

ottobre

**Björk**

2014

rassegna

stampa



data 10/2014

numero --

foglio --

link > --

# INTERIOR CACHET

## QUIRKY ANTIQUES SHOPS TO CONTEMPORARY DESIGN GALLERIES: LIVING IN THE CITY

Milan more than justifies its status as the world capital of design with its sacrosanct Salone del Mobile plus, all year round, a plethora of showrooms filled with furniture and lighting as well kitchen and bathroom fittings and display cases devoted to the great Italian designers and manufacturers.

Antiques and art dealers are also in synch, opening up their shops and galleries to design and doubling their expertise with publishing activities that land them on the covers of specialist magazines and in the best-placed stands at international exhibitions. For all of them, creativity is at its prime and the made-in-Italy label the ultimate symbol of quality and luxury.

Looking at trends, the spirit of the Wunderkammer, or curiosity cabinet, is on the rise, with vintage falling out of favour. Now seen as overhyped, its star – having shined so brightly – has burned out. For the Milanese, enlightened design comes via culture, travel, emotion and a return to craftsmanship, as long as it's rooted in the local traditions of a still modest region. As for browsing the flea markets, *è escluso!* The Milanese go to Paris and London for that.

MILAN



## PORTA VENEZIA, BUENOS AIRES, REPUBBLICA, STAZIONE CENTRALE

### *Shopping epicentre & hipsters*

#### ACANTO

*Hotel Principe di Savoia, Piazza  
della Repubblica, 17, Repubblica*

*Metro Repubblica*

*Tel 02 62 30 20 26*

*www.dorchestercollection.com*

*Fixed-price menus €29 to €49,  
à la carte €85*

#### **BUSINESS LUNCH, MACROBIOTIC FISH**

Designed by Celeste Dell'Anna in a style whose light fittings and colours evoke the set of a Vincente Minnelli film, Acanto is the restaurant at the Hotel Principe di Savoia. Every morning guests can be found breakfasting here, alongside the numerous Milanese businessmen who have made the place their morning headquarters. The same thing happens at lunchtime, with a €29 "business lunch" buffet, beautifully conceived by chef Fabrizio Cadei from his gleaming kitchen with a view, designed by Paul Valet. Originally from Bergamo, with stops along the way at Léon de Lyon, the Mandarin Oriental Hyde Park Hotel in London and the Hotel Eden in Rome, Cadei has spliced Lombardian tradition with satisfying southern influences to create a modern, delicate cuisine that is easily appreciated by travellers from all over the world – while betraying neither his origins nor his skills. This is demonstrated in his ingenious macrobiotic fish menu, featuring, in particular, amberjack tartare marinated in hibiscus tea and served with coriander quinoa. Less ambitiously, his "regular" menu offers a selection of caviar (beluga or kaluga), a trio of steamed lobster, scallops and squid, egg tagliolini with lemon langoustine ragout, or turbot fillet with crispy artichokes and white-bean

stew. The dessert trolley of cakes and other delights by head pastry chef Giglio Imperiale is the height of temptation. It is also possible to order a lighter one-course lunch in the cosy Salotto bar, and in spring and summer you can make the most of the terrace and garden area. The Sunday brunch is still a must, priced at €65.

#### BJÖRK SWEDISH BRASSERIE

*Via Panfilio Castaldi, 20, Porta Venezia*

*Metro Porta Venezia*

*Tel 02 49 45 74 24, www.bjork.it*

*À la carte €30*

*Closed Sunday*

#### **SCANDINAVIAN, FASHIONABLE**

This brasserie headquartered in the Aosta Valley, despite the name Björk, is resolutely Italian. The launch in late 2013 of the Björk Side Store in Milan, a combination of old-fashioned Scandinavian grocery and drugstore with vintage and contemporary Nordic design, was so successful that it led to the opening in October 2014 of a twenty-seat restaurant arranged on either side of two large counters, plus a small dining room that can cater for five to six guests in a more intimate atmosphere. At the helm is Giuliana Rosset, founder of the Napapijri clothing range and owner of several distilleries, in tandem with architect Nicola Quadri, who is well known for having restored vintage Scandinavian design to popularity in Italy. Their idea is to attract young, unconventional customers looking for good, healthy Scandinavian products that cannot be found anywhere else in town. You can grab a quick something to eat, whether on your own or in a group, at communal tables in this area of Milan that's constantly evolving.



## BERETTI ANTIQUARIA

[Via Cesariano, 8, corner of Via Canonica,](#)

[Sempione, metro Moscova](#)

[Tel 02 33 10 11 64](#)

[www.berettiantiquaria.com](#)

[Open 10am to 7pm, Monday from 3:30pm,](#)  
[closed Sunday](#)

### NOSTALGIC CURIOS

Umberto Beretti began restoring furniture and re-caning chairs back in the 1950s. The shop's calling card – a black-and-white postcard picturing an old Fiat van – is a nostalgic tribute to its beginnings. Half a century later, his son Sandro is a committed bric-a-brac dealer and collector, accumulating objects and curios of every kind in his corner shop just steps from the Arco della Pace. Among the novelties are mechanical boys' toys, travellers' trunks, a garage Dunlop sign, a rare Alitalia poster, a Big Mama armchair by Gaetano Pesce, a Brionvega hi-fi unit by Castiglioni, a statuette wrapped up in elastic bandages, world maps, advertising automata, bar lamps and dentists' chairs that will have you grinding your teeth (at the price).

## BIALETTI

[Corso Garibaldi, 2, Brera](#)

[Metro Lanza](#)

[Tel 02 89 09 10 17, www.bialetti.it](#)

[Open 10am to 7:30pm, Sunday](#)  
[and Monday from 3pm](#)

### ICONIC COFFEE MAKERS

Bialetti's Moka Express is an icon of Italian design – the absolute, archetypal domestic coffee maker, with over 200 million sold worldwide. Inspired by the workings of old-fashioned laundry boilers, its shape dates back to 1933, when Alfonso Bialetti first had the idea of a simple coffee maker, accessible to all. Bialetti's own moustachioed silhouette – drawn by the illustrator Paul Campani in 1955 – has been the brand logo ever since. Endlessly copied, the Bialetti and its spare parts can be bought at markets and in hardware stores across Italy, making it easy to replace the rubber seal, the coffee filter basket or even

the black plastic handle. Sold in every size from one cup to 24, it never stands alone – every Italian family has at least three per kitchen cupboard. Don't forget to clean a new Bialetti using water only before its first use. The original icon has undergone all manner of modifications, transmutations and aesthetic-technical "improvements" (of debatable value), and is now the object of an extensive network of exclusive concept stores, up and bubbling in numerous Italian cities. As well as coffee makers, the stores sell kitchen utensils, cake moulds, tableware and Bialetti's own machine-tooled coffee spoons. The firm is a pillar of Lombard industry, based in Brescia, and now a limited company. After a fleeting appearance on Piazza Lima, the Brera store is the only one in Milan.

## BJÖRK SIDE STORE

[Via Panfilio Castaldi, 20, Porta Venezia](#)

[Metro Porta Venezia](#)

[Tel 02 49 45 74 24, www.bjork.it](#)

[Open 10:30am to 8pm, closed Sunday](#)  
[and Monday](#)

### SWEDISH OBJECTS

### AND GOURMET FOOD

The name points to Scandinavia, but Björk opened as a brasserie in the Aosta valley in 2012 before coming down from the mountains to show the Milanese that there's more to life than IKEA. This hybrid space devoted to decorative objects and gourmet food is the creation of two friends: Giuliana Rosset – founder of the clothing label Napapijri – and architect Nicola Quadri, best known as Italy's champion of vintage Scandinavian design. Installed in a former neighbourhood drugstore, whose labyrinthine layout has been carefully preserved, the Side Store is the kind of place you drop into for fish eggs and made-in-fjord crackers, only to emerge clutching pairs of dipped wax candles, glasses, bowls, pottery, new tea towels and vintage kitchen utensils, collected up north by Quadri.







Assolombarda  
8 ottobre 2014  
ore 10,00

**RICOMINCIO DA 50**

Lavoratori anziani:  
gestire le transizioni occupazionali dentro e fuori l'impresa



domenica:24 casa:24 moda:24 food:24 motori:24 job:24 stream:24 viaggi:24 salute:24 shopping:24 radio:24 altri

Cerca

MY24 Accedi



**24 ORE**  
**IMPRESA & TERRITORI**

Lunedì • 06 Ottobre 2014 • Aggiornato alle 10:13

NEW! Scuola24

English version

Professioni e Imprese24

Formazione Eventi

Banche dati

Servizi

Versione digitale

Facebook Twitter LinkedIn

HOME ITALIA & MONDO NORME & TRIBUTI FINANZA & MERCATI **IMPRESA & TERRITORI** NOVA24 TECH PLUS24 RISPARMIO COMMENTI & INCHIESTE STRUMENTI DI LAVORO STORE24 **Acquista & abbonati**

Industria Reti&utility Made in Lavoro Mondo&mercati Regole&incentivi Rapporti24 Agricoltura Finanziamenti Ue

Impresa & Territori > Industria

## Alle porte di Aosta apre Björk, una sorta di Eataly in chiave scandinava

di Augusto Grandi

Tweet 2 Consiglia 26 +1 0 My24



Mancava solo la Svezia a Giuliana Rosset. Era lei, valdostana, ad aver creato e sviluppato il marchio di abbigliamento Napapijri, con bandiera norvegese e nome che, in lingua finlandese, significa «Circolo polare artico». Dopo aver ceduto l'azienda a una multinazionale americana, Rosset ha cambiato settore e ha creato Björk («betulla» in svedese), una sorta di Eataly in versione scandinava. Ovviamente solo ai primi passi.

Per il momento è in funzione una brasserie a Quart, alle porte di Aosta, e a novembre sarà inaugurata una seconda brasserie a Milano, trasformazione dell'emporio già esistente nella città lombarda con la possibilità di acquistare cibo ma anche oggetti di design scandinavo.

Ma Rosset, amministratore delegato della società che conta 15 addetti, pensa già a nuove aperture. In Italia ma, probabilmente, le prime saranno all'estero, «anche per testare in Paesi diversi le reazioni alla nostra proposta gastronomica». Una proposta che, evidentemente, non ha molto da spartire con i megaristoranti superaffollati di Ikea. Anche se la multinazionale svedese ha comunque il merito di aver fatto conoscere al grande pubblico lo stile svedese non solo nell'arredamento ma anche nell'alimentazione.

Da Björk, però, la cucina è e resterà di alto livello. A Quart, all'interno dell'Hotel Village, un albergo diffuso con una decina di chalet - dove lo stile walser dei rascard si coniuga con l'atmosfera scandinava - di proprietà della famiglia Rosset. Così come nella nuova struttura milanese che ha richiesto un investimento di circa 1 milione di euro. Un'offerta gastronomica che non appassiona soltanto i cultori della scoperta e della cucina etnica, ma che attira sia i sempre più numerosi turisti svedesi e scandinavi presenti in Valle sia gli svedesi che risiedono stabilmente nella regione alpina ed anche in Piemonte. D'altronde la brasserie Björk riesce a garantire la qualità dei prodotti anche grazie alla collaborazione con l'Accademia di Grythyttan (la più elevata espressione della cucina svedese) e con la cooperativa di produttori Konsum Värmland, nonché con Pelle Agorelius, fondatore del marchio di qualità Gastronordic Husmansbord.

CLICCA PER CONDIVIDERE

### IN QUESTO ARTICOLO

Argomenti: Marchi e brevetti | Giuliana Rosset | Ikea | Napapijri | Italia | Pelle Agorelius | Björk



Vi aspettiamo a **ASWAN**.  
La magica terra dei faraoni.

### ULTIMI DI SEZIONE



**BENI CULTURALI**  
**Pompei, in arrivo i primi lavoratori assunti dall'Ales**

di Francesco Prisco



SVILUPPO



# LetTeRing

POTERE ALLA PAROLA. ANZI, ALLA LETTERA!

Punto croce su pannello forato:  
nell'home office l'high-tech cede al décor







★ come fare: pag. 96

Mestoli di legno, Kathyay. Vaso di metallo, Serax. Scatola di legno, Macinapepe, Alessi.

La più classica delle scritte di benvenuto  
in un inedito trittico ispirato alla pop-art.

Riservata personale: la lettera diventa  
un appendino dedicato a tutta la famiglia (a sinistra).



## AUTUNNO, TEMPO DI MELE: ED È SUBITO SIDROMANIA

La bevanda poco alcolica, prodotta dalla fermentazione delle mele, ha conquistato i palati più fini. Al sidro sarà dedicato Sicera, il primo festival in Valle d'Aosta il prossimo weekend



Se siete appassionati di mele, questo è il vostro momento: ad Antey Saint-André, sabato 11 e domenica 12 ottobre, si terrà la tredicesima edizione della "Mostra Mercato Mele Vallée" dedicata a questo frutto succoso, simbolo della Valtournenche. Tra i numerosi eventi: il riconoscimento del presidio Slow Food per la salvaguardia delle mele antiche di Antey Saint-André e Torgnon e la nascita di Sicera, primo e unico festival dedicato al sidro in Italia.

Per l'occasione si riuniranno i maggiori produttori di sidro nazionali (Valle d'Aosta, Trentino Alto Adige) e internazionali (Austria, Svizzera, Francia). Promotore dell'evento è Gianluca Telloli - enologo in Valle d'Aosta - che commenta: "Sicera nasce dalla volontà di diffondere la conoscenza di questa nobile bevanda che viene realizzata nel mondo da oltre 4000 anni utilizzando le migliori mele da sidro, lavorate con tecniche affini a quelle dei migliori spumanti e champagne del mondo".

Si potrà pasteggiare con il sidro di mele anche al ristorante svedese Björk Swedish Brasserie di Milano ([www.bjork.it](http://www.bjork.it)) che, dal 7 novembre, proporrà un menu rinnovato con abbinamenti tra la bevanda delle nostre regioni alpine e i sapori del grande Nord. Sarà sicuramente una piacevole sorpresa.

## GESTIRE I MINI SPAZI

*Se la casa è piccola, scegli strumenti ad hoc e strategie su misura, per ottenere il massimo dallo spazio che hai*

STYLING ELISABETTA VIGANÒ  
FOTO ANDREA BAGUZZI

### A CASA DI LORIS

Mini spazi, grandi soluzioni! Ci è piaciuta molto la soluzione del nostro lettore Loris e siamo andati a casa sua a fotografare la zona lavanderia e la dispensa a scomparsa nel corridoio. Per liberare il bagnetto di servizio dalla lavatrice e guadagnare spazio Loris ha sfruttato la nicchia in comune e ha girato gli scarichi. Poi ha chiuso il tutto con semplici ante in mdf laccato bianco a filo muro apribili a 180°, fissate a un telaio. Et voilà!

CF 0801858014 ORGANIZZAZIONE\_08/2014







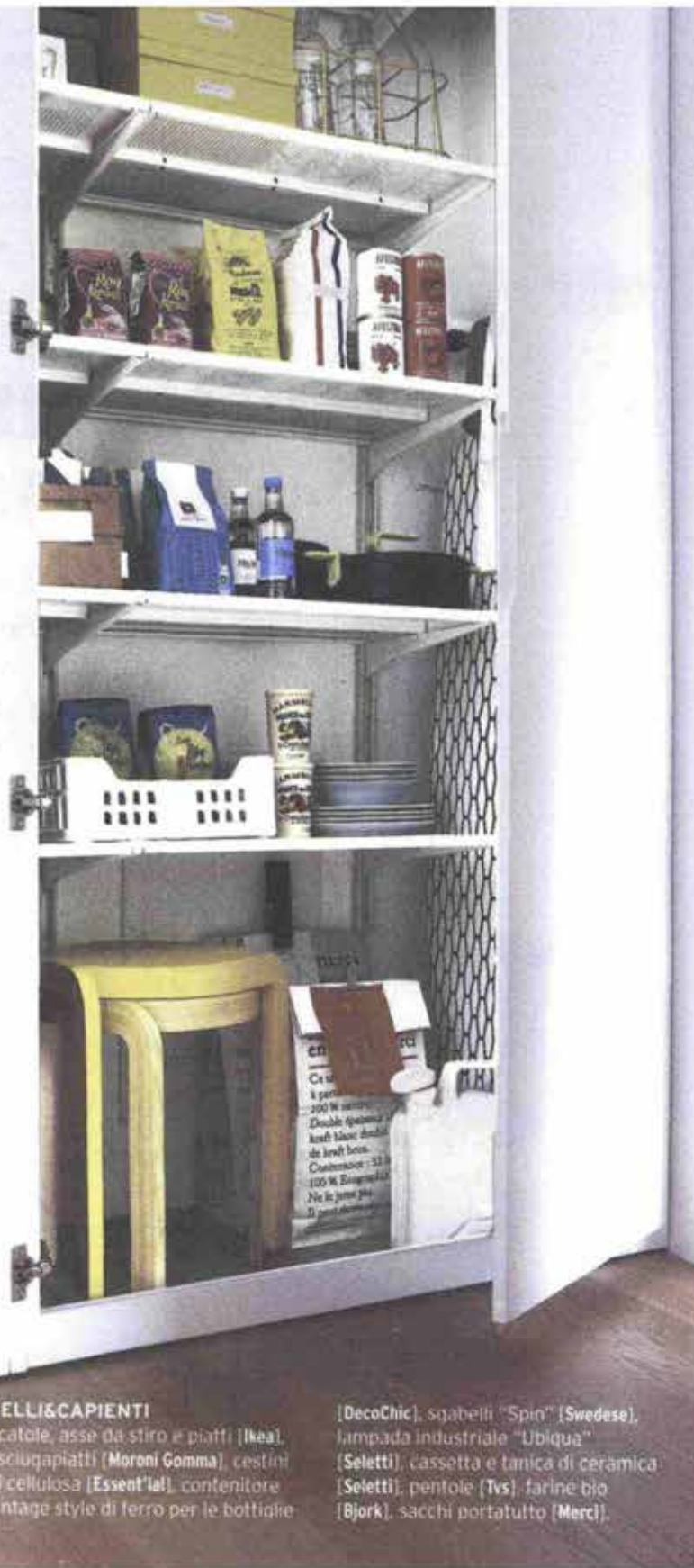
### SCRIVI E RISCRIVI

Set di 3 clips magnetiche con pennarello cancellabile e superficie riscrivibile: ottime per annotare il nome dei prodotti e le date di scadenza [Joseph Joseph, €14,15/3pz.].



### DISPENSA A MURO

La parete attrezzata di Loris ospita anche una capiente dispensa a scomparsa, attrezzata all'interno con il sistema componibile Algot di Ikea. All'interno ci sono maxi sacchetti per la raccolta differenziata e un paio di sgabelli per accogliere gli amici a cena. Sui ripiani più alti resta spazio per il tessile e i bicchieri di uso occasionale, ordinatamente riposti in comode scatole di cartone, in modo che non prendano polvere.



### BELLI&CAPIENTI

Scatole, asse da stiro e piatti [Ikea], asciugapiatti [Moroni Gomma], cestini di cellulosa [Essent'ial], contenitore vintage style di ferro per le bottiglie

[DecoChic], sgabelli "Spin" [Swedese], lampada industriale "Ubiqua" [Seletti], cassetta e tanica di ceramica [Seletti], pentole [Tvs], farine big [Bjork], sacchi portatutto [Mercl].

**NUOVO SKYLINE**  
La Torre Unicredit, alta  
231 metri, domina piazza  
Gae Aulenti, nuovo  
punto di incontro con  
librerie, negozi e caffè.

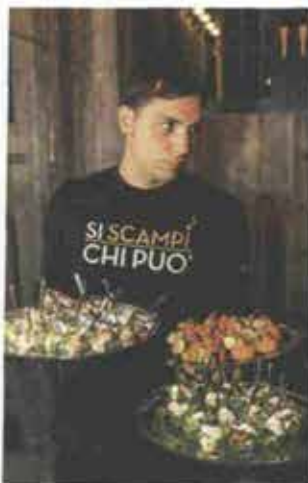
MILANO BY SUBWAY

# A CHE FERMATA SCENDI?

Basta un biglietto della metropolitana  
per godersi tutta la città in una  
scoperta. Per showgirl  
curiose, nottambule,  
e buongustaie (milano)  
Gli indirizzi (tantissimi)  
testi di Stefania Cubello







La Scamperia propone happy hour con scampi e champagne (€12). [lascamperia.it](http://lascamperia.it)

Elegante salotto, Living è il locale di culto per l'aperitivo all'Arco della Pace. [livingmilano.com](http://livingmilano.com)



Orobianco, mozzarella bar con caseificio a vista. [orobiancomilano.it](http://orobiancomilano.it)

## LINEA ROSSA

### M FERMATA PORTA VENEZIA

Da Porta Venezia, la passeggiata lungo corso Buenos Aires si trasforma in una marcia tra il meglio delle grandi catene di moda: Zara, H&M, Desigual, Swarovski, Muji, Intimissimi. Da non perdere però il fascino dei palazzi in stile liberty nelle vie laterali. E il cuore etnico della città, tra le vie Melzo, Castaldi e Casati: un concentrato di locali, ristoranti e negozi.

- **Bjork Side Store** Concept dedicato al design scandinavo. [bjorksidestore.it](http://bjorksidestore.it)
- **Pandenus** Forno-bar per happy hour con focacce appena sfornate. [pandenus.it](http://pandenus.it)
- **Vinile** Spazio per aperitivi in stile Seventies, tra musica e libri. In via Tadino 17.



Il vodka bar Pravda, locale di tendenza molto frequentato da discografici e artisti. In via Vittadini 6.

APERI-VODKA



La vecchia Milano nata sui Navigli oggi hotspot della movida.



Home Made, locale-giardino nel design district, regno della filosofia slow food. [home-made.it](http://home-made.it)

## LINEA VERDE

### M FERMATA PORTA GENOVA

Zona Tortona: un vecchio quartiere industriale, trasformato nell'hotspot del design. Quest'area è ormai una piccola Chelsea, abitata da architetti e giovani creativi, piena di studi fotografici, concept store no logo, locali e ristoranti di fascino. Nei giorni del Salone del Mobile è tra le sedi del Fuori Salone. I Navigli sono a un passo e svelano il lato più romantico e ancora autentico di Milano. Da oggi nuova meta del gusto, grazie ai ristoranti e ai locali street food di qualità che stanno nascendo.



Al fashion store SUN68 può capitarti anche di vedere un concerto in vetrina. [sun68.com](http://sun68.com)

- **Tras** Abbigliamento e articoli per la casa di designer inediti in Italia. In via Savona 19.
- **T.O.M.** Streetfood argentino e peruviano, con musica live. [theordinarymarket.com](http://theordinarymarket.com)
- **Bang Slang** Nuovo imperdibile concept store per fashioniste. In via Pestalozzi 1.
- **Taglio e Caffè** Ultima passione dei gastronomi è bar, cucina, emporio. [tagliome.com](http://tagliome.com)



È appena sbarcata a Milano la taqueria più alla moda, Al Mercato Taco Bar. Per spuntini a base di burritos e cocktail messicani. In via Casale 5.

DAJE DE TACO

# OTTOBRE

Milan, Louis Vuitton City Guide  
Bjork Swedish Brasserie Milano  
Pag 84

Milan, Louis Vuitton City Guide  
Bjork Side Store Milano  
Pag 218

Le Guide Dell'Espresso  
I ristoranti D'Italia 2015  
Hotel Village – Bjork Swedish Brasserie  
Pag. 72

06 ottobre  
Testata: Il Sole24Ore.com (web)  
Titolo: Alle porte di Aosta apre Bjork una sorta di Eataly in chiave scandinava  
<http://www.ilsole24ore.com/art/impresa-e-territori/2014-10-04/alle-porte-aosta-apre-bjork-sorta-eataly-chiave-scandinava-210757.shtml?uuid=ABhqq5zB>  
Giornalista: Augusto Grandi

Testata: Peggy Journal  
Titolo: Lettering  
( Bjork citato nel foglio 8. Possiamo fare le miniature delle altre pagine?? Ne parliamo. Grazie)

06 ottobre  
Testata: SalePepe.it (web)  
Titolo: Autunno tempo di mele ed è subito sidro mania  
<http://www.salepepe.it/news/notizie/autunno-tempo-di-mele-ed-e-subito-sidromania/>  
giornalista: Monica Pilotto

Testata: Casa Facile  
Titolo: Gestire i mini spazi  
stylist: Elisabetta Viganò  
( Bjork citato a pagina 4)

27 ottobre  
Testata: Tu Style  
Titolo: A che fermata scendi?  
Giornalista: Stefania Cubello (Bjork Citato a pag. 4 )

09 ottobre  
Testata: Corriere della Valle  
Titolo: Stiamo lavorando per proporre Bjork anche al di fuori dell'Italia.

24 ottobre  
Testata: Espress.it  
Titolo: Giuliana Rossett da Napipijri a Bjork  
<http://esspress.it/impresa-valle-d-aosta/http-www-impresavda-blo-gspot-it-2014-10-storie-di-impresa-giuliana-rosset-da-html>

08 ottobre  
Testata: Agricolturaoggi.com(web)  
Titolo: Ritorna l'importante evento dedicato al frutto simbolo della Valtournanche  
[http://www.agricolturaoggi.com/site/index.php?option=com\\_content&view=article&id=4943:ritorna-limportante-evento-dedicato-al-frutto-simbolo-della-valtournanche&catid=55:eventi&Itemid=61](http://www.agricolturaoggi.com/site/index.php?option=com_content&view=article&id=4943:ritorna-limportante-evento-dedicato-al-frutto-simbolo-della-valtournanche&catid=55:eventi&Itemid=61)

07 ottobre  
Testata: Agenparl.it(web)  
Titolo: Agroalimentare: 13 edizione di mele Valleé, per la prima volta si celebra il sidro  
<http://www.agenparl.com/?p=101623>  
Giornalista: Floriana Cutini

07 ottobre  
Testata: Prima Press.it (web)  
Titolo: Agroalimentare: 13 edizione di mele Valleé  
[http://www.primapress.it/index.php?option=com\\_k2&view=item&id=16632:enogastronomia-al-via-la-tredicesima-edizione-di-mele-vallee](http://www.primapress.it/index.php?option=com_k2&view=item&id=16632:enogastronomia-al-via-la-tredicesima-edizione-di-mele-vallee)