

PANETTONE PANZERA

Cioccolato & Nocciole

Cioccolato & Arancia

Limited edition 2018



RASSEGNA STAMPA

Natale 2018

21 Seguono la ricetta del 1910

Lo preparano seguendo una ricetta del 1910, scritta dal bisnonno del Lorenzo Panzera che guida oggi la pasticceria: trenta ore di lievitazione. **Prezzo al chilo: 32 euro.**

Panzera Milano Viale Monte Santo 10.
 Tel. 02.65.97.327. Zona Porta Nuova



CORRIERE DELLA SERA

3 *Qui Lina*



di **Lina Sotis**

Il nuovo direttore Giacinto Siciliano ha mantenuto la tradizione che dura dal 2013: proiezione in diretta a San Vittore della prima scaligera. Anche quest'anno il 7 dicembre assisteranno all'opera «Attila» di Verdi nel Panottico del Circondariale i detenuti insieme a magistrati, avvocati, assessori e il mondo del volontariato. Risotto, panettoni Panzera, Oldani, San Patrignano e vini Frescobaldi. E un dono di Luisa Spagnoli per le detenute amanti della lirica. Sarà bello e affettuoso.

RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE pagina a cura di Andrea Cuomo



Difficile scrivere qualcosa di nuovo sul panettone, un prodotto che in questi giorni che puntiamo al Natale (lo avete notato, ma che sta anticipando il Natale?) gode di una tale sovraesposizione mediatica che se non fosse così involontariamente banale non verremmo viderne nemmeno un cranio.

Ma il fatto è che quell'affare a forma di cupola è per l'appunto inaspettatamente buono e quindi ci troviamo ogni anno a interrogarci su quale nuovo modo possa arrivare a raccontarlo, che non sia semplicemente l'elenco dei nostri peccati, che comunque facciamo nell'articolo a fianco. Purtroppo, con sette parole chiave (diciamo tante) lo panettone è diventato un fenomeno di costume.

Destagionalizzazione. È l'unico della pasticceria italiana. Vede che il panettone può essere venduto e consumato tutto l'anno, visto che il fondo non è stato ingegneristicamente stagionato. Ma fuori non si è andati oltre sgraditi tentativi che non hanno attaccato la tradizione. Paradossalmente sono più avanti all'estero. In Finlandia si vendono il panettone tutto l'anno, perché il *made in Italy* lì non conosce fiorenti.

Globale. Il panettone è l'unico tra le tradizioni gastronomiche milanesi ad avere avuto un successo globale. Troverete forme una cassonola a Singapore o un orosolivo a Londra, ma siamo lontani dai fenomeni di costume che invece si addice a cupole. Il cui export si aggira sui 30 milioni all'anno. In crescita.

Imitazione. Il panettone è un prodotto a rischio: piace, il prodotto con ingredienti reperibili facilmente, non è protetto da accordi internazionali che ne tutelino l'origine. Secondo Forbes il rischio di panettoni falsi è quanto meno non italiano potrebbe essere aggirato se le principali aziende esportatrici si appropinquano in un marketplace, o quando un unica piattaforma online per la promozione e la gestione delle vendite. E poi ci sono anche i falsi italiani. Un

PANETTONE

(Quasi) tutti i segreti di un dolce globale

Costa caro, è difficile, stagionale per caso. Cosa c'è dietro al successo di un milanese doc

Lievito

Negli ultimi anni è diventata sempre più estrema la lievitazione del panettone. Quello che ha portato più avanti il concetto finale è il lacano Vincenzo Tin, che vanta una lievitazione di settantadue ore. Poi vi sorprendete del prezzo alto?

pano di anni fa il celeberrimo panettone di Igino Messeri, nel frattempo terminato, veniva prodotto a Napoli come fosse un ufo.

Prezzo. No, non è tutto pagato. 29 euro un panettone. E nemmeno 35. Si tratta di un dolce con tanti ingredienti, che richiede una competenza notevole, una lavorazione lunga che prevede due impasti, una

lievitazione di parecchie ore, un forno efficiente. Fare a casa un buon panettone è, se non impossibile, di certo molto difficile. Quando non riesce e spacciate: qui tre migliori. Oppure mangiatevi il tarone.

Qualità. Senza storie. Inutile che spiechi che un panettone industriale da 3,99 euro sia come quello di una pasticceria artigianale a 29. Il panettone non

è una merendina. Come riconoscere uno buono? Deve avere almeno il 20 per cento di canditi e uno solitario e almeno il 10 per cento di burro, essere almeno di un chilo, essere stato stornato da non più di 30 giorni e avere un'altezza superiore a 10 centimetri. Ah, deve anche essere molto buono.

Scappatura. È il segno a croce fatto prima dell'infornatura sulla cupola del dolce. È un simbolo religioso, una sorta di benedizione... diventato icona grazie alle concubine che originano.

Spumante. Ve lo ripetiamo per il dodicesimo Natale di seguito il panettone con la scappatura con lo Champagne né con nessuno spumante secco. Il dolce va col dolce. Ci sono magnifici Moscato anche con le bollicine: per chi non può pigliare farne a meno - che si sposano magnificamente con l'eleganza di un panettone di pasticceria. Poi fare quello che volete: ognuno si fa le sue cose.

LA GUIDA

Il meglio? Non siate spilorci

Per un Tiri o un Massari quasi 40 euro. E al supermercato...

■ Sì, va bene, ma quali sono i panettoni da comprare in questo Natale 2012? Ne indichiamo alcuni, di vari prezzi e provenienze.

Quelli artigianali. Il numero uno è per noi sempre quello prodotto da Vincenzo Tin ad Arcemuzia, in Basilicata. Che sia il nostro pendolino a voi in fondo poco importa, ma il fatto è che ogni anno tutte le deputazioni con panel di giurati assegno nel la mattina sempre tra i primi sei non al primo posto. Tre impasti, 72 ore di lievitazione, ingredienti di altissima qualità (e 33 euro). Poi ci piace segnalare gli altri meridiani di Alfonso Pepe di Sant'Egidio del Monte Albino nel salernitano (ventigianotto) e di Piero Alcolaro da Pianiga (Padova). Il classico del bromato (giusto Monari, mantolato e talmente famoso da giocare ormai un campionato a parte (e anche il più caro: 30 euro). L'esaltato del Forno Brio del laziale Pasquale Polito, allievo di Davide Longoni, tutto genti antichi (forno di Sormani). E altri emiliani (da Parma) di Claudio Gatti, che in realtà si dedica alla focaccia ai grani antichi, e si dedica al bene del naturale e delle insolentire alimentari.

Quelli milanesi. La tradizione di comprare il panettone al forno e in pasticceria è tipicamente

milanese. Noi segnaliamo quelli di Fusi in Via Felce Cosati (perché l'indirizzo), della Pasticceria Marinone (sede principale in via Caldera 14 e succursali in via Serpi e in piazza Sant'Agostino), del contegnanolario Cavi in via Marconi quattresimo, di Gennaro (bizzosissimo, in piazzale di porta Lodovica 2), di Pusterla (viale Mattei Sanzio 11).

Quelli degli chef. Dintorni i grandi cuochi fanno il loro panettone. Degni di nota in particolare quelli di Antonino Cravoscuriolu, prodotto nel forno di Novara in versione classica oppure al ginepro e al cioccolato bianco con impasto al caffè, di Daniel Garcia (oltre al tradizionale anche la versione a base di riso e castoreo che è un vero omaggio a Milano) ed Eugenio Re (in collaborazione con Jean Marc Vezouli (il burenese)).

Quelli da supermercato. Se poi proprio siete convinti che 30 euro per un panettone siano troppi, almeno non scegliete il peggior. Per mettere in fila quelli sullo scaffale, mettete tra i 1 e i 10 euro, ci appoggiamo alla classifica del sito specializzato Dossapere: vince quello prodotto da Le Tre Marie, seguito il Coop e poi quelli Biondi, Comad e Malina. I peggiori per tutti di parte non li citiamo. Buon Natale, pane bene tuo.

TAPAS

IN PARTI DAL «SETA»

Champagne «tallor made»

Arriva anche in Italia la tendenza di creare per i ristoranti di alto livello un'offerta di Champagne «italo made». Il primo a farlo è Antonio Guida del Seta del Mandarin Oriental di Milano (due stelle Michelin) che ha selezionato la Maison Bouchard Rémymond per il Seta, un raffinato Brut Blanc de Blanc con un pizzico orientale che accosta magnificamente la raffinatezza di una delle chef salernite.

IL LIBRO

Se la pizza ama le bolle

Si chiama «Pizza e bolle» il libro di Tania Mauri e Lucia Squadrilli, con la complicità di Alberto Vignelli pubblicato da Edizioni Esemptor. 222 pagine, 18 euro. Venti ritratti di pizzerie e di vignaioli accomunati dall'approccio pratico e filosofico al loro lavoro. Il volume propone alcuni ritratti di pizzerie, che respingono il rapporto con i servizi fast-food e più non piacciono italiani e vini italiani.

ARTELOGIA

«PiùCinque», gn all'italiana

Si chiama «PiùCinque» ed è un nuovo gin italiano di qualità, elaborato da un gruppo di inventori, azioni da italiana creata nel 2015 da tre giovani imprenditori. È un gin realizzato dall'Antica Distilleria Quaglia, con dieci ingredienti tra i quali: radice di salvia e bergamotto d'Italia e zenzero, curcuma, ginepro, infuso germanico, assenzio, angelica, mandorla e ginepro.

PRIMO BAR A BOLZANO

Scopriamo la Kombucha

Fermi tutti, arriva la Kombucha. Si tratta di una bevanda fermentata probiotica a base di tè che già spopolava negli Stati Uniti e in Gran Bretagna e ora arriva anche in Italia. Ma perché tutte le giunte, infatti, il primo kombucha bar si riscontra a Castelnuovo di Bolzano. Conoscete un efficace sostituto dell'alcol, la Kombucha fresca si consumando fin tra i giovani amanti di birra artigianale e vini naturali.



il Giornale

venedì 7 dicembre 2016 | il Giornale

MILANO

Jessica Bordini

■ Panettone tutto l'anno o soltanto a Natale? L'elenco delle paste con cui proponiamo il celebre dolce milanese si allunga sempre di più, così come la lista degli chef che si cimentano in una rivisitazione creativa. In pochi italiani sanno resistere al "Pan de Toni", la cui paternità sembra risalire ad un simile sgarbato alla corte di Ludovico il Moro. Per i vari cultori del genere esiste solo il panettone stragipato, preparato secondo l'antica ricetta codificata dai Maestri pasticceri e panettieri di Milano, che hanno istituito anche un marchio di qualità per tutelarne la tipicità.

Da **Panetton** (piazza Luigi di Savoia, 1/9 e viale Monte Santo, 18), accanto alla versione tradizionale si possono trovare due nuove limited edition al cioccolato fondente 75% di Delfa in abbinamento all'arancio candito di Calabria, ma anche alle nocciole delle Langhe. Un altro nome di culto per chi ama i lieviti è la **Pasticceria Martesana** (via Gallero, 14, via Serpi, 62, piazza Sant'Agostino, 7). Le novità targate artigianali il panettone al gianduia e mandorlino e il mandorlo, con farcia integrale, crema al lampone e frutti di bosco. E poi c'è il superlativo Panettone de Tonas, con farciami di cioccolato e albicocche tostate. L'elenco non può dirsi completo senza citare il grande **Ignazio Massari**, presidente onorario dell'Associazione Maestri Pasticcieri Italiani, che accanto alla storica sede di Piacenza ha aperto un punto anche a Milano in pieno centro storico (via Marconi 4). Il suo pa-



ARTIGIANALI
In alto:
il panettone
di Panetton, a
lato quello
di Amma



IL DOLCE DEL NATALE

Classico, gourmet o alla siciliana Arriva il panettone

Ecco le ricette delle migliori pasticcerie della città. Un progetto di solidarietà

nettone si tre impasti, che si sviluppa di più e risulta quindi molto morbido, rimane il fiore all'occhiello della produzione, ma per i cacao-addicted c'è anche quello al cioccolato, arricchito con cioccolato fondente, cioccolato al latte e cubetti d'arancia canditi. Se anche a Natale non volete rinunciare alla moda, cercate il nuovo panettone agli agrumi e allo zafferano di Sicilia creato dal maestro pasticciere **Nicola Fiasconaro**. Il

packaging è firmato dal duo De-
cò&Gabbana. I sapori dell'isola rivi-
vono anche da **Amma** (corso Ma-
genta, 32, corso di Porta Romana, 44
e corso Garibaldi, 84) con il panetto-

PER I SENZATETTO

Vergani Milano lancia una
raccolta per sostenere
l'iniziativa Pane Quotidiano

se al panettone, riproponiamo il
fiorente Dop. E l'ucroport? Provate i
panettoni dell'**Enosteria Lipari** a
Triuggio, in Brianza (via Conte Pro-
lo Taverna, 114). Corrado Scaglione,
specialista dell'arte della lievitazio-
ne, ha messo a punto tante golosità
tra tipologie, tutte da lievitare matto,
tra cui cioccolato e fichi, cedro e li-
quorina, caffè e pasta di cioccolato,
senza dimenticare la versione sala-
ta. A Cassin, in provincia di Como, il
panni di riferimento è il pasticciere
Alessandro Marra (via Sessa, 6) che
prepara, tra gli altri, anche «Ul' Biscia-
zocco» con farina di mais, miele, me-
re e frutti di samburo. Tra le tipolo-
gie più apprezzate anche quello con
pasta chiù, albicoche e latte di Tom-
ka. Da segnalare, infine, la bella ini-
ziativa delle boutique **Vergani** (cor-
so di Porta Romana, 51 e via Men-
danti, 17) che, dal 7 al 22 dicembre,
inspirandosi alla tradizione paneto-
na del «caffè già pagato», propo-
no il «Panettone a spina». I ricavi
saranno devoluti alla onlus Pane
Quotidiano, impegnata da oltre un
secolo nella distribuzione di pan-
ettoni ai più bisognosi.

La tendenza

Griffato o classico è tempo di panettone

Claudio Burdi

Tradizionale, creativo o griffato? Il panettone sulle tavole dei milanesi è un must.

Per i fashionisti, un occhio alle proposte artigianali di **Armani/Dolci**, tradizionale o alle pere e cioccolato, anche in formato da 100 grammi. Oppure ci si può orientare sul panettone di **Dolce&Gabbana** realizzato per la griffe dalla rinomata pasticceria siciliana Fiasconaro. Lo chef **Daniel Canzian** propone Omaggio a Milano, interpretandolo a base di riso e zafferano (in vendita nel suo ristorante). Da **Savini** in Galleria Vittorio Emanuele ecco il Cioccolato e Rhum e il tradizionale proposto in versione mini o in eleganti confezioni. Tra i classici svettano i panettoni di **Marchesi**, con la vaniglia che viene dal Madagascar; l'imperdibile **Cucchi**, con la sua grande attenzione per le materie prime; quello di **Cova** e quello di **Iginio Massari**. **Giacomo Milano** sforna le intramontabili creazioni Panettone Classico e



È partita la caccia a quello "giusto" tradizionale con burro e uvetta o creativo con gianduia e lamponi

al Gianduia, Pandoro e Veneziana, mentre il panettone di **Panzerà** oltre al classico e il goloso ai marrons glacés, incontra il cioccolato fondente di **Odilla Chocolat** in due limited edition con fondente al 75% e nocciole, o arancia candita calabrese.

Nuovi gusti anche per la storica **Pasticceria**

Martesana con il Gianduia e Mandarino e il Rustico, con farina integrale, confettura di lamponi e frutti di bosco che si aggiungono a cult come il Panetton dell'Enzo ispirato alla Sacher o lo Strudel. Senza dimenticare i vegani, come quello proposto dai **Dolci Namura**. Che la festa cominci.

riproduzione riservata ®

DEGUSTAZIONI

La dolce invasione dal centro al Corvetto

Weekend sotto il segno della Festa del Panettone, organizzata da Confcommercio e Epam. Le degustazioni gratuite non si contano, in panifici e pasticcerie, da Quarto Oggiaro al Corvetto. E domenica la sfida di Davide Comaschi, campione del mondo del cioccolato, che in Galleria Vittorio Emanuele alle 17, si cimenta in un panettone artistico gigante offerto gratis a tutti i presenti. E sabato e domenica La Scuola della Cucina Italiana di via San Nicolao 7 apre le porte al pubblico per una due giorni di corsi e incontri gratuiti. Tutte le info su www.milomb.camcom.it.

(C.Bur.)

Panettoni, i 40 artigianali da regalare e mangiare a Natale

di Martina Barbero



4 di 41



Panettone Panzera ricoperto di cioccolato e nocciole

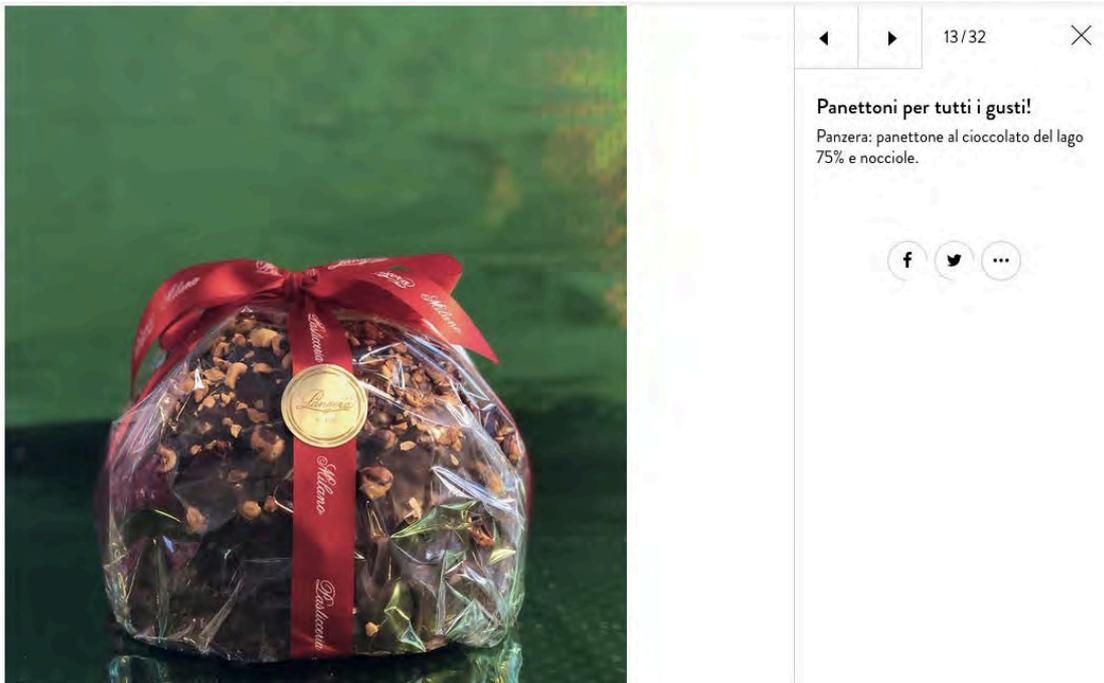
Per il Natale 2018 Panzera Milano affianca al panettone tradizionale due ricette speciali: una con cioccolato fondente al 75% del Venezuela e nocciole delle Langhe e una con l'arancia candita.



LA CUCINA ITALIANA

Panettoni per tutti i gusti!

A Milano è un dogma. A Natale **panettone**! Si mangia a colazione, si porta in regalo, si apre a fine pasto, con il tè, lo spumante, ci si fa ricicli golosi il giorno dopo Santo Stefano, ne facciamo quasi indigestione! Ma non solo a Milano, perché ormai il panettone ha conquistato tutta Italia e da nord a sud, che sia artigianale o industriale, non abbiamo dubbi che di panettoni se ne trovano di buonissimi e per tutti i gusti.



<https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/panettoni-per-tutti-i-gusti/>

ELLE

I regali di Natale 2018 food sono i più giusti per far contenti gli amanti dei piaceri della vita (e quindi tutti)

Dalle bollicine doc al cioccolato per intenditori, la lista golosa dei sapori raffinati che faranno la gioia dei palati dei più esigenti gourmand

ELLE DI REDAZIONE 10/12/2018



COURTESY PHOTO

Panettone **Panzera** ricoperto da glassa al cioccolato fondente 75% Selezione Maiolani di Odilla Chocolate e cubetti di arancio fresco candito di Calabria, disponibile in 3 formati: 730 g, 1.100 g e 1.400 g (42 euro al chilo).

<https://www.elle.com/it/cucina/gourmet/g25291717/regali-di-natale-2018-food/>

Per Natale, Panzera propone nuove versioni del suo panettone



Da ben quattro generazioni, la famiglia Panzera coglie l'occasione dell'arrivo del Natale per celebrare con successo la ricetta del panettone classico. Tuttavia i tempi e i gusti cambiano. Ecco perché Lorenzo – pronipote di Ampelio che ai primi del Novecento aprì in via Lecco a Milano la piccola pasticceria con produzione di panettoni – ha allestito le già luccicanti vetrine della pasticceria di via Monte Santo con lo splendore delle due nuove versioni limited edition del dolce lievitato natalizio. Ricoperte da cioccolato fondente al 75% di Odilla Chocolat, selezionato dal chocolatier Gabriele Maiolani.

La versione con le nocciole delle Langhe è realizzato con materie prime pregiate come il burro della Normandia ed è ricoperto da una glassa al cacao "Venezuela Sur del Lago fondente al 75%" e una cascata di nocciole delle Langhe. Il panettone Panzera al cioccolato e arancio candito di Calabria si presenta con la medesima glassa di cacao che diventa uno scrigno di golosi cubetti di arancio fresco candito che donano al dolce un aroma unico.

GRAZIA



I *limited edition* di Pasticceria PANZERA

Quando una pasticceria storica milanese incontra un Chocolatier di professione, il risultato non può che essere sublime. Per il Natale 2018 Panzera Milano affianca al panettone tradizionale due ricette *limited edition*: il panettone al cioccolato fondente 75% , selezione Maiolani di Odilla Chocolat, e un cascata di nocciole, varietà tonda gentile trilobata, delle Langhe (azienda agricola Relanghe); e il panettone al cioccolato fondente 75% , selezione Maiolani di Odilla Chocolat, e cubetti di arancio fresco candito di Calabria

Speciale perché... i panettoni Panzera sono da sempre una garanzia, se poi sono *limited edition* non conviene lasciarseli sfuggire... potrebbe essere la prima (e l'unica) occasione di gustarli nelle due inedite varianti!

Dove: Pasticceria Panzera Milano Viale Monte Santo, 10 - Stazione Centrale, P.zza Luigi di Savoia, Odilla Chocolat, Corso Garibaldi, 38, Milano.

<https://www.grazia.it/stile-di-vita/tendenze-in-cucina/panettoni-artigianali-milano>

Il ritorno del panettone gastronomico: innovazione e tradizione

19 gennaio 2018

di Marga Schachter contributor

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 a 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 da **Eataly**, da farcire, 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. Esiste anche a forma di pandoro, alla **Pasticceria Martesana di Milano**.

<https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/panettone-gastronomico-salato/?fbclid=IwAR2aLafjbRDoUHypi7WwaaT-vj3qVOnpC8-gffFKPov26LZv3Nw8JGzk5vg>

VANITY FAIR

I 15 migliori panettoni artigianali di Milano 2018

Pasticcerie storiche, giovani pasticceri in erba, ristoranti stellati e panettoni sotto i 15 €: questo Natale a Milano, il panettone artigianale più buono lo si compra qui (incluso il temporary store con panettoni da tutta Italia)

Ecco (nella gallery) 15 indirizzi fra pasticcerie storiche, giovani pasticceri in erba, ristoranti stellati e negozi in cui il panettone a Milano lo si compra buon, da 7.90€ (come da Eataly).



VF

5 / 26

Pasticceria Panzera

La storica Pasticceria Panzera propone quest'anno un Panettone al cioccolato fondente e nocciole delle Langhe, realizzato con materie prime pregiate come il burro della Normandia, famoso per la qualità della panna, ricoperto da una glassa al cacao Venezuela Sur del Lago fondente al 75% e una cascata di nocciole delle Langhe. Euro: 42/kg disponibile in tre formati, dai 700 ai 1440g.

Via Monte Santo, 10 - Milano
www.panzeramilano.com

<https://www.vanityfair.it/vanityfood/food-news/2018/12/08/migliori-panettoni-artigianali-milano-2018>

VANITY FAIR

Perché il Panettone ai frutti di bosco ci fa impazzire



Che sia con lampone o ribes, con farina integrale e aggiunta di confettura di lamponi o farcito soltanto con i mirtilli rossi, con fragoline di bosco accanto al cioccolato fondente. Comunque sia è una bomba

Abbiamo visto di tutto all'ultimo Re panettone, l'evento-mostra del panettone artigianale. Ripieni con spezie, liquori, pistacchio, nocciole, (ottima la proposta della Pasticceria Panzera, con il cioccolato fondente) e ciliegie. Topping creativi, sontuosi ed eleganti, tanto cioccolato ma soprattutto **frutti di bosco**, declinati in tanti modi diversi (ne esiste anche una versione vegana del ristorante Joia), purché siano mirtilli, fragole, lamponi...

<https://www.vanityfair.it/vanityfood/mangiar-bene/2018/12/02/panettone-ai-frutti-di-boschi-migliori-da-comprare-artigianali>

Italia a Tavola

Tutto il fascino del panettone A Milano regna la tradizione

Publicato il 19 Dicembre 2018 | 16:49

Panzera, marchio storico milanese, quest'anno si è unito al maître chocolatier Gabriele Maiolani, titolare del marchio Odilla Chocolat, per creare due specialità: un bell'esempio di collaborazione tra due prodotti. «Da tempo collaboro con Gabriele, ma quest'anno abbiamo deciso di creare due panettoni particolari, in vendita nei nostri rispettivi negozi. Difficilmente si trasgredisce verso le novità: nella prima versione, la copertura (una glassa di cacao fondente al 75% Venezuela Sur del Lago) fa da scrigno a uno strato di cubetti di arancia candita della Calabria; nella seconda sulla copertura di cacao troviamo invece nocciole tonde dell'azienda Relanghe. Dopo diverse prove abbiamo ottenuto due prodotti artigianali, di qualità, anche belli da vedere. Le materie sono di prima scelta, dal burro di Bretagna all'uvetta, i canditi e le nocciole Igp. Siamo soddisfatti del risultato, che rispetta la tradizione senza sfociare nella stravaganza». Dopo averli gustati ambedue, abbiamo apprezzato la perfetta consistenza dell'impasto arricchito di cioccolato amaro, peraltro di ottima qualità.



<https://www.italiaatavola.net/alimenti/dolci-e-gelato/2018/12/19/tutto-fascino-del-panettone-milano-regna-tradizione/58743/>



Panzera. Qui la ricetta del panettone tradizionale è del 1910 e arriva direttamente dal bisnonno del titolare Lorenzo Panzera. Viene sottoposto a una lievitazione naturale di 30 ore e preparato con un impasto dove fa capolino il burro di Normandia e l'arancia di Calabria candita. Tra le novità, il panettone al cioccolato fondente e nocchie delle Langhe e quello con cioccolato e arancia di Calabria candita.



<https://www.mentelocale.it/milano/articoli/77525-natale-2018-dove-comprare-panettone-artigianale-milano.htm>

EVIDENZA · FOOD & WINE · MILANO

I MIGLIORI PANETTONI A MILANO (SECONDO NOI) NEL 2018

I migliori panettoni a Milano (secondo noi) nel 2018 – Burro, tuorlo d'uovo, uvetta e canditi: sono questi gli ingredienti base del panettone, oltre a farina e zucchero.

Solo così possiamo parlare del vero panettone, dolce natalizio (ma ormai amato tutto l'anno) che si contende le tavole con il collega veronese, il pandoro.

Ma chef e pasticceri vanno oltre, nell'intento di far incontrare la tradizione e le nuove frontiere del gusto. Cioccolato, pistacchi, nocciole, gianduia e mandarini sono solo alcuni degli ingredienti protagonisti delle novità del 2018.

Ecco una selezione dei migliori panettoni a Milano. Secondo noi.



CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLA DELLE LANGHE DA PANZERA

Solo materie prime pregiate per il panettone al cioccolato fondente e nocciola firmato Panzerà, a partire dal burro della Normandia, famoso per la qualità della panna, ricoperto da una **glassa al cacao Venezuela Sur del Lago fondente al 75%** e una cascata di **nocciole delle Langhe**.

La combinazione di questo incontro è un **panettone con un gusto molto particolare, morbido e deciso che nell'immaginario emotivo dei sapori evoca il nocciolato**.

Dove: Pasticceria Panzerà Viale Monte Santo 10 | Stazione Centrale / Odilla Chocolat corso Garibaldi 38

Prezzo: €42/Kg

<https://www.milanoplatinum.com/i-migliori-panettoni-a-milano-secondo-noi-nel-2018.html>

News

Da Panzera il nuovo panettone è al cioccolato

puntoIT - 3 Dicembre 2018

Tempo di lettura: meno di un minuto



Preparato tutto l'anno nella classica versione, il panettone della Pasticceria Panzera di **Milano** per questo Natale si veste a nuovo.

Grazie alla collaborazione con il maître chocolatier Gabriele Maiolani di **Odilla Chocolat** è preparato in **limited edition** in due nuove ricette con superbo cioccolato fondente arricchito uno con **nocciola tonda gentile trilobata** del Piemonte e l'altro con **arancia candita** della Calabria.

Il primo offre un gusto molto particolare, morbido e deciso che nell'immaginario emotivo dei sapori evoca il nocciolato, esaltato dalla copertura di **glassa al cacao Venezuela Sur del Lago fondente al 75%** generosamente cosparsa di nocciole. Il secondo si caratterizza per lo straordinario profumo e per l'aroma delicato, dovuto ai cubetti di arancio fresco candito avvolti nella copertura di glassa al medesimo tipo di cacao.

I panettoni sono disponibili nelle pezzature da 730, 1100 e 1400 grammi.



My Note Style

martedì 11 dicembre 2018

I migliori panettoni che non possono mancare per festeggiare il Natale 2018

Molte sono le tradizioni che scaturiscono sulla **nascita del panettone**, ma sembra che la sua vera origine vada ricercata nell'usanza diffusa nel medioevo di celebrare il Natale con un pane più ricco di quello di tutti i giorni.

Un manoscritto tardo quattrocentesco di Giorgio Valagussa, precettore di casa Sforza, attesta la consuetudine ducale di celebrare il cosiddetto **rito del ciocco**.

La sera del 24 dicembre si poneva nel camino un grosso ciocco di legno e, contemporaneamente, venivano portati in tavola **tre grandi pani di frumento**, materia prima per l'epoca di gran pregio. Il capofamiglia ne serviva una fetta a tutti i commensali, serbandone una per l'anno successivo, in segno di continuità.

Anche un'altra realtà storica avvalorava la derivazione del panettone dal grande pane di frumento natalizio: fino al 1395 tutti i forni di Milano (tranne il prestino dei Rosti, fornitore dei più abbienti) avevano il permesso di cuocere pane di frumento **solo a Natale**, per farne omaggio ai loro clienti abituali. L'abitudine di consumare pane di frumento a Natale, quindi, è molto antica. Non c'è da stupirsi, perché molte altre città italiane ed europee condividevano l'usanza del pane arricchito della festa.

Come racconta il suo nome quindi, il panettone era un tempo **un grosso pane**, che fino ai primi del Novecento veniva infornato senza alcun tipo di stampo. La cosa era possibile, perché la quantità di grassi in esso contenuta era piuttosto modesta.

È **Angelo Motta** a cambiare le cose. Negli anni Venti, forse influenzato dal lavoro per una partita di duecento **Kulič** per la comunità russa di Milano, sicuramente deciso ad arricchire di grassi il suo panettone, decide di fasciarlo con carta paglia, per dargli uno slancio verticale. Da quest'idea si sviluppa il panettone-fungo, forma che è diventata per decenni la foggia classica del prodotto industriale.

Le pasticcerie di Milano, però, hanno continuato a fare anche il panettone-pagnotta. Dapprima, senza fasce (o pirottino, come si chiama attualmente la sua forma in un pezzo unico), poi con pirottino basso, reso indispensabile dalla quantità di grassi impiegati. Oggi **i due formati convivono** ed è difficile dire quale sia il più tradizionale, visto che è il panettone stesso ad essere cambiato.

Sicuramente, mai come ora, il dolce meneghino vive il suo momento di gloria, visto che la sua fama è arrivata oltre i confini nazionali e che viene ormai interpretato dai più importanti pastry-chef **in versione gourmet**, proposto in tirature limitate, e presentato in eleganti confezioni. Quelli proposti sono tra le più interessanti novità per il Natale 2018.



PASTICCERIA PANZERA – Il Panettone si sposa con Odilla Chocolat in due gustose versioni

Per il Natale 2018 Panzera Milano affianca al panettone tradizionale due ricette limited edition arricchite dal cioccolato fondente al 75% di Odilla Chocolat, selezionato da Gabriele Maiolani, esperto Chocolatier, un bell'esempio di "sistema" tra produttori artigianali che condividono valori e visioni, potenziando vicendevolmente le rispettive competenze. La prima proposta nata da questo connubio è il Panettone Panzera al cioccolato fondente e nocchie delle Langhe, cioccolato "Selezione Maiolani" di Odilla Chocolat, nocciola tonda gentile trilobata dell'azienda agricola Relanghe, materie prime pregiate come il burro della Normandia, famoso per la qualità della panna, ricoperto da una glassa al cacao Venezuela Sur del Lago fondente al 75% e una cascata di nocchie delle Langhe, un panettone con un gusto molto particolare, morbido e deciso che nell'immaginario emotivo dei sapori evoca il nocciolato. In alternativa potete provare il Panettone Panzera al cioccolato e arancio candito di Calabria, cioccolato "Selezione Maiolani" di Odilla Chocolat, arancio fresco candito dalla Calabria con una glassa di cacao Venezuela Sur del Lago" fondente al 75% fa da scrigno a golosi cubetti di arancio fresco candito. La frutta candita dona al panettone uno straordinario profumo. Un "gioiello" della pasticceria dove la combinazione tra cioccolato fondente e arancio dà vita a un panettone aromatico e morbido.

-I panettoni si possono acquistare presso la Pasticceria Panzera, viale Monte Santo 10 - Milano

-Costo: euro: 42/kg disponibile nelle tre pezzature (730, 1100, 1400 gr)

www.panzeramilano.com

<http://www.mynotestyle.com/2018/12/i-migliori-panettoni-che-non-possano.html>

cucine
d'Italia **di**
arte-cibo-design



Profumi e sapori della tradizione, stuzzicanti accostamenti di gusto e golose consistenze caratterizzano i **panettoni artigianali** dei grandi maestri pasticciere italiani. Ecco una selezione di proposte da regalare o da gustare sulla tavola di Natale in compagnia di parenti e amici.

Pasticceria Panzera

Il conturbante connubio tra la tradizione dei panettoni milanesi della **Pasticceria Panzera** e la tradizione del cioccolato torinese selezionato dal Chocolatier Gabriele Maiolani di **Odilla Chocolat** dà vita alla serie di panettoni artigianali limited edition Panzera: il **Panettone al cioccolato fondente e Nocciole delle Langhe** e il **Panettone al cioccolato e arancio candito di Calabria**.



Il primo, realizzato con cioccolato "Selezione Maiolani" di Odilla Chocolat, nocciola tonda gentile trilobata dell'azienda agricola Relanghe e altre materie prime d'eccellenza come il burro della Normandia, famoso per la qualità della panna, ricoperto da una **glassa al cacao Venezuela Sur del Lago fondente al 75%** e **una cascata di nocciole delle Langhe**, presenta un gusto particolare, morbido e deciso che nell'immaginario emotivo dei sapori evoca il nocciolato.



La seconda variante limited edition, avvolta da una golosa glassa di cacao Venezuela Sur del Lago fondente al 75%, fa da scrigno a golosi **cubetti di arancio fresco candito di Calabria**, dal profumo inebriante. Un "gioiello" della pasticceria dove la combinazione tra cioccolato fondente e arancio dà vita a un panettone aromatico e morbido.



Completa la selezione il **Panettone Panzerà tradizionale**, realizzato secondo la ricetta del 1910 del bisnonno di Lorenzo Panzerà, attuale titolare, e preparato solo con farina di frumento, tuorlo d'uovo, burro di Normandia, lievito naturale, uva sultanina australiana, cedro diamante candito, arancio fresco di Calabria candito, zucchero, fruttosio, miele e sale. Ne deriva un impasto elastico e resistente per la lunga lievitazione naturale di 30 ore, da consumare fresco o freschissimo.



Natale sotto i denti (scintille per le papille)



Daniela Ferrando

On 08/12/2018

<http://www.foodthings.com>

A Natale si nutrono sentimenti migliori? Forse. Di certo, si alimentano gli affetti. Si gustano i momenti, a casa o in viaggio. Ma, senza girarci troppo attorno, il Natale è anche un trionfo cibario. E i **regali gastronomici (et similia)** possono essere **scintille per le papille**, per un Natale ...

Calibro 10. Come i canditi del panettone ricoperto di Panzera



Annoso dilemma natalizio: **canditi sì o no**. **Panzera** lo risolve sfornando due versioni del nuovo panettone ricoperto al cioccolato **Odilla**: con nocciole del Piemonte o canditi giganti. Poi ci sono i classici e le proposte salate. Un panettone gastronomico è troppo? Ordinate i **panini gourmand!**

#natalecandito #paninigourmand

www.panzeramilano.com

<http://www.blogvs.it/2018/12/08/natale-sotto-i-denti-scintille-per-le-papille/>

DINERS FOR FOOD



Regali di Natale per foodies

Non potevamo certo lasciare soli i nostri Soci di Diners Club in questo momento cruciale dell'anno, delicato, potenzialmente piacevole e potenzialmente molesto allo stesso tempo. È il tempo degli ultimi regali di Natale. E noi abbiamo lavorato per voi. Ecco una selezione, frutto di una ricerca attenta e approfondita, top standard garantiti in classico stile Diners Club.

Regali di Natale per pazzi foodies: non solo cibo & vino, ma anche viaggi ed experience. Iniziamo!

I classici del Natale



C'era una volta una donna, che viaggiava sola nel deserto, intrepida coi suoi stivali di pelle leggera allacciati fino al ginocchio. Cercava i **datteri migliori**, sceglieva e contrattava con gli uomini del luogo per portare questa delizia alla sua azienda e alle tavole addobbate a festa di tutti gli italiani. Oggi il dattero e la frutta secca sono un must del Natale, ma troppo spesso si rivelano una delusione. Certo non se regalerete la **bolte in legno Luxury a marchio Benedetto Noberasco & C.**, ispirata alle prime confezioni in legno utilizzate per il trasporto di datteri di oltre 100 anni fa. Una composizione di morbida frutta secca bagnata nel cioccolato (80€): presto disponibile anche in versione tutto dattero.

Anche **il cioccolato è obbligatorio**. Una buona opzione può essere per esempio la "Collezione Criollo" di Domori, in tavolette (50€) e in cofanetto (100€): contiene monovarietali (Chuao, Canoabo, Guasare, Porcelana, Puertofino, Puertomar, Ocumare 77) e blend del cacao più raro e pregiato al mondo. Se invece amate i marchi fashion, Armani/Dolci potrebbe essere ciò che fa per voi.

Il panettone più che obbligatorio è intrinseco. Non abbiamo dubbi: il cubo del pasticciere torinese Dario Hartvig, versione di panettone milanese con copertura di cioccolato fondente, interamente avvolto in foglia d'oro alimentare 22 carati e con alla base un 'bracciale' di cristalli (150€). In vendita presso la Pasticceria del Borgo o su ordinazione su ordinazione alla mail. Se però siete appassionati di **'oro verde'** – e **parliamo dei pistacchi di Sicilia**, quello che fa per voi è il panettone ai pistacchio Ammu, che per questo Natale ha ottenuto il riconoscimento Bronte DOP. Glassato al pistacchio e guarnito con croccanti pistacchi interi, è accompagnato da una delicata crema al pistacchio da spalmare sulle fette morbide e profumate (39€). Se preferite invece l'aromatico arancio candito di Calabria o le evocative nocciole delle Langhe, abbinati a una glassa fondente al 75% di cacao Venezuela Sur del Lago", potete scegliere i panettoni di **Panzera (42€/kg), in limited edition**, una delle migliori pasticcerie di Milano strategicamente situata nella piazza della Stazione Centrale, per un dono da viaggiatori business 'compro il top e via'!

<https://www.dinersforfood.com/regali-natale-foodies/>

CLUB MILANO

IL PANETTONE MIGLIORE

Equilibrato, armonico, fragrante, soffice, artigianale. I requisiti indispensabili di un panettone di qualità sono molteplici e la città che si contende i migliori d'Italia non poteva che esserne anche Madrepatia.

Panzerà

Panzerà Milano affianca al tradizionale due limited edition arricchite dal cioccolato fondente al 75% di Odilla Chocolat e impreziosite una con le nocciole, che riporta all'immaginario del cioccolato fondente con la nocciola, e una con l'arancia candita. Il cioccolato è stato selezionato da Gabriele Maiolani, Chocolatier amante della materia prima, di Odilla a Torino e ora anche a Milano in Corso Garibaldi 38. €42/kg disponibile in tre pezzature (730, 1100, 1400 gr).



Panettone al cioccolato fondente al 75% di Odilla Chocolat, Panzerà

http://www.clubmilano.net/2018/12/migliori-panettoni-milano/?fbclid=IwAR3OJQMpb8P_K6RH4Qo5NpiwnYWi2r9Kq6FZ405wzKSBl1jz-eL3K-LYBo

Lili Madeleine 🍩



PANETTONE ARTIGIANALE A MILANO: DOVE LO COMPRANO I MILANESI

A Milano non c'è soltanto il derby tra Milan e Inter a scaldare gli animi. **A Milano si celebra Sant'Ambrogio con lo stesso tifo (seppur sobriamente espresso) riservato a una rock star.** E subito dopo si inizia a parlare dell'argomento natalizio per eccellenza: il **panettone artigianale.**

E TU DOVE LO COMPRI, PERCHÈ, PERCOME, L'ANNO SCORSO PERÒ HO CAMBIATO, IO SE NON È COVA NEMMENO MI CI AVVICINO AL PANETTONE, PERÒ L'ULTIMA TENDENZA, MA SAI CHE LA ZIA HA SCOPERTO, QUELLO COS'È, UN PANDORO? ORRORE!

Simbolo identitario come nemmeno la Madonnina, **il panetun è faccenda seria, anzi serissima.**

La città si suddivide in gruppi il cui **fervore verso una pasticceria** piuttosto che un'altra rasenta la venerazione: **cambiare mai, pena le fiamme dell'inferno.** Chi cambia casacca passerà il pranzo di Natale tra sguardi di tacita riprovazione: hai tradito, perché? Cose terribili ti succederanno: l'uvetta ti andrà di traverso e Sant'Ambrogio ti punirà tirandoti i piedi ogni notte.

Ma procediamo con metodo antropologico e vediamo quali sono le fazioni in campo.

PANZERA – VIALE MONTE SANTO 10

-> 32 euro al kg il tradizionale



il panettone al cioccolato fondente e nocciole delle Langhe di Panzera

Preparato senza additivi né coloranti con la **ricetta del bisnonno Fiorenzo** e 30 ore di lievitazione naturale, riconosciuto come *'Panettone tipico della tradizione artigiana milanese'*.
What else?

Per il 2018 Panzera propone anche due limited edition: il **Panettone al cioccolato fondente con nocciola delle Langhe** (42 euro al kg) e quello al **cioccolato e arancio candito di Calabria** (42 euro al kg).

<https://lilimadeleine.com/2018/12/03/panettone-artigianale-a-milano-dove-comprarlo/>