



Rassegna Stampa
Generica 2018



PANZERA
Bakery-Pasticceria

Centrale / Repubblica
Viale Monte Seno 11
www.panzeramilano.com - Tel. 02 58 47 327

Pasticceria e panini gourmet; questo è il pay off di Panzera. Qui la giornata comincia ogni mattina alle 5.30 quando la giornata inizia con un cor: un caffè fumante accompagnato dal profumo delle brioches, dei liepêl e delle veneziane appena sfornate. Tutti i dolci sono nostra cucina, senza l'utilizzo di conservanti o additivi. Per la pausa pranzo o lo spuntino, invece si servono panini gourmet utilizzando, per scelta, pochi ingredienti. La sera si può anche prendere un aperitivo firmato dagli sciziosi appetizer Panzera.





SEGRETI DELLA CITTÀ ITALIANA PIÙ VIB
LEZIO ALLEURUPA di **Colette Corti**

...mice "The cool place", Colleen Parry
...corrispondenti di *Obsession/Travel*. La
...via con una perfetta mattina milanese,
...che non può che essere da Torino, e
...dalle sue biriche che danno una pas-
...seggiata nel nuovo centro del grama-
...mille e dei parchi urbani. È solo uno dei
...consigli della guida che, conosciuta da
...foto e disegni per quanti è stata, ringra-
...la metropoli con ogni tipo di eventi.
...Dall'ora delle cattedre di all'aperto cele-
...brano: come l'Espresso, l'Espresso Italia
...al posto dei molti di cinghie delle mi-
...gliori: un'ora (vedi l'Autore), in zona
...Trentino), o in al verde dei giardini cari-
...in zona dei milanesi, come quello tri-
...molto a Lido di Montecatini. Poi il luogo
...della sua storia più lontana, dalle parole

tago
vanti
fonti
Mitt
letta
dedi
dual
la le
Stato
non
Gian
pero
li, la
sepp
cio li

significati della cultura, la ricerca di punti comuni europei, nella classe di Loris Polverini per esempio, «questione», dice Massimo Mucchetti, «che coinvolge la storia dell'Occidente e la sua promozione (della cultura)». E poi, prosegue, «cristiani, che dovrebbe essere la base, allora, di un nuovo patto d'intesa». Quindi, a riprendere le parole di Roberto Maroni, «non a meno: anche se il Concordato con la Santa Sede, infine, può essere l'occasione per un dialogo più ampio e globale».

Ma, come si vede, non è tutto. In questo caso, il ministro non ha voluto neppure fare «un'assolutizzazione» di nulla. Ma di certo, non si tratta di un'idea.

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

Foto: A. Basso - A3

[illegible]

Medicina ▶ **Stiletti** nei miliardi (200) uno, con una buona prima collazione.



Milano: sei indirizzi (più uno) per una buona prima colazione

Dove andare a fare una **colazione** super? Quali sono i locali ideali per il pasto più importante della giornata? I nostri studenti arrivano a **Milano** da tutta Italia e anche dall'estero, per cui vogliamo dare qualche spunto e alcuni suggerimenti (che possono cogliere tutti, non solo i nostri alunni) su dove trascorrere il tempo libero, ma sempre all'insegna del gusto, per non perdere il ritmo anche quando si è fuori dalle aule.

Qui abbiamo selezionato solo alcuni dei nostri **luoghi del cuore**, dove all'indiscussa bontà dei prodotti si affianca un ambiente gradevole e accogliente. L'offerta è davvero molto ampia e la lista potrebbe essere lunghissima, ma intanto parliamo da **sei indirizzi di Milano città, più un "bonus" fuori porta**. Attraversiamo idealmente il capoluogo compiendo sei tappe, da Porta Venezia a Porta Nuova, passando per Bicocca fino a ritornare nel cuore di Milano. L'ultima tappa, in pratica la settima, l'abbiamo riservata ad Abbiategrasso, per far visita a un locale che vanta ben 173 anni di storia e che continua a rinnovarsi.

Lo scopo è quello di cominciare la giornata con il piede giusto spaziando tra il classico, la novità, gli evergreen e un po' di vento d'Oltralpe.

Panzerà (Viale Monte Santo, 10)

In zona **Porta Nuova**, nella pasticceria Panzerà si può fare una colazione di stampo classico, ci sono i budini di riso e fette di amor polenta, dolci tipici della tradizione. Ma, dall'ampio laboratorio a vista dove accanto ai macchinari moderni si trovano le storiche Artofex, i pasticciieri sfornano pasta lievitata tra cui briache farcite con cioccolato, crema pasticcera, marmellata o crema al pistacchio, integrale al miele, vegana, kranzino uvetta e canditi, klepfel, veneziane e krapfen. Insomma, c'è l'imbarazzo della scelta in un ambiente molto accogliente e *home style*.



il Carnevale/1



CHIACCHIERE

A Carnevale ogni dolce vale. Che siano grandi classici della tradizione meneghina o intriganti prodotti da forno più esotici, a Milano grandi e piccini possono sbizzarrirsi con tante golose proposte. **Panzerà**, nelle sue vetrine di via Monte Santo 10 e di piazza Luigi di Savoia, sforna a pieno ritmo croccanti chiacchiere al forno o fritte e deliziosi tortelli vuoti, con crema pasticciera o, su richiesta, con crema di pistacchio o cioccolato, oltre a tantissime torte, biscotti e pasticceria mignon secondo le ricette della tradizione milanese. Da **Peck**, chiacchiere, tortelli vuoti o farciti con crema pasticcera o cioccolato, vengono preparati a mano e cucinati ogni giorno seguendo fedelmente un'antica ricetta che si tramanda da decenni. Da **Gustorotondo**, nel negozio di via Boccaccio 14, tanti cioccolati e dolci di alta qualità, prodotti con ingredienti semplici e sani, perfetti per rallegrare il Carnevale. Come la crema di cioccolato e nocciole "Giacometta" di Giraudi, che nella versione fondente contiene ben il 50% di nocciole del Piemonte igp. **(S.Gar.)**

dolcegiornale



FORMAT | LABORATORIO A VISTA E UNA PROPOSTA DOLCE E SALATA IN SVILUPPO. LA 4ª GENERAZIONE PANZERA HA FATTO ANCORA CENTRO

77
NON SI UTILIZZANO
SEMILAVORATI
O SURROGATI.
MA, SULLA LINEA
PRIMA, FRESCHE
IN LABORATORIO
FANNO BELLA
MOSTRA DI SE
4 MACCHINE
AUTORE
DEI PRIMI DEL
MOVIMENTO
PERFETTAMENTE
RESISTANTE
E FUNZIONANTI

PDV MODERNI LA VERSIONE DI PANZERA

di **DAVIDE BIANCHI**

MILANO. Dal 2014 la
via Monte Santa, dove
era nella casa una pastic-
ceria riciclata da Mellina,
è diventata la base della
Panzeria, gli studi "della"

milanesi da lui prima del
suo esilio. Qui è il se-
gno dell'ingegner Lorenzo
Panzeri, classe 1970, rap-
presentante della quarta ge-
nerazione di una famiglia

avvicinata alla pasticceria da
papa Clemente che si posero
del nono Panzeri 1901 in
piazza Duca d'Aosta. È lui
a ispirare il giovane scuo-
la Panzeri e l'arrivo della
Scuola Centrale, concepito
nel 2003 e a concepi-
re il suo dopo aver creato
il tecnologico di quelle in
Monte Santa. A partire, al
momento del laboratorio è
una 1700 napoletana avvin-
cente all'esterno del lec-
to e all'interno di un'esperto
realizzato con la tecnologia
del fondo sottoposto, man-
tenere inalterato a lungo
le proprietà organolettiche
dei dolci. Il nuovo corso
degli specialisti 41 Anni
(Città di Milano) ospita il "ba-
co" della produzione, della
pasticceria italiana (35 pa-
radisi) con un'esperienza
di dolci, dopo decenni, alla
pasticceria, alla torta (ca. 30
cento) fino ai pasticcini
(12 ore al giorno). L'offerta è
ricca di un'esperienza
come il pasticcino, per
pasticcieri, con
diverse macchine, e da
cucine come giungla.

«La produzione di dolci è
di salutare importanza, si
avvicina a un'esperienza
che ha fatto esperienza
di dolci, dopo decenni, alla
pasticceria, alla torta (ca. 30
cento) fino ai pasticcini
(12 ore al giorno). L'offerta è
ricca di un'esperienza
come il pasticcino, per
pasticcieri, con
diverse macchine, e da
cucine come giungla.



Roberto Mellina, fondatore della Panzeri, con la sua famiglia.

Non è prevista l'apertura di
nuovi locali. «Non voglio
creare una catena - dice il
fondatore - perché
provvedere a un'esperienza
che ha fatto esperienza
di dolci, dopo decenni, alla
pasticceria, alla torta (ca. 30
cento) fino ai pasticcini
(12 ore al giorno). L'offerta è
ricca di un'esperienza
come il pasticcino, per
pasticcieri, con
diverse macchine, e da
cucine come giungla.



LOCATION | LA FORNELLA PASTICCERIA - 3 STRUTTE IDEATE DALL'INGEGNER PANZERA IN SEZIONE CENTRALE E PENSATE PER RIFORNIRE UNA CLIENTELA IN TRANSITO

ANCHE VICINO AI BINARI I CLIENTI SONO COCCOLATI

MILANO. Il progetto di
laboratorio della Scuo-
la Centrale di Milano
di Lorenzo Panzeri giunge
a compimento nell'estate
del 2018. Lorenzo Panzeri
individua proprio in quel
contesto l'ubicazione ideale
per la sua prima impresa
pasticceria. Un laboratorio,
in vista, tanto che oggi la
stazione si è trasformata
in una delle migliori delle

shopping milanese con un
flusso, anno di quattromila
di dolci (170 milioni) di pro-
dotto, «come stati i primi a
portare qualità in stazione»
- afferma Lorenzo Panzeri -
progettando un locale dal
design contemporaneo che
incarna anche lo spirito
della tradizione pasticce-
ra. È, infatti, nella zona
più visibile e accessibile del
binario, che vanta un delo-

77
SIAMO STATI I PRIMI
A PORTARE QUALITÀ
NELLA NUOVA
STAZIONE CENTRALE
E, ALL'INIZIO,
NEL 2010, È STATO
UNA SCOPERTA



più vicina Luigi di Savoia, vi-
ci alla stazione e alla
stazione (170 milioni) di pro-
dotto, «come stati i primi a
portare qualità in stazione»
- afferma Lorenzo Panzeri -
progettando un locale dal
design contemporaneo che
incarna anche lo spirito
della tradizione pasticce-
ra. È, infatti, nella zona
più visibile e accessibile del
binario, che vanta un delo-