Panini gourmand, un trend in grande ascesa

panini-e722a219

La sua parola d’ordine è attenzione alla qualità. Risultato? Nonostante la contrazione del mercato, il suo Panzera, pasticceria, bistrot e panini gourmand dentro la Stazione Centrale di Milano, continua a crescere e a rafforzarsi. Perché non basta la location, occorrono anche capacità imprenditoriali, passione e cura per il proprio lavoro. Ecco i consigli di Lorenzo Panzera

Aperto nel 2010 in una vecchia biglietteria ormai in disuso nella Stazione Centrale di Milano, Panzera festeggia quattro compleanni il 10 ottobre. E il bilancio è più che positivo. «Il nostro obiettivo è offrire qualità in stazione. Impresa non scontata, che però ci ha ripagato: abbiamo raggiunto il break even nei tempi prefissati e continuiamo a incrementare il fatturato. La location, di forte passaggio, ci aiuta: ma per avere successo servono anche attenzione, cura e passione per il proprio lavoro», spiega il patron, **Lorenzo Panzera**. Che conosce bene il mercato e le dinamiche della ristorazione in stazione, perché la sua famiglia lavora nel settore da quattro generazioni.**PanzeraMilanointernoquater**

Che cosa significa per te “offrire qualità”?
Garantire al cliente un insieme armonioso che coinvolge ogni singolo aspetto: dalla location al prodotto. Concretamente, significa avvalersi di pasticceri e di personale preparato e cordiale nonché di materie prime di qualità, ma anche mantenere sempre elevati pulizia, ordine e attenzione al dettaglio. Tutto, qui, viene preparato in giornata: i dolci e i pani speciali nel laboratorio di pasticceria e la gastronomia nella piccola cucina a vista. I frigoriferi di piccole dimensioni sono stati progettati appositamente per contenere solo i prodotti del giorno.

Quanto conta l’occhio?
Parecchio! Il primo impatto è sempre visivo: l’estetica di un locale non va quindi mai sottovalutata. Vi consiglio di studiare bene la disposizione degli spazi dal punto di vista funzionale ed estetico. Noi, per esempio, abbiamo deciso di porre l’offerta dei panini gourmand nella zona più visibile e facilmente accessibile del locale, lasciando invece riparata l’area caffetteria.

PanzeramilanopaninigormandIl segreto per un panino perfetto?
Evitate le salse, nascondono i sapori! Siate sempre pronti, però, ad assecondare l'esigenza particolare del singolo cliente e tenete conto che ci sono delle eccezioni: il tramezzino con il vitello, per esempio, si sposa perfettamente con la salsa tonnata. E ancora: studiate abbinamenti che esaltino gli ingredienti senza snaturarli.

Quali farciture vanno per la maggiore?
In termini emozionali, a farla da padrone sono i cinque panini gourmand realizzati con il panettone gastronomico della nostra pasticceria, tutti chiamati con nomi di treni: dal Pendolino al Cassini, fino al Mascagni. Ne produciamo di quattro tipi (a base di farina gialla, farina al nero di seppia, integrale e ai cinque cereali) e offriamo cinque farciture: vegetariano, gamberetti, salmone affumicato, prosciutto di Praga e tacchino. Molto richiesti, inoltre, sono i panini ai gusti classici, come mozzarella e prosciutto crudo o fontina e prosciutto cotto.

Cosa deve sapere chi volesse proporre panini gourmand?
Tenete presente che il semplice pane in cassetta non garantisce risultati validi: per chi non ha alle spalle una pasticceria diventa impossibile proporre panini gourmand. Inoltre, il lavoro di assemblaggio richiede molto tempo. Evitate di usare le macchine: meglio tagliare al coltello. Infine, perché il mix sia perfetto, seguite pedissequamente le ricette. I panini gourmand sono un trend in grande ascesa e potrebbero introdurli con successo tutte quelle pasticcerie che desiderano allargare l'offerta e puntare anche sul lunch.

PanzeramilanointernobisChe cosa consigli a chi deve selezionare il personale?
Personalmente, scremo i curricula sulla base della coerenza del percorso professionale. Convoco a colloquio solo chi ha alle spalle una traiettoria lineare, indice di sincera passione per il proprio mestiere. Inoltre è importante, soprattutto per chi vuole lavorare in ambienti internazionali come stazioni, aeroporti e hotel di lusso, possedere una conoscenza basica dell'inglese e, possibilmente, di una seconda lingua. In questo senso, uno o più stage all'estero diventano un elemento di forza. Infine, sono imprescindibili spigliatezza, solarità e cordialità.
E ai giovani che vogliono emergere nel settore bar?
Non disperdete le vostre energie e siate coerenti nel perseguire i vostri obiettivi. Ricordatevi che un curriculum lineare garantisce maggiori possibilità.

Panzera Milano da qualche mese si avvale di un ufficio stampa. Perché questa scelta?
Abbiamo deciso di investire in comunicazione solo di recente, perché prima di coinvolgere un ufficio stampa volevo che il format fosse avviato e ben definito. Il mio consiglio? Prima di occuparvi della

promozione del locale, costruitevi una solida identità.

Lorenzo Panzera

LorenzoPanzeraokLorenzo è figlio d’arte: 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, amplia l’attività paterna con l’inserimento del ristorante. Una curiosità: pur frequentando il negozio di famiglia, Lorenzo si è laureato in ingegneria. E prima di tornare alle origini, ha lavorato per dodici anni come tecnologo industriale.