

Il Panettone di Milano

secondo Lorenzo Panzera



Rassegna Stampa

Natale 2015

CORRIERE DELLA SERA



CORRIERE DELLA SERA

Cucina[®]

5. Tutto l'anno: Panzera

< Scheda 5 di 6 >

Ho poi apprezzato quello della pasticceria «Panzera», che prepara il panettone tutto l'anno.



Proposto nella classica versione meneghina, che segue rigorosamente il disciplinare con uvette, cedro e arancio. O al marron glacé per chi non ama i canditi. Il tempo di lievitazione? Almeno 30 ore.

http://cucina.corriere.it/ricette-di-natale/cards/panettone-fatto-casa-o-firmato/casadonna-niko-romito_principale.shtml

ROBERTA SCHIRA (FB) - 20 NOVEMBRE 2015

VIDEOINTERVISTA (1500 visualizzazioni)



Roberta Schira con Laura Rangoni e altre 7 persone.

20 novembre 2015 · 🌐

Dopo un appuntamento di lavoro, camminando verso casa vengo attirata, in viale Montesanto, da una vetrina: è una delle tre pasticcerie Panzera, brand arrivato a più di cento anni di storia. C'è un irresistibile aria natalizia e storie di antichi ricettari che mi attirano all'interno.

Con il mio solito video casalingo, approfitto della presenza del titolare Lorenzo Panzera per fare due chiacchiere.



1,5mila visualizzazioni



e diversificato nelle diverse
aree geografiche», afferma
Flur Roberts, la manager
responsabile dei beni di lusso

dersi costano quanto costava
un impermeabile firmato fino
a 12 anni fa: è il caso, tra l'altro,
dell'orsetto di peluche Thomas

peluche classici dal
1930». Costo al ban-
cone: 525 euro.
Ciononostante questi arti-

anda
versio
simil-
preso
quest
un d
zo a
nuov
Fre
L
tie
ch
M
ri
n
b
r

Panzerà punta sui dolci tradizionali a Natale

DI IRENE GREGUOLI VENINI

La pasticceria Panzerà Milano va sul sicuro e punta su panettoni artigianali, fatti con la ricetta classica, cui si affiancano la veneziana, altra specialità del capoluogo lombardo, e anche alcuni dolci tipici della tradizione siciliana.

«Le preparazioni natalizie stanno avendo una risposta positiva», spiega Lorenzo Panzerà, titolare della pasticceria Panzerà Milano, in viale Monte Santo 10, vicino a Porta Nuova, aperta alla fine del 2014. «Il dolce più richiesto è il panettone classico fatto solo con farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta e canditi, lievitazione naturale di 30 ore, con la ricetta tradizionale del mio bisnonno Ampelio. Ne produciamo circa 20 chili al giorno: ci sono

vari formati, i più richiesti sono quelli da 750 grammi e da un chilo».

L'unica divagazione sulla ricetta classica è la versione con i marron glacé «che consentono di mantenere l'umidità dell'impasto che rimane elastico. Poi vendiamo molto anche la veneziana che si consuma a Capodanno», continua l'imprenditore, il cui bisnonno, a inizio '900, aprì un forno con produzione di pasticceria e panettoni in via Lecco a Milano: un'attività poi proseguita dal nonno Federico e successivamente dal padre Giancarlo.

A questi dolci si affiancano alcuni prodotti tipici della tradizione siciliana (Panzerà ha rilevato la pasticceria Mellina, siciliana, in viale Monte Santo, per aprire il suo locale) come casate e cannoli, e poi la parte salata con il panettone gastronomico e panini gourmand farciti.



IL GIORNO



o, quello ai "marrons glacés" (35). Non mancano le curiosità. C'è un boom del "tronchetto" francese: a Milano lo propone Marcello Martinangeli in via Ampère 122, nelle versioni marrons glacés, cioccolato-lampone e frutto della passione. Elisabetta Invernici ha creato una room fragrance "Profumi di Milano" con una piramide olfattiva che richiama il panettone. Non solo. Il supermercato U2 nel suo temporary store di via Belfiore propone 5 referenze abbinando sapori tradizionali ed esotici. E la gelateria "Rigoletto", grazie alle materie prime dell'Antica Pasticceria Cucchi, è riuscita a trasferire sapori e profumi del dolce meneghino nel gelato artigianale.

TROPPE VIOLAZIONI del pro-

tolcollo? Probabile, ma il "tradizionale" tiene alla grande, come conferma Andrea Besuschio di Abbiategrosso: è il panettone classico il vero dolce di Natale. Poi assaggi il suo "Craquelet" (18 euro per 400 gr.) con marroni della Val di Susa, limone candito, bacche di vaniglia, fave di Tonka e glassatura al cacao, e ti convinci: se la trasgressione è un peccato, è perdonabilissimo. Il panettone del "Panzera" di Milano è addirittura emblematico (30-32 euro) prodotto com'è nella pasticceria in via Monte Santo con il laboratorio a vista: i lievitati rendono omaggio a 4 impastatrici Artotefex d'inizio '900 che Lorenzo Panzera ha rimesso in funzione per onorare la storia di famiglia e il bisnonno Ampelio. Una bella parabola.



PRIMO PIANO

ASPETTANDO NATALE

LA TRASGRESSIONE SULLA TAVOLA DEI MILANESI A GLI SCACCHI PANETTONI - MA I SORDI RIMARRANNO SORDI

Classico, alla frutta o cotto in vetro Panettoni che passione

DA LAVORARE PIU'
Non sognare
21 miliardi
di cibo fuorilegge

LA CARABINIERI del Nord...
di Milano e dell'area metropolitana...
di Milano e dell'area metropolitana...
di Milano e dell'area metropolitana...

IL POSTALINO
Poste...
Poste...
Poste...

Spot

VANITYFAIR.IT - 15 DICEMBRE 2015

VANITY FAIR.it



[VANITYFOOD / PIATTI D'AUTORE] 17.12.2015

I panettoni artigianali migliori di Milano

Il panettone è una cosa seria, anzi a Milano è una religione. Per dare una risposta alla domanda del momento, «Tu dove lo compri?» ecco la nostra Top List dei panettoni artigianali: pasticcerie storiche, chicche di quartiere o di provincia, i panettoni degli chef, le versioni tradizionali e quelle creative



di Margo Schachter

[Segui @MargoSchachter](#)



19|23 Caffè Panzera Il vero Panettone di Milano, fatto come una volta con la ricetta del bisnonno Ampelio, sempre la stessa dal 1910. È fatto con uova "vere" e la farina forte, che rende l'impasto più elastico e resistente per la lunga lievitazione naturale di 30 ore. Bello il caffè, dove fermarsi per una fetta di panettone o una colazione.

30,00€ al Kg

www.panzeramilano.com

Viale Monte Santo 10, Milano

<http://www.vanityfair.it/vanityfood/piatti-d'autore/15/12/17/panettoni-artigianali-milano-cova>

Natale 2015, ecco i "magnifici sette": i pandori e i panettoni più buoni d'Italia - 2/14

di Barbara Giglioli | 17 dicembre 2015

PANETTONE PASTICCERIA PANZERA



Il panettone di Panzera è quello classico milanese. E' fatto solo con farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta e canditi. La ricetta è quella del bisnonno dell'attuale proprietario, sempre la stessa dal 1910. La lievitazione naturale dura 30

ore. L'impasto viene fatto con le Artofex originali rimesse in funzione. E' possibile inoltre fare la "colazione- coccola", ossia una fetta di panettone servita con crema chantilly.

Varietà: il classico panettone milanese e quello farcito con i marron glacé

Prezzo: 30 euro quello classico e 32 euro quello farcito con i marron glacé (al chilo)

Dove è possibile acquistarlo: Viale Monte Santo 10, Milano e P.zza Luigi di Savoia 1/9 Milano

Sito: www.panzeramilano.com

<http://www.ilfattoquotidiano.it/2015/12/17/natale-2015-ecco-i-magnifici-sette-i-pandori-e-i-panettoni-piu-buoni-ditalia/2312346/2/>

GUSTO&METE

**Le eccellenze
italiane per
un'idea regalo
da veri gourmet**

Doni da mettere sotto l'albero o sopra la tavola delle feste: dalle bollicine ai distillati, dai cremini al panettone, dal caviale alle specialità dell'Etna



12 di 17



IL PANETTONE DI MILANO DI PANZERA - Solo farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta e canditi: è la ricetta della tradizione milanese che Ampelio Panzera aveva perfezionato nel 1910. E oggi che alla guida della pasticceria c'è il bisnipote Lorenzo, il panettone Panzera si fa ancora così, impastato con le Artofex originali e lievitato naturalmente 30 ore. Fragrante, soffice ed equilibrato: una versione da non perdere anche a prima colazione o come dessert accompagnato da una crema al mascarpone. panzeramilano.com

Rating: ★★☆☆☆ Rating 3.6



http://www.luxury24.ilssole24ore.com/MediaCenter/Gallery/GustoMete/2015/food-wine/food-wine_gallery_luxury_1.php?id=11

MILANODABERE.IT - 19 DICEMBRE 2015

Milanodabere.it

I MIGLIORI PANETTONI DI MILANO

Di che panettone sei?

C'è quello stiloso e quello per meneghini doc. Quello alla birra e quello per coccoloni. A ciascuno il suo panettone

Lo ribadiamo. A Milano non c'è Natale senza **panettone**. E se è vero che il lievito simbolo della tradizione meneghina durante le Feste diventa un must, è anche vero che bisogna saper individuare quello giusto. Perché non basta dire *è buono*, sarebbe come dire che il vino *è rosso*.

Ecco allora tutte le sfumature di sua maestà il *panetùn*, dalle impeccabili interpretazioni classiche alle ricette più originali. Per un dolce momento tanto soffice quanto personalizzato.

PER I TRADIZIONALISTI

Da **Panzera**, in Viale Monte Santo 10, il lievito è una cosa seria. Qui vige il motto "Il vero panettone è il Panettone Milano", preparato con la stessa ricetta, quella del bisnonno Ampelio, dal 1910. Farina forte per rendere l'impasto più elastico e resistente, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta, canditi e una lievitazione naturale di 30 ore chiosano una ricetta che profuma di genuinità. Un vangelo che traduce impeccabilmente la tradizione, anche a colazione. Che qui - ça va sans dire - è a base di panettone.



Il Panettone Milano di Panzera

http://www.milanodabere.it/news/food/di_che_panettone_sei_14761.html

Bresciaoggi

A Milano

DOVE COMPRARE IL PANETTONE

A Milano, culla del dolce natalizio, si trovano ottimi panettoni artigianali: c'è quello della pasticceria di Andrea Besuschio, storico indirizzo per golosi, quello della pasticceria Panzera, che riproduce l'antica ricetta di famiglia studiata dal bisnonno e quello di Princi. Da provare anche quello di Maurizio Bonanomi, della pasticceria Merlo di Pioltello e quello di Peck, creato direttamente nel punto vendita di via Spadari. Non mancano i panettoni artigianali dei grandi chef. Roberto di Pinto del Ristorante del Bulgari Hotel di Milano ha sviluppato una ricetta unica: canditi di limone femminello di Siracusa, cedro e rosmarino.



20 dicembre 2015

Besuschio, Panzera, Pavè: il panettone torna a Milano

di Daniele Miccione

A fine novembre abbiamo scelto – come facciamo dal 2013 – il panettone dell’anno. **L’albo d’oro vede Pepe e due volte Tiri.** Ogni anno il nostro concorso cresce per popolarità e numero di partecipanti (abbiamo superato quota 30) ma ovviamente non riguarda tutti. C’è chi non fa concorsi, chi preferisce evitare manifestazioni come **Re Panettone** (dove il prezzo è imposto dall’organizzatore) e chi è semplicemente troppo piccolo. La preparazione del panettone non solo è molto tecnica, non solo richiede – per fare alta qualità – un’attenta selezione dei prodotti ma ha bisogno anche di spazio fisico. Pensate solo a 100 panettoni tutti in un colpo solo! Insomma se hai un piccolo laboratorio e in più devi farci il pane o altri dolci è un problema aumentare la produzione.

Ogni anno – finita la gara – ci capita di ricevere panettoni “fuori concorso” che qualche amico o qualche pasticceria vuole farci assaggiare. Quest’anno tra i tanti che abbiamo provato **i più interessanti erano quelli milanesi.** E ci fa piacere segnalarlo anche per ribadire che le vittorie dei pasticciere del sud – Pepe è di Salerno e Tiri di Potenza – non vanno interpretate come un tracollo dei milanesi. Prima di tutto perché **Maurizio Bonanomi della Pasticceria Merlo di Pioltello e Vincenzo Santoro e Davide Comaschi della Martesana** sono sempre nella top ten. Poi perché quest’anno al sesto posto c’era anche il milanesissimo **Clivati.** Infine perché di prodotti di qualità a Milano e dintorni ne assaggiamo diversi anche se chi sta in città ed ha già una clientela affezionata non trova le motivazioni per affrontare manifestazione e concorso.

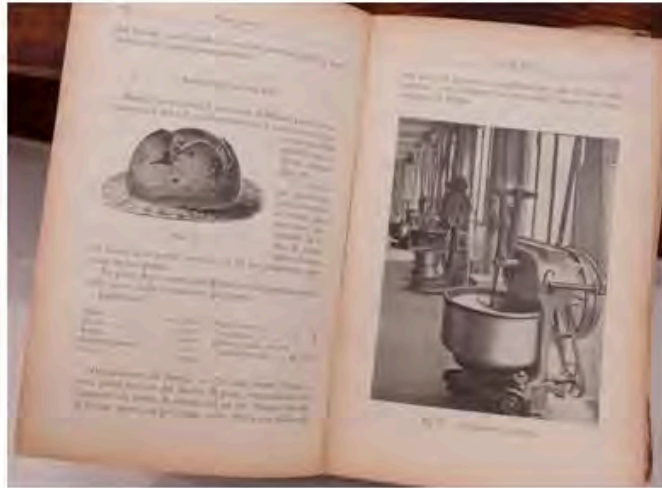
Facciamo qualche nome di artigiani e dopo ci concentriamo su due che abbiamo assaggiato in questi giorni e ci sono piaciuti. Per avere dei suggerimenti ci siamo rivolti agli stessi giurati di Gazza Golosa. Lydia Capasso, la nostra esperta di lievitati, mette **Andrea Besuschio di Abbiategrasso** davanti a tutti. “Poi non mi dispiace affatto quello di Giovanni Giberti, di Pavè, sempre scuola Besuschio. Marchesi è un grande classico”. Alessandro Negrini, chef di Aimo e Nadia, è un fan del panettone della **Cremeria Buonarroti**, mentre Cesare Battisti usa quello di **Pavè.**

Personalmente troviamo interessante – **come abbiamo già raccontato** – quello di **Jean Marc Vezzoli del Panificio Longoni di Carate Brianza**, dove vende anche la versione Lombarda fatta solo con prodotti del territorio. Chi lo cerca a Milano può trovarlo alla *Pâtisserie des Reves*, appena aperta in corso Magenta. Altri due nomi sono **Panzera** – assaggiato pochi giorni fa in redazione – e **Le Dolci Tradizioni** di Marcello Martinangeli. Mentre Lorenzo Astori, altro giurato, promuove quello di **Fontana&Fontana** in via Foppa.

Preparata la mappa per i buongustai che prima di Natale vogliono recuperare un signor panettone concentriamoci su due nomi: un grandissimo come Andrea Besuschio e una pasticceria di tradizione milanese come Panzera.

Panzerà, invece, è una storica pasticceria di Milano aperta a Inizio Novecento in Stazione Centrale. Da qualche tempo l'ha presa in mano Lorenzo Panzerà che ha deciso di rilanciarla aprendo anche **una nuova sede in viale Monte Santo** con un bel laboratorio di 200 mq. che si aggiunge alla pasticceria di piazza Duca d'Aosta e al bistrot in Stazione Centrale.





Anche Panzera, ingegnere di formazione, cerca – per un'altra strada – di tenere assieme tradizione e innovazione. Da una parte ha restaurato le spettacolari macchine storiche da pasticceria della Artofex e segue la ricetta tradizionale del panettone con tanto di **copia originale anni '30 del "Pasticciere moderno"**.



Dall'altra va fiero del nuovo banco per la pasticceria che arriva dalla Francia e raffredda per contatto e non con la ventilazione evitando di asciugare i dolcini.

“Il panettone lo facciamo tradizionale, c’è solo una versione alternativa con i marron glacè per chi non ama l’uvetta. E basta. Certo se qualcuno lo vuole farcito, con crema o cioccolato, glielo facciamo ma ad esempio con la Nutella no. Non la tratto”.

Panzerà ha una visione piuttosto pessimistica del futuro della pasticceria: “Un settore che va sempre peggio. Adesso qui a Milano stanno aprendo i francesi e io sono contento. Magari una ventata di novità porterà un po’ di attenzione sul settore. I ragazzi non hanno più voglia di fare questo mestiere, troppo pesanti gli orari. C’è anche un generale decadimento della qualità, perché la qualità costa, i panettoni devo venderli a 30 euro al chilo. Mentre una brioche surgelata – ad esempio – cosa vuole che costi? Ma quella non è pasticceria. Inoltre **le persone cominciano ad essere maldisposte verso lo zucchero e il burro**. Certo qualcosa puoi fare per alleggerire i prodotti, per friggere usiamo olio vegetale al posto dello strutto ma alla fine non possiamo snaturare i nostri dolci”.

Panzerà – come dicevamo – è ingegnere e più che il panettone ci tiene a far vedere i gioielli di famiglia: le macchine storiche della Artofex. Rimesse in ordine con i moderni sistemi di sicurezza e restaurate senza badare a spese con la stessa cura dei dettagli (compresi i colori originali) che avrebbe un accanito collezionista con un’Alfa o una Vespa d’epoca, si possono ammirare nella nuova pasticceria di viale Monte Santo. C’è una spettacolare planetaria del 1906 e una tuffante del 1912. Il panettone di Panzerà è molto buono e – per istinto – diamo il merito al pasticcere, Roberto Vallinoti, milanese doc di Villapizzone, alla lievitazione di 30 ore e agli ingredienti di qualità come le uova spaccate a mano e le farine italiane. Ma certo è bello pensare che parte del merito vada a queste vecchie macchine della Artofex che con i loro ritmi e le loro – modeste – quantità (da Panzerà fanno 20 kg di panettone al giorno) danno un tocco in più.

MILANOSECRETS - 10 DICEMBRE 2015



Feste

Il panettone milanese per Milanosecrets



Ogni anno la stessa storia: qual è IL panettone per eccellenza che vi farà diventare la regina della tavola di Natale?

Ogni anno la stessa compulsiva ricerca, perché - si sa - noi non lasciamo proprio nulla al caso, soprattutto quando si tratta di Milano!

Ecco qui i nostri suggerimenti tra cui scovare il dolce per il 25 dicembre.

Sono in ordine casuale, perché mettere d'accordo tutte e tre è stato praticamente impossibile!! Figuriamoci fare una classifica...

NB: OVVIAMENTE per noi 'panettone' è la versione milanese senza orpelli, aggiunte o - TRADIMENTO! - la versione senza canditi. Le varianti le lasciamo ai foodies, possono giusto piacere a loro...!

Panzerà

Lo preparano con la ricetta tradizionale del nonno, con le impastatrici d'epoca restaurate con passione. E' morbido e piacevolissimo, alto e goloso e se vi venisse voglia di assaggiarne una fetta, qui ve lo offrono per colazione, accompagnato con salsa vaniglia o crema al mascarpone.

Una vera delizia da gustare senza moderazione!

Ottima idea per gli amici di passaggio a Milano a cui volete offrire una degustazione, in un ambiente luminoso e pieno di cose deliziose, tra cui il monte bianco più bello e buono del mondo.

[Panzerà Milano](#)

Piazza Luigi di Savoia 1/9 (Stazione Centrale)

e

Viale Monte Santo 10

<http://www.milanosecrets.it/CUCINA.aspx>

ITALIA A TAVOLA – 9 DICEMBRE 2015

Italia a Tavola

Lorenzo Panzera, una voce fuori dal coro L'unico panettone è quello tradizionale

Al cioccolato, al limoncello, con crema al mascarpone... negli anni alla tradizionale ricetta del panettone se ne sono aggiunte tante alternative. Lorenzo Panzera difende la ricetta classica, quella del panettone di Milano

di Clara Mennella

Siamo entrati ormai nel periodo più intenso dei preparativi per le prossime festività natalizie, in tutta Italia ma soprattutto al nord, si sono svolte le manifestazioni dedicate al **panettone**, dolce ormai proposto e gradito in tutti i periodi dell'anno, ma con un'indole rimasta legata alle tradizionali tavole delle feste.



I pasticceri artigianali più quotati hanno dato sfogo alla loro creatività per "sfoderare" nuove varianti da affiancare al panettone tradizionale; idee dolci e anche salate, con prodotti del territorio e abbinamenti insoliti, alcuni davvero riusciti e piacevoli. A **Milano, città che storicamente ha dato i natali a questo dolce**, c'è però un imprenditore che ha una sua precisa idea riguardo al panettone, al punto da aver stilato un suo manifesto, al quale non è disposto a fare deroghe e che vogliamo pubblicare.

Prima però conosciamo **Lorenzo Panzera** (*nella foto*) che, rappresentando la quarta generazione di una famiglia vocata alla ristorazione, non è certo l'ultimo arrivato nel settore. Il bisnonno Ampelio a inizio '900 apre un forno con produzione di pasticceria e panettoni in via Lecco a Milano. Il figlio Federico, nonno di Lorenzo, prosegue con l'attività di famiglia avviando la **Pasticceria Panzera 1931** in Piazza Duca D'Aosta, in contemporanea con l'inaugurazione della Stazione Centrale di Milano.

Giancarlo Panzera, papà di Lorenzo, porta avanti l'attività avviata dal padre ampliandola con l'inserimento del ristorante. Pur frequentando e aiutando l'attività di famiglia, Lorenzo si dedica allo studio laureandosi in ingegneria. Lavora per dodici anni come Tecnologo Industriale prima in un'azienda medio piccola per poi passare a una multinazionale. Una strada che sembrava ormai segnata, invece il richiamo della tradizione ha avuto la meglio. Lorenzo rinuncia a una carriera dirigenziale nel comparto industriale e ritorna alle origini ma con un proprio personale progetto, frutto anche del bagaglio di esperienze e competenze acquisite.



Per tornare a respirare l'aria della pasticceria e della ristorazione, collabora per un paio d'anni presso il locale di famiglia, dove reimposta il laboratorio di pasticceria e la linea produttiva. Individua nel progetto Grandi Stazioni il contesto valoriale in cui inserirsi con un proprio locale e impostare un personale approccio nel panorama della ristorazione. 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. È 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.

Intanto il locale di Via Monte Santo merita una visita, per la varietà e la qualità dei prodotti offerti, con tutto prodotto in proprio, pane per i tramezzini compreso, poi per la curiosità di vedere gli storici macchinari Artoflex restaurati e adeguati alle vigenti normative, al lavoro (il laboratorio di 200 mq è a vista sul negozio).



Riportiamo di seguito il "manifesto" del vero panettone di Lorenzo Panzera:

“

Il vero Panettone è il Panettone di Milano

Quello fatto solo con farina, uova, zucchero, burro, lievito madre, uvetta e canditi e con la ricetta del mio bisnonno Ampelio, sempre la stessa dal 1910. Quello fatto con le uova "vere", la farina forte che rende l'impasto più elastico e resistente per la lunga lievitazione naturale di 30 ore.

Quello impastato con le Artofex originali, le regine tra le macchine impastatrici che abbiamo rimesso in funzione e che usiamo tutti i giorni.

Quello da gustare tutto l'anno anche per colazione o come dessert accompagnato da una fresca crema al mascarpone.

Quello che sa di panettone perché il Panettone di Milano ha un sapore unico e inconfondibile.

E non è veramente Natale senza il vero Panettone.

”

Pasticceria Panzera

Viale Monte Santo 10 - 20124 Milano - Tel 02 6597327

Stazione Centrale di Milano - Piazza Luigi di Savoia 1/9 - 20124 Milano - Tel 02 67100917

www.panzeramilano.com

info@panzeramilano.com

CUCINA CORRIERE (FB) - 19 DICEMBRE 2015



 **Cucina Corriere.it**
20 dicembre 2015 alle ore 15:00 · 🌐

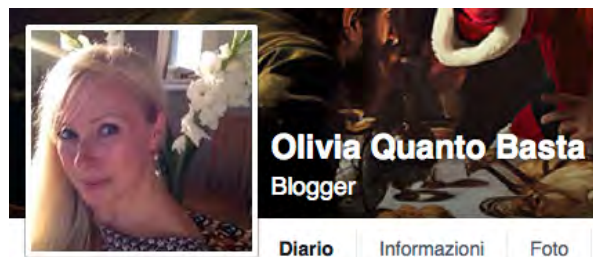
Quale tipo di panettone porterete in tavola a Natale?



Il panettone? Fatto in casa o «firmato»

CUCINA.CORRIERE.IT

OLIVIAQUANTOBASTA.IT (FB)- 18 DICEMBRE 2015



Olivia Quanto Basta

18 dicembre 2015 alle ore 10:34 · 🌐

Colazione con una fetta di vero panettone artigianale milanese. Come, dove, perchè? La risposta è tutta qui, con una chicca per appassionati di libri di cucina "datati".

<http://oliviaquantobasta.com/.../il-panettone-di-milano.../1944/>



Il panettone di Milano (secondo Panzera) | OliviaQuantoBasta

18 dicembre 2015 oliviachierighini 0 Comments DOVE Permalink Questa mattina sono partita con l'intenzione di portare avanti la famosa indagine sul Monte...

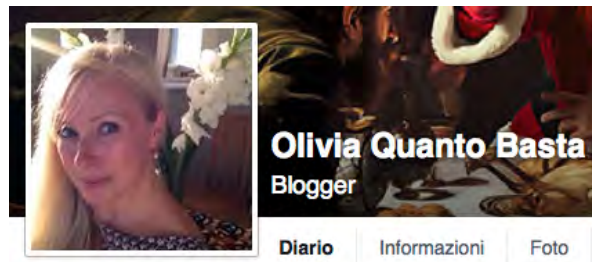
OLIVIAQUANTOBASTA.COM

Riunione di Redazione



Da ingegnere a giornalista per un giorno! Lorenzo Panzera special guest alla riunione di redazione de ilfattoquotidiano.it!

OLIVIA QUANTO BASTA - 17 DICEMBRE 2015



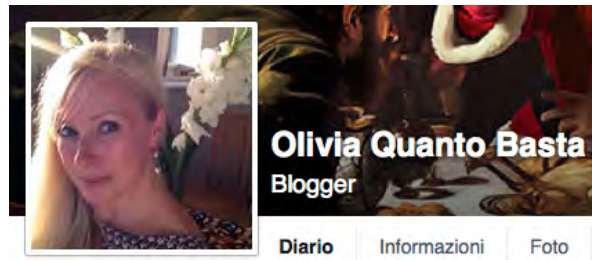
Olivia Quanto Basta

17 dicembre 2015 alle ore 19:01 · 🌐

Uscire a fare shopping natalizio e tornare a casa solo cariche di dolci ✓
#pastry #mania #sweet #shopping #milano



OLIVIA QUANTO BASTA - 17 DICEMBRE 2015



 **Olivia Chierighini** ha condiviso la foto di Olivia Quanto Basta — con Chiara Fossati.
17 dicembre 2015 alle ore 13:03 · 🌐

Una delle cose che si imparano in una scuola di giornalismo è l'approfondimento



Olivia Quanto Basta
17 dicembre 2015 alle ore 12:45 · 🌐

Nelle indagini, l'attendibilità delle fonti è fondamentale #montblanc #montebianco #panzeramilano #pastry #patisserie #pasticceria #milano #italianfood #italy

MILANOSECRETS - 3 DICEMBRE 2015



Panzerà Milano

CONSUMARE SMODATAMENTE

Una ricetta antica, una passione di famiglia per un lavoro di grande concretezza, un luogo da riscoprire: sono questi gli ingredienti di un luogo d'altri tempi, con la concretezza della contemporaneità.

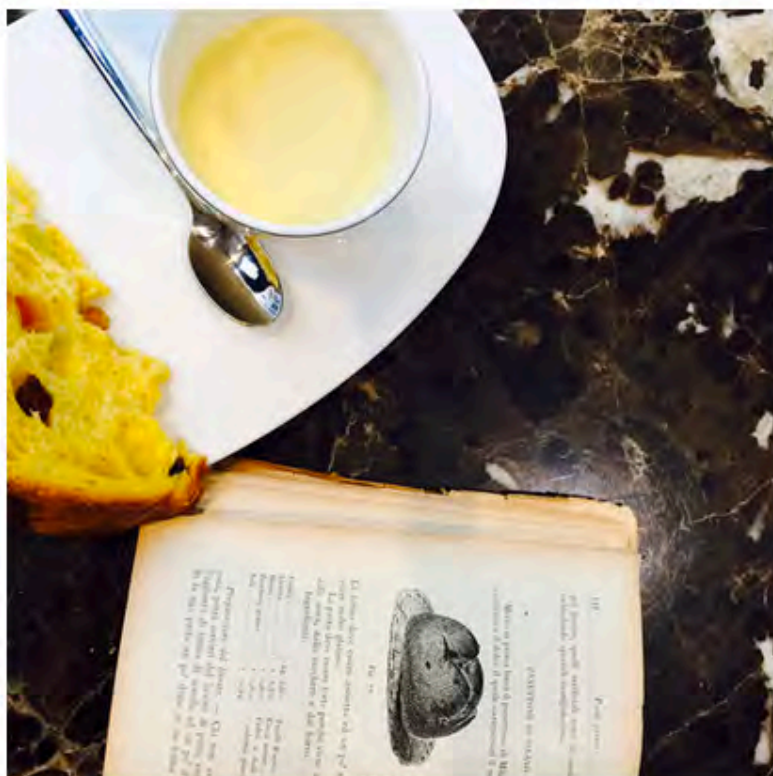


Panzerà è una pasticceria, ma è anche un palcoscenico con il laboratorio aperto sulla sala, da cui sbirciare i segreti dei pasticceri e assaporare fin dalla vista quello che potremo gustare col palato ad uno dei tavoli o al bancone.

Laura e Lorenzo hanno ridato linfa all'attività di famiglia, recuperando la storia e le attrezzature, le ricette del nonno e la sua sapienza, e trasformando il tutto in chiave attualissima.



Dalla colazione (con le brioche con mille ripieni golosissimi e un impasto da premio) all'aperitivo (che qui è in versione all'antica, con la pasticceria salata a farla da padrone, e gli ungheresi al formaggio che vi faranno letteralmente impazzire!) si passa attraverso tutti i momenti della giornata, compreso un pranzo leggero con i tramezzini preparati con il panettone gastronomico fatto in casa e farciture intriganti, i panini gourmet e le brioche salate che fanno gola al solo vederle.



Noi siamo letteralmente innamorate del monte bianco versione pasticciotto: un autentico sgarro alla dieta di una bontà e bellezza inenarrabile. Consumare smodatamente..

Panzerà Milano

Piazza Luigi di Savoia 1/9 (Stazione Centrale)

e

Viale Monte Santo 10

http://www.milanosecrets.it/USCIRE/Uscire_Panzerà_Milano.aspx#.VmACBmT-YPU.facebook



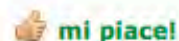
I migliori panettoni artigianali



A Natale, nonostante l'abbondante pranzo alla fine non può mancare una fetta di panettone. Questa pasta lievitata nata a Milano è diffusa in tutta la Penisola. I migliori panettoni sono quelli di pasticceria che hanno sì un prezzo maggiore che è dovuto alla ricerca di materie prime di grande qualità e soprattutto dall'assenza di quei conservanti indispensabili per i prodotti industriali. Un

buon panettone artigianale ha una vita di 30-40 giorni massimo. Una volta per gustare un prodotto artigianale era necessario recarsi a Milano, ma ora sono moltissimi gli artigiani distribuiti in tutt'Italia. Moltissimi di loro hanno imparato in Lombardia o al Nord tornando poi nelle rispettive regioni per diffondere il dolce meneghino apportando "contaminazioni" con prodotti tipici del loro territorio. Ecco i migliori artigiani raggruppati per regione.

a cura di **Patrizia Frisoli**



Procedimento

VAL D'AOSTA

La **Pasticceria Morandin**, nei due negozi di Aosta e St.Vincent, sforna oltre al tradizionale, il famoso Panciucco, una pasta lievitata abbondantemente arricchita di vino passito moscato oltre alle versioni salate alle olive ed al tartufo ideali da servire con l'aperitivo.

LOMBARDIA

E' quasi scontato, ma in questa regione troviamo i migliori panettoni artigianali italiani:

a **Milano**: assolutamente difficile proclamare il migliore.

Panettoni G.Cova in Via Cusani10

Pasticceria Martesana Via Cagliero 14

Pasticceria Panzera Vie Montesanto 10

Pasticceria Alvin's in Via Melchiorre Gioia 141

Pasticceria Migliavacca in Via Ajaccio 13