



Rassegna Stampa

Pasqua 2017

CORRIERE DELLA SERA

(16 aprile 2017)

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



Lui è Lorenzo Panzera, cioè l'ingegnere-pasticcere che ha scelto di continuare l'impresa di famiglia aprendo due negozi, uno in viale Monte Santo 10 e l'altro alla Stazione Centrale. Un uomo d'impresa, appunto, e di lavoro appassionato: ma soprattutto di cuore. E infatti ora ha deciso di fare a un regalo di Pasqua al servizio di Accoglienza di San Marco che a sua volta ospita persone segnate da povertà, emarginate e con handicap psico-sociale. Oggi infatti saranno le sue colombe a rallegrare il lungo tavolo rettangolare allestito in San Marco, organizzato da Sandra Berlenghi.

CORRIERE DELLA SERA

(12 aprile 2017)

I dolci della tradizione

L'uovo dalle foglie d'oro e la colomba senza burro

Nessuno rinuncia al dolce pasquale, tutti cercano la «specialità». La pasticceria Martesana propone uova dalle fogge bizzarre e colombe con coperture di cioccolato bianco e crema di limoncello e amarene; o la torta Profumo di primavera: cioccolato al latte, ribes rosso e nero, crema alla violetta. Tra le uova d'autore, le design di Ernst Knam, in via Anfossi: l'Uovo Fior di Pesco, in cioccolato bianco decorato con fiorellini in pasta di zucchero, o l'Uovo Mondo, impreziosito da foglie d'oro. Le uova più chic si trovano da Marchesi in Galleria: di cioccolato fondente ricoperte da confettatura e in cestino di cioccolato. Tra le colombe classiche, quella della Pasticceria Panzera e della premiata pasticceria Sartori (Erba) non deludono mai. Di successo le colombe del vicentino Dario Lolson. Tra le novità, Stella Florino della Pasticceria Florino di Palmi propone la colomba senza burro e all'olio di oliva con Goji Italiano e bergamotto (stellafiorino@yahoo.it). L'impasto delle colombe di Aqua Crua è con lievito madre che il 23 giugno di ogni anno, San Giovanni, viene rinfrescato con la rugiada delle montagne del Lagorai (aquacrua.jimdo.com). (r. sch.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL GIORNO

(9 aprile 2017)

6 **Panzerà**

Sui lievitati la firma di questa famiglia di pasticceri è immutata. Ingredienti selezionati, ricetta originale e lievitazione di 24 ore. Colomba con una croccante crosta di mandorle e zucchero, morbida e leggera.
Viale Monte Santo 10. Costo: 34 euro.

A photograph of a woman, likely a baker, standing behind a counter in a bakery. She is wearing a white long-sleeved shirt and a dark, striped apron. She is smiling and holding a large, round cake with a thick, textured, almond-crusted top. The background shows shelves with various bakery items and a clean, professional environment.

il Giornale

(27 marzo 2017)



PECCATI DI GOLA La colomba è il dolce tipico di Pasqua e ne esistono molte versioni con infinite varianti e altrettanti numerosi aromi. In città sono moltissime le pasticcerie che ne offrono succulente versioni. Ecco qualche consiglio su dove indirizzarsi



GASTRONOMIA

La colomba vola in tavola per una Pasqua milanese

Il dolce è considerato l'alternativa al panettone. Ecco dove trovare i migliori prodotti artigianali

Camilla Rocca

La colomba è sempre stata considerata il simbolo della pace e della Pasqua ed è già pronta al prodotto in tutto il territorio di tutta Milano. È proprio la Lombardia, come narrano tre storie, ha dato i natali a questo dolce: la colomba abbatte il longobardo Alboino o di Pavia o che si narra la costruzione di un Colombano nel 1000, la colomba della regina Teodora, o, più epicamente, che Diocleziano, per la pubblicità della colomba, nel 300 abbia deciso di usare gli stessi macchinari e attrezzature per una produzione pasquale; l'appuntamento per scoprire

i migliori dolci simbolo della Pasqua è il 2 aprile per la kermesse «L'uovo e la colomba» a Palazzo delle Stelline dalle 10.30 alle 19 con ingresso gratuito.

Crocante crosta di mandorle e zucchero, si mantiene morbida e leggera all'interno: è la colomba della Pasticceria Panzera in viale Monte Santo 10, costa 34 euro al chilo.

re presenti conservanti, all. Per i veri intenditori dilige una colomba di pezzatura importante: migliora la conservazione, mantiene gli aromi e

marmora 31 gestisce il suo laboratorio quasi da solo, a 70 anni: «Sono qui dal 1931, non svelerò nessun segreto, solo che le mie colombe hanno 24 ore di lievitazione e vengono

38 euro al chilo». Tradizionali o ripiene di limone e amarena, allo zenzero, con cioccolato e arancia, 36 ore di lievitazione, il maestro Vincenzo Santoro e il pasticcere Marco Battaglia propongono le creazioni de «La Martesana», in via Sarpi 64 a 36 euro al chilo la tradizionale e a 38 euro le speciali.

La Pasticceria Tavoggia, in via Viscconti di Modrone 2, fa sognare dal 1909 i milanesi con lievitati spumeggianti, la loro colomba classica si trova a 35 euro. Croccante crosta di mandorle e zucchero, si mantiene morbida e leggera all'interno. La

colomba di panettone, l'abbiamo preparata una colomba che ha un contenuto più basso di grassi, solo l'11 per cento, ripiena di crema di parmigiano a 33 euro al chilo: si trova da Vinodromo in via Salasco 21.

PASQUA 2017, I DOLCI PIÙ GOLOSI DA PORTARE IN TAVOLA NEI GIORNI DI FESTA

Colombe di pasticceria, uova gourmet e tantissimo cioccolato: ai dolci per il pranzo di Pasqua e i picnic di Pasquetta è impossibile dire no

Pasqua 2017, la colomba di pasticceria



Per rispettare la tradizione, **Panzerà Milano** (panzeramilano.com) ha realizzato una **colomba** seguendo rigorosamente la ricetta originale, con una lunga lievitazione di 24 ore. Protetta da una croccante crosta di mandorle e zucchero, si mantiene morbida e leggera all'interno (in vendita nei punti vendita Panzerà Milano in viale Monte Santo 10 e Piazza Luigi di Savoia 1/9, prezzo € 34 al kg).

<http://www.gioia.it/idee/cucina/suggerimenti/g2487/pasqua-2017-dolci-uova-colomba/>

Al caffè, al limoncello o al cioccolato: le 17 colombe da provare a Pasqua

3. Panzera - Milano

< Scheda 3 di 18 >

Quello che rende inconfondibile la colomba Panzera sono soprattutto la lunga lievitazione di 24 ore e gli ingredienti selezionati come le farine Molino Pasini e le uova provenienti da galline allevate a terra. La preparazione segue la ricetta originale e il risultato è una pasta morbida e leggera protetta da una croccante crosta di mandorle e zucchero. La trovate nei negozi milanesi di piazza Luigi di Savoia e di viale Monte Santo al prezzo di 34 euro al chilo.



<http://cucina.corriere.it/notizie/cards/al-caffe-limoncello-o-cioccolato-16-colombe-provare-pasqua/panzera-milano.shtml>

LA CUCINA ITALIANA

Home | News | In primo piano

Come vi piace la colomba?

10/04/2017 *La Cucina Italiana*

Ecco le proposte degli chef e dei pasticceri di quest'anno: colomba classica, al cioccolato, bio, senza glutine, vegana e perfino al parmigiano: ce n'è per tutti i gusti!



15

Semplicemente fatta bene. Con questo slogan Panzera Milano propone la sua colomba di pasticceria preparata da mani esperte con ingredienti selezionati, seguendo la ricetta originale e con una lunga lievitazione di 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. 34 euro al chilo.

<http://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/colomba-di-pasqua-qual-comprare/#step-15>



STORIE DI ECCELLENZA

Vademecum per la scelta della colomba perfetta (compresa quella in vaso o col miele al tartufo)

Scatta la caccia alla colomba pasquale. Come scegliere quella giusta? Qualche consiglio per stabilire solo ad occhio se una colomba è davvero eccellente come decanta chi ve la sta vendendo: l'alveolatura deve essere ben sviluppata ma tendenzialmente irregolare, i sentori di burro e arancio intensi, le materie prime di ottima qualità (il burro belga è il più indicato), i tempi di lievitazione lunghi, come conviene al lievito madre. Non devono essere presenti conservanti, se non naturali. Per i veri intenditori però è da prediligere una colomba di pezzatura importante: migliora la conservazione, mantiene gli aromi e la cottura risulta più omogenea a parità di impasto.

Ecco una selezione di colombe che non ha la pretesa di sancire i migliori sul campo, ma semplicemente fornisce una panoramica sulle novità che ci hanno più colpito. Il nuovo trend per il mondo pasquale è la produzione di colombe anche da parte di chef stellati e non, oltre che dalle canoniche pasticcerie.

Milano

La leggenda vuole che la colomba sia nata proprio a Milano e da qui abbiamo iniziato il nostro cammino di degustazione delle colombe. La Pasticceria Massimo di via Ripamonti 5, Ambrogino d'Oro, produce una colomba realizzata con un lievito madre di oltre 50 anni e con oltre 36 ore di lievitazione a 32 euro al chilo; Angelo Polenghi in via Alfonso Lamarmora 31 gestisce il suo laboratorio quasi da solo, a 70 anni, 24 ore di lievitazione per 38 euro al chilo. Tradizionali o ripiene di limone e amarena, allo zenzero, con cioccolato e arancia, 36 ore di lievitazione, il maestro Vincenzo Santoro e il pasticciere Marco Battaglia propongono le creazioni de La Martesana, in via Sarpi 64 a 36 euro al chilo la tradizionale e a 38 euro le speciali. La Pasticceria Taveggia, in via Visconti di Modrone 2, fa sognare dal 1909 i milanesi con lievitati spumeggianti, la loro colomba classica si trova a 35 euro. Croccante crosta di mandorle e zucchero, si mantiene morbida e leggera all'interno: è la colomba della Pasticceria Panzera in viale Monte Santo 10, costa 34 euro al chilo.

<http://mobile.ilsole24ore.com/solemobile/main/art/food/2017-04-13/vademecum-la-scelta-colomba-perfetta-compresa-quella-vaso-o-col-miele-tartufo-111724.shtml?uuid=AE4sgm4>



t.



12 aprile 2017   simone zeni

Colombe e uova di Pasqua 2017 a Milano. La colomba artigianale non può mancare sulle tavole imbandite a festa. Ma per i *foodie milanesi* più audaci le proposte sono tante e vanno dalla scelta giusta per il brindisi all'uovo più inaspettato. Ecco alcuni suggerimenti di **Puntarella Rossa** per stupire i vostri ospiti il **nelle feste di Pasqua 2017 a Milano.**

TRADIZIONE

La colomba di Panzera



Nome storico della pasticceria meneghina fin dagli inizi del Novecento, **Panzera** ha una sede anche all'interno di **Stazione Centrale**. Questa colomba viene preparata con ingredienti selezionati, seguendo la ricetta originale e con una lievitazione di 24 ore. Il risultato è una crosta croccante con mandorle e zucchero ed un interno morbido e leggero. Viene proposta a **34 euro al kg.**

Pasticceria Panzera, viale Monte Santo, Tel. 02 6597327, Sito

<http://www.puntarellarossa.it/2017/04/12/colomba-uova-di-pasqua-2017-a-milano/>

UNA RICETTA *al giorno*

Più cibo, meno food



By *Unaricettalgiorno*

COSE CHE SCOPRO

A PASQUA COME FESTEGGI?

Sempre sul classico va la proposta di **Panzera**: preparata da mani esperte con ingredienti selezionati, seguendo la ricetta originale e con una lunga, lunga lievitazione di 24 ore, è protetta da una croccante crosta di mandorle e zucchero. Si trova sia da asporto che da gustare sul posto nei due punti vendita milanesi.

Panzera Milano

Viale Monte Santo 10 • 02 6597327

Stazione Centrale, Piazza Luigi di Savoia 1/9 • 02 67100917

www.panzeramilano.com

<http://www.unaricettalgiorno.it/a-pasqua-come-festeggi/>



Prontointavola > Trend&Food > Pasqua 2017: i dolci più golosi

10 aprile 2017

Pasqua 2017: i dolci più golosi

Le festività pasquali sono ormai alle porte e si sa, il re della Pasqua è il dolce. Le uova di cioccolato hanno segnato l'infanzia di chiunque, e col passare degli anni molti si sono convertiti alla **colomba**: ma troppo spesso questi deliziosi dolci pasquali sono stati sottovalutati e le famiglie si riducono quasi sempre a correre al supermercato la sera prima del pranzo di Pasqua per comprare una colomba confezionata. Quest'anno, per evitare la solita corsa dell'ultimo momento ad acquistare la colomba per la zia e le uova per i nipotini, ecco qualche consiglio sui migliori dolci per conquistare tutti **domenica 16 aprile**, o da regalare ad amici speciali.



La colomba di pasticceria di Panzera

Anche la pasticceria Panzera di Milano propone la sua colomba pasquale. In tre parole? Semplicemente fatta bene. Gli ingredienti sono selezionati, la ricetta è quella tradizionale: è quindi rispettata la lunga lievitazione di ben ventiquattro ore. A prepararla sono le esperte mani dei pasticceri Panzera, che non dimenticano di guarnire la colomba con una crosta croccante di mandorle e zucchero e di mantenere invece l'interno morbido e leggero, interno che appena tagliato sprigiona un tripudio di profumi. La colomba di Panzera è acquistabile in Viale Monte Santo 10 a Milano. Prezzo: 34 €/kg.

http://prontointavola.tgcom24.it/trend-e-food/pasqua-2017-i-dolci-piu-golosi_16202017.shtml



Gli eventi gastronomici a Milano dal 31 marzo al 6 aprile 2017

31 marzo 2017 • [Alessandra Favaro](#)

Eventi gastronomici • Food & Drink

Notizie gourmet

-> Per Pasqua, a tavola, la logica è la stessa del panettone: ingredienti selezionati, ricetta tradizionale, lunga lievitazione, e voglia di fare le cose bene e migliorarsi. Così da Panzera in via Monte Santo arriva la **Colomba** di Pasticceria con lunga lievitazione di 24 ore.

<https://www.milanoweekend.it/2017/03/31/eventi-gastronomici-milano-2017-11/89468#.WOIF616Lmt8>



31 marzo 2017

Colomba: le manifestazioni, gli assaggi e le novità di Tiri

di Daniele Miccione

Negli ultimi anni il panettone ha fatto la parte del leone nel mondo dei lievitati. La scoperta della scuola del Sud con Pepe, Tiri, De Riso e tanti altri; l'allungamento della stagione con artigiani che lo producono tutto l'anno; i concorsi come il nostro di GazzaGolosa hanno fatto del panettone artigianale uno dei fenomeni gastronomici degli ultimi anni. Naturalmente questo boom ha tolto spazio ad altri tipici lievitati delle feste come il pandoro a Natale, la veneziana a Capodanno e la **colomba a Pasqua**. Ma anche se non ha la forza "iconica" del panettone avere una colomba di qualità da mettere a tavola per le feste fa piacere a tutti. E in questo week-end arrivano due manifestazioni centrate proprio sul dolce pasquale per eccellenza: a Saint Vincent c'è "**La Primavera è dolce**", mentre a Milano c'è "L'uovo e la Colomba".

GLI ASSAGGI – A parte questo in redazione cominciano ad arrivare le colombe. Non facciamo ancora un concorso, come per il panettone, ma cerchiamo di assaggiarle con la stessa serietà. Per il momento ci piace segnalare quella di **Panzerà**, pasticceria di tradizione milanese guidata da Lorenzo Panzerà. Ha due negozi: in viale Monte Santo e alla Stazione Centrale. Fa una colomba classica e fragrante, equilibrata nella dolcezza con una bella crosta di mandorle e zucchero. La versione "alata" del classico panettone di pasticceria milanese.

<http://gazzagolosa.gazzetta.it/2017/03/31/eventi-pasquali-2017/>



Prodotti

Colomba, Lorenzo Panzera, Panzera Milano, Pasticceria Milano

La colomba Panzera e la tradizione pasticceria di una famiglia meneghina

Tutto inizia ai primi del '900 con il bisnonno Ampelio, fino all'attività attuale con Lorenzo Panzera, ingegnere, che dopo aver rinunciato a una carriera da dirigente nel comparto Industriale, decide di proseguire la tradizione pasticceria della sua famiglia puntando sulla qualità in tutti i campi.

Colomba , Lorenzo Panzera , Panzera Milano , Pasticceria Milano

07/04/2017 Di: La Redazione

<http://reportergourmet.com/61673/la-colomba-panzera-e-la-tradizione-pasticceria-di-una-famiglia-meneghina.html>

#LOSAICHE

CONSIGLI PER RISPARMIARE E VIVERE MEGLIO

PASQUA 2017, SCEGLIERE UNA COLOMBA ARTIGIANALE

Qual è il momento più delicato del pasto? Ovviamente il **dolce**, che diventa l'ultimo ricordo gustativo che ci rimane in testa (e soprattutto in bocca). È bene quindi che le pupille gustative siano appagate. A Pasqua il più classico dei dessert è la fetta di **colomba**. Classica, al cioccolato o alla frutta non importa, basta che sia di **qualità**. Non solo in versione dolce, ma anche in quella salata. Ho pensato quindi di segnalarvi alcune delle mie preferite.

La meneghina

La colomba che più amo a Milano è quella di Panzera. Caratteristiche particolari? È semplicemente fatta bene. Viene preparata da mani esperte con **ingredienti selezionati**, seguendo la ricetta originale e ha una lunga lievitazione (24 ore). La sua morbidezza è protetta da una croccante crosta di mandorle e zucchero.



<http://www.losaiche.gruppocariparma.it/smart-gourmet/pasqua-2017-scegliere-una-colomba-artigianale/>

REN FATTO

Cosa c'è dietro l'uovo di Pasqua?

Dentro c'è la sorpresa, e dietro qualche trucco...

La tradizione dell'uovo di cioccolato risale a 2 o 3 secoli fa, ma è destinata a durare, grazie al lavoro di pasticceri e industria. Con qualche accorgimento, lo si può fare anche a casa.

Ci vogliono tempo e passione per imparare a fare lo chocolate. Per questo, per scoprire come si fa un uovo di Pasqua artigianale, abbiamo scelto di entrare nella bella pasticceria Paronera, a Milano. Il famiglia è nuovo, ma la storia della famiglia è lunga: si primi del '900 il trionfo di Laura, fattoria proprietaria, iniziò con la produzione del panettoni. A quelli, nel tempo, si sono aggiunti altri panettoni, proprio come le uova di Pasqua!

Fare l'uovo... di cioccolato

Ecco come si fa in pasticceria, e, con qualche attenzione in più, in casa. Prima di tutto bisogna scegliere il tipo di cioccolato: fondente, al latte

o bianco. Nel caso si opti per il cioccolato fondente è importante controllare la percentuale di cacao presente nella tavoletta. Il nostro pasticcere ci consiglia quello con il 68% di cacao. Solitamente il cioccolato, bisogna renderlo liquido e portarlo a una temperatura compresa fra i 50 e i 51 °C.

Davanti a noi c'è una macchina, nuova, ci dicono. È una "temperatrice". Che fa? "Mangia" le tavolette di cioccolato, le scioglie, fa colare il cioccolato fuso da una sorta di rubinetto in una vasca e qui lo mescola lentamente, portandolo a temperatura. La stessa operazione si potrebbe in realtà compiere manualmente. Ciascuno di noi, con un bicinale pontilino e un termometro da cucina, potrebbe "temperare" il cioccolato a casa propria. Con un'accortezza. Non è infatti sufficiente riscaldarlo e raffreddarlo, per ragioni chimiche di cristallizzazione: si deve sciogliere il cioccolato in un pernilino a fuoco bassissimo perché non attacchi e lo si deve portare oltre i 44 °C, per poi farlo raffreddare sotto i 28 °C, e infine



SCORRER

rimescolare e riscaldare nuovamente, per arrivare a 50-51 °C. Ora si è a buon punto: non resta che colare una piccola quantità di cioccolato fuso in entrambi gli stampi, al fine di creare il guscio del nostro uovo. Lo strato di cioccolato dovrà essere sottile, ma resistente. Come ottenere: decolate lo stampo con pazienza, in modo da distribuirlo

liquido uniformemente. Quindi mettete tutto in frigorifero per 10'. Gli stampi possono essere di plastica, gomma, o acciaio, a scelta; infatti, essendo temperato, il cioccolato ricadrà in ogni caso liscio e scuro.

Due metà per un intero di dolcezza

L'operazione che richiede più precisione è l'unione, la "saldatura" delle due metà. Togliete il cioccolato dai forni, dovete scegliere un piatto una teglia con la superficie liscia e sufficientemente grande, da scaldare qualche minuto in forno. Quando sarà calda, posatela su un piano e appoggiatoci sopra prima una e poi l'altra metà dell'uovo, con la cavità verso il basso, compiendo piccole pressioni e movimenti circolari, al fine di sciogliere e levigare i profili. Fatto questo, avvicinate e unite le due metà, sovrate tra le mani un faccendone e prelevate l'uovo pasquale. ■

Marta Petrovici
marta.petrovici@cibiexpo.it

Carta d'identità

Paronera Milano ha due negozi:
1. Piazza Luigi di Savoia 1/9, Milano
Tel. 02 57160917
2. Via Monte Sento 10, Milano
Tel. 02 5597327
info@paronera milano.com
www.paronera milano.com



© ANSA/ITALIA

La colomba Panzera e la tradizione pasticceria di una famiglia meneghina

7 aprile 2017 | **La Redazione**



Lorenzo Panzera, classe 1970, nasce in una famiglia vocata alla ristorazione. Il bisnonno Ampelio a inizio '900 apre un forno con produzione di pasticceria e panettoni in Via Lecco a Milano. Il figlio Federico, nonno di Lorenzo, prosegue con l'attività di famiglia avviando la pasticceria Panzera 1931 in Piazza Duca D'Aosta, in contemporanea con l'inaugurazione della Stazione Centrale di Milano. Giancarlo Panzera, papà di Lorenzo, porta avanti l'attività avviata dal padre ampliandola con l'inserimento del ristorante. Pur frequentando e aiutando l'attività di famiglia, Lorenzo si dedica allo studio laureandosi in ingegneria. Lavora per dodici anni come Tecnologo Industriale prima in un'azienda medio piccola per poi passare a una multinazionale. Una strada che sembrava ormai segnata, invece il richiamo della tradizione ha avuto la meglio. Lorenzo 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. Per tornare a respirare l'aria della pasticceria e della ristorazione, collabora per un paio d'anni presso il locale di famiglia, dove reimposta il laboratorio di pasticceria e la linea produttiva. Individua nel progetto Grandi Stazioni il contesto valoriale in cui inserirsi con un proprio locale e impostare un personale approccio nel panorama della ristorazione. E' lui che progetta personalmente il nuovo[...]

[Leggi tutto l'articolo](#)

<http://daomag.it/notizia/61673/la-colomba-panzera-e-la-tradizione-pasticceria-di-una-famiglia-meneghina.html>

Colomba di Pasqua: il dolce delle festività

Classica, farcita, con canditi o senza, la **Colomba di Pasqua** è un dolce immancabile sulle tavole della festività, sia per le sue indubbe qualità gastronomiche, sia per la valenza simbolica. Ecco una selezione di alcune delle migliori colombe artigianali italiane.



Colomba di Panzera

La Colomba di Panzera è realizzata dalla storica e omonima Pasticceria di Milano, seguendo la ricetta originale a base di ingredienti genuini e selezionati. Il risultato è un prodotto gradevole e lineare alla vista e gustoso e morbido per il palato. L'impasto, che segue una lunga lievitazione di 24 ore, è soffice e crea un delizioso contrasto con la croccantezza delle mandorle zuccherate.



Associazione Quartieri Tranquilli

17 **PANZERA E PASQUA ALL'ACCOGLIENZA DI SAN MARCO**

Apr
17 di Lina Sotis

***Lorenzo Panzera**, l'ingegnere-pasticcere, che ha scelto di continuare l'impresa di famiglia, aprendo due negozi, in viale Monte Santo 10 e alla stazione Centrale, ha fatto un regalo di **Pasqua all'Accoglienza di San Marco** di Milano che ospita persone emarginate e con handicap psico-sociale. Le sue colombe nel giorno di Pasqua hanno rallegrato il lungo tavolo rettangolare, allestito in San Marco e organizzato da Sandra Berleghi.*

<http://www.quartieritranquilli.it/2017/04/panzera-pasqua-allaccoglienza-san-marco/>