

Rassegna Stampa Generale 2019









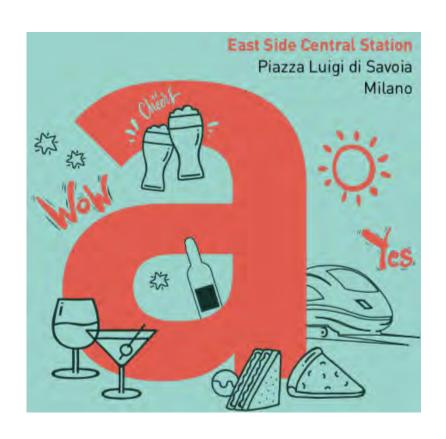








APERITIVO FUORI BINARIO



MILANOTODAY





Eventi / Cibo e Vinc

"Aperitivo fuori binario", l'iniziativa di cinque locali per riqualificare la Stazione Centrale

M recoledì 5 giugno debutta "Aperitivo Fuori Binario", iniziativa congiunta di 5 locali (Panzera, Meatball, GūD, Dispensa Emilia, Sicilia's) che affacciano su Piazza Luigi di Savoia, lato est della Stazione Centrale di Milano. L'obiettivo è di lanciare un potenziale nuovo luogo della movida milanese, nel contesto del grande rinnovamento della Stazione.

Tra i locali che hanno aderito all'iniziativa c'è anche la Pasticceria Panzera Milano, con Lorenzo Panzera che per primo - nel 2010 - ha accettato l'iniziativa di Grandi Stazioni per rendere la Stazione Centrale di Milano un luogo di qualità - e che propone il suo speciale "Aperitivo in Pasticceria", con mini tramezzini *gourmand* e gli "ungheresi", biscottini di frolla salata.

http://www.milanotoday.it/eventi/aperitivo-stazione-centrale.html

dolcegiornale



L'aperitivo - e la relativa produzione salata - come occasione di business non è una novità per la pasticceria Panzera. «Lo facciamo da anni, nei nostri due punti vendita in zona Stazione Centrale e in via Monte Santo», spiega Lorenzo Panzera a dolcegiornale.it. Da oggi, però, c'è una novità: i cinque locali che, con Panzera, affacciano su Piazza Luigi di Savoia, lato est della Stazione Centrale di Milano, danno vita a una offerta congiunta proprio all'ora dell'aperitivo, che si chiama "Aperitivo Fuori Binario".

Ognuno per sé, ma con un unico obiettivo

«Noi siamo qui dal 2010, sono stato fra i primi a credere a questa location», spiega Panzera, «e ora mi sembra giusto comunicarlo a braccetto con i locali che hanno aperto da poco, anche da poche settimane in qualche caso». Si tratta di Mentoali, Gillo, Dispensa Emilia, Sicilla's. Ognuno proporrà qualcosa di suo, un'offerta aderente all'identità dello specifico locale.



Tramezzini gourmet e biscottini salati

Panzera è già ampiamante "rodata" sotto questo punto di vista. «Abbiamo i nostri mini tramezzini, realizzati con pane sfornato fresco ogni giorno nel laboratorio interno, le mandorle salate tostate da noi, rigorosamente», e gli "ungheresi" - biscottini di frolla salata realizzati a mano». Ad accompagnare, un

cocktail o un calice di vino. Il costo è di 7,50 euro. «Niente conservanti, niente semilavorati, tutto artigianale», assicura Panzera, «e tutto nato nel nostro laboratorio centrale di Monte Santo.

Laboratorio a vista e impronta più "dolce" in Monte Santo

Lì, infatti, c'è l'altro punto vendita di Panzera, **con laboratorio e vista e un'offerta un po' più spostata verso il dolce**. Sebbene la pasticceria con caffetteria sia aperta dalle 7 alle 20, con servizio di colazione, cucina-bistrot a pranzo, merenda e tè pomeridiano, aperitivo serale. Ci lavorano circa 10 persone, una quindicina dei 200 mq del pdv in Centrale.

«Classici, ma pronti a sperimentare»

«Facciamo questo mestiere da inizio Novecento: il ricettario è sempre lo stesso, addirittura alcune macchine in laboratorio sono le stesse di inizio secolo scorso. Resta una realtà a conduzione familiare, con impronta classica ma aperta a sperimentare sulle occasioni di consumo che una città come Milano crea», conclude Panzera.



Ernesto Brambilla

https://www.dolcegiornale.it/pasticcerie/aperitivo-in-pasticceria-panzera-2019/



Home » Classifiche » Aperitivo in Stazione Centrale a Milano, cinque locali da scoprire

Aperitivo in Stazione Centrale a Milano, cinque locali da scoprire



Aperitivo in Stazione Centrale a Milano. Noi vi avevamo avvisati, il lato della Stazione Centrale da cui partono taxi e bus verso gli aeroporti stava rinascendo e diventando sempre più fortemente orientato al food. Ora il progetto è praticamente completato e quest'area della stazione, che inizia con Panzera, storico marchio della pasticceria meneghina, e termina con l'apprezzatissima Gelateria Sartori, preferisce farsi chiamare East Side Central Station.

Qui nasce l'idea di far provare un'esperienza gastronomica tutt'altro che "da stazione" anche a chi non è di passaggio ma vive il quartiere quotidianamente. Dal 5 giugno, dalle 17.30 alle 21.00, parte l'iniziativa Aperitivo Fuori Binario, per un happy hour gustoso e low cost.

Di seguito l'offerta e i prezzi dei locali che propongono un buon aperitivo in Stazione Centrale a Milano.

5 aperitivi da provare in Stazione Centrale a Milano





Panzera riesco a portare il suo tocco classico anche in un luogo di forte passaggio come la stazione. Qui vengono proposti per l'aperitivo i mini tramezzini gastronomici, realizzati con pane artigianale, mentre si sorseggia un calice di vino o lo spritz. Il costo? 7,50 euro a presona.

https://www.puntarellarossa.it/2019/06/03/aperitivo-stazione-centrale-milano/



LA MOVIDA ARRIVA IN STAZIONE CON L'"APERITIVO FUORI BINARIO"

Articolo di: Michele Pizzillo

LA MOVIDA ARRIVA IN STAZIONE CON L'"APERITIVO FUORI BINARIO"

Articolo di: Michele Pizzillo

Se vogliamo essere sinceri, dobbiamo ammettere che quasi tutti i quartieri di Milano potrebbero avere le potenzialità da essere location per la movida. Sicuramente con fascino, scenografia, panoramica diverse, ma se gli operatori del settore sono bravi, riescono a estrarre il meglio anche dal poco che potrebbero avere a disposizione. Se poi la location è la stazione centrale – una delle più grandi e monumentali d'Europa, ispirata alle correnti moderniste dell'architettura del XX secolo, tanto da presentare una fusione di stili, tra cui l'Art Nouveau e l'Art Decó –, beh, non è poco, visto quello che offre questo splendido edificio inaugurato nel 1931.

Così, 5 locali (Panzera, Meatball, GūD, Dispensa Emilia, Sicilia's) che affacciano su Piazza Luigi di Savoia, al piano terra lato Est della Stazione Centrale — quello da dove partono i bus che collegano la città agli aeroporti di Linate, Malpensa e Orio al Serio -, per lanciare un potenziale nuovo luogo della movida milanese, nel contesto del grande rinnovamento della stazione, hanno lanciato l'Aperitivo Fuori Binario, che tutte le sere dalle 17.30 alle 21, anima un luogo che da qualche anno a questa parte aveva imboccato la via del degrado. Eppure, l'altro lato della piazza è quasi tutto occupato da alberghi importanti.





INDIRIZZO: PIAZZA DUCA D'AOSTA 1 MILANO



WEB : VISITA IL SITO

Con l'Aperitivo Fuori Binario, siamo sicuri che il progetto di Grandi Stazioni finalizzato a rendere la Stazione Centrale di Milano un luogo di qualità, aggiunge un altro tassello alla riqualificazione di tutta l'area attorno all'imponente edificio. Tant'è vero che fra i cinque protagonisti dell'Aperitivo Fuori Binario, c'è la Pasticceria Panzera che, come rammenta il titolare, Lorenzo Panzera, è stato il primo locale, nel 2010, a rispondere positivamente alla chiamata di Grandi Stazioni per riportare la struttura agli antichi splendori.

Lo speciale "Aperitivo in Pasticceria" di Panzera (foto 1) è composto dai mini tramezzini gourmand - fiore all'occhiello dei lievitati salati di questa storica pasticceria milanese, realizzati con pane sfornato fresco ogni giorno nel laboratorio interno -, le intramontabili mandorle salate e gli "ungheresi", deliziosi biscottini di frolla salata, l'Aperitivo in Pasticceria è accompagnato da un cocktail o un calice di vino della selezione Panzera. Il costo è di euro 7,50.

https://www.good-mood.it/read/la-movida-arriva-in-stazione-con-l-aperitivo-fuori-binario



Aperitivo Fuori Binario



GOD Milano Stazione Centrale, l'ultimo nato in 'casa' GOD Milano – il 'non-format' ideato da Ugo Fava e insieme allo chef Stefano Cerveni, a Luca Miele e Marco Giorgi, che declina le sue GOD Vibes e le sue proposte food diversamente a seconda del luogo in cui apre ha dato Il via al suo Aperitivo Fuori Binario!

Il locale dal sapore internazionale, situato sull'East Side Central Station e concepito come luogo di ristoro per i viaggiatori di passaggio, nonché perfetto punto d'incontro per business meeting e per la pausa pranzo di tutti coloro che lavorano nei tanti uffici in zona, tutte le sere offrirà 5 diverse e divertenti proposte di aperitivo un po' per tutti i gusti...

- GūD Centrale: Happy GūD!!!:
 - Scelta tra una delle nostre focacce gourmet (1 ogni 2 persone) + 2 birre Ichnusa 0,20: prezzo di 7,90 € a persona
- Dispensa Emilia:
 - Pacchetto degustazione (combo da 6,90 € con calice+2 tigelle + patate al forno) che i clienti possono scegliere tra le varie proposte, magari anche più di una durante la stessa sera
- Sicilia's:
 - prezzo di 6.90 €, con 1 calice di vino o di birra 30 cl o anche un 1 cocktail scelto da una short list di 3 (tutti realizzati con liquori /prodotti siciliani), mentre per il food proposta di 1 arancino mignon, crostoni di pane conditi con le creme/patè con il nostro marchio, mandorle salate, salumi siciliani
- Meatball Family:
 - Happy Hour dalle 18 alle 21 con Aperitivo Meatball 2×1, ovvero 2 consumazioni con un piatto degustazione di Meatball a 10 €
- Pasticceria Panzera:
 - proposta "Panzera" con prodotti realizzati nel laboratorio di pasticceria, dai mini tramezzini gastronomici gourmand (con pane home made) accompagnati da un calice di vino o da uno Spritz da scegliere dalla lista. Prezzo: 7,50 € a persona

Insomma, un aperitivo davvero speciale dove non te lo saresti mai aspettato... perché Life is GüD!

Tutte le sere dalle 17.30 alle 21.00
Orari GUD Centrale: tutti i giorni dalle 6.30 alle 23.00

https://www.mymi.it/aperitivo-fuori-binario/

vivimilano



Il più classico dei riti milanesi sbarca alla Stazione Centrale: **mercoledì 5 giugno** c'è la festa d'inaugurazione di "Aperitivo fuori binario", East side Central Station, il nuovo appuntamento serale che coinvolge diversi locali ognuno con le sue specialità. **Gud**: focacce gourmet (1 ogni 2 persone) + 2 birre Ichnusa al prezzo di 7,90 euro a persona. **Dispensa Emilia**: pacchetto degustazione, combo da 6,90 euro con calice +2 tigelle + patate al forno. **Sicilia's**: al prezzo di 6.90 euro 1 calice di vino o birra o cocktail in abbinamento a 1 arancino mignon, crostoni di pane conditi con le creme/patè, mandorle salate, salumi siciliani. **Meatball Family**: dalle 18 alle 21 aperitivo Meatball 2×1, ovvero 2 consumazioni con un piatto degustazione a 10 euro. **Pasticceria Panzera**: mini tramezzini gastronomici gourmand (con pane home made) accompagnati da un calice di vino o da uno Spritz, 7,50 euro.

Date e orari

GUD MILANO STAZIONE CENTRALE piazza Luigi di Savoia 1/15 05/06/2019 di Mercoledì dalle 18:00 alle 21:00

https://vivimilano.corriere.it/serate/aperitivo-fuori-binario-alla-stazione-centrale/



APERITIVO FUORI BINARIO – East Side Central Station Milano



Sul lato Est della Stazione Centrale, quello affacciato su Piazza Luigi di Savoia, nasce con stile internazionale una nuova "stecca" dell'aperitivo serale: capitanati da GuD Centrale, l'ultimo nato dei GuD Milano, i **5 locali** che già offrono ristoro ai viaggiatori di passaggio, sono punto d'incontro per business meeting e non, diventano pausa pranzo per gli uffici della zona, a partire dal **5 giugno, tutti i giorni dalle 17.30 alle 21, offrono il loro Aperitivo Fuori Binario.**

5 proposte divertenti per fare aperitivo dove non te lo saresti mai aspettato.

Pasticceria Panzera:

proposta "Panzera" con prodotti realizzati nel laboratorio di pasticceria, dai mini tramezzini gastronomici gourmand (con pane home made) accompagnati da un calice di vino o da uno Spritz da scegliere dalla lista. Prezzo: 7,50 € a persona.

https://www.milanoevents.it/2019/06/03/aperitivo-fuori-binario-gud-centrale/



Aperitivo Fuori Binario in Stazione Centrale



Cinque proposte divertenti per fare aperitivo in Stazione:

Happy GūD: Scelta tra una delle focacce gourmet (1 ogni 2 persone) + 2 birre Ichnusa 0,20: 7,90€ a persona.

Dispensa Emilia:Pacchetto degustazione (combo da 6,90€ con calice+2 tigelle + patate al forno)

Sicilia's: prezzo 6.90€, con 1 calice di vino o di birra 30 cl o anche un 1 cocktail scelto da una short list di 3 (tutti realizzati con liquori /prodotti siciliani), mentre per il food proposta di 1 arancina mignon, crostoni di pane conditi con le creme/patè, mandorle salate, salumi siciliani.

Meatball Family: Happy Hour dalle 18 alle 21 con Aperitivo Meatball 2×1, ovvero 2 consumazioni con un piatto degustazione di Meatball a 10€.

Pasticceria Panzera: prodotti realizzati nel laboratorio di pasticceria, dai mini tramezzini gastronomici gourmand (con pane home made) accompagnati da un calice di vino o da uno Spritz da scegliere dalla lista. Prezzo: 7,50€ a persona.

http://www.nuvolainviaggio.com/aperitivo-fuori-binario-in-stazione-centrale/



East Side Central Station: Aperitivo fuori binario.

Sul lato Est della Stazione Centrale nasce un nuovo "cartello" dell'aperitivo serale in veste internazionale, capofila GūD Stazione Centrale, l'ultimo nato dei GūD Milano.

A partire dal 5 giugno, tutti i giorni dalle 17.30 alle 21, le nuove insegne offriranno il loro Aperitivo Fuori Binario.

<u>GūD Stazione Centrale</u>, <u>Dispensa Emilia</u>, <u>Sicilia's</u>, <u>Meatball Family</u> e <u>Pasticceria Panzera</u> sono i nuovi indirizzi dell'aperitivo meneghino.

Il NON format di **GūD** Milano è semplice e ruota attorno alla proposta - studiata dallo chef **Stefano Cerveni** - dell'Italian Cirasci Bowl, salutari bowl a base di riso con twist mediterraneo, che rappresentano un'evoluzione tutta made in Italy del poke hawaiano e delle Focacce classiche o gourmet, a lunga lievitazione, farcite con ingredienti di prima scelta e disponibili anche in versione mignon.



Quando il mood is GūD

Cinque locali. Cinque anime. Cinque differenti modi di essere. Il nonformat targato Ugo Fava, Stefano Cerveni, Marco Giorgi e Luca Miele lancia il suo pokerissimo milanese, con l'apertura di due nuove insegne: sulla east coast dell'Idroscalo e sul lato orientale della Stazione Centrale

Testi Cristina Viggè



Il loro comun denominatore? Essere diversi l'uno d'altro. Il volersi distinguere per carattere e personalità. Il sapersi adattare alle "case" che li adottano. Il non confondersi, perché nati differenti in luoghi differenti. Sì, il quintetto di locali che va sotto il nome di Gud Milano va a formare un vero e proprio non-format, firmato dal volitivo Ugo Fava, in cordata con lo chef Stefano Cerveni, Marco Giorgi e Luca Miele. Una "famiglia" di insegne capaci di aver colonizzato alcune delle zone più cool del capoluogo lombardo. Con un logos che non perde mai il valore del luogo. Spunto per una proposta studiata su misura. Pronta a spaziare dalla colazione all'aperitivo, sino alla cena. Perché anche gli orari di apertura cambiano, assecondando ogni singola situazione. Così come mutano le proposte.

Ed è proprio al **GūD Centrale** che prende vita una novità: l'**Aperitivo Fuori Binario**, di scena **tutti i giorni**, **dalle 17.30 alle 21**. Anche grazie al bel **dehors**che lo correda. La formula prevede una focaccia gourmet a scelta (una ogni due persone) e due birre Ichnusa da 0,20 cl: il tutto a 7,90 euro a testa. Un aperitivo a cui aderiscono anche gli altri locali del **lato food della stazione**: da Dispensa Emilia (con le sue tigelle) a Meatball Family (con le sue polpettine), da Sicilia's (con crostini e arancini) sino a Panzera (con mini tramezzini gourmand). Per vagoni colmi di sapori.

https://www.fuorimagazine.it/blog/shooting/?permalink=quando-il-mood-is-g%C5%ABd

PASQUA 2019





l'evento

Uova e colombe tra grandi classici e nuovi gusti proposti da maestri pasticceri e chef emergenti

Claudio Burdi

Dolci di Pasqua per tutti i gusti e tutte le tasche, per chi è fedele alla tradizione o per chi vuole sorprendere.

Un vero cult la colomba della storica pasticce
ità Martesana che da odtre cinquant'anni viene
propostà con la mushesimas ricetta nella sua versione tradizionale. Quest'anno però viene affiancata anche dalla Coformba de l'Erzez, con abbicocche semicandite ei
in confettura, ricoperta
da cioccolato estrafondeme belga e da quella
all'arancia (in caruliti) e
cioccolato, mentre sona
tantissinei le uova, realizzate anche con riso
soffiato e nocciole, dai
terni classici e stravaganti, come quelle a forma di pesci colorati, di
fiori o simpatici animali. Anche l'intramorabile colomba di Pauzzera
trova al suo fianco per palari gospranet: una cofomba salata in pasta
sfoglia che racchiude gli
riggedienti di un altri
grande classico del
pratro di Pasqua, la torta pasqualina, con tamto di verdure, ricotta e

roco di cuesdio.

uova di quaglia. Galileo Reposo, pastry-chef di Peck, quest'anno oltre alla colom-



Far festa in dolcezza

ba tradizionale, ha lavorato il ciscoslato giocando su luce e culori, reulizzando nova come la Fisci di Luce, la Milicolori con coloranti al burro di cacao o l'elegantissimo Golden Egg dall'effetto vellutato e dalla colonzzione dorata, impreziosito da sofisticate mediagliette di ciocculato (al latte, fondente e bianco), frutta secca e canditi. La pasticceria naturale I Dolci Namura offre tante colombe biologiche, arche in versione vespras, realizzate sola uzor farine biulogiche l'eura a lievitazione naturale: per la versione tradizionale quella con pasta d'arancia (su ordinazione anche con posta d'arancia (su ordinazione anche con bergamotto o mandarino) e quella con il cioccolato Valrhona, mentre quella vegana è ripiena di fragoline di brasen.







COLOSITÁ Del'alto in senso ordino, la criomba di pataccino Panzinia, l'uovo Pick e l'upva Martesana

Gli store di Entico flazzi offrono come e sempre un'ampia collezione di dodici uovo di Pasqua artistiche, con la novità di un originale effetto "spazzolisto", come il Passione Dolce con dischetti afl'arancia, alla fragola e al fratto della passione, il Lasso Om con cioccollato fondente verniciato oro, il Senfonia dei Golosi al cioccotato biondo spazzolato al caramiello con fave di caran intere e scapile di sale di Maldon, in nate le vetrine di Amma, in Pasqua in sales sicilian si tinge di vende con tova e colombe, farcie e glassate con squisto pi-stacchio dop di Brome.

Da Parma&Co iroperdi-

bili le colombe firmate Canadia Garti della Pastic ceria Tabismo di Tabiano Terme, con la novità di quella al dieci zuccheri naturali biologici (di cana, moscovado, sciroppo di agave, miele, sciroppo di aren, melassa, di rocco, malin di riso, cristallino di uva e malto d'orzo), nelle versioni con avvetta, arincio e cedro candisi o al cioccolato. Infine ci sono le uova benefiche come quelle in vendita ogni mercoledi all'istimao Nazionale dei all'istimao Nazionale dei Tumori, il cui ricavato va a sosiegno di progetti di ricerca e cun sui tamoni infantili dell'Associazione Bianca Garavaglia Oolus.

spectation tomatal



Le migliori colombe artigianali di Milano

19 APRILE, 2019 . DIMMI DOVE



Le migliori colombe artigianali di Milano

Le migliori colombe artigianali di Milano

Per voi che siete ancora alla ricerca della colomba perfetta da regalare a parenti e amici in occasione delle festività pasquali, ecco a voi la lista delle migliori colombe artigianali di Milano, preparate secondo la ricetta tradizionale

Panzera (Viale Monte Santo 10)

Storica pasticceria milanese inaugurata nei primi anni del '900 da Ampelio Panzera, oggi gestita dal pronipote Lorenzo che, nel 2010, ha aperto Panzera Milano, un moderno bistrot all'interno della Stazione Centrale.

Dalla colazione alla merenda pomeridiana, Panzera è la scelta giusta per chi vuole gustare i sapori di una volta, i dolci rigorosamente fatti in casa e sfornati quotidianamente, preparati solo con ingredienti sani e freschi.

La colomba di Panzera è un tripudio di gusto: croccante all'esterno grazie alla copertura di mandorle e zucchero, soffice e profumata all'interno, preparata con uova fresche, burro di Normandia e arance candite di Calabria, lasciata a lievitare per 24 ore, senza additivi e conservanti.

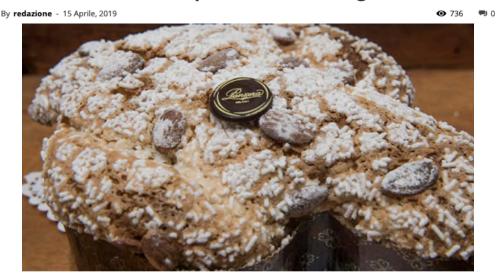
Oltre alla classica colomba, sono disponibili le varianti al cioccolato fondente 75%, "mimosa" (con pan di spagna, crema chantilly e fragole) e la colomba salata (con ricotta e verdure).

Prezzi: da 35€ al kg.

https://blog.giallozafferano.it/unacucinadasingle/le-migliori-colombe-artigianali-di-milano/



Pasqua 2019 a Milano: colombe, uova, menu e specialità artigianali.



Pasqua 2019 a Milano. Pronti per festeggiare la **Pasqua 2019**? In città le pasticcerie sono già all'opera da settimane per sfornare **colombe artigianali** tradizionali o innovative, mentre alcuni interessanti indirizzi propongono altre **tipicità regionali**.

Tra le produzioni dolciarie non mancano le **uova di cioccolato**, coloratissime, scultoree, che in alcuni casi diventano cubi...

Infine, per chi non volesse cucinare per tutta la famiglia il 21 aprile, ci sono sempre i menu speciali di Pasqua dei ristoranti.

La **colomba classica** di **Panzera** (35 euro al kg) è realizzata con materia prime quali burro di Normandia e l'arancio candito della Calabria. Nella pasticceria di Stazione Centrale e in quella di Monte Santo si trovano però anche quella **al cioccolato** (42 euro al kg), con una glassa al cacao Venezuala Sur del Lago fondente al 75%; quella **Mimosa** (33 euro al kg), con pan di Spagna, crema chantilly, fragole a pezzi. C'è persino la **colomba salata** (38 euro al kg).

https://www.gazzettadimilano.it/moda/pasqua-2019-a-milano-colombe-uova-menu-e-specialita-artigianali/

Sapori Condivisi



Pasqua 2019 a Milano: colombe, uova, menu e specialità artigianali.

Pasqua 2019 a Milano. Pronti per festeggiare la Pasqua 2019? In città le pasticcerie sono già all'opera da settimane per sfornare colombe artigianali tradizionali o innovative, mentre alcuni interessanti indirizzi propongono altre tipicità regionali.

Tra le produzioni dolciarie non mancano le **uova di cioccolato**, coloratissime, scultoree, che in alcuni casi diventano cubi...

Infine, per chi non volesse cucinare per tutta la famiglia il 21 aprile, ci sono sempre i menu speciali di Pasqua dei ristoranti.

La **colomba classica** di *Panzera* (35 euro al kg) è realizzata con materia prime quali burro di Normandia e l'arancio candito della Calabria. Nella pasticceria di Stazione Centrale e in quella di Monte Santo si trovano però anche quella **al cioccolato** (42 euro al kg), con una glassa al cacao Venezuala Sur del Lago fondente al 75%; quella **Mimosa** (33 euro al kg), con pan di Spagna, crema chantilly, fragole a pezzi. C'è persino la **colomba salata** (38 euro al kg).



Pasqua secondo Pasticceria Panzera

In Viale Monte Santo 10 a Porta Nuova, la zona che sta diventando il nuovo centro di Milano, c'è la **Pasticceria Panzera**. Un locale eclettico, senza tempo e contemporaneamente proiettato nel futuro dell'alta tecnologia grazie alla visione e alle scelte di Lorenzo Panzera. Tutto è magico in questo spazio, quasi sospeso nel tempo e le sensazioni che si provano sono così calde e familiari che, appena entrati, ci si sente a casa. L'arredamento, nella parte dedicata al bar e alla caffetteria, è caldo e avvolgente con un grande ed elegante bancone in legno scuro. Alle pareti una fine tappezzeria chiara rende l'ambiente molto *Home Style* e le piastrelle dai toni caldi danno una piacevole sensazione di tepore. Grandi vetrate e lampadari dalla luce calda completano questa raffinata atmosfera.



Uova colorate e giocose, tutte realizzate all'interno del laboratorio a vista, e le colombe, fiore all'occhiello con il panettone, di questa pasticceria completano questo ambiente molto coccolo e goloso.

Colomba tradizionale

Da sempre i lievitati sono un fiore all'occhiello nella produzione pasticcera di Panzera che di anno in anno migliora i suoi prodotti attraverso la qualità degli ingredienti. La **Colomba Panzera 2019** è realizzata quindi con materie prime pregiate come **il burro di Normandia** – famoso per la qualità della panna – e **l'arancio fresco candito della Calabria**, che le conferiscono una sofficità e un profumo ancora più accentuati. Protetta da una croccante crosta di mandorle e zucchero, si mantiene morbida e leggera all'interno e, al taglio, sprigiona tutti i suoi profumi.

Preparata da mani esperte e con ingredienti di prima scelta, segue la **tradizionale ricetta** che prevede una lunga **lievitazione di 24 ore**.

Colomba salata

La sorpresa non è solo dentro le uova, da Panzera, ma anche dentro la Colomba che diventa... salata! Una fragrante crosta di pasta sfoglia racchiude un altro grande classico del pranzo di Pasqua: la torta pasqualina, proposta da Panzera con ricotta, verdure e uova di quaglia. Una Pasqualina realizzata in una forma insolita, divertente da presentare accoppiata alla colomba dolce.



Colomba Mimosa

Dai colori delicati e primaverili, la **Colomba Mimosa** è una golosa torta Mimosa a forma di Colomba. Due strati di morbido **pan di spagna** racchiudono una ricca **crema chantilly** con **fragole** a pezzi. Una cascata di cubetti di pan di spagna costituisce la copertura della colomba mimosa, guarnita da un frutto colorato (fragola, lampone, mirtillo).



DOVE SI ACQUISTANO?

Panzera Milano: Viale Monte Santo 10 • 02 6597327; Stazione Centrale, Piazza Luigi di Savoia 1/9 • 02 67100917

Da quest'anno le colombe Panzera si potranno acquistare anche da **Toldo Milano**, Bottega Storica del Gelato, in Via Ponte Vetero 9 e in Via Borsieri 7.

361 MAGAZINE



È tempo di Colomba, a ognuno la sua

Ecco le colombe che vi propongo per questo periodo

La Pasqua è arrivata e, come ogni anno, vi propongo le mie colombe preferite, quelle del cuore, quelle che mi piacerebbe tanto ricevere in regalo. Tutte ottime e fatte con materie prime di qualità, sono molto diverse tra di loro. Scegliete quindi la vostra preferita e, ovviamente, assaggiatene più che potete.

La colomba di Panzera - Milano

Per la gioia dei bambini, che generalmente non amano i lievitati con i canditi, **Panzera** propone la Colomba al cioccolato. Al posto dei canditi, l'impasto è farcito con gocce di cioccolato e la superficie è ricoperta da una croccante glassa al cacao Venezuela Sur del Lago fondente al 75% e una cascata di nocciole delle Langhe. La combinazione di questo incontro è una colomba con un gusto molto particolare, morbido e deciso che nell'immaginario emotivo dei sapori evoca il nocciolato e che piacerà ai bambini... e non solo!

Da provare anche la **versione salata** di questa pasticceria. Panzera propone una fragrante crosta di pasta sfoglia che racchiude un altro grande classico del pranzo di Pasqua: la torta pasqualinacon ricotta, verdure e uova di quaglia. Una Pasqualina realizzata in una forma insolita, divertente da presentare accoppiata alla colomba dolce.

https://www.instagram.com/panzeramilano/?utm_source=ig_embed



COLOMBE E UOVA POSTPASQUALI

Articolo di: Michele Pizzillo

Avviso ai più inossidabili "carnivori". Da lunedì 22 è aperta la caccia alla "carne" a buon prezzo. Passata Pasqua, potrebbe essere possibile che qualche locale che non è riuscito a smaltire tutta la "carne" di colombe destinata ad essere addentata generalmente alla fine del pranzo pasquale, per evitare giacenze, potrebbe dare l'avvio ad una campagna di sconti che, quasi sempre, invitano all'affare. Però, la caccia all'affare sull'acquisto della carne di Pasqua – colombe, ma anche agnellini – lunedì parte un po' sottotono perché sono coinvolti un numero molto ridotto di gastronomie, pasticcerie, bar, supermercati – avete già capito che tipo di carne parliamo; quella che non sacrifica nessun essere vivente – perché molti locali preferiscono restare chiusi anche a Pasquetta. E, quindi, la vera caccia a bellissime colombe che, a questo punto saranno azzannate e divorate anche dopo i festeggiamenti pasquali, potrebbe iniziare oggi martedì 23, con l'apertura di tutte le attività che commercializzano questi prodotti.

Non è, comunque, solo una caccia all'affare. C'è pure la ricerca del buono, per chi non ha avuto la possibilità di acquistare ed assaporare la fragranza di questi ottimi prodotti che abbiamo avuto la possibilità di degustare a ridosso di Pasqua.

Siccome il pranzo di Pasqua si conclude con il dessert e, in questo caso, la carne è quella della colomba, per finire in bellezza si potrebbe pensare all'uovo di cioccolato come dessert. Ne abbiamo provato qualcuno, che segnaliamo in questo articolo.



PANZERA, Viale Montesanto, 10 - Milano

Questa pasticceria l'ha voluta Lorenzo Panzera, erede di quel Federico Panzera che nel 1931 aprì la pasticceria che incroci appena esci dalla stazione centrale di Milano. Solo che Lorenzo è ingegnere, e ha abbandonato una brillante carriera manageriale per rispondere al richiamo della tradizione che dal 1900 è impegnata nelle attività di ristorazione. Così, nel 2014 ha rilevato la pasticceria di Viale Monte Santo 10 creando un luogo eclettico, unico nel suo genere grazie ad un sapiente mix di tradizione e innovazione sia nell'offerta gastronomica sia nell'organizzazione del laboratorio e nelle tecnologie utilizzate. Progetta personalmente i propri locali, imposta la linea produttiva, seleziona lo staff, in modo che il suo cliente si senta a casa. E, propone le sue prime colombe.

Colomba tradizionale

Da sempre i lievitati sono un fiore all'occhiello nella produzione pasticcera di Panzera, grazie anche alla qualità degli ingredienti utilizzati. In questo caso si tratta di materie prime pregiate come il burro di Normandia - famoso per la qualità della panna - e l'arancio fresco candito della Calabria, che le conferiscono una sofficità e un profumo ancora più accentuati. Protetta da una croccante crosta di mandorle e zucchero, si mantiene morbida e leggera all'interno e, al taglio, sprigiona tutti i suoi profumi. Preparata da mani esperte e con ingredienti di prima scelta, segue la tradizionale ricetta che prevede una lunga lievitazione di 24 ore.

E' semplicemente fatta bene.

Colomba al cioccolato

E' una colomba pensata per i bambini, che generalmente non amano i lievitati con i canditi. Al posto dei canditi, l'impasto è farcito con gocce di cioccolato e la superficie è ricoperta da una croccante glassa al cacao Venezuela Sur del Lago fondente al 75% ("Selezione Maiolani" di Odilla Chocolat) e una cascata di nocciole delle Langhe. La combinazione di questo incontro è una colomba con un gusto molto particolare, morbido e deciso che nell'immaginario emotivo dei sapori evoca il nocciolato e che piacerà ai bambini... e non solo!

Colomba salata

La sorpresa non è solo dentro le uova, da Panzera, ma anche dentro la Colomba che diventa... salata! Una fragrante crosta di pasta sfoglia racchiude un altro grande classico del pranzo di Pasqua: la torta pasqualina, proposta da Panzera con ricotta, verdure e uova di quaglia. Una Pasqualina realizzata in una forma insolita, divertente da presentare accoppiata alla colomba dolce.

Colomba Mimosa (foto 1)

Dai colori delicati e primaverili, la Colomba Mimosa è una golosa torta Mimosa a forma di colomba. Due strati di morbido pan di spagna racchiudono una ricca crema chantilly con fragole a pezzi. Una cascata di cubetti di pan di spagna costituisce la copertura della colomba mimosa, guarnita da un frutto colorato (fragola, lampone, mirtillo).

Il Messaggero.it

A Pasqua la colomba è salata e viene servita come antipasto



Per stupire tutti, al pranzo di Pasqua la colomba arriva in tavola come antipasto. Ebbene sì, quest'anno da Panzera la sorpresa non è solo dentro le uova, ma dentro la colomba. Infatti all'interno di una crosta di pasta sfoglia è racchiuso un altro classico del pranzo di Pasqua: la torta pasqualina che





Panzera realizza con ricotta, verdure e uova di quaglia. Si ispira invece al carciofo arrostito, che in Campania viene consumato il lunedì di Pasquetta, la colomba della Pasticceria De Vivo di Pompei. L'impasto lievitato salato è arricchito con pezzi di carciofo campano e prezzemolo, sale, aglio, pepe e peperoncino, il condimento tipico del carciofo arrostito.



Se la colomba salata può sembrare troppo audace e quella tradizionale troppo scontata, allora si può ovviare con le innumerevoli versioni gourmet proposte dalle pasticcerie.

Pietro Macellaro, nella sua colomba ci mette tutto il Cilento. Infatti la farina è di grano tenero Carosella (sembra lo coltivassero i Romani nelle numerose fattorie sparse nel territorio), l'acqua per l'impasto è quella del monte Cervati (un monte dell'Appennino lucano situato in provincia di Salerno), il miele è cilentano cosiccome le albicocche e le melanzane candite che arricchiscono il dolce. Vincente Delicacies, pasticceria artigianale alle pendici dell'Etna e specializzata nella coltivazione, raccolta e lavorazione del pistacchio di Bronte ha dedicato la sua linea di colombe pasquali alla Fastuca, il nome dialettale con cui viene designata la migliore qualità del pistacchio siciliano. L'impasto è soffice e morbido grazie alle oltre 36 ore di lievitazione con l'uso del lievito madre, mentre gli ingredienti sono a chilometro zero, in collaborazione con aziende del territorio. Nascono così la Mongibello, l'altro nome dell'Etna al cioccolato bianco e pistacchio, la Persica (pesca, cioccolato extra fondente e pistacchio), la Jardina (ananas, albicocca e pistacchio), la Moresca (ricoperta di cioccolato extra fondente con granella di pistacchio e farcita con crema al pistacchio) e la Normanna (ricoperta di cioccolato bianco e granella di pistacchio, farcita con crema al pistacchio). La maestra pasticciera Anna Chiavazzo del Giardino di Ginevra di Casapulla (Caserta) nelle sue colombe usa la panna di latte di bufala campana. L'impasto poi lo arricchisce con albicocche vesuviane candite, con Rosolio di Casavecchia (vitigno autoctono campano a bacca rossa) ma anche con pasta di mandorle Val di Noto o con la

Sempre in tema di eccellenze del territorio, la pasticceria vicentina Loison raccoglie in tutta Italia i prodotti per farcire le sue colombe. All'interno del dolce si ritrovano così le Nocciole Piemonte Igp, il Mandarino Tardivo di Ciaculli (presidio Slow Food palermitano), il Chinotto di Savona (presidio Slow Food) manche l'aroma dei vini passiti veneti, il sale di Cervia, la Vaniglia Mananara del Madagascar (presidio Slow Food), la cannella, la camomilla e il limone.

Sfiziosa e colorata la colomba Vergani ha l'impasto arricchito da una purea concentrata di frutti di bosco (ribes nero, lamponi, more e fragoline di bosco) come quella creata dai pasticceri detenuti della Pasticceria Giotto. Infatti la Pasticceria Giotto opera, dal 2005, all'interno del carcere di Padova, la casa di reclusione Due Palazzi e distribuisce i suoi prodotti in tutta Italia tramite e-commerce. Anche le colombe della Pasticceria Tabiano di Tabiano Terme (Padova) si possono acquistare via Internet. La loro peculiarità è che sono totalmente prive di zuccheri raffinati e sale. Per addolcire sono stati impiegati solo dieci zuccheri biologici selezionati: quello cristallino di uva e malto d'orzo, di canna biologico o di cocco, il moscovado, il miele, lo sciroppo di agave o di acero, la melassa o il malto di riso. Per chi non ha ancora deciso se a Pasqua mangerà il dolce, c'è la colomba di D&G Patisserie. Infatti, se non la si consuma è possibile conservarla per 3 anni poiché è lavorata in vasocottura. I gusti ci sono tutti e vanno dalla classica alla arancia e pesca a quella all'albicocca, cioccolato bianco e caffè fino alla versione all'arancia, limone e fava di Tonka.



Pasqua 2019 a Milano: colombe, uova, menu e specialità artigianali

Pasqua 2019 a Milano. Pronti per festeggiare la Pasqua 2019? In città le pasticcerie sono già all'opera da settimane per sfornare colombe artigianali tradizionali o innovative, mentre alcuni interessanti indirizzi propongono altre tipicità regionali.

Tra le produzioni dolciarie non mancano le uova di cioccolato, coloratissime, scultoree, che in alcuni casi diventano cubi...

Infine, per chi non volesse cucinare per tutta la famiglia il 21 aprile, ci sono sempre i menu speciali di Pasqua dei ristoranti.

Pasqua 2019 a Milano, le colombe artigianali

CLASSICA, CON CIOCCOLATO E NON SOLO



La **colomba classica** di *Panzera* (35 euro al kg) è realizzata con materia prime quali burro di Normandia e l'arancio candito della Calabria. Nella pasticceria di Stazione Centrale e in quella di Monte Santo si trovano però anche quella **al cioccolato** (42 euro al kg), con una glassa al cacao Venezuala Sur del Lago fondente al 75%; quella **Mimosa** (33 euro al kg), con pan di Spagna, crema chantilly, fragole a pezzi. C'è persino la **colomba salata** (38 euro al kg).

https://www.puntarellarossa.it/2019/04/13/pasqua-2019-milano/



Colomba al cioccolato Panzera

Golosa, bellissima. Ecco la «Colomba al cioccolato» della <u>Pasticceria Panzera</u>. Al posto dei canditi, l'impasto è farcito con gocce di cioccolato e la superficie è ricoperta da una croccante glassa al cacao Venezuela Sur del Lago fondente al 75% ("Selezione Maiolani" di Odilla Chocolat) e una cascata di nocciole delle Langhe. Questa combinazione di sapori rende dona alla colomba un gusto molto particolare e irresistibile.

Costo: 42 euro kg - Disponibile in 3 formati: piccolo, medio e grande





La colomba artigianale non è la sorella povera del panettone: ecco le migliori di Milano!



Nessuno può mettere la **colomba** in un angolo. Per troppo tempo relegata a una sorta di sorella povera del milanesissimo panettone, il dolce pasquale per eccellenza (giustamente) non ne vuole più sentire di essere accantonato nel dimenticatoio, e risorge come una specie di araba fenice grazie alla maestria e all'abilità di **panettieri e pasticceri** già parecchio amati su suolo meneghino.

Tradizionale o rivisitata, la colomba artigianale – su quelle confezionate abbiamo poco da dirvi, la migliore è chiaramente la colomba Imbruttita firmata Vergani che trovate in tutti gli ODStore – è lo strappo alla dieta pre-prova costume protagonista della primavera: se non volete sentirvi eccessivamente in colpa, mangiatene una fetta a colazione... almeno avrete tutta la giornata per smaltirla, con buona pace dell'ago della bilancia.





Burro di Normandia, arancio fresco candito della Calabria; una croccante crosta di mandorle e zucchero; 24 ore di lievitazione: la soffice e profumata colomba della Pasticceria Panzera nasce così, e così ha conquistato il cuore – ei palati – dei milanesi. Oltre alla tradizionale, segnaliamo quella al cioccolato (dove l'impasto è farcito con gocce di cioccolato e la superficie è ricoperta da una croccante glassa al cacao e da una cascata di nocciole delle Langhe); la versione salata (un'inedita rivisitazione della torta pasqualina, con ricotta, verdure e uova di quaglia); la Mimosa, che vede la golosa torta con pan di spagna, crema chantilly e fragole a forma di colomba.



3 colombe strane. E solo una è da mangiare



Siccome ogni anno siamo sommersi da proposte di **colombe e uova**, artigianali o industriali, di ogni forma gusto dimensione miscela e sorpresa, il piccolo BlogVs fa una **scelta alternativa: 3 colombe strane.** Strane ma molto **accessibili.** E, ciascuna a suo modo, tutte **memorabili.**

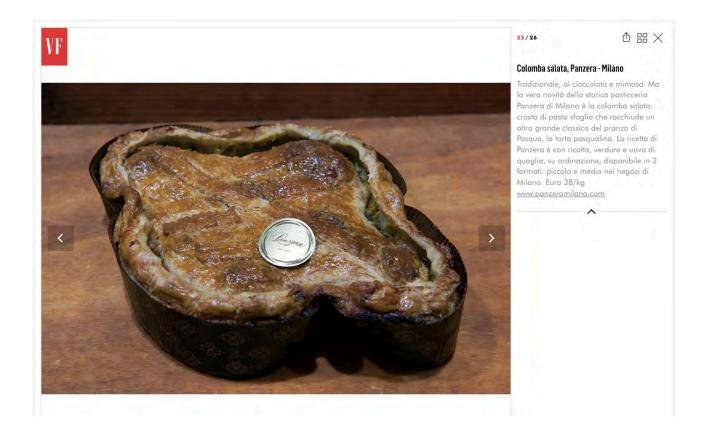
Una colomba (s)alata



Oh sì, è questa è l'unica colomba da mangiare del terzetto. **Alata, ma salata.** La produce (oltre alle colombe dolci), su ordinazione e in due diversi formati, la **Pasticceria Panzera** a Milano. Semplice l'idea: dare alla **torta pasqualina** classica la forma di una colomba. Quindi: pasta sfoglia bella dorata e dentro ricotta, verdure e piccole uova di quaglia. € **38/kg** www.panzeramilano.com

http://www.blogvs.it/2019/04/07/3-colombe-strane-e-solo-una-e-da-mangiare/







La Pasqua secondo Panzera

- ⊕ Stazione Centrale Viale Monte Santo , Milano (MI) dal laboratorio di pasticceria alla tavoli
- ⊕ dal 11 aprile 2019 al 21 aprile 2019



Lorenzo Panzera, classe 1970 nasce in una famiglia vocata alla ristorazione. La lunga storia di famiglia parte a inizio '900 quando il bisnonno Ampello apri 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. Una strada che ora continua a percorrere Lorenzo con un proprio personale progetto, frutto anche del bagaglio di esperienze e competenze acquisite. Individua nel progetto Grandi Stazioni il contesto valoriale in cui inserirsi con un proprio locale e impostare un personale approccio nel panorama

della ristorazione. Lorenzo progetta personalmente il nuovo spazio in Stazione Centrale per realizzare un locale di qualità, piacevole, pulito e ordinato - grazie anche a un'attenta selezione e gestione del personale - e con un'offerta di prodotti realizzati in casa utilizzando materie prime di qualità con una grande attenzione alla salubrità del cibo: bello, buono e che fa bene. Infine Lorenzo rileva, nel 2014, la pasticceria di Viale Monte Santo 10 creando un luogo eclettico, unico nel suo genere grazie ad un sapiente mix di tradizione e innovazione sia nell'offerta gastronomica sia nell'organizzazione del laboratorio e nelle tecnologie utilizzate. E' la "cultura del fare" il tratto distintivo di Lorenzo Panzera: progetta personalmente i propri locali, imposta la linea produttiva, seleziona lo staff e lo vuole fare bene, in modo che il suo cliente si senta a casa. E, come a casa, vuole offrire un prodotto sano e fresco.

Ecco la Pasqua 2019 by Panzera

Colomba tradizionale

Da sempre i lievitati sono un fiore all'occhiello nella produzione pasticcera di Panzera che di anno in anno migliora i suoi prodotti attraverso la qualità degli ingredienti. La Colomba Panzera 2019 è realizzata quindi con materie prime pregiate come il burro di Normandia - famoso per la qualità della panna - e l'arancio fresco candito della Calabria, che le conferiscono una sofficità e un profumo ancora più accentuati. Protetta da una croccante crosta di mandorle e zucchero, si mantiene morbida e leggera all'interno e, al taglio, sprigiona tutti i suoi profumi.

Preparata da mani esperte e con ingredienti di prima scelta, segue la tradizionale ricetta che prevede una lunga lievitazione di 24 ore. E' semplicemente fatta bene.

Colomba al cioccolato

Per la gioia dei bambini, che generalmente non amano i lievitati con i canditi, Panzera propone la Colomba al cioccolato. Al posto dei canditi, l'impasto è farcito con gocce di cioccolato e la superficie è ricoperta da una croccante glassa al cacao Venezuela Sur del Lago fondente al 75% ("Selezione Maiolani" di Odilla Chocolat) e una cascata di nocciole delle Langhe.

La combinazione di questo incontro è una colomba con un gusto molto particolare, morbido e deciso che nell'immaginario emotivo dei sapori evoca il nocciolato e che piacerà ai bambini... e non solo!

Colomba salata

La sorpresa non è solo dentro le uova, da Panzera, ma anche dentro la Colomba che diventa... salata! Una fragrante crosta di pasta sfoglia racchiude un altro grande classico del pranzo di Pasqua: la torta pasqualina, proposta da Panzera con ricotta, verdure e uova di quaglia. Una Pasqualina realizzata in una forma insolita, divertente da presentare accoppiata alla colomba dolce.

Colomba Mimosa

Dai colori delicati e primaverili, la Colomba Mimosa è una golosa torta Mimosa a forma di Colomba. Due strati di morbido pan di spagna racchiudono una ricca crema chantilly con fragole a pezzi. Una cascata di cubetti di pan di spagna costituisce la copertura della colomba mimosa, guarnita da un frutto colorato (fragola, lampone, mirtillo).

Lorenzo Panzera fa rete con altri produttori di cose buone.

Prosegue la collaborazione con il Maitre Chocolatier Gabriele Maiolani di Odilla Chocolat per la selezione del cacao e delle nocciole piemontesi per la Colomba al Cioccolato in vendita, insieme alla tradizionale, anche da Odilla Chocolat in Corso Garibaldi 38. Da quest'anno le colombe Panzera si potranno acquistare anche da Toldo Milano, Bottega Storica del Gelato, in Via Ponte Vetero 9 e in Via Borsieri 7.



Pasticceria Panzera Milano – Pasqua 2019

Colomba tradizionale

Da sempre i lievitati sono un fiore all'occhiello nella produzione pasticcera di Panzera che di anno in anno migliora i suoi prodotti attraverso la qualità degli ingredienti. La Colomba Panzera 2019 è realizzata quindi con materie prime pregiate come il burro di Normandia – famoso per la qualità della panna – e l'arancio fresco candito della Calabria, che le conferiscono una sofficità e un profumo ancora più accentuati. Protetta da una croccante crosta di mandorle e zucchero, si mantiene morbida e leggera all'interno e, al taglio, sprigiona tutti i suoi profumi.

Preparata da mani esperte e con ingredienti di prima scelta, segue la tradizionale ricetta che prevede una lunga lievitazione di 24 ore. E' semplicemente fatta bene.

Euro 35/kg - Disponibile in pezzature da 500 gr, 750 gr, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg e 3 kg

Colomba al cioccolato

Per la gioia dei bambini, che generalmente non amano i lievitati con i canditi, Panzera propone la Colomba al cioccolato. Al posto dei canditi, l'impasto è farcito con gocce di cioccolato e la superficie è ricoperta da una croccante glassa al cacao Venezuela Sur del Lago fondente al 75% ("Selezione Maiolani" di Odilla Chocolat) e una cascata di nocciole delle Langhe.

La combinazione di questo incontro è una colomba con un gusto molto particolare, morbido e deciso che nell'immaginario emotivo dei sapori evoca il nocciolato e che piacerà ai bambini... e non solo!

Euro 42 euro/kg - Disponibile in 3 formati: piccolo, medio e grande

Colomba salata

La sorpresa non è solo dentro le uova, da Panzera, ma anche dentro la Colomba che diventa... salata! Una fragrante crosta di pasta sfoglia racchiude un altro grande classico del pranzo di Pasqua: la torta pasqualina, proposta da Panzera con ricotta, verdure e uova di quaglia.

Una Pasqualina realizzata in una forma insolita, divertente da presentare accoppiata alla colomba dolce.

Euro 38/kg - Su ordinazione, disponibile in 2 formati: piccolo e medio

Colomba Mimosa

Dai colori delicati e primaverili, la Colomba Mimosa è una golosa torta Mimosa a forma di Colomba. Due strati di morbido pan di spagna racchiudono una ricca crema chantilly con fragole a pezzi. Una cascata di cubetti di pan di spagna costituisce la copertura della colomba mimosa, guarnita da un frutto colorato (fragola, lampone, mirtillo).

Euro 33/kg - Su ordinazione, disponibile in formato minimo da 6 persone

DOVE SI ACQUISTANO?

Panzera Milano Viale Monte Santo 10 · 02 6597327 Stazione Centrale, Piazza Luigi di Savoia 1/9 · 02 67100917 www.panzeramilano.com

https://www.viedelgusto.it/pasticceria-panzera-milano-pasqua-2019/

CLUB MILANO

L'ARTE DOLCIARIA DELLA PASQUA



L'arte dolciaria milanese per la Pasqua 2019 cerca e scopre nuovi ingredienti, nuovi abbinamenti e nuove tecniche, tra colombe "cult", new entry, limited edition e uova di cioccolato di design.

di Marco Torcasio | 15 aprile 2019

Panzera Milano

La Colomba Panzera 2019 (€ 35/kg) è realizzata con materie prime pregiate come il burro di Normandia e l'arancio fresco candito della Calabria, che le conferiscono una morbidezza e un profumo ancora più accentuati. Protetta da una croccante crosta di mandorle e zucchero, si mantiene morbida e leggera all'interno e, al taglio, sprigiona tutti i suoi profumi. Preparata da mani esperte e con ingredienti di prima scelta, segue la tradizionale ricetta che prevede una lunga lievitazione di 24 ore. Da Panzera la sorpresa non è solo dentro le uova, ma anche dentro la Colomba che diventa... salata! Una fragrante crosta di pasta sfoglia racchiude un altro grande classico del pranzo di Pasqua: la torta pasqualina, proposta da Panzera con ricotta, verdure e uova di quaglia. Da quest'anno le colombe Panzera si potranno acquistare anche da Toldo Milano, Bottega Storica del Gelato, in Via Ponte Vetero 9 e in Via Borsieri 7.



La Colomba Tradizionale di Panzera Milano

http://www.clubmilano.net/2019/04/dolci-pasqua-milano/