

# Rassegna Stampa Natale 2019

## *Pan de Lor*

*Il dolce dei giganti*



## CEREALI, VINO, UVETTA E CANDITI A CIASCUNO IL SUO PANETTONE

portare a termine il percorso.

Ma interpretazioni del panettone con un forte legame territoriale non mancano in tutta Italia. **Burro di montagna, uvetta di zibibbo, canditi di arancia, fiori della noce moscata** e un lievito madre rinfrescato dalla rugiada, è la scelta fatta dallo chef Giuliano Baldessari, una stella Michelin col suo ristorante "Aqua Crua" di Barbarano Vicentino, per raccontare il Veneto e i Colli Berici. La maestra pasticciera Anna Chiavazzo, de "Il Giardino di Ginevra" di Caserta, ne ha realizzata una versione glassata al cioccolato che impiega uno dei vini autoctoni più antichi della zona, il Casavecchia Doc di Pontelatone, in cui l'uvetta è lasciata in infusione prima di es-



sere unita all'impasto. **Sempre un sapore enoico è quello del maestro pasticcere palermitano Nicola Fiasconaro**, quest'anno ha usato per il suo panettone il profumo alimentare del marsala Vecchio Sampedri di Marco De Bartoli, etichetta che in Sicilia ha fatto la storia della vinificazione naturale. Ci sono, poi,

innumerevoli altri lievitati che rappresentano la tradizione regionale delle festività natalizie. Fra i più singolari c'è la focaccia di Claudio Gatti della "Pasticceria Tabiano" di Tabiano Terme, in provincia di Parma. Questo dolce non può essere definito panettone perché contiene solo l'11,3 per cento di grassi, contro il 16 per cento previsto come soglia minima dal disciplinare di produzione del dolce tipico lombardo. Quest'anno ne propone **una versione ai dieci cereali (fra cui farro, orzo e riso candito)**. Lievitata 36 ore, contiene farina italiana bio, zucchero di canna integrale, burro e olio extra vergine d'oliva in uguali quantità, oltre ananas e mandarino.



ù

<https://www.deejay.it/programmi/deejay-chiama-italia/puntate/deejay-chiama-italia-del-05-12-2019/>

## PANETTONI SPERIMENTALI E CREATIVI

Attenzione: il presente articolo è sconsigliato ai puristi del panettone. Perché parliamo di panettoni creativi. Anche se è roba nostra - di noi milanesi nativi ed eletti - il panettone è diventato un bene di universale dominio. E, di conseguenza, è terreno di sperimentazione globale.

### **1. Sembra pandoro, ma...**

Il nome, Pan de Lor, è già strano. Da Panzera ci dicono che trae spunto da una gara podistica. Ma a noi interessa il dolce. Si presenta come la superficie lunare, sormontato da mucchietti di glassa di zucchero e mandorle. L'interno, di pasta gialla e morbidissima, è nudo, senza canditi, senza uvette. Sembra quasi un pandoro. E invece è un Pan de Lor. Solo in formato da 500 grammi (18 euro).

# il Giornale

4 | MILANO ALBUM

domenica 22 dicembre 2015 | il Giornale

## Evviva il Panettone Classico, creativo o solidale È gara sul dolce delle feste

*I migliori pasticceri della città si scatenano con ricette anche «bio e gluten free». La lista dei veri artigiani*

Michele Vanossi

■ Sulla tavola natalizia non c'è dolce che possa fare concorrenza al panettone. Sempre più laboratori artigianali e molti rivenditori, consentono di acquistare, con un semplice click, il dolce natalizio per eccellenza e a volte anche di personalizzare packaging, gadget e perfino di scegliere gli ingredienti. Nella classifica dei panettoni più acquistati sul web, un posto sul podio è occupato dal **Panettone Reale delle Langhe** dello chef stellato Gian Piero Vivalda. È un prodotto a lunga lievitazione naturale impastato con farine macinate a pietra ed ingredienti di filiera piemontese verificata ([www.anticacoronaale.it](http://www.anticacoronaale.it)). Estremamente equilibrato, soffice, profumato il panettone pluripremiato del maestro **Vincenzo Tiri** di Aca-

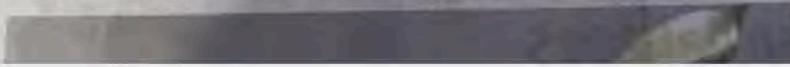
quelle regionali, oppure in quelle bio, gluten-free, vegan e trendy impossibile non citare **Marchesi 1824**. Inutile dire che da sempre è leader nelle versioni decorate a mano come il trenino colmo di doni o il paesaggio londinese con la tradizionale cabina telefonica

rossa e gli angioletti che si rincorrono. La Pasticceria **Panzerà** quest'anno propone un lievito che si scioglie in bocca ricoperto da una croccante glassa a base di mandorle e zucchero; disponibile con guarnitura al pistacchio, alla mandorla, alle noci o alle noc-

cirole è il simbolo di un'impresa eroica che Lorenzo Panzerà ha dedicato al Tor dei Géants, l'endurance trail più duro al mondo. Chi ama la frutta secca e in particolare i pistacchi non può perdere il panettone al pistacchio **Ammu** (nella foto): certificato

Bronte DOP, è glassato al pistacchio e guarnito con croccanti pistacchi interi ed è lanciato con una delicata crema al pistacchio. È in vendita presso gli store Ammu di Milano, Roma e online all'indirizzo [www.ammu.eu](http://www.ammu.eu). Da Peck accanto ai quattro panettoni del-

la casa creati dal Pastry Chef Peck: Galleso Bepose (pistacchio, arancia, ananas-menzura, pistacchio-caffè), al cioccolato bianco, al giugonite le proposte del chef Niko Bonito (panettone al cioccolato) e quella di Mimiliano Alajmo (panettone Moro di Venezia). Da Ammu/Dolci by Guido Gobbi il panettone classico si affianca alla versione alle pere e al cioccolato. Il panettone delude l'eleganza delle Ammani o si ispira al più sovrano Nimes dalla casa Armani/Casa. All'asticceria Martesana il panettone «Augusto», con la sua «caffè» è sempre agguato, ma la new entry è il panettone al tre ciocchi Cava tra gli ever-green: il panettone di cioccolato fonde la più esotica con la bionda. Ma come





## Buono e solidale

**Dattar Serriso** è una onlus che si dedica alla fisioterapia per i degenti più piccoli. Acquistando uno dei panettoni in lattina da 750 gr (con donazione minima di 1,5 euro), si può contribuire a questo prezioso progetto.



## Profumi di Sicilia

Sono panettoni "da collezione" quelli della pasticceria **Vincenzo Delicacies** di Bronte un regalo che unisce arte e abilità dolciaria, con un tocco di barocco tutto siciliano e ingredienti a chilometro zero, come pistacchio, fichi, arancia e mandarini...



## Delizia d'autore

La chef tre stelle Michelin **Niko Romito** si mette alla prova con due panettoni, uno classico e uno al cioccolato, che hanno dietro una studio accuratissimo per quanto riguarda l'impasto che ne esalta consistenza e sapore. Il classico è prodotto in soli 1500 pezzi: lusso vero.



## La scelta del cuore

**CasAmica** è una realtà che si preoccupa di dare un alloggio ai parenti dei pazienti ospedalieri durante la degenza lontani da casa. Anche quest'anno è possibile contribuire alla causa con la scelta di panettoni o pandori a marchio Giovanni Cova & Co con il cartiglio di CasAmica. La donazione minima richiesta è di 1 € euro.



## Mix di passioni

Il Pan de Tor è il dolce soffice e coperto di frutta secca che Lorenzo Panzera della **Pasticceria Panzera** dedica al Tor des Géants, l'endurance trail più duro al mondo in ambiente di montagna a cui ha partecipato quest'anno tagliando l'ambito traguardo.





## IL PANETTONE GASTRONOMICO

È un'atmosfera unica quella che, già in questo periodo, inizia a colorare le città di luci e addobbi e a riempire ogni angolo di strada con i fragranti aromi di prelibatezze appena sfornate. Forse, parlare di "magia del Natale" è davvero azzeccato. Una magia che arriva anche in tavola, grazie a piatti della tradizione senza i quali la festa non sarebbe del tutto completa. Per questo, i profumi che incontriamo fin dalla soglia della Pasticceria Panzera ci inebriano subito di una rassicurante tranquillità.

A colpirci è una delle specialità di maggior successo: il panettone gastronomico.



### *Ingredienti (per 3 panettoni)*

- 3 etti di burro
- 9 uova intere
- 70 gr di lievito di birra
- 85 gr di zucchero semolato
- 430 dl di latte
- 35 gr di sale marino

Infine, in base alla ricetta desiderata, si sceglie tra:

- 1 kg e 430 gr di farina integrale
- 1 kg e 430 gr di farina di grano tipo "0" e 70 gr di nero di seppia
- 1 kg e 430 gr di farina ai cereali e 70 gr di doppio concentrato di pomodoro

«Anche per la produzione salata puntiamo sempre sulla qualità delle materie prime e degli ingredienti», ci spiega il titolare Lorenzo Panzera. Il prodotto è disponibile in tre varianti differenti, in base al tipo di farina impiegata: gialla, con nero di seppia e ai cinque cereali. Con tre farciture diverse: salumi, pesce o un misto dei due.

Ci vengono dunque illustrati tutti i passaggi che il Mastro Pasticcere, esperto lievitaista, osserva durante la preparazione della base: il procedimento è il medesimo per tutte le versioni, varia solamente nella fase di aggiunta delle farine. Ci ha dato le sue dosi per gli ingredienti: valgono per 21-22 panettoni. Le abbiamo divise per 7, ossia per 3 panettoni, uno per tipo.



### Procedimento

Per prima cosa gli ingredienti vengono lavorati e lasciati a riposo per un'ora. A lievitazione avvenuta, l'impasto viene poi cotto in forno statico a 200 gradi per un'altra ora e, in seguito, tagliato orizzontalmente in dodici rondelle dello spessore di 1,5 cm ciascuna. È quindi possibile procedere con la farcia dei vari strati: nella versione "di mare", si inizia con maionese o burro salato, per poi proseguire con salmone affumicato, alici marinate, gamberetti, tonno, uova di lompo nere e uova di lompo rosse. Per la variante "di carne", invece, si alternano prosciutto cotto, salame tipo "Milano", prosciutto crudo di Parma, speck dell'Alto Adige, bresaola della Valtellina e Prosciutto di Praga. Nel panettone misto si intervallano le due farciture.

*Cecilia Carra*  
*cecycarra@hotmail.com*



### Pasticceria Panzera

Inaugurata a Milano nei primi anni del '900 da Ampelio Panzera, l'attività viene portata avanti dalla famiglia nel corso dei successivi decenni. Nel 2010 alla più longeva insegna di viale Monte Santo se ne aggiunge una seconda all'interno della Stazione Centrale: un locale moderno e confortevole, dove ritrovare la genuinità di prodotti artigianali, dalla colazione all'aperitivo. Caratterizzato da un ambiente polifunzionale, il locale è bar, caffetteria, pasticceria e bistrò allo stesso tempo, articolato in modo da soddisfare le esigenze più diverse nel rispetto dei valori di tradizione e qualità.

<https://www.cibiexpo.it/il-panettone-gastronomico/>



Facebook page for Tor des Géants. The page features a profile picture with the TORX logo, a navigation menu on the left, and a main content area with a post from 3 hours ago. The post text reads: "Tutti lo definiscono l'endurance trail più del mondo ma c'è anche chi pensa che il TOR possa essere un'esperienza dolce e piacevole... E' il pasticciere Lorenzo Panzera che per festeggiare l'impresa di aver terminato TOR ha pensato bene di creare un dolce dedicato proprio alla gara. Il suo "Pan de Lor", quindi, è il personale tributo ai Giganti che si cimentano ogni anno nel Tor des Géants e che mettono impegno, costanza, determinazione e sacrificio in un'impresa che è emozione pura. #TORX #PANDELOR". The post includes a photo of a man in a yellow shirt holding two pastries. The right sidebar contains community statistics, location information (Via dello Stadio 2, Courmayeur), and a transparency section.

**Tor des Géants**  
@TorDesGeants

Home  
Informazioni  
Foto  
Eventi  
Recensioni  
Iconosquare  
Video  
Post  
Vetrina  
Note  
Community  
[Crea una Pagina](#)

Pagina seguita | Condividi | Salva

Lisa Borzani, Alessio Albanese e altri 63 | Condivisioni: 1  
Mi piace | Commenta | Condividi

**Tor des Géants** | 3 h ·

Tutti lo definiscono l'endurance trail più del mondo ma c'è anche chi pensa che il TOR possa essere un'esperienza dolce e piacevole...  
E' il pasticciere Lorenzo Panzera che per festeggiare l'impresa di aver terminato TOR ha pensato bene di creare un dolce dedicato proprio alla gara.  
Il suo "Pan de Lor", quindi, è il personale tributo ai Giganti che si cimentano ogni anno nel Tor des Géants e che mettono impegno, costanza, determinazione e sacrificio in un'impresa che è emozione pura.  
#TORX #PANDELOR

146 | Commenti: 5 | Condivisioni: 5  
Mi piace | Commenta | Condividi

**Community** | Mostra tutti

- Invita i tuoi amici a mettere "Mi piace" a questa Pagina
- Piace a 70.154 persone
- Follower: 71.604
- Oscar Romboletti e altri 446 amici hanno messo "Mi piace" a questo luogo oppure hanno effettuato la registrazione qui
- 2314 registrazioni

**Informazioni** | Mostra tutto

AS

Via dello Stadio 2 (176,99 km)  
11030 Courmayeur  
Indicazioni stradali

[Invia un messaggio](#)

tordesgeants.it

Eventi sportivi

Fascia di prezzo €€€

Orari di apertura:  
Sempre aperto

[Suggerisci modifiche](#)

**Trasparenza della Pagina** | Altro

Ti stiamo mostrando queste informazioni per aiutarti a comprendere meglio lo scopo di una Pagina. Vedi le azioni eseguite dalle persone di contenuti.

Chat (107)



## And the winner is, tutti gli Oscar di Perrisbite 2019: cuoco Morelli, pranzo Cera, piatto i tortelli cremaschi

Tornano gli Oscar di Perrisbite e di Scorribandate, edizione 2019, per cui uso un pezzo di un vecchio disegno di **Michele Tranquillini** per il Corsera. Mi sento un po' una guida, tipo Michelin and Espresso a scendere, perché anch'io aggiungo qualche nuova categoria ogni anno. Purtroppo non lo faccio, come le guide suddette, perché a ogni categoria si aggiunge uno sponsor, con il relativo conquisbus. Ahimè. Lo faccio perché mi diverto, però non sono certo refrattario agli sponsor. Anzi, resto a disposizione, capisci a me. In ogni caso la categoria che ho aggiunto è rivoluzionaria. Se la copiate mettete il copyright: cucina d'appartamento.

### NEGOZIO DELL'ANNO

#### *Pasticceria Panzera (Via Monte Santo, Milano)*

Panzera produce panettoni e altro e ha un paio di locali - uno alla stazione Centrale - ma a me piace questo negozio a Porta Nuova, perché rappresenta il tipo ideale di bar milanese dove fermarsi a rifare. Colore e calore, buoni prodotti, caffè e cappuccino, cornetto e una fetta di torta con il laboratorio a vista e la possibilità di rimanere tranquilli per un momento in un luogo centrale ma lievemente defilato dove i rumori della città arrivano con meno violenza che altrove.



<http://www.perrisbite.it/natale-2019-i-miei-consigli-per-imbandire-una-tavola-di-qualita-felicitata-tutti/>



**Touring Club Italiano**

## **Natale 2019, i panettoni più strani**

*Coi pomodori e le melanzane, con ananas e zenzero,  
con il rhum e con il bourbon: uno sguardo ai  
panettoni artigianali più curiosi del 2019*



L'impasto è quello del panettone, con una croccante glassa di zucchero e mandorle/noci/nocciole. E' il Pan de Lor, il "dolce dei giganti" che Lorenzo Panzera ha realizzato per il Natale 2019.

Lo trovate presso Panzera Milano pasticceria, via Montesanto 10, Milano.

<https://www.touringclub.it/natale-2019-i-panettoni-piu-strani/immagine/2/pan-de-lor-alle-nocciole>

## IL MIGLIOR PANETTONE ARTIGIANALE DEL NATALE 2019

Non è solo il dolce delle feste per eccellenza, ma anche il lievitato dolce più amato e imitato al mondo. Classico, reinterpretato, solidale? Ecco quale mettere in tavola



Il dolce dei giganti. Il Pan de Lor è il panettone che Lorenzo Panzera, dell'omonima pasticceria milanese, ha dedicato al Tor des Géants, l'endurance trail più duro al mondo in ambiente di montagna. La corona di frutta secca e la croccante glassa a base di mandorle e zucchero sono l'omaggio al percorso cui ha partecipato tagliando l'ambito traguardo dopo aver coperto in 4 giorni e 4 notti i 330 chilometri e i 24 mila metri di dislivello previsti. Prezzo: 18 euro per 500 g.



## Panettone o Pan de Lor? A Milano puoi scegliere

🕒 18 Dicembre 2019

**Natale 2019**, è tempo di **Panettone** o meglio, è tempo di quel lievitato speciale che tutti chiamano panettone e che ha conquistato l'Italia intera.

C'è una pasticceria a **Milano** che conserva le tradizioni meneghine e per dare un tocco di novità alle feste natalizie ha deciso di affiancare la produzione convenzionale e dedicare all'esperienza vissuta e alle passioni del suo patron il dolce ideato per il 2019. Così da un'esperienza e una sfida personale nasce un "dolce progetto" firmato dalla **Pasticceria Panzera**. Si chiama **Pan de Lor** ed è il tributo con cui **Lorenzo Panzera** celebra i Giganti che si cimentano ogni anno nel **Tor des Géants®** e che mettono impegno, costanza, determinazione e sacrificio in un'impresa che è emozione pura.

Con queste premesse, Lorenzo Panzera ha voluto dare un segnale: il dolce di Natale è importante e deve essere qualcosa di speciale; non basta seguire le tendenze o proporre un lievitato solo perché "così fan tutti". Deve avere un significato che, ispirandosi alla tradizione del panettone milanese, possa esprimere un concetto diverso, offrire l'occasione di un consumo che non si esaurisce con le festività ma continui nel corso dell'anno, perché unico e straordinario.

Tor des Géants® è l'endurance trail più duro al mondo in ambiente di montagna; all'edizione 2019 hanno partecipato quasi 1000 atleti provenienti da 83 paesi e Lorenzo Panzera, dopo quattro giorni e quattro notti di cammino, partito da Courmayeur per poi ritornarvi percorrendo l'Alta Via n°1 e la n°2 della Val d'Aosta - 330 km e 24.000 metri di dislivello -, ha centrato l'obiettivo, tagliando l'ambito traguardo.

Il Pan de Lor è un trofeo lievitato, un morbido simbolo di vittoria che Lorenzo Panzera dedica ai milanesi: ricoperto da una croccante glassa a base di mandorle e zucchero, incoronato di frutta secca, si scioglie in bocca delicatamente. È un dolce che vuole celebrare la sportività e l'alimentazione sana, la dedizione al lavoro e alla vita.

Poiché sono 4 le competizioni trail leggendarie più dure al mondo, sono 4 i giorni e le notti che Lorenzo ha impiegato per completare Tor des Géants®, anche le varianti del **Pan de Lor** sono 4: al **pistacchio**, alla **mandorla**, alle **noci** o alle **nocciole**. La leggenda del Tor des Géants® narra le vicende epiche di avventurieri combattenti. Il Pan de Lor è l'avventura di Lorenzo Panzera che sembra dire a tutti: "un'esperienza totalizzante, da togliere il fiato, sfiancante ma esaltante, una fatica immensa lungo un percorso magnifico aiuta a comprendere se stessi e gli altri".

Lorenzo la dedica a Milano, a modo suo, con un dolce unico e di grande personalità.

**Marina Caccialanza**

<https://www.salaecucina.it/slide-home/panettone-o-pan-de-lor-a-milano-puoi-scegliere/>

## E il Natale diventa gourmet

16 dicembre 2019



Non solo panettoni, ma anche soffici pandori, deliziosi soggetti in cioccolato, innovative collezioni di praline, torroni e tavolette; non mancano poi le torte dedicate, i biscottini decorati e, tra le dolci novità di quest'anno, le palle decorative in cioccolato. Tantissime e suggestive, dunque, le linee pensate per il Natale da Pasticceri, Pasticcerie e aziende di riferimento del settore che propongono idee regalo raffinate, talvolta solidali, senza scordare di suggerire qualche frizzante spunto per un brindisi davvero speciale!

di Valeria Maffei



### Il Dolce dei Giganti

All'edizione 2019 del Tor des Géants® hanno partecipato quasi 1000 atleti provenienti da 83 paesi. E Lorenzo Panzera dopo 4 giorni e 4 notti di cammino, partito da Courmayeur per poi ritornarvi percorrendo l'Alta Via n° 1 e la n°2 della Val d'Aosta - 330 km e 24.000 metri di dislivello -, ha centrato l'obiettivo, tagliando l'ambito traguardo. Il PAN de LOR è il tributo con cui Lorenzo Panzera celebra i Giganti che si cimentano ogni anno nel Tor des Géants®. Così da una esperienza e una sfida personale nasce un "dolce progetto" firmato dalla **Pasticceria Panzera**. E' il dolce di chi non molla, di chi va avanti - nella vita e nel lavoro - senza virtuosismi, senza sovrastrutture, ma con impegno, serietà e senza scorciatoie. Gli stessi valori che Lorenzo applica nel suo lavoro in pasticceria. Il risultato è un soffice e profumato lievitato che si scioglie in bocca ricoperto da una croccante glassa a base di mandorle e zucchero. La sommità, come una corona, è tempestata da una cascata di frutta secca, alimento sano e nutriente... per Campioni! Sono 4 le varianti del PAN de LOR che la Pasticceria Panzera propone in occasione del Natale 2019. Disponibile con guarnitura al pistacchio, alla mandorla, alle noci o alle nocciole, è in vendita presso i locali Panzera Milano.

<https://www.italiangourmet.it/e-il-natale-diventa-gourmet/16/>



## Pan de Lor di Lorenzo Panzera

Leggero, soffice, sano, nutriente e dal profumo di... felicità. E' il simbolo di un'impresa eroica. E' il dolce che Lorenzo Panzera ha dedicato al Tor des Géants®, l'endurance trail più duro al mondo in ambiente di montagna.

Un soffice e profumato lievitato che si scioglie in bocca ricoperto da una croccante glassa a base di mandorle e zucchero. La sommità, come una corona, è tempestata da una cascata di frutta secca, alimento sano e nutriente... per Campioni!

Realizzato con pochi semplici ingredienti, sani e di qualità, il PAN de LOR rappresenta la dedizione con cui Lorenzo Panzera si applica a tutto ciò che fa, nella vita e nel lavoro.



Pan de Lor di Lorenzo Panzera

Alla domanda "Perché lo fai?", Lorenzo Panzera risponde così: «Onestamente me lo sono chiesto anch'io, più volte. Perché mi piace è ovvio e superficiale. Non esiste una sola risposta, i motivi vanno ricercati in profondità. Perché mi alimento di passioni, intense e mai scontate, che aprono orizzonti e ti fanno scoprire cose di te stesso e delle persone che ti stanno accanto, dei tuoi veri Amici, che altrimenti non avresti mai potuto neanche immaginare. Anche quest'anno il Tor mi ha regalato tutto ciò, con un'intensità assoluta. **È un'esperienza totalizzante, da togliere il fiato, sfiancante ma esaltante, una fatica immensa lungo un percorso magnifico.** Giorno e notte, albe e tramonti, in un susseguirsi di sensazioni uniche, con la gioia immensa di abbracciare chi mi aspettava lungo il tragitto, con il pensiero rivolto a chi mi seguiva da casa, tutte le volte che raggiungevo un check-point o scollinavo l'ennesima stupenda valle».



Pan de Lor di Lorenzo Panzera

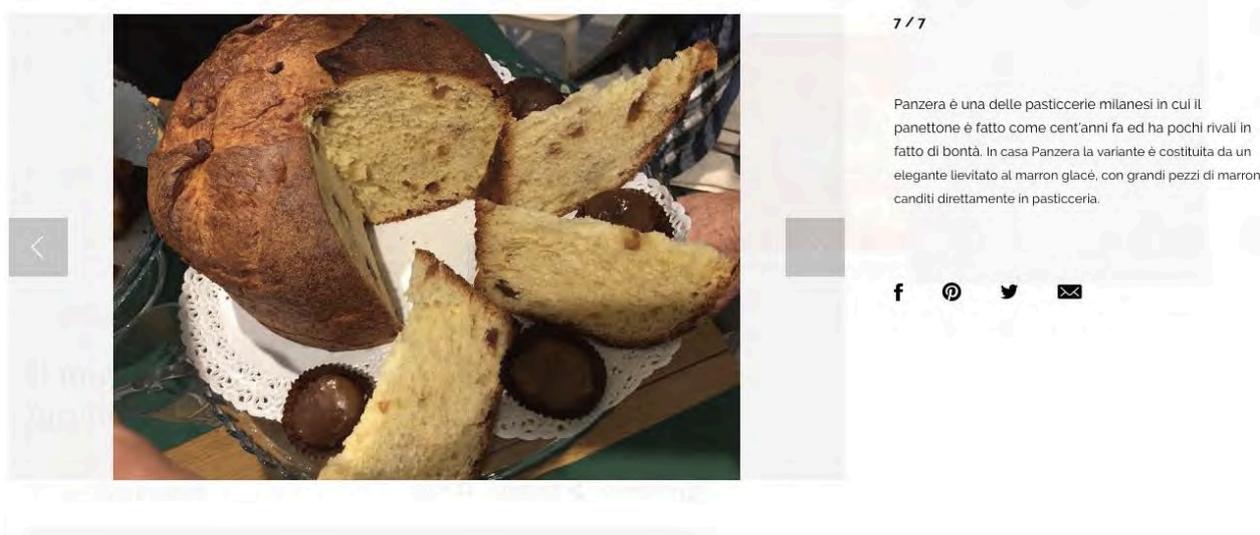
Un soffice e profumato lievitato realizzato con pochi e semplici ingredienti che si scioglie in bocca, ricoperto da una **croccante glassa a base di mandorle e zucchero**, il Pan de Lor presenta la sommità, simile a una corona, tempestata da una cascata di frutta secca, alimento sano e nutriente.

Quattro le varianti proposte da Panzera, così come 4 sono le competizioni trail leggendarie più dure al mondo e 4 i giorni e le notti che Lorenzo ha impiegato per completare Tor des Géants®: con guarnitura al **pistacchio**, alla **mandorla**, alle **noci** o alle **nocciole**.

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

<https://www.langolodelgusto-enrose.it/pan-de-lor-di-lorenzo-panzera/>

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



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

NEWS

## Panettoni, i 40 d'autore da regalare (e mangiare) a Natale

di Tommaso Galli



22 di 41



### Pasticceria Panzera

Il PAN de LOR è la novità per il Natale 2019 di Panzera: un dolce dedicato all'impresa sportiva Tor des Geants. Un soffice e profumato lievitato che si scioglie in bocca ricoperto da una croccante glassa a base di mandorle e zucchero. La sommità, come una corona, è tempestata da una cascata di frutta secca, alimento sano e nutriente. Disponibile anche con guarnitura al pistacchio, mandorla, noci e nocciole.



<https://cucina.corriere.it/notizie/cards/panettoni-37-d-autore-regalare-mangiare-natale/pasticceria-panzera.shtml>

**Food** **Milano** Martedì 10 dicembre 2019

## Natale 2019 a Milano col panettone artigianale. Dove comprare? Prezzi e pasticcerie

Da tempo i milanesi hanno sdoganato il **panettone**, che da dolce prettamente natalizio si è ormai consolidato come specialità meneghina **da consumare tutto l'anno**, quasi al pari della cotoletta e del risotto. Ciononostante, le feste di fine anno rimangono il periodo degli sgarri per eccellenza, e proprio in questo periodo vediamo impennarsi le vendite di panettoni e affini. Se vi trovate a [Milano per le feste di Natale 2019](#), o se invece voleste assaggiare un'alternativa gourmet al solito panettone industriale, vi proponiamo qui una rassegna di pasticcerie, laboratori e panifici meneghini **dove acquistare i migliori panettoni artigianali** della città.



Alla ricetta classica del panettone, che si avvale dei soli profumi dell'uvetta, del cedro e della scorza di arancia, Milano accosta anche un variegato **menù di alternative**, dal pere e cioccolato al pistacchio, dalle amarene ai frutti di bosco. Fra i migliori panettoni di Milano spopolano anche quest'anno le **ricette vegane** e le speciali creazioni firmate dai maestri pasticceri, da **Knam** a **Romito**.

La città di Milano è un vero e proprio invito al panettone, e quest'anno oltre a tirare i suoi cittadini per la gola li invita anche a mettere una mano sul cuore. A [Natale 2019 è possibile donare un panettone sospeso in undici pasticcerie di Milano](#): un piccolo gesto di dolcezza per **consegnare a Casa Jannacci**, la Casa dell'Accoglienza del Comune di Milano, un lievitato artigianale per addolcire le feste.

### Panzeria Milano, tra ricette classiche e Pan de Lor

Il motto di [Panzeria Milano](#) è *Panettone Mon Amour*, perché la specialità meneghina qui si produce senza sosta, tutto l'anno. Nel rispetto della miglior tradizione, il panettone è fatto con **uvette, arancio e cedro**; oltre alla ricetta classica (32 euro al chilo), il lievitato si presenta in diversi formati e in alcune varianti, come quella al **marron glacé** o con **cioccolato e nocciole** delle Langhe (42 euro al chilo). Tra le chicche della pasticceria il **Pan de L'Or**, il dolce che **Lorenzo Panzera** ha dedicato al *Tor des Géants*, l'*endurance trail* in Valle d'Aosta. Un morbido impasto ricoperto di glassa alla mandorla e allo zucchero e di una guarnitura al pistacchio, alla mandorla, alle noci o alle nocciole (18 euro).



## Il dito nel piatto

### Gara di Natale: bollicine, panettoni “firmati” (dolci e salati), frutta secca e candita

9 DICEMBRE 2019 | di Marisa Fumagalli

Conto alla rovescia in attesa del 25 dicembre. Gira a pieno ritmo la gara delle proposte: bollicine, panettoni (di ogni genere, fra pasticceri, artigiani del gusto, chef grandi firme), vini da dessert, frutta secca, candita, eccetera eccetera. Per non dire degli eventi di gusto (talvolta con finalità benefiche), ante-Natale, fra botteghe, enoteche, cantine. Nella posta elettronica dei giornalisti fioccano messaggi, comunicati, immagini. Scriverne? In qualche caso, si va sul sicuro conoscendo (al palato) taluni prodotti. In altri si premia l'originalità della proposta. E' la premessa prima di segnalare alcune leccornie dedicate alle Feste in arrivo. Lo spumante? Marchi a go-go, proposte di livello considerando la vocazione vitivinicola del nostro Paese con etichette di alta qualità: Trento Doc e Franciacorta sveltano. Senza trascurare le bollicine venete (non solo Prosecco). Numerose aziende, note per altri vini, le hanno inserite nella gamma dei loro prodotti. Viene in mente la battuta esortativa di Gino Lunelli (Cantine Ferrari): “Bollicine a tutto pasto!”. Figurarsi a Natale e Capodanno. Fuori dai nomi correnti ed arcinoti, citiamo qui Martino Zanetti, artista e raffinato uomo di cultura. Produce vini in quel di Susegana (Treviso), nella tenuta di Col Sandago; la sua proposta per le tavole eleganti delle Feste è Wildbacher Brut Rosé, ideale per l'aperitivo. Anche in formato Magnum, la pregiata bottiglia – d'ispirazione artistica – riprende, stilizzate, le linee del dipinto “Prospettiva 1” di Zanetti. (foto). Prendere nota anche per un regalo. (www.colsandago.it). Alla voce salmone (che non manca nell'ouverture festaiola), due prodotti: l'Upstream di Claudio Cerati (made in Parma), affumicato su legno di faggio dell'Appennino (www.upstreamsalmons.com) e il Selvaggio dell'Alaska (www.alaskaseafood.it).

Ma il pezzo forte, si sa, è il Panettone. In onore di Milano, la sua culla, e in nome della solidarietà, ecco l'iniziativa del "Panettone sospeso" (come il caffè a Napoli...), ideatori Stefano Citterio e Gloria Ceresa. Che già l'anno scorso si erano accordati con Vergani: il cliente lascia i soldi per un panettone (o più) da destinare a persone in stato di indigenza. Ora il progetto si è ingrandito, con il patrocinio del comune. Le pasticcerie che hanno aderito sono undici. La raccolta va dal 7 al 22 dicembre. Info: [www.panettesospeso.org](http://www.panettesospeso.org). Panettone solidale (ai 4 cioccolati) annuncia il panificatore Matteo Cunsolo di Parabiago (Mi) che devolve metà del ricavato a una onlus del territorio: [www.la-panetteria.it](http://www.la-panetteria.it). Una curiosità meneghina riguarda il "PAN de LOR" della Pasticceria Panzera (Viale Montesanto, 10), detto anche il Dolce dei Giganti: Lorenzo Panzera, ingegnere passato alla bottega di famiglia, lo dedica al "Tor des Géants", l'endurance trail più duro al mondo in ambiente di montagna. Lui, appassionato, vi partecipa. Il panettone? "Leggero, soffice, sano, nutriente e dal profumo di...felicità". Andiamo avanti. Oggi il panettone non è solo milanese ma viene prodotto in tutta Italia (e anche nel mondo). Fatto sta che Peck, tempio della gastronomia sotto la Madonnina, oltre a lanciare le sue specialità del Natale 2019 (Gusto classico, Pere e cioccolato, Zenzero ananas e arancia candita, Pistacchio, caffè e cioccolato bianco), ha ospitato la presentazione di due panettoni preparati dai big della cucina Niko Romito e Massimiliano Alajmo (entrambi chef di ristoranti a 3 stelle). Il primo propone il "Panettone al cioccolato", il secondo il "Moro di Venezia". Assaggiati con soddisfazione (foto in alto). Poi c'è l'impresa vicentina Loison (da 50 anni nella sede di Costabissara) con i suoi panettoni vari e creativi; da tempo, Dario Loison, sotto la voce "Insolito Panettone", propone l'utilizzo del "dolce" per ricette salate. E a Merano (7 dicembre) presso l'istituto alberghiero Ritz si è svolto il 1° concorso "Panettone e baccalà" (giurati Dario Loison, Herbert Hintner e Manfred Kofler). Ha vinto il piatto "Ossimoro", preparato da Vera Maltauro e Vittorio Riz. Citiamo ancora Nicola Fiasconaro che produce panettoni squisiti in Sicilia, alimentando una filiera di materie prime locali. D'obbligo evocare la manna che sgorga dalla corteccia dei frassini delle Madonie, cioè attorno a Castelbuono, la sua città. Basti dire che nei giorni scorsi Fiasconaro ha regalato il panettone alla manna (di biblica memoria) nientemeno che a Papa Francesco (foto). Brindisi in cantina con il panettone? Se siete in Piemonte il 15 e il 22 dicembre potete scegliere fra le 13 cantine del Consorzio di Erbaluce e Carema abbinato ad altrettante pasticcerie che hanno creato panettoni ad hoc, inserendo fra gli ingredienti uno dei vini canavesani: Caluso Docg, Carema Doc, Canavese doc. Info: [erbalucecarema.it](http://erbalucecarema.it). Cenone della vigilia e pranzo di Natale; quando è il momento del panettone si stappa la bottiglia di vino dolce. Tre nomi sicuri: il delizioso Moscato rosa Kettmeir (dai vigneti di Caldaro/Bolzano) e i passiti di Pantelleria Ben Ryé (Donnafugata) e Nes (Cantine Pellegrino). Ma che Festa è senza chiudere con frutta secca, disidratata, speziata? Votiamo Noberasco (storica azienda di Albenga/SV). Le proposte natalizie sono il bengodi per gli appassionati del genere. Una per tutte: Mezzo metro di zenzero (foto). [www.noberasco.it](http://www.noberasco.it)

<http://ilditonelpiatto.corriere.it/2019/12/09/gara-di-natale-bollicine-panettoni-firmati-dolci-e-salati-frutta-secca-e-candita/>

## Pan de Lor firmato Panzera



Pan de Lor è il dolce che Lorenzo Panzera ha dedicato al Tor des Géants®, l'endurance trail più duro al mondo in ambiente di montagna. All'edizione 2019 del Tor des Géants® hanno partecipato quasi 1000 atleti provenienti da 83 paesi. E Lorenzo Panzera dopo 4 giorni e 4 notti di cammino, partito da Courmayeur per poi ritornarvi percorrendo l'Alta Via n° 1 e la n°2 della Val d'Aosta - 330 km e 24.000 metri di dislivello - ha centrato l'obiettivo, tagliando l'ambito traguardo. Il Pan de Lor è il tributo con cui Lorenzo Panzera celebra i Giganti che si cimentano ogni anno nel Tor des Géants® e che mettono impegno, costanza, determinazione e sacrificio in un'impresa che è emozione pura.

Nasce così, da un'esperienza e una sfida personale, un "dolce progetto" firmato dalla Pasticceria Panzera. E' il dolce di chi non molla, di chi va avanti - nella vita e nel lavoro - senza virtuosismi, ma con impegno e serietà. Gli stessi valori che Lorenzo applica nel suo lavoro in pasticceria.

Sono 4 le competizioni trail leggendarie più dure al mondo, sono 4 i giorni e le notti che Lorenzo ha impiegato per completare Tor des Géants® e sono 4 le varianti del Pan de Lor che la Pasticceria Panzera propone.





PUNTARELLA ROSSA

## Natale 2019: i migliori panettoni artigianali di Milano



1 Dicembre 2019 Comments 0 simone zeni

**I migliori panettoni artigianali a Milano, Natale 2019.** Per il **Natale 2019 a Milano** c'è solo l'imbarazzo della scelta. I panettoni artigianali in città sono davvero tanti e questa piccola guida potrà certamente rivelarsi utile per l'acquisto. Da quelli di pasticceria a quelli realizzati dagli chef più noti, fino a quelli che portano la firma dei grandi brand, ecco la nostra selezione. Scopri quali sono **I migliori panettoni artigianali di Milano**.

ALTERNATIVO

### Panzerà



La pasticceria **Panzerà** affianca ad una classica proposta natalizia di lievitati un nuovo soffice e profumato dolce delle feste. Il **Pan di Lor**, ideato da **Lorenzo Panzerà**, è caratterizzato da una croccante glassa a base di mandorle e zucchero. Disponibile **anche con guarnitura di pistacchi, di mandorle, di noci o nocciole**, il risultato è quello di un piccolo trofeo goloso da condividere durante le feste che Mr. Panzerà ha voluto dedicare al Tor des Geants, impresa sportiva cui è particolarmente legato.

**Prezzo: 18 euro**

Panzerà, Stazione Centrale – viale Monte Santo 10, Milano. [Sito](#)

<https://www.puntarellarossa.it/2019/12/01/migliori-panettoni-artigianali-milano-natale-2019/>

## Il Panettone è italiano, parte la campagna per il riconoscimento della Dop

ALIMENTAZIONE

Sabato 30 Novembre 2019 di Alessandra Iannello



Comprate italiano! Questo slogan, visto in tanti settori merceologici, sbarca nel mondo della pasticceria e in particolare, approfittando del periodo, nella campagna stampa dei panettoni. "Il Panettone è italiano", è un progetto nato nell'ambito del convegno "Il Panettone nel mondo, oltre la



ricorrenza" promosso dai Maestri del Lievito Madre, all'interno del Panettone Word Championship durante HostMilano, e supportata dall'Istituto Cooperazione Paesi Esteri.

La campagna "Il Panettone è Italiano" nasce dalla volontà di valorizzare il più celebre lievitato made in Italy, simbolo dell'eccellenza enogastronomica del nostro Paese, come un prodotto patrimonio culturale ed enogastronomico tutto italiano, e pone l'attenzione sulla necessità della tutela da imitazioni low cost e contraffazioni. L'obiettivo è il riconoscimento del panettone come tipicità esclusiva italiana, attraverso una denominazione d'origine protetta. Per ottenere il riconoscimento della Dop è quindi iniziata una raccolta firme ed è partita la richiesta al ministro dell'Agricoltura Teresa Bellanova di aprire un tavolo tecnico presso il ministero. Questo salvaguarderebbe anche le oltre 43.000 imprese italiane della pasticceria e i loro 155mila addetti, e i grandi marchi industriali. «L'americano From Roy – dice Silvia Famà, ideatrice della campagna - i panettoni che vende in Europa se li fa pagare 60 dollari l'uno: una cifra pazzesca. Ma sapete qual è il più grande produttore di panettoni al mondo? Un brasiliano, di origini italiane, come il 15% della popolazione brasiliana, si chiama Bauducco, possiede sei fabbriche di produzione negli Usa, sette punti di distribuzione per 140 mila punti vendita in 80 Paesi, e produce ogni anno 200 mila tonnellate di panettoni». In attesa della denominazione i pasticceri ribadiscono l'italianità del dolce impiegando, per le proposte natalizie, prodotti del territorio.

Un esempio la maestra pasticciera Anna Chiavazzo de Il Giardino di Ginevra di Caserta che ha elaborato un panettone glassato al cioccolato che impiega uno dei vini autoctoni più antico ma che ha ottenuto la Doc solo da pochi anni: il Casavecchia Doc di Pontelatone. Nel Casavecchia viene lasciata in infusione l'uvetta che viene poi aggiunta all'impasto al cacao con burro di latteria. Sempre in Campania la Regina delle albicocche del Vesuvio, la Pellecchiella, viene usata dal pasticciere Roberto Ruggiero della Pasticceria Giulia di Sant'Anastasia (Vesuvio) per farcire crostate, panettoni e i migliacci, tipico dolce campano al semolino. Questa tipologia di albicocca si presta bene all'impiego in pasticceria perché, a differenza delle altre cultivar, ha una polpa particolarmente dolciastra e poco amarognola. Nel panettone Ruggiero la inserisce in diverse consistenze: come confettura all'interno del dolce e candita a completare la glassatura al cioccolato bianco.

In Sicilia la fanno da padroni il cioccolato, rigorosamente di Modica, il pistacchio di Bronte e gli agrumi. Per non sbagliare, Bonfissuto ha farcito i suoi panettoni con "cioccolato di Modica e arancia di Sicilia" e "pistacchio e canditi al limone". A sottolineare la sicilianità dei prodotti Bonfissuto ha realizzato, insieme alla gioielleria Isola Bella, una limited edition con le scatole decorate nei toni accesi del verde del pistacchio e delle foglie di limone e dell'arancione delle arance siciliane per richiamare i due gusti dei panettoni. Pistacchio e limone, con una glassa di cioccolato al pistacchio, pistacchi interi e canditi di limone e un vasetto di crema di pistacchi di Sicilia, è il panettone siciliano delle feste. Cioccolato di Modica e arancia glassato in superficie con cioccolato fondente, canditi di arancia e pezzetti di cioccolato di Modica Igp, con vasetto di crema di cioccolato di Modica per arricchirlo ulteriormente, è invece dedicato a chi ama il cioccolato.

Per il panettone di Vincente Delicaces, invece, questo è l'anno dei Pupi, le tipiche marionette patrimonio dell'Unesco che presero piede nei salotti della nobiltà siciliana del Settecento e che ripercorrono le gesta di Carlo Magno, dei paladini di Francia e dell'Orlando Furioso. I loro sguardi decorano il packaging del panettone realizzato con lievito madre e 40 ore di lievitazione farcito con crema di pistacchio di Bronte Dop, a cui si aggiungono la pesca locale e le gocce di cioccolato fondente. Gli occhi dei Pupi vanno ad arricchire la collezione Sguardi che abbina a sette personaggi siciliani (Vincenzo Bellini, Leonardo Sciascia, Claudia Cardinale, Sant'Agata, Luigi Pirandello, Antonello Da Messina) altrettanti gusti di panettone. Anche i packaging dei panettoni della Di Stefano Dolciaria di Raffadali (Agrigento) nascono dalle collaborazioni con artisti siciliani. Si va dalla "truscia" della stilista Marella Ferrera al piatto da portata in legno serigrafato e alla latta salva freschezza ispirata all'opera dei pupi e ai carretti siciliani disegnati da Alice Valenti, dal piatto nero del designer Andrea Branciforti a quello in ceramica di Domenico Pellegrino, unico artista siciliano presente alla Biennale di Venezia 2019. Anche i gusti dei panettoni sono un trionfo di sicilianità e vanno dal pistacchio al cioccolato siciliano dell'Antica Dolceria Bonajuto fino al carrubbo e arancia.

Ci sono innumerevoli dolci che non si possono chiamare panettoni, ma che rappresentano comunque la tradizione italiana delle festività natalizie. Difficili da trovare fuori dalla zona d'origine hanno il sapore di casa per chi è lontano. Così alcune aziende hanno avviato una produzione più massiccia per spedirli in tutta Italia. Come succede per la Zunza, il dolce tipico abruzzese a base di farina, uovo, zucchero e anice, ricoperto da una pioggia di mandorle. Quella proposta da Rustichella d'Abruzzo è racchiusa in un'elegante scatola dal sapore retrò ed è perfetta per accompagnare vini passiti e liquorosi, ma anche in abbinamento alle tradizionali creme che solitamente accompagnano il panettone. Corrispettivo tabianese del classico panettone è la focaccia. Si tratta di un dolce a pasta lievitata con 36 ore di lievitazione, povero di grassi (solo l'11,3% contro il disciplinare del 16% minimo di contenuto lipidico per l'uso del termine "panettone") a cui si aggiungono i classici canditi del Natale, ananas e mandarino. La Pasticceria Tabiano del maestro pasticciere Claudio Gatti, la realizza con farina al 100% italiana e biologica, zucchero di canna integrale e biologico, metà olio evo biologico e metà burro, e, novità del Natale 2019, con 10 cereali integrali tra cui farro, orzo e riso candito.

La tradizione cioccolatiera della Madame Reali piemontesi è alla base del panettone di Fantolino nato in collaborazione con la Fondazione Torino Musei. Il panettone e 400 mila confezioni di uova Delicatissime Fantolino sono state brandizzate con la campagna promozionale della Fondazione Torino Musei e contengono un voucher che, consegnato presso le casse di uno dei tre musei torinesi (Palazzo Madama, GAM e MAO), consente di ottenere il biglietto multimuseo al prezzo ridotto di 15 euro.

Il Pan de Lor è una creazione di Lorenzo Panzera che parla di territori. È infatti dedicato alla Tor des Géants (Giro dei giganti in patois valdostano), la più dura gara di trail che attraversa il territorio di 34 comuni percorrendo i sentieri delle Alte Vie della Val d'Aosta con partenza e arrivo a Courmayeur. Si tratta di un lievitato ricoperto da una glassa a base di mandorle e zucchero con la sommità tempestata da frutta secca, alimento che non manca mai nelle razioni dei corridori. Per omaggiare le 4 competizioni trail più dure al mondo e per ricordare i 4 giorni e notti che Lorenzo ha impiegato per completare Tor des Géants sono state realizzate 4 le varianti del Pan de Lor: con guarnitura al pistacchio, alla mandorla, alle noci e alle nocciole

[https://www.ilmessaggero.it/alimentazione/il\\_panettone\\_italiano\\_parte\\_la\\_campagna\\_riconoscimento\\_dop-4894761.html](https://www.ilmessaggero.it/alimentazione/il_panettone_italiano_parte_la_campagna_riconoscimento_dop-4894761.html)

Martedì, 26 Novembre 2019 10:15

## Pan de Lor, il dolce di Natale di Lorenzo Panzera dedicato al Tor des Géants



### Il Dolce dei Giganti di Lorenzo Panzera

Da una esperienza e una sfida personale nasce un "dolce progetto" firmato dalla **Pasticceria Panzera**. Il pasticcere Lorenzo Panzera, infatti, dopo 4 giorni e 4 notti di cammino, partito da Courmayeur per poi ritornarvi percorrendo l'Alta Via n° 1 e la n° 2 della Val d'Aosta - 330 km e 24.000 metri di dislivello -, ha tagliato l'ambito traguardo del Tor des Géants® 2019.

Il suo **Pan de Lor** è il personale tributo ai Giganti che si cimentano ogni anno nel Tor des Géants® e che mettono impegno, costanza, determinazione e sacrificio in un'impresa che è emozione pura. E' il dolce di chi non molla, nella vita e nel lavoro, senza virtuosismi, con impegno, serietà e senza scorciatoie. Gli stessi valori che Lorenzo applica nel suo lavoro in pasticceria.

Il Tor des Géants® (Giro dei giganti in patois valdostano) è una gara di trail di categoria XXL che si svolge in Valle d'Aosta nel mese di settembre. La gara, che attraversa il territorio di 34 comuni ed è considerata "il trail più duro al mondo", percorre i sentieri delle Alte Vie della regione con partenza ed arrivo a Courmayeur. Alla domanda "Perché lo fai?", Lorenzo Panzera risponde così: "Onestamente me lo sono chiesto anch'io, più volte. Perché mi piace è ovvio e superficiale. Non esiste una sola risposta, i motivi vanno ricercati in profondità. Perché mi alimento di passioni, intense e mai scontate, che aprono orizzonti e ti fanno scoprire cose di te stesso e delle persone che ti stanno accanto, dei tuoi veri Amici, che altrimenti non avresti mai potuto neanche immaginare. Anche quest'anno il Tor mi ha regalato tutto ciò, con un'intensità assoluta. È un'esperienza totalizzante, da togliere il fiato, sfiancante ma esaltante, una fatica immensa lungo un percorso magnifico. Giorno e notte, albe e tramonti, in un susseguirsi di sensazioni uniche, con la gioia immensa di abbracciare chi mi aspettava lungo il tragitto, con il pensiero rivolto a chi mi seguiva da casa, tutte le volte che raggiungevo un checkpoint o scollinavo l'ennesima stupenda valle".

Il Pan de Lor è un soffice e profumato lievitato, ricoperto da una croccante glassa a base di mandorle e zucchero. La sommità, come una corona, è "tempestate" da una cascata di frutta secca, alimento sano e nutriente. Sono 4 le competizioni trail leggendarie più dure al mondo, sono 4 i giorni e le notti del Tor des Géants® e sono 4 le varianti del Pan de Lor che la Pasticceria Panzera propone in occasione del Natale 2019 ...e non solo. Disponibile con guarnitura al **pistacchio**, alla **mandorla**, alle **noci** o alle **nocciole**, è in vendita presso i locali Panzera Milano.

<http://www.panzeramilano.com>

<https://pasticceriaextra.it/news-dal-mondo-pasticceria/item/3123-pan-de-lor-il-dolce-di-natale-di-lorenzo-panzera-dedicato-al-tor-des-geants.html>

# CLUB MILANO

## ADORATO PANETTONE

**Il grande lievitato per eccellenza è tra i dolci natalizi più emblematici della tradizione italiana. Ma i maestri lievitisti allargano il "parco panettoni", aggiungendo sapori, studiando nuovi ingredienti, ascoltando il mercato e le sue richieste.**

di Marco Torcasio | 2 dicembre 2019

**Il panettone rappresenta per la pasticceria italiana un volano di sviluppo significativo:** siamo di fronte a un mercato da 217 milioni di euro, nel quale il consumatore ricerca sempre più una proposta qualitativa superiore. Sebbene l'80% dei panettoni siano distribuiti attraverso il canale Grande Distribuzione, la produzione di panettoni artigianali oggi corrisponde a un mercato che vale ben 107.3 milioni di euro. È quanto emerge dalla ricerca "Il panettone in Italia: shopper understanding e opportunità di mercato, tra artigianale e industriale" realizzata da CSMBakery Solutions, leader internazionale nel settore della pasticceria e della panificazione. In [questo articolo](#) avevamo addirittura visto la "Carta" firmata dai 25 [Maestri del Panettone](#), un documento che permette di determinare in maniera chiara le caratteristiche di un prodotto che segue regole ormai certificate. Ma ora è **tempo di scoprire alcune delle molteplici proposte milanesi, tra panettoni stellati, interpretazioni iper-golose e persino ricette vegan.**

### Panzera

Da una sfida personale nasce un "dolce progetto" firmato dalla Pasticceria Panzera: un soffice lievitato ricoperto da una croccante glassa a base di mandorle e zucchero. La sommità è tempestata da una cascata di frutta secca. Realizzato con pochi semplici ingredienti, il PAN de LOR è il tributo con cui Lorenzo Panzera celebra i Giganti che si cimentano ogni anno nel Tor des Géants®. Sono 4 le competizioni trail leggendarie più dure al mondo, sono 4 i giorni e le notti che Lorenzo ha impiegato per completare Tor des Géants® e **sono così 4 le varianti del PAN de LOR che la pasticceria propone: con guarnitura al pistacchio, alla mandorla, alle noci o alle nocciole.**



<https://www.clubmilano.net/2019/12/panettoni-artigianali-milano-natale-2019/>

## Panettone artigianale a Milano: dove lo comprano i Milanesi

WYLLI MADELEINE - 25 NOVEMBRE 2019



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.

## Panzerà

-> 32 euro al kg il tradizionale



Il Pan De Lor di Panzerà Milano

Preparato senza additivi né coloranti con la ricetta del bisnonno Ampelio e 30 ore di lievitazione naturale, riconosciuto come 'Panettone tipico della tradizione artigiana milanese'. What else? Ah, lo trovate tutto l'anno, non solo a Natale!

Oltre al panettone classico e a quello alle nocciole, la novità del 2019 è il Pan De Lor, il dolce dei giganti che Lorenzo Panzerà ha dedicato al *Tor de Geants* (l'endurance trail più duro al mondo in ambiente di montagna) cui ha preso parte: un lievitato coperto da una glassa di mandorle e zucchero e sormontato da frutta secca. Il Pan De Lor è disponibile in quattro varianti: pistacchio, mandorla, noci e nocciole.



Pasticceria Panzerà - Milano, viale Monte Santo 10 e piazza Luigi di Savoia 1/9 - Orari: tutti i giorni  
7-20

<https://lilimadeleine.com/2019/11/25/panettone-artigianale-a-milano-dove-comprarlo/>



Pasticceria

## Pan de Lor, quanto è dolce la passione per la montagna

*Lorenzo Panzera, titolare delle pasticcerie omonime a Milano, ha partecipato alla gara di endurance trail Tour de Géants. E ad essa ha dedicato questo nuovo dolce natalizio*

Di Ernesto Brambilla - 29 Ottobre 2019

Quattro giorni e quattro notti di cammino, Courmayeur e ritorno lungo l'Alta Via n° 1 e la n°2 della Val d'Aosta. Sono 330 km e 24.000 metri di dislivello, affrontati da un migliaio di atleti che hanno partecipato al **Tour des Géants**, una gara di trail in montagna che si tiene in settembre. Tra loro c'era anche Lorenzo Panzera, titolare delle **Pasticcerie Panzera** a Milano e appassionato di questo sport. Panzera ha voluto omaggiare la gara con un dolce natalizio ideato per l'occasione.

### Un dolce trofeo per chi non molla mai

Si chiama **Pan de Lor**, ed è «il dolce di chi non molla, di chi va avanti – nella vita e nel lavoro - senza virtuosismi, senza sovrastrutture, ma con impegno, serietà e senza scorciatoie» recita una nota della pasticceria. Si tratta di un soffice e profumato lievitato ricoperto da una profumata glassa a base di mandorle e zucchero. Sopra, una "cascata" di frutta secca. Vuol rappresentare la dedizione al lavoro, ma anche un simbolico **trofeo**. Il Pan de Lor è prodotto in quattro versioni: con guarnitura al **pistacchio**, alla **mandorla**, alle **noci** e alle **nocciole**. È in vendita presso i locali Panzera Milano al prezzo di 18 euro.

Ernesto Brambilla

# FAMÉLICI

## *Il Natale quando arriva, arriva ed è subito panettone!*

Di *Monica Viani* - 27 novembre 2019



Lo aspettiamo tutto l'anno, tanto quanto il giorno di Natale. Il panettone è fonte di gioia, ci riempie di felicità. Pochi resistono e così lo si mangia inevitabilmente prima della sera del 24 dicembre. Sia bambini che adulti **lo divorano famelicamente**. *Il preferito?* Dal più classico al più stravagante.

Una sfida quasi invincibile è quella di farlo a casa. Ve lo sconsigliamo. É difficilissimo!!! Dovete prevedere un investimento non da poco, ovvero l'acquisto di una planetaria. Non solo: dovete chiedere almeno tre giorni di ferie per seguirlo come un bambino appena nato, mettendo in conto attacchi di panico e, infine, la scrittura di una letterina a **Babbo Natale** – *anche se avete superato i 50 anni* – implorandolo di portarvene uno già confezionato.

*Il Natale è panettone. Una piccola guida  
all'acquisto. Scegli quello che ti incuriosisce di  
più*

## *Pasticceria Panzera – Milano*

E per il **Natale degli sportivi**? Il **PAN de LOR**, un panettone guarnito al pistacchio, alla mandorla, alle noci o alle nocciole, simbolo di un'impresa eroica. **Lorenzo Panzera** lo dedica al **Tor des Géants®**, l'endurance trail più duro al mondo. Una gara a cui Lorenzo ha partecipato tagliando il traguardo dopo aver corso in 4 giorni e 4 notti i 330 km e i 24.000 mt di dislivello.

**Il numero magico è 4.** Sono, infatti, 4 le competizioni trail leggendarie più dure al mondo, sono 4 i giorni e le notti del Tor des Géants® e sono 4 le varianti del PAN de LOR che la Pasticceria Panzera propone in occasione del Natale 2019.

Cibo è cultura e allora vi **racconto una leggenda** che parla di **Giganti**. Di notte, ma solo per pochissime notti all'anno, alcuni uomini potevano vedere strane figure cavalcare le montagne in cerca di un grande drago. Nessuno sa se questo antico ed orgoglioso popolo sia riuscito o meno a catturare e rinchiudere il grande drago... ma alcune cose le sappiamo con certezza: questi combattenti *non hanno mai dato le spalle al "nemico"*... e non hanno mai pensato che il drago potesse essere una inutile ed irraggiungibile chimera. Ancora oggi non manca chi ama le sfide.



*"Perchè l'ho fatto? Per diverse motivazioni profonde. Mi alimento di passioni, intense e mai scontate, che aprono orizzonti e mi fanno scoprire cose di te stesso e delle persone che ti stanno accanto. Il Tour – ci racconta **Lorenzo Panzera** – è un'esperienza totalizzante, da togliere il fiato, sfiancante ma esaltante, una fatica immensa lungo un percorso magnifico. Giorno e notte, albe e tramonti, in un susseguirsi di sensazioni uniche, con la gioia immensa di abbracciare chi mi aspettava lungo il tragitto, con il pensiero rivolto a chi mi seguiva da casa".* Le assaporeremo anche noi, mangiando una fetta di PAN de LOR?

<https://www.famelici.it/carpet/il-natale-quando-arriva-arriva-ed-e-subito-panettone/>

## Prodotti

PANETTONE

### Pan de Lor: il Dolce dei Giganti di Lorenzo Panzera

25 Novembre 2019 - DI REDAZIONE

Un goloso lievitato ispirato a un'impresa eroica, sacrificio, emozione e spirito combattivo: il **Pan de Lor**, il Dolce dei Giganti firmato da Lorenzo Panzera per Natale 2019, creato dal pasticcere in seguito alla sua partecipazione al **Tor des Géants®**, l'endurance tra il più duro al mondo in ambiente di montagna.

**Leggero, sano e nutriente**, il morbido Pan de Lor si trasforma così nel simbolo di una esperienza e una sfida personale affrontata da Lorenzo Panzera, diventando il dolce di chi non molla, di chi va avanti - nella vita e nel lavoro - senza virtuosismi, senza sovrastrutture, ma con impegno, serietà e senza scorciatoie. Gli stessi valori applicati da Lorenzo nel suo lavoro alla Pasticceria Panzera.

Alla domanda "Perché lo fai?", Lorenzo Panzera risponde così: «Onestamente me lo sono chiesto anch'io, più volte. Perché mi piace è ovvio e superficiale. Non esiste una sola risposta, i motivi vanno ricercati in profondità. Perché mi alimento di passioni, intense e mai scontate, che aprono orizzonti e ti fanno scoprire cose di te stesso e delle persone che ti stanno accanto, dei tuoi veri Amici, che altrimenti non avresti mai potuto neanche immaginare. Anche quest'anno il Tor mi ha regalato tutto ciò, con un'intensità assoluta. **È un'esperienza totalizzante, da togliere il fiato, sfiancante ma esaltante, una fatica immensa lungo un percorso magnifico.** Giorno e notte, albe e tramonti, in un susseguirsi di sensazioni uniche, con la gioia immensa di abbracciare chi mi aspettava lungo il tragitto, con il pensiero rivolto a chi mi seguiva da casa, tutte le volte che raggiungevo un check-point o scollinavo l'ennesima stupenda valle».

Un soffice e profumato lievitato realizzato con pochi e semplici ingredienti che si scioglie in bocca, ricoperto da una **croccante glassa a base di mandorle e zucchero**, il Pan de Lor presenta la sommità, simile a una corona, tempestata da una cascata di frutta secca, alimento sano e nutriente.

Quattro le varianti proposte da Panzera, così come 4 sono le competizioni trail leggendarie più dure al mondo e 4 i giorni e le notti che Lorenzo ha impiegato per completare Tor des Géants®: con guarnitura al **pistacchio**, alla **mandorla**, alle **noci** o alle **nocciole**.

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

[Condividi S2](#) [Tweet](#) [Invia Email](#)

#HASHTAG



# - DATASTELLARE -

appunti semiseri di una viandante golosa

## And the winner is ...

by Marina Caccialanza

Dall'alto della guglia, la Madonnina ci guarda e pensa:

"La facciamo una nuova versione del Babà? Oppure potremmo pensare a un Buccellato rivisitato in chiave moderna... quanti dolci esistono nella tradizione italiana regionale? Basta col Panettone!"

Allora, finite le feste, riprendiamo in mano la situazione e facciamo un bilancio.

Il primo pensiero è: per un po', almeno, basta parlare di panettone!

Fiumi di parole, torrenti di frasi, un diluvio di notizie, foto e dichiarazioni, informazioni e, soprattutto, di concorsi "il miglior panettone di...".

Abbiamo un tantino esagerato.

Chapeau a chi ha ideato questa immensa operazione di marketing; perché di questo si tratta, in nome del business: prendere un prodotto territoriale, snobbato dai più, poco apprezzato (non mi piacciono le uvette, puaah i canditi...), bistrattato dall'industria in molti casi e svenduto, e trasformarlo, grazie alle potenzialità che nasconde, in un alimento ambito, agognato, interpretato, trasformato e venduto in tutto il mondo.

Perché diciamo, il panettone quello vero non è che piaccia così tanto; però offre caratteristiche interessanti come la conservabilità, la trasportabilità, la possibilità di produrlo in diverse pezzature, la versatilità di consumo, e di questo parleremo poi.

Non ho contato le classifiche, impossibile farlo, ma ogni giorno per almeno due mesi sono comparse graduatorie stilate non si sa bene da chi e a che titolo per decretare il miglior panettone d'Italia, di una regione, città, quartiere o condominio. Una moltitudine di mani alzate ad affermare la propria superiorità.

Non parliamo poi delle ricette creative/alternative comparse all'orizzonte: ma si può chiamarlo ancora panettone?

Proprio su questo vorrei fondare la mia riflessione - credo che molti di noi l'abbiano fatta dal profondo del loro cuore, milanesi o meno - e cioè sull'opportunità di classificare lievitati diversi tra loro con la stessa denominazione: panettone.

Ne ho assaggiati tantissimi, gustati molti, veramente apprezzati alcuni.

E non solo panettoni tradizionali; ho trovato eccellenti interpretazioni fantasiose frutto di pasticceri bravissimi, molti dei quali hanno perfino avuto l'onestà intellettuale di fornire il prodotto di un nome personalizzato, dal momento che col *pan del Toni* non ha molto in comune.

Ho avuto l'infelice incontro anche con terribili riproduzioni di pessima qualità, è ovvio, ma di questi non vorrei occuparmi, sono sicura che avranno vita breve.

Detto ciò, premesso che per me - milanese imbruttita - il panettone è quello classico con uvette e canditi e basta, mi fa piacere offrire la mia personale carrellata di eccellenti lievitati e di proposte innovative. Poi tacerò per sempre.



*Lorenzo Panzera presenta il Pan de Lor*

Partiamo da Milano, è ovvio anche se non è scontato: a pari merito per il Panettone classico, quello con la P maiuscola, vorrei citare quattro pasticcerie che tra città e immediati dintorni rappresentano a mio avviso la milanesità storica del panettone.

Pasticceria Martesana di Enzo Santoro: milanese d'adozione da tanti anni, Enzo è certamente uno degli interpreti più raffinati del pregiato lievitato. Soffice al punto giusto, né molle né asciutto, saporito e ricco di canditi e uvette.

Pasticceria Panzera di Lorenzo Panzera: el sciur Panzera, milanese doc nei modi, nella parlata e nella personalità è l'essenza di Milano, moderato, equilibrato, riservato ma con un cuore grande. Così è il suo panettone che quest'anno ha voluto proporre anche in una versione nuova – il Pan de Lor – più una brioche/veneziana che un panettone ma certamente esempio di milanesità schietta come il suo ideatore.

Pasticceria Busnelli di Andrea Busnelli ad Arluno: Andrea, terza generazione, mette la qualità e la tradizione davanti a tutto e il suo panettone classico è un valore imprescindibile e immutato. Ogni anno, è sempre buono. Una certezza per chi non vuole sorprese.

Pasticceria Merlo di Maurizio Bonanomi a Pioltello: esperto e intransigente, Maurizio è un maestro vero della lievitazione; essere artigiano per lui è un vanto e la sua etichetta. Il vero panettone milanese come deve essere e come è sempre stato. Un pezzo di Milano incartato e fragrante.

## **Panettoni, lievitati e altre dolcezze**

**Focaccia Tosi:** gustosa e leggera a base di farine selezionate, lievito madre naturale, burro francese e belga, uova fresche, miele millefiori di api nere della Sicilia, frutta fresca candita intera e tagliata a mano. La leggera inzuppatura nel maraschino Luxardo conferisce una grande persistenza aromatica, oltre a garantire una conservazione naturale.

**Panettone del Duomo di Milano:** il panettone preparato seguendo la ricetta tradizionale, senza aggiunta di conservanti, con materie prime di altissima qualità creato in limited edition da **Viaggiatore Goloso** il cui ricavato andrà a favore dei restauri della Cattedrale.

**Martesana:** Oltre a quello tradizionale, novità di quest'anno è **L'Augusto** il primo **Panettone di Degustazione**. Nel suo impasto un infuso di caffè che gli conferisce un leggero colore bruno, amarene candite e sottili venature di cioccolato bianco. Il tutto è ricoperto da una frolla al caffè, glassa di zucchero e bastoncini di mandorle.

**Ammu:** **Panettone al pistacchio DOP Bronte** glassato al pistacchio e guarnito con croccanti pistacchi interi, per un Natale dal gusto siciliano.

**My cooking box:** "Dolce Buongiorno" è la nuova box dedicata alla colazione. Contiene sapori regionali come Ferratelle abruzzesi e i biscotti del Lagaccio, i Biscotti alla Nocciola di Grom, miele millefiori, confettura extra di fragole Grom, tutto nelle corrette quantità per una colazione in coppia da ripetere in due occasioni o per un buongiorno da condividere in ufficio coi colleghi, in famiglia o con amici. Per ogni confezione venduta, dal 1 Novembre al 31 Dicembre, My Cooking Box devolve un euro a sostegno del progetto "La Casa di Leo" di EOS Aps.

**Panzerà:** novità di quest'anno il **Pan De Lor** il soffice e profumato lievitato ricoperto da una croccante glassa alle mandorle oppure ai pistacchi, alle noci, alle nocciole e zucchero. **Lorenzo Panzerà** lo dedica al **Tor des Géants®**, l'endurance trail più duro al mondo in ambiente di montagna a cui ha partecipato tagliando l'ambito traguardo dopo aver percorso in 4 giorni e 4 notti i 330 km e i 24.000 mt di dislivello previsti dal percorso.

