Apre Panzera, pasticceria fait maison, panini gourmand e caffetteria

panzera-stazione-centrale-milano-5-20ea34f2

Panzera_stazione_centrale_Milano 4Novità nel panorama gastronomico milanese: all'interno della Stazione Centrale apre Panzera - Pasticceria fait maison & panini gourmand con caffetteria. Il locale è un progetto personale, voluto e pensato da Lorenzo Panzera per trovare la propria dimensione nel panorama food milanese. Dopo aver respirato l'aria della ristorazione nel locale di famiglia e dopo avervi collaborato per un paio d'anni per studiarne le dinamiche, Lorenzo ha infatti intrapreso la propria avventura, nel senso imprenditoriale e passionale del termine. E nel contesto del progetto Grandi Stazioni, Lorenzo Panzera ha individuato la propria ubicazione ideale. Nello spazio scelto - una vecchia biglietteria ormai in disuso, accessibile sia dall'interno della stazione sia da Piazza Luigi di Savoia - Panzera ha quindi riprogettato un locale piacevole e accogliente che si affaccia con un dehors esterno sulla zona di partenza degli autobus per gli aeroporti. Contro la tendenza dominante, ha posizionato nella zona più visibile e più facilmente accessibile l'offerta dei panini gourmand e non la caffetteria, che rimane invece nella zona interna del locale: segno di rispetto per il cliente che ha voglia di prendersi un buon caffè in tranquillità, in un'area riparata. D'altra parte i pani gourmand Panzera hanno un effetto visivo notevole, ancor prima che gustativo: panettoni gastronomici farciti di fresche prelibatezze, quindi naturalmente colorati, sono presentati in maniera ordinata e chiara, sia nella comunicazione degli ingredienti sia nei prezzi. Intorno al bancone pieno di dolci leccornie e appetitosi pani farciti, sono inoltre dislocati alcuni tavolini per uno spuntino veloce, dolce o salato, e una piccola cucina a vista.

Pensando al comfort dei viaggiatori Panzera, dal passato di ingegnere, ha anche costruito un ascensore che collega il piano caffetteria alla zona soppalco, più appartata, per un comodo trasporto delle valigie. Una zona più intima, dove i clienti possono rilassarsi e coccolarsi in tavolini ben spaziati tra loro. E' un angolo tranquillo, inconsueto in una grande stazione come quella di Milano, dove potersi fermare a leggere o a lavorare con tranquillità al computer con free wi-fi in attesa di un incontro di lavoro o del treno.

«La nostra clientela è prevalentemente di transito, data la posizione - afferma Lorenzo Panzera -, ma sempre più Panzera_Panino_Gourmand vediamo tornare a prendere un caffè e a fare due chiacchiere persone che per lavoro viaggiano spesso, oltre al personale che lavora in stazione per il quale siamo una seconda casa. E siamo molto contenti perché vuol dire che, anche se di passaggio, le persone si trovano bene. Questo è il nostro lavoro».

La proposta gastronomica è varia e mirata a soddisfare i palati e le esigenze di chi frequenta una stazione e non solo. Si spazia dalla pasticceria fresca e secca con prodotti ad hoc per i diversi momenti della giornata - colazione, dolci tentazioni, veloce e sfiziosa merenda - a una variegata offerta di panini farciti realizzati con panettone gastronomico dagli evocativi nomi di treni - Pendolino, Cassini, Mascagni - fino ad arrivare a piatti unici sempre accompagnati da verdure. Il tutto anche per un catering di qualità. Tutto fait maison, con materie prime di qualità e senza l'utilizzo di conservanti o additivi a tutela del mangiare sano, principio irrinunciabile del progetto Panzera. Non mancano quindi le sfiziosità: croissant con crema pasticcera al pistacchio, budino di riso e pinoli e panettone tutto l'anno oltre ai panini gourmand farciti. E tutto è preparato in giornata: i dolci nel laboratorio di pasticceria e la gastronomia nella piccola cucina a vista. Da qui la scelta di frigoriferi volutamente progettati di piccole dimensioni, per contenere solo i prodotti del giorno. Anche i fornitori di materia prima hanno la stessa filosofia di Lorenzo Panzera, artigiani che fanno le cose da sé e in modo naturale. Conservanti, additivi e agenti chimici in genere qui non entrano.

Aperto dal primo mattino fino a sera, da Panzera è possibile trovare a ogni ora della giornata sia le dolci proposte della pasticceria, sia panini appetitosi, e piatti di cucina. Il tutto anche da asporto, in eleganti confezioni, per consumare comodamente un sano pasto anche in viaggio o per portare in regalo un buon dolce fatto secondo tradizione da Milano.

Lorenzo Panzera

[caption id="attachment_27327" align="alignright" width="255"]Lorenzo Panzera Lorenzo Panzera[/caption]

Nasce in una famiglia vocata alla ristorazione. 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. Entra anche a far parte del Collegio Direttivo di EPAM - Associazione Provinciale Milanese Pubblici Esercizi - e intanto guarda al futuro per nuove avventure a Milano e non solo.