di pasticceria. Invece qui c'  **un panettone gastronomico. Nero, nerissimo. Nero di seppia.** Lo prepara, su ordinazione, la Pasticceria Panzera a Milano, con **tre tipi di farcitura:** ai salumi, misto salumi/pesce e al pesce. Il resto dell'anno lo stesso impasto compare nei panini Gourmand, perfetti compagni di viaggio.

[www.panzeramilano.com](http://www.panzeramilano.com)

<http://www.blogvs.it/2017/12/06/sembra-per-natale/>



STORIE DI ECCELLENZA

## Da Torino a Ragusa, ecco dove comperare il panettone del 2017

—di **Camilla Rocca** | 8 dicembre 2017

**I**l Codacons prevede un Natale decisamente roseo, con una spesa finalmente in crescita per la cena di Natale e per il comparto panettoni che cresce di un +1,7% e un prezzo medio di 19,90 euro, fino a un massimo di 195 euro a panettone. E proprio il dolce d'eccellenza del Natale meneghino sarà protagonista sabato 16 e domenica 17 dicembre a partire dalle ore 16.30 in galleria Vittorio Emanuele II a Milano: Guinness dei Primati annunciato per il panettone più grande del mondo con 140 kg per 2 metri di altezza preparato dalla pasticceria San Gregorio, 1.200 fette da distribuire a tutti i presenti. Un viaggio per l'Italia per selezionare i panettoni più sfiziosi, che arricchiscano la tavola di questo Natale 2017, partendo da Milano, città natale del panetùn.

### **Panzerà: il panettone per i viaggiatori**

La storica pasticceria Panzerà è perfetta per i viaggiatori gourmet dato che oltre alla sede di via Monte Santo la si trova all'interno della Stazione Centrale. Il panettone è modulabile da un etto a tre chili, per tutte le tasche e pance e la novità di quest'anno è il panettone ai marron glacé, per chi non ama il classico con i canditi.

<http://www.ilsole24ore.com/art/food/2017-12-08/da-torino-ragusa-ecco-dove-comperare-panettone-2017-164011.shtml?uuid=AE0bcWPD>

## Panettone Panzera: per un Natale dolcissimo

by Beatrice Bellano / 09 Dic 2017



Panettone Panzera: per un Natale dolcissimo



**Natale** è sempre più vicino e la pasticceria **Panzera Milano** ha già sfornato le sue più golose ricette: gli irresistibili **panettoni**.

Mora o bionda? Tè o caffè? Pandoro o panettone? Sono domande che dividono sempre, sono domande che creano sempre due schieramenti diversi, pronti a battersi per far valere le loro ragioni o, in questo caso, i loro gusti.

Panzera Milano, però, quest'anno ha creato un panettone capace di mettere d'accordo davvero tutti – perché si sa che i più odiati e maltrattati delle feste di Natale sono sempre i canditi. Ecco, Panzera Milano ha deciso di discostarsi leggermente dalla ricetta tradizionale del dolce natalizio meneghino per eccellenza e di aggiungere un tocco dolcissimo e irresistibile: al posto dei canditi ci sono i marrons glacés, preparati nel laboratorio Panzera.

La pasticceria Panzera Milano conserva gelosamente la ricetta del 1910 del bisnonno di Lorenzo Panzera, attuale titolare, ma questo Natale ha deciso di osare con un ingrediente insolito, rispettando sempre, ovviamente, le trenta ore di lievitazione naturale.

“Per apprezzarlo pienamente”, consiglia Lorenzo Panzera, “il panettone va mangiato fresco o freschissimo. È per questo motivo 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.”

E l'umidità è proprio una delle caratteristiche principali che hanno reso il panettone Panzera uno dei più apprezzati di tutta Milano: un'umidità espressa alla perfezione.

Il panettone ai marrons glacés non è certamente l'unica golosa offerta per questo Natale firmato Panzera: non manca infatti il panettone classico, con i canditi tagliati più spessi di quanto voglia la ricetta disciplinare e capaci di dare un gusto più morbido e più aranciato; su ordinazione, inoltre, ci sono anche i panettoni al cioccolato, alle creme e decorati e i panettoni gastronomici.

Il panettone gastronomico Panzera è realizzato con tre tipologie di farciture diverse: coi salumi, col pesce, o misto salumi e pesce. E, come se non bastasse, su ordinazione può anche essere realizzato con farine speciali, come quella gialla, quella ai cinque cereali e quella al nero di seppia.

Si ingrassa al sol pensiero!

Panettone tradizionale Panzera Milano: 32€/kg

Panettone ai Marrons Glacés: 36€/kg

I panettoni gastronomici per Natale sono preparati su ordinazione:

Panettone gastronomico ai salumi: 50€

Panettone gastronomico misto salumi/pesce: 60€

Panettone gastronomico al pesce: 70€

Pasticceria Panzera Milano

Viale Monte Santo 10 | Tel. 026597327

Stazione Centrale, P.zza Luigi di Savoia | Tel. 0267100917

<https://www.nerospinto.it/panettone-panzera-per-un-natale-dolcissimo>

/ COSA MANGI?

## Il migliore panettone milanese tradizionale e farcito: dove trovarlo.

Scritto da [Olivia Chierighini](#)

SALVA  CONDIVIDI  COMMENTA 



### Panzerà Milano panettone marron glacé

Panzerà è una delle pasticcerie milanesi in cui il panettone è fatto come cent'anni fa ed ha pochi rivali in fatto di bontà. In casa Panzerà la variante è costituita da un elegante lievito al marron glacé, con grandi pezzi di marroni canditi direttamente in pasticceria.

<http://www.donnad.it/in-cucina/intorno-ai-fornelli/cosa-mangi/il-migliore-panettone-milanese-tradizionale-e-farcito-dove>

## Il Panettone di Panzera: qualità artigianale dolce e salata



Ad oggi **Lorenzo Panzera** porta avanti con passione l'autentica ricetta del panettone impiegata dal bisnonno, coniugando il rispetto per le tradizioni con un'attenzione alla contemporaneità, tratto distintivo della filosofia adottata dalle pasticcerie Panzera, ambienti accoglienti dal design moderno, dove l'arte dolciaria si respira nell'aria.



A **Natale** il profumo diventa quello del panettone autentico, artigianale, realizzato con ingredienti semplici e genuini, materie prime di qualità unite a una sapiente lavorazione che avviene all'interno del laboratorio Panzera.



Farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta e canditi: ecco i semplici ingredienti, accuratamente selezionati, impastati con le macchine impastatrici Artofex originali. L'impasto, lavorato abilmente, viene poi lasciato a lievitare naturalmente per 30 ore, con il risultato di un **panettone morbido** e fragrante, delicatamente profumato all'arancia, grazie alla presenza dei canditi, di grandezza maggiore rispetto a quanto richiede il disciplinare, in grado di conferire al prodotto un profumo agrumato inebriante e appetitoso.



*Confezione Natalizia Panettone Classico*

«Per apprezzarlo pienamente - consiglia **Lorenzo Panzera** - il panettone va mangiato fresco o freschissimo. È per questo motivo 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».



Oltre al panettone tradizionale, Panzera propone anche la golosa versione ai **Marrons Glacés**, pensata per chi non ama i canditi ma non vuole rinunciare alla soffice consistenza del lievito meneghino, ma anche panettoni al cioccolato, alle creme e decorati, e, verso fine dicembre, la Veneziana, il dolce del Capodanno della tradizione milanese.



Ampio spazio è dato poi alle declinazioni salate del lievitato: il Panettone di Panzera, infatti, è proposto anche in gustose **varianti gourmand**, chiamate, in onore della prima sede della Pasticceria Panzera alla Stazione Centrale, con i nomi di celebri treni: Pendolino, Cassini e Mascagni.

Realizzato con tre tipi di farcitura, ai salumi, misto salumi/pesce e al pesce, il morbido e goloso **panettone salato** è preparato impiegando diverse farine: gialla, al nero di seppia e ai cinque cereali.

Photo Credits: Panzera Milano

<http://cucineditalia.com/panettone-di-panzera-qualita-artigianale/>

# *lifestyle*MADEINITALY

## *Le migliori pasticcerie di Milano: 7 imperdibili indirizzi per il Natale*

20 dicembre 2017 di Camilla Rocca

Natale non è Natale senza il panettone, dicono a Milano. Ma se al classico preferite qualcosa di alternativo, ecco 7 tra le migliori pasticcerie del capoluogo meneghino dove poter gustare anche altre golosità natalizie!



Natale non è Natale senza il **panettone**. Almeno questo è quello che dicono i milanesi, fieri di aver inventato il dolce delle feste più conosciuto al mondo, come sentenzia anche il **New York Times** in un recente articolo: "**Panettone has become an obsession for american bakers**". E se qualcuno non apprezza i canditi? Non ama la burrosità del dolce meneghino? D'altronde in Lombardia sono molti i dolci delle feste: da Cremona con il **torrone**, nato per celebrare le nozze tra Bianca, figlia del duca milanese Filippo Maria Visconti, e Francesco Sforza; alla **spongarda** di Crema, un pane dolce di lunga conservazione, speziato, arricchito di frutta secca legata dal miele; dal **pantramvai** tipico della Brianza, lievitato dalla forma rettangolare e uvetta; alla **bisciola o pan di fich** della Valtellina; dalla **miascia** di Como fatta con pane raffermo (pan poss in dialetto), farina bianca e gialla, frutta fresca e secca; alla **bossolà**, la ciambella casalinga della tradizione bresciana; da Lodi con la sua **tortionata** alle mandorle; a Pavia con l'immane **torta Paradiso** e le **Ofelle** di Parona; per finire nel varesotto con gli immane **amaretti di Saronno**. E questi sono solo una piccola parte dei dolci natalizi che ci regala la tradizione pasticceria italiana, che a Milano fa gran sfoggio anche grazie alle influenze dolciarie importate con le passate dominazioni austriache e francesi. Tra le tantissime **ottime pasticcerie** che potrete trovare nel capoluogo lombardo, ne abbiamo selezionate 7 appositamente per le **specialità natalizie**:

- **pasticceria La Martesana**, nel doppio indirizzo di via Cagliero e via Sarpi, avrete l'imbarazzo della scelta tra la tradizionale veneziana ai marron glacés e la torta moderna Divina: senza glutine, frolla di riso, mousse di mango e frutto della passione.
- **Piccolo Peck**, un caffè gastronomico dove passare qualche ora di serenità accanto a piazza del Duomo, qui il pasticcere Galileo Reposo ammalia con creazioni artigianali di cioccolato realizzate a mano e alcune tra le migliori praline della città.
- **Giacomo** in viale Sottocorno, è il posto giusto per voi se la boulangerie francese è il vostro sogno goloso. Qui troverete tanti dolci parigini ma anche le "gole pelose" dolce tipico toscano delle sorelle Giulia ed Elena Monti.
- **Panzerà**, storica pasticceria in viale Montesanto e ora anche all'interno della Stazione Centrale, si trovano tra le migliori scorzette al cioccolato e chichingeri al liquore, da prendere al volo insieme al treno.
- **Enrico Rizzi**, in via Cesare Correnti, zona Carrobbio, il lusso è il macaron: un vero e proprio gioiello composto da una deliziosa ganache di cioccolato bianco Valrhona e Champagne Dom Pérignon 2009, racchiusa tra due preziose coques dorate, perfetto per un Natale scintillante.

<http://lifestylemadeinitaly.it/le-migliori-7-pasticcerie-milano-per-natale/>



## Il senso di Perri per un Santo Natale veramente appetitoso

Prima di prendermi una meritata – ma anche non meritata me la prendo lo stesso – vacanza (torneremo l'8 gennaio 2018 con gli attesi Oscar di Perrisbite), qualche rapido consiglio per insaporire il Santo Natale, per una tavola più ricca e gustosa.

### PANETUN A MILANO E FUORI

A Milano quelli di **Davide Longoni**, via Tiraboschi 19, poi di **Princi** non mancano mai sulle mie tavole. **Panzerà**, con bar-pasticcerie in Centrale e viale Monte Santo, oltre al panettone classico, propone un panettone gastronomico gustosissimo, specialmente quello nero con il pesce. Tra quelli più industriali **Vergani** è sempre una garanzia di qualità, anche nella versione "**Soave**" senza canditi e uvetta. Sia questo che quello classico e le Veneziana sono impacchettati con una carta che ricorda le tarsie del Duomo. Fuori Milano sempre **Dario Loison** (scelgo quello con il mandarino tardivo) e **Claudio Gatti** di Tabiano (eccezionale la sua ultima focaccia con gli zuccheri integrali e bio, solo dieci zuccheri naturali e biologici a bassa contenuto glicemico). Una garanzia. Al Sud panettone all'albicocca del grande **Alfonso Pepe**. Ah, mi ero dimenticato il panettone di **Peck**, storico negozio milanese, che quest'anno ha trovato la formula giusta per un lievitato di gran classe: il panettone pistacchio, caffè e cioccolato bianco. Molto buono.

<http://www.perrisbite.it/il-senso-di-perri-per-un-santo-natale-veramente-appetitoso/>

# Immancabile panettone

*Il Panettone rende omaggio al Natale*

*Realtà e leggenda*

“Non tutto il male vien per nuocere”: così, molto tempo fa, la saggezza popolare ha espresso un pensiero confortante e, almeno talvolta, veritiero. La capacità di trarre vantaggio da una situazione spiacevole o dai propri errori può essere di grande aiuto e, in casi eccezionali, portare addirittura al successo. Un simile messaggio ci viene suggerito anche da una delle leggende più note sulla nascita di uno dei dolci più famosi: il **panettone**. Secondo il racconto, diversi secoli fa, alla corte di Ludovico il Moro, signore di Milano, fu tenuto un sontuoso banchetto: tutte le portate erano davvero degne di un pranzo regale, gli ospiti erano molto soddisfatti e, benché sazi per il lauto pasto, attendevano con trepidazione il dolce, sicuri che sarebbe stato all'altezza delle loro aspettative. Disgraziatamente, però, il dolce che era stato preparato si bruciò; cuochi e camerieri, non sapendo come rimediare, erano nel panico, finché uno sguattero di nome Toni ammise di aver utilizzato gli avanzi dell'impasto per preparare un dolce per sé e i propri amici, aggiungendo uova, zucchero, uvetta e cedro candito. Non trovando una soluzione migliore, questa specie di “pane dolce” venne portato in tavola e tutti gli invitati ne furono entusiasti. Nacque così a Milano il “pan de Toni”, ossia il **panettone**.

## *L'imbibito, il solidale e il classico*



pasticceria Panzera – panettone ai marrons glacés

Anche la **pasticceria Panzera** di Milano ha eseguito variazioni rispetto alla ricetta classica, come l'aggiunta dei *marrons glacés*, del cioccolato e di creme varie, ma resta la convinzione che la tradizione sia l'elemento portante per realizzare il vero, autentico **panettone**. Per questo motivo, dal 1910 la pasticceria *Panzera* segue la ricetta di famiglia, che prevede trenta ore di lievitazione naturale e canditi più grandi per un gusto e una consistenza perfetti. Inoltre, il dolce è preparato al massimo venti giorni prima di Natale, in modo che rimanga fresco e conservi tutte le sue qualità.

<http://www.beautytudine.com/idea-regalo/immancabile-panettone/>



Notizie

NOTIZIE



### Nuove foto aggiunte

© 22 NOVEMBRE 2017

Panettone dolce o salato? Da Panzerà non c'è l'imbarazzo della scelta, si possono scegliere entrambi... Il dolce declinato nella versione tradizionale oppure al marron glacé, mentre per il salato sono disponibili 4 tipi di morbido lievito, Classico, Nero di seppia, Ai 5 cereali e integrale, tutti porzionati con 6 spicchi per ognuno dei 6 piani. E per le farciture? Sono personalizzabili con Prosciutto, salame crudo, salmone, gamberetti e molto altro, anche con quello che la vostra dieta e la vostra fantasia vi suggeriscono. Pronto in un giorno, solo su prenotazione.

[www.panzeramilano.com](http://www.panzeramilano.com)

[www.ta.edipix.com/115/MT/0056/01chotom1a.rtf](http://www.ta.edipix.com/115/MT/0056/01chotom1a.rtf)

[Ethere](#)



[http://blog-oltre-i-fornelli-di-clara-mennella.pages.libero.it/notizie/1375047226095860\\_1953179761615934](http://blog-oltre-i-fornelli-di-clara-mennella.pages.libero.it/notizie/1375047226095860_1953179761615934)

## Milano festeggia Natale con il panettone da record in Galleria

*Weekend con il "panetùn" più grande mondo alto due metri e pesante più di 140 chili, degustazioni gratuite di panettoni artigianali, luci sulla Torre del Filarete al Castello e sui palazzi di piazza Duomo immagini storiche natalizie, musica e la grande scritta "Buone Feste" sulla pavimentazione*

Un **Natale milanese doc** all'insegna del **panettone**, il re dei dolci delle feste di Fine Anno questo weekend.



"Re Panettone" più che visto che **domenica pomeriggio**, fra le luci della **Galleria Vittorio Emanuele**, farà la sua comparsa regale il Panettone dei Panettoni, ovvero il "**Panettone più grande del mondo**", goloso e profumato "gigante" da *Guinness* dei primati che sarà svelato, svelato, tagliato e **offerto** a milanesi e turisti con tanto di brindisi d'auguri alla città. Un maxi-*panetùn* preparato dalla **pasticceria San Gregorio** alto 2 metri, largo 80 centimetri e 140 pesante più di 140 chili.

Il weekend prende il via **sabato 16 dicembre**, con le **degustazioni gratuite di panettoni artigianali** nelle pasticcerie e panetterie che hanno aderito all'iniziativa (**indirizzi e orari nell'elenco allegato**), e altre iniziative rendono sempre più magica e coinvolgente l'atmosfera in città. Dopo l'accensione dell'albero realizzato da Bulgari in piazza Scala, con l'illuminazione di piazzetta Capuana, di quello allestito da A2a in piazza Duca d'Aosta e dell'illuminazione dei caselli daziari di piazza Oberdan da parte di LuiJo, che ha acceso anche piazzetta Belloveso, a far da cornice a questi due giorni dedicati al panettone ci saranno **nuove accensioni**. **Sabato 16**, alle **ore 17**, mapping sulla **Torre del Filarete** a cura di Sorgenia e Intesa San Paolo, che sarà inaugurato in piazza Castello da uno spettacolo di canzoni natalizie.

Poi, alle **ore 17.30** tornerà protagonista **piazza Duomo**: i palazzi che la delimitano, infatti, saranno percorsi da una grande **installazione luminosa** composta da un suggestivo effetto neve in movimento e rami innevati, a cui si sovrapporranno, come murrine, **proiezioni di immagini** a soggetto natalizio, tra cui proprio il panettone, tratte da cartoline storiche conservate nella Civica Raccolta delle stampe Achille Bertarelli (fino al 6 gennaio, tutti i giorni, dalle 17.30 alle 22.30).

**Domenica 17**, alle ore **16.30**, appuntamento in **Galleria** (lato Silvio Pellico) con il **Panettone più grande del mondo**: iniziativa patrocinata dal Comune di Milano e organizzata da Confcommercio Milano, in collaborazione con Fiera Milano Spa, che ne ha curato l'allestimento, Camera di Commercio Metropolitana, Apa Confartigianato Imprese Milano, Monza e Brianza e Unione Artigiani di Milano e Provincia.

Per realizzarlo ci sono voluti **quattro giorni di lavorazione** e quattro persone dedicate, 10 chili di pasta madre, 69 chili di farina, 27,6 litri d'acqua, 15 chili di tuorli, 27 chili di burro, 18 chili di zucchero, 18 chili di uvetta e 11 chili di canditi d'arancia (guarnizioni della pasticceria Dorina).

I lavori di preparazione sono stati seguiti dal Maestro pasticcere **Said**, di origini marocchine con all'attivo un percorso di studi all'*Ecole Gastronomique Bellouet Conseil* di Parigi: il primo giorno è stata rinfrescata la pasta madre, 3 volte per 3 ore ogni volta, per poi procedere la sera con l'impasto, lasciato riposare per 12 ore. Al momento del secondo impasto sono state aggiunte anche le guarnizioni, per poi lasciarlo riposare un'altra ora. Un terzo impasto lento di un'ora, una lievitazione di 8 ore e poi la cottura in forno (2 metri di altezza per 1,5 metri di larghezza, noleggiato dalla ditta Zucchelli di Torino) per tutta la notte a 130-140 gradi hanno completato l'opera.

Il "Panettone più grande del mondo" sarà **tagliato in 1.200 fette** che verranno distribuite in Galleria dagli studenti del **Capac**, la scuola di formazione di Confcommercio Milano. Contemporaneamente verranno distribuite altre fette di panettoni artigianali in tutta la Galleria, offerte da Apa Confartigianato Imprese Milano, Monza e Brianza, Unione Artigiani di Milano e Provincia e dalle pasticcerie San Gregorio, Vecchia Milano di Parisi Orazio, Ottocento e Panzera Milano aderenti a Epam, l'associazione dei pubblici esercizi di Confcommercio Milano.

All'appuntamento in Galleria saranno presenti il sindaco **Giuseppe Sala**, il presidente di Confcommercio Milano **Carlo Sangalli**, l'amministratore delegato di Fiera Milano spa **Fabrizio Curci** e i presidenti di Apa Confartigianato Imprese Milano, Monza e Brianza **Giovanni Barzaghi** e di Unione Artigiani di Milano e Provincia **Stefano Fugazza**. A raccontare il panettone da record, il giornalista radiofonico Filippo Solibello.

<http://www.ilgiornale.it/news/milano/milano-festeggia-natale-panettone-record-brindisi-galleria-1474564.html>

# IL GIORNO

## Natale, a Milano 'il panettone più grande del mondo': ecco la video-ricetta

*Appuntamento domenica 17 dicembre alle 16.30, in Galleria Vittorio Emanuele*

Milano, 16 dicembre 2017 - Siete pronti ad ammirare e soprattutto degustare il panettone più grande del mondo? Prende il via **sabato 16 dicembre**, con gli assaggi gratuiti di panettoni artigianali nelle pasticcerie e panetterie che hanno aderito all'iniziativa, il weekend dedicato al dolce milanese più famoso del mondo, che avrà il suo **culmine domenica pomeriggio** quando in **Galleria Vittorio Emanuele II** sarà svelato, tagliato e offerto a milanesi e turisti di passaggio il ' **Panettone più grande del mondo**', preparato dalla **Pasticceria San Gregorio di Angelo Bernasconi**: 2 metri di altezza, 80 centimetri di diametro e 140 chili.



L'imperidbile appuntamento è dunque **domenica 17, alle 16.30, in Galleria (lato Silvio Pellico)**. Si tratta di un'iniziativa patrocinata dal Comune di Milano e organizzata da Confcommercio Milano, in collaborazione con Fiera Milano Spa, che ne ha curato l'allestimento, Camera di Commercio Metropolitana, APA Confartigianato Imprese Milano, Monza e Brianza e Unione Artigiani di Milano e Provincia. **Per realizzarlo ci sono voluti quattro giorni di lavorazione e quattro persone dedicate**, 10 chili di pasta madre, 69 chili di farina, 27,6 litri d'acqua, 15 chili di tuorli, 27 chili di burro, 18 chili di zucchero, 18 chili di uvetta e 11 chili di canditi d'arancia (guarnizioni della pasticceria Dorina). I lavori di preparazione sono stati seguiti dal Maestro pasticcere Said, di origini marocchine con all'attivo un percorso di studi all'Ecole Gastronomique Bellouet Conseil di Parigi: il primo giorno è stata rinfrescata la pasta madre, 3 volte per 3 ore ogni volta, per poi procedere la sera con l'impasto, lasciato riposare per 12 ore. Al momento del secondo impasto sono state aggiunte anche le guarnizioni, per poi lasciarlo riposare un'altra ora. Un terzo impasto lento di un'ora, una lievitazione di 8 ore e poi la cottura in forno (2 metri di altezza per 1,5 metri di larghezza, noleggiato dalla ditta Zucchelli di Torino) per tutta la notte a 130/140 gradi hanno completato l'opera.

Il ' Panettone più grande del mondo' sarà **tagliato in 1.200 fette** che verranno distribuite in Galleria dagli studenti del Capac, la scuola di formazione di Confcommercio Milano. Contemporaneamente verranno distribuite altre fette di panettoni artigianali in tutta la Galleria, offerte da APA Confartigianato Imprese Milano, Monza e Brianza, Unione Artigiani di Milano e Provincia e dalle pasticcerie San Gregorio, Vecchia Milano di Parisi Orazio, Ottocento e Panzera Milano aderenti a Epam, l'associazione dei pubblici esercizi di Confcommercio Milano. All'appuntamento in Galleria saranno presenti il sindaco di Milano Giuseppe Sala, il presidente di Confcommercio Milano Carlo Sangalli, l'amministratore delegato di Fiera Milano spa Fabrizio Curci e i presidenti di APA Confartigianato Imprese Milano, Monza e Brianza Giovanni Barzaghi e di Unione Artigiani di Milano e Provincia Stefano Fugazza. A raccontare il panettone da record sarà il giornalista radiofonico Filippo Solibello.

<http://www.ilgiorno.it/milano/cronaca/panettone-1.3611452>



# facebook



**Veronica Addazio** ha pubblicato 4 foto — presso 📍 Panzera Milano.

22 novembre alle ore 15:33 · €

Pausa panettone da Panzera in Stazione Centrale 😊 Gastronomico con cinque farciture golose, al nero di seppia, ai cereali, con marrons glacés e naturalmente tradizionale con uvetta e canditi! Artigianale, fresco e gustoso 🙌. Grazie a Maly Foschi, Chiara Fossati e Lorenzo Panzera per la piacevolissima colazione in amicizia ❤️ #yummy #panzera #panettone #natale #stazione #food #travelgram





**Chiara Fossati** ha aggiunto 5 nuove foto.

22 novembre 2017 · 🌐 ▼

Finita la degustazione di panettoni salati... Si passa ai dolci: panettone tradizionale e ai marrons glacés. Hmmm



👍 Mi piace

💬 Commenta

➦ Condividi



**Marina Caccialanza** ha aggiunto 6 nuove foto — con Maly Foschi e altre 4 persone.

15 novembre alle ore 16:08 · 🇮🇹

Il Panettone secondo Panzera: classico, ai marron glace' e in versione gastronomica. La tradizione in pasticceria si presenta con classe ed eleganza e le feste meneghine si annunciano golose





**Emanuela Balestrino** ha aggiunto 6 nuove foto — con Marina Caccialanza e altre 3 persone.

15 novembre alle ore 13:25 · €

Anteprima per la stampa dell'assaggio dei panettoni, classici e gastronomici, e dei panini gourmet, in cinque versioni, anche vegetariana, alla Pasticceria Panzera di Milano. Eccoci con il suo titolare Lorenzo Panzera e il suo ospite d'eccezione l'amico cioccolatiere in trasferta da Torino Gabriele Maiolani di Odilla Chocolat, noto marchio presente a Torino e a Milano. Un momento di gusto prima della frenesia delle feste...





**Lifestyle Made In Italy**

20 dicembre 2017 · €

Mi piace

Natale non è Natale senza il panettone, dicono a Milano. Ma se al classico preferite qualcosa di alternativo, ecco 7 tra le migliori pasticcerie del capoluogo m...

Altro...



**Le migliori pasticcerie di Milano: 6 imperdibili indirizzi per il Natale**

<http://lifestylemadeinitaly.it>

LIFESTYLEMADEINITALY.IT



**Puntarella Rossa Milano**

17 dicembre 2017 · 🌐

Tradizionale, con uvette e canditi, o con riso e zafferano?

#panettoneartigianale #milano #panetùn



## **I migliori panettoni artigianali a Milano per il Natale 2017, da Berton a Canzian - Puntarella Rossa**

I migliori panettoni artigianali a Milano. Se non l'avete già fatto, cari milanesi, è arrivato proprio il momento di scegliere il vostro panettone per il Natale 2017....

[PUNTARELLAROSSA.IT](http://PUNTARELLAROSSA.IT)



**Repubblica Saponi** è con Eleonora Cozzella e Lara De Luna.

1 dicembre 2017 · 🌐

Nei prossimi giorni pubblicheremo i risultati della degustazione dei migliori panettoni artigianali condotta da [Giulia Mancini](#). Oggi però ecco qualche consiglio su come sceglierli e apprezzarli nell'articolo di [Giuseppe Ortolano](#)



### **Si fa presto a dire panettone. Ma sapete riconoscere quello di qualità?**

Lievitazione, profumo, alveolatura, umidità: i consigli per capire se siamo di fronte a un prodotto di buon livello.

REPUBBLICA.IT



**Marina Baumgartner** ha aggiunto 4 nuove foto.

22 novembre 2017 · €

golosissimi panettoni gastronomici da Panzera alla Stazione Centrale. Pane ai 5 cereali e al nero di seppia. Slurp!

