

febbraio

Björk

2015

rassegna

stampa

È FACILE

LETTERE CHE ARREDANO

Font LETTERING *e* TIMBRI vintage style

Un tuffo nel passato: i vecchi caratteri tipografici di legno e i trasferelli vestono la casa con interventi Word Art a sorpresa. Messaggi 'parlanti' in codice, che... raccontano di te!

STYLING E TESTI ELISABETTA VIGANÒ. FOTO ANDREA BAGUZZI

COSE DA SAPERE

- ✓ Usa un carattere graziato e combinalo con un bastone
- ✓ Usa un carattere bastone e combinalo con un graziato
- ✓ Combinare due caratteri simili non è mai una buona idea!
- ✓ Mantieni la semplicità utilizza forze diverse dello stesso carattere

consigli tipo

- ✓ IL CO...
è essenzi...
- ✓ Scegli...
CON MO...



È FACILE

LETTERE CHE ARREDANO



Runner (Society), tazza (Jannelli & Volpi Store), bollitore (Bjork), tagliere di legno (Discipline), posata oro (Mepa).

IL SET PER IL TÈ

🕒 facile ⌚ 40 min. 💰 economico

OCCORRENTE

✓ piastrella bianca ✓ colore nero per la ceramica (Porcelaine - Pébéo) ✓ timbri (Tiger) ✓ pennarello per il tessuto

COME SI FA

- 1 Pulisci la piastrella con un panno imbevuto di alcool.
- 2 Tampona il timbro nel colore per ceramica nero, in modo che la lettera sia ben cosparsa di colore. Premi il timbro sulla piastrella.
- 3 Prosegui allo stesso modo con le altre lettere, in modo da creare la scritta 'It's Tea Time'. Non preoccuparti se le lettere sono sbiadite, l'effetto-vissuto è ancora più chic.
- 4 Lascia essiccare il colore per almeno 24 ore.
- 5 Metti la piastrella in forno a 150° per 35 minuti.
- 6 Con il pennarello per il tessuto scrivi a mano libera la scritta sul tovagliolo.
- 7 Fissa il colore stirando il tovagliolo sul retro.



UNO SGUARDO AI MATERIALI, TRA PASSATO E PRESENTE

Con una buona dose di fortuna puoi ancora trovare i caratteri tipografici di legno in alcuni mercatini dell'usato. In alternativa, esistono in commercio set di timbri con alfabeti di diversi tipi. Sei una vera patita delle font e non vuoi rinunciare alle tue preferite? Fatti realizzare il tuo timbro su misura (www.stamping.it). Se non sei tra le poche fortunate che hanno ancora i mitici trasferelli chiusi in un cassetto, li puoi scovare online su siti di nostalgici grafomani. In alternativa, stampa le tue scritte, riportale con la carta copiativa e ripassale con i pennarelli per la stoffa o per la ceramica.

INTRIGO (CULINARIO) A STOCCOLMA

Dai dolci di Mud alle rivisitazioni di Smøoshi, dal brunch di Upcycle alla star dei ristoranti nordici Bjork. Salmone, gamberetti, aringhe, rafano e salumi di alce: a Milano ora si mangia scandinavo.

di Simone Zeni



01

01. Rebecca Varjomaa, chef di Bjork Brasserie Milano e Julien Chiudinelli, chef di Bjork Aosta. I due collaborano da qualche tempo: ogni piatto servito nel capoluogo lombardo è un lavoro di squadra.

La maniacale attenzione per le tendenze del momento, per stabilire cosa si indosserà o di cosa si parlerà nella prossima stagione, a Milano, si sa, è abitudine e la pratica non esclude nemmeno il cibo. In questa città, più piccola di Roma ma con un numero ben maggiore di ristoranti rispetto alla capitale, pare proprio sia arrivato il momento della cucina svedese, anzi di quella scandinava. Precisiamo, benché la regione geografica della Scandinavia comprenda soltanto Norvegia, Svezia e parte della Finlandia, nei Paesi di lingua tedesca il termine include anche la Danimarca e in quelli di lingua inglese addirittura l'Islanda. Se ci si sofferma con un poco più di attenzione, si capisce che questo fenomeno va ben oltre il costume momentaneo, la cucina nordeuropea ha infatti radici antiche e piatti tradizionali di tutto rispetto, rimasti per molto tempo meno noti in confronto a quelli di altri Paesi. Lo sa bene Giuliana Rosset, l'imprenditrice del brand Napapijri (ora stra-

niero) che, dopo il grande ristorante ad Aosta, ha aperto a Milano, nella multietnica via Castaldi, il secondo Bjork Swedish Brasserie & Side Store, brasserie fornita di una serie notevole di birre e di una gastronomia in cui acquistare il meglio dei prodotti alimentari in una sorta di piccolo Eatly svedese. In questo luogo, inaugurato di recente e già segnalato sulla *Louis Vuitton City Guide* dedicata a Milano, l'architetto Nicola Quadri ha dato il meglio per far apprezzare un originale design scandinavo molto accogliente ma pur sempre minimal. In questa brasserie, unica nel suo genere lo chef Rebecca Varjomaa propone aringhe, salmone, polpette e zuppe come ci si trovasse in una sofisticata locanda di Stoccolma.

Ma come saprà qualsiasi persona che ha visitato lo Stato scandinavo (e anche, diciamo, chi si accontenta di fare tappa alla bottega food di Ikea) anche la tradizione dolciaria non è da meno. E lo sa bene anche il Mud Art Cafè che, come sugger-

CLUB MILANO





LIFESTYLE

Viaggi

Design

Food & Drinks

Eventi

Benessere

5.2.15



di Marta Oragna

Salmone marinato all'aneto, la ricetta targata Bjork

Per godersi il salmone Gravad Lax un tempo si andava all'Ikea. Oggi c'è Bjork Swedish Brasserie, che è molto meglio

C'era una volta la pausa pranzo all'Ikea che oltre a essere trendy e insieme vantaggiosa economicamente (come i suoi mobili), regalava chicche gastronomiche svedesi che altrimenti non avresti potuto assaggiare: le aringhe alla senape in vasetto (sill senap), le mitiche polpette surgelate köttbullar e il leggendario salmone marinato con aneto, il gravad lax.

Certo che non sempre avevi voglia di spararti nell'hinterland della città (perché lì sorgono i capannoni Ikea) mescolandoti a frotte di famiglie urlanti e coppie che litigano sul divano da comprare. Thanks God, anzi thanks to **Giuliana Rosset** (già fondatrice del brand di sportswear Napapijri) e a **Nicola Quadri** (architetto e gallerista), nel 2012 è nato l'innovativo concept **Björk Swedish Brasserie**, dapprima ad Aosta (giusto per cominciare con un clima nordico) e qualche mese fa anche a Milano.

L'emporio di design e prodotto gastronomici di via Panfilo Castaldi a Milano si è trasformato in **bistrot di cucina nordica**, mantenendo l'anima dello store (all'ingresso si acquistano prodotti e si fa take-away) ma aggiungendo nel retro la parte brasserie (un tavolo rotondo più appartato, e un bancone conviviale dove consumare pasti svedesi annaffiati da Snaps, sidro di mela e birre della casa).

Ma altro che Ikea: qui nessun surgelato o prodotto in vasetto, dalla cucina la giovane **chef Rebecca** fa uscire Baccalà atlantico con uovo, Filetto di cervo con zucca, semi di senape e rosa canina, oltre al mitico Gravad Lax, il salmone marinato nell'aneto di cui ci svelano la ricetta.

Consigliando di berci su - finché dura l'inverno - un corroborante Snap - grappino svedese- all'aneto.

Gravad lax - Salmone marinato all'aneto
Ingredienti per 4 persone

400 gr salmone



Il sushi vi ha annoiato? E perché non avete provato quello di Wicky



Più letti

Ultimi



Scaccaval - arriva dal Canada la colazione afrodisiaca



Torta di fragole arrostiti, la ricetta per chi rischia poco



Caesar salad, prepariamoci al Mondiale con l'insalata di pollo



La vittoria s'è mangiando. Sandwich da Coppa del Mondo



Bistrot Paradox, l'esperienza del gusto Birmana Dum Pérignon



NH HOTELS
20% DI SCONTO SUL TUO SOGGIORNO IN TUTTA EUROPA!



VISA
Ti aspetta in oltre anno pieno di vantaggi!

Aziende vincenti / Il caso Björk

La brasserie svedese? Made in Aosta

Dal Circolo polare artico (Napapijri in finlandese) a "betulla", che in svedese si dice Björk: per Giuliana Rosset la Scandinavia è una passione che si trasforma in business.

Dopo aver creato e fatto diventare internazionale il marchio di abbigliamento Napapijri, ceduto poi a una multinazionale americana, Rosset continua a investire nel campo della ristorazione e dell'hotellerie. Prima aprendo una brasserie a Quart, alle porte di Aosta, dove gustare i prodotti svedesi e scandinavi. Poi lanciando, nel novembre scorso, un gastroshop a Milano, dove il ristorante si concilia con la possibilità di acquistare prodotti in arrivo dalla Svezia o cibi da passeggio preparati sul momento, sempre con alimenti provenienti dalla Scandinavia. Che si tratti di carni, di aringhe o salmoni. Il tutto in un ambiente realizzato ad hoc, in collaborazione con la più importante accademia di cucina svedese e con una cooperativa di produttori che garantisce la massima qualità degli alimenti di base.

La stessa qualità presente in Valle d'Ao-

sta, nella brasserie ricavata all'interno dell'Hotel Village, struttura di albergo diffuso costituito da dieci chalet di legno e pietra immersi in un parco. Dunque un connubio tra architettura valdostana e scandinava. «A Milano - spiega Rosset - stiamo avendo un successo superiore alle aspettative che, tra l'altro, serve anche da volano per la brasserie valdostana. Un doppio successo che ci conforta in vista dei prossimi passi».

Il primo, già compiuto, è stato quello di allargare l'impegno della brasserie milanese con un'attività di catering. Il secondo, da realizzare invece entro l'estate, sarà la consegna a domicilio dei prodotti scandinavi. E il terzo prevede l'apertura di un nuovo gastroshop, qua-

IN VISTA LA TERZA APERTURA

Ristoranti e gastroshop valdostani per diffondere i cibi di qualità della Scandinavia anche in terra di Expo. L'iniziativa di Giuliana Rosset, già fondatrice della Napapijri

si certamente all'estero.

Nel frattempo Björk vuole anche essere protagonista dell'Expo milanese. I Paesi scandinavi non parteciperanno all'evento con una presenza ufficiale nella struttura dell'Expo ma la brasserie di Giuliana Rosset potrà diventare il riferimento di una serie di eventi che caratterizzeranno il periodo dell'esposizione universale. Sia con manifestazioni da realizzare nella struttura, sia con eventi esterni gestiti da Björk.

Ovviamente senza trascurare la brasserie valdostana dove arrivano sia i turisti scandinavi in cerca di sapori di "casa" sia gli appassionati italiani di cucine meno abituali di quelle che si trovano nelle grandi città. Con la possibilità, grazie al traino del locale di Milano, di dirottare in Valle i turisti dell'Expo nonostante - assicura Josep Ejarque, direttore generale di Explora (la struttura ufficiale di Expo per la promozione) - le finora scarse iniziative delle regioni italiane per richiamare i visitatori dell'evento.

A.Gr.

GIULIANA ROSSET



LA CUCINA
ITALIANA

nuovi riti

LA FLÛTE

Se non è filiforme, è un recipiente perfetto per le Pils classiche, ma anche per un aperitivo con le Lambic rosé al profumo di frutti rossi.

Birra:
Pilsner Urquell
Bicchiere:
Eva Solo

LA PINTA

È il bicchiere specifico delle birre in un certo senso "originarie", di scuola britannica e della famiglia ad "alta fermentazione". Insieme alle belghe.

IL BALLON

Classico per i vini rossi, è perfetto per le birre "importanti" come Abbazia e Trappiste, e per le birre corpose, da carne, formaggi o da meditazione.

Birra:
"La Mancina"
Birrificio del Forte
Bicchiere: Bergamaschi
& Vimercati

Birra: "6 Luppoli
Bock Rossa"
Birrificio
Angelo Poretti
Bicchiere:
Bormioli Rocco

Una signora
BIRRA

to, luppolo. Tre grandi ingredienti e infinite sfumature di piacere. La birra
erto il suo LATO FEMMINILE e ha appena iniziato una nuova avventura

TESTO: ANTONIO PAOLINI - FOTO: PAOLO BRAMATI - STYLING: CECILIA GARMANA



LA CUCINA ITALIANA

nuovi riti

LOCALI SENZA BARRIERE

Animati, simpatici, contemporanei. Tra calici inediti e ottimi piatti e piattini, i nuovi luoghi della birra promettono un'esperienza da non mancare.

Milano

BQ Il più fresco per apertura nella piccola legione BQ (includente anche il "movidoso" ai Navigli e l'after hours "de Nott"), brand che mantiene ciò che promette: spine, pompe e bottiglie scelte a puntino, novità a fiotti e skill ecumenico. *BQ Birra Artigianale di Qualità*, piazza Arduino 5, tel. 0248018323

BJÖRK Curato e aereo, sa di Nord e aromi scandinavi. Tre chef in azione, due (Rebecca e Mattias) svedesi e uno italiano. In menu carni alle spezie e lampone artico, gravadlax e all'aperitivo i classici smørrebrød. Di Nord sanno pure le birre, proposte con grazia e gusto. *Björk Swedish Brasseris*, via Panfilo Castoldi 20, tel. 0249457424, prenotazioniemilano@bjork.it

Torino

OPEN BALADIN Open è un format: è a Roma (pioniere dei nuovi posti da birra), a Milano, a Bologna. L'Open torinese è (alla lettera) una casa di vetro recuperata dalle "cose" fatte per le Olimpiadi d'inverno. Dentro 38 spine, 100 tipi in bottiglia e l'anima "Open". *Open Baladin Torino*, piazzale Valdo Fusi, tel. 011835863, www.baladin.it/it/-locali/open-baladin-torino



Marzo 2015

L'ATMOSFERA informale e fresca della *Björk Swedish Brasseris* di Milano (a fianco), che offre un'interessante selezione di etichette scandinave. Sotto, a sinistra, *Open Baladin* di Torino, dove si possono degustare più di cento tipi di birra.



Roma

QUEEN MAKEDA Nella Roma "caput birrae" ha fatto subito colpo. In una ex discoteca pop-chic banco con candido kaiten su cui girano non sushi ma "barattoli" di pollo al curry e salsicce al coriandolo. E ai tavoli spine "personal" per spillare le birre del giorno. *Queen Makeda*, via di San Saba 11, tel. 065759608, www.queenmakeda.it

EATALY BIRRERIA C'è birra in tutti gli Eataly. Ma quello di Roma è trisvalido: qui si vende (tante etichette), si degusta (nei ristoranti del mega-build) e si fa anche, nella brewery a vista che sforna i capolavori di Leo Di Vincenzo e Teo Musso, più creative "guest star". *Eataly Birreria*, piazzale XII Ottobre 1492, tel. 0690279201, www.roma.eataly.it

Napoli

BABETTE Tra i primissimi a intrecciare la rotta delle birre di qualità e la loro cultura con quella del vino, abbinare a sostegno di piatti semplici ma piacevoli e del pit stop per un calice. Anche shop, in loco e online, di vini, liquori, birre (e il kit per farle in casa). *Babette Birreria e Store*, via Raffaele Caravaggio 27, tel. 0812399212, www.babettegroup.it

Palermo

OLIVER "Il vino è professione, la birra passione". È il credo dei due sommelier (lei e lui) creatori di Oliver. Dove alla gran carta di vini e calici (qui si fa pranzo, cena e aperitivo) si affiancano prodotti di

nicchia siculi e birra, rare e ad alta tiratura, in un mix di gran piacevolezza. *Oliver*, via Libertà, 92 angolo via P. Di Biasi, tel. 0916256677, www.oliverpalermo.it

Modica

RAPPA Faceva lo chef fino a 18 mesi fa il "papà" di Rappa, gastro-enoteca che propone ai bei tavoli (recupero del primo Novecento) buoni vini, specialità food e birre di origine isolana: come le ragusane Vittoria o quelle alla carruba da abbinare al celebre cioccolato modicano. *Rappa Enoteca*, corso Santa Teresa 97/99, tel. 3285446285

Cagliari

CUCINA.EAT Creato da una smart lady, Alessandra Meddi, ha un bel tavolo sociale, tovaglette "illustrate" con le proposte food, shop intrigante, libreria a tema. Sul fronte birrario (curatissimo) Alessandra ha il suo credo: BBB, birre buone e basta. E gli fa onore. *Cucina.eat*, piazza Gallie 1, tel. 0700991098, www.ithopcutina.it





Milano, così la ristorazione cambia volto

A cura di Identità Golose



L'aria di Milano non è mai stata così frizzante, almeno nel campo della ristorazione. Il miraggio sono gli oltre 100mila visitatori che, in media e secondo cifre che potrebbero risultare persino sottostimate, ogni giorno affolleranno i padiglioni di Expo 2015. Tolti i residenti meneghini di ritorno alla cucina di casa, saranno tutti potenziali clienti dei ristoranti: visto anche il tema dell'esposizione, si prevedono appetiti importanti, che in molti si propongono di soddisfare con un'offerta rinnovata senza precedenti in città. Ci saranno innanzitutto i ristoranti interni all'Expo: solo il Padiglione Italia prevede le venti insegne regionali gestite da Eataly e il ristorante d'alta cucina in cui si alterneranno 26 grandi chef italiani e stranieri, coordinati da Identità Golose.

Non è mica finita. Perché se Felice Lo Basso sta prendendo - ottimamente, a quanto pare - le misure dell'*Unico*, il ristorante già di Fabio Baldassarre con splendida vista panoramica sulla città, appollaiato com'è in cima al World Join Center Tower, così come Nicolò Rizzi ricalibra al meglio la cucina di *LadyBù* dopo l'addio di Riccardo Orfino volato all'*Eataly di New York*, incuriosisce [la brasserie svedese](#) messa in piedi da Rebecca Varjoomaa e Julien Chiudinelli in via Panfilo Castaldi 20, la stessa strada che, proprio al 21, ospita da pochi giorni il nuovo *Mantra raw vegan*, per gli amanti della cucina vegana e crudista. Così come c'è attesa per l'annunciato ritorno in città di un maestro come Giacomo Gallina, di cui però si sa ancora poco o niente.



I 10 place to be di Milano durante la Milano Fashion Week

Colazioni mignon e plant nursery, pranzi per il cuore e nuotate per l'animo. Mini-tour per innamorarsi della città.

di **Manuela Ravasio** - 23 Febbraio 2015 - 18:25



Una cena da Björk. Perché testare la Svezia a Milano? Perché questo ristaurantino è splendido come solo alcuni luoghi nordici sanno essere: si mangia il giusto (aringa e salmone) nelle dosi giuste (piccole ma accompagnate da condimenti ad hoc) luci calde su mattonelle e bronzo, legno minimale e vini corposi. E per chi non avesse tempo di una cena la rosticceria convince con le sue portate swedish only. **Bjork Milano**, via Panfilo Castaldi 20, 20124 Milano.

NEWS tentazioni



PECCATO ORIGINALE

La borsa da sera con tracolla First Bite, a forma di mela ricamata artigianalmente con pietre, strass e cristalli che la rendono un pezzo unico, Mary Frances (325 euro).



ENERGIA & SALUTE

Il succo di melagrana al 100%, ricco di antiossidanti e fonte di potassio, è senza zuccheri aggiunti, coloranti e glutine, Pom Wonderful (43 euro per 6 bottiglie da 0,5 l, su Amazon.com).

VENERE AI FORNELLI

Il set di pentole e padelle Afrodite, ideale per preparare intingoli appetitosi, rivestito con materiale antiaderente e manici in bachelite, TVS (198 euro il set completo di pentole, accessori e ricettario).



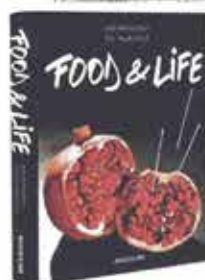
NETTARE DIVINO

Il vino Cabernet Igt Terranova con un bouquet con note di piccoli frutti rossi, armonico e ben strutturato della linea Ca' di Pietra. Da servire a una temperatura di 14-16°C, Dagarina (12 euro).



PER LA GOLA

Si chiama Rossella Venezia ma per il suo blog di storie di cucina è Vaniglia: nel libro *Profumo di biscotti* propone oltre 30 tipi di frollini e dolcetti (Bibliotheca Culinaria, 13,90 euro). Un'ode al cibo e alla cucina, con spiegazioni sugli alimenti, come la melagrana color corallo sulla cover di *Food & Life*, di Joël Robuchon e Nadia Volf (Assouline, 46,55 euro).



AND THE WINNER IS...

La mug di porcellana del Marsala 18-1438, è il colore dell'anno secondo la massima autorità mondiale del settore, fornitrice di standard per il design, Pantone (20 euro).



CLUB MARSALA

Caldo ed elegante, è il colore del 2015. Da usare senza riserve



La Svezia sotto casa

Da emporio di food che era, è diventato anche ristorante, abbinando al classico design nordico pareti e porte nei toni del bordeaux, con tavolini da bistrot e un bancone a ferro di cavallo attorno alla cucina, dove si preparano piatti tipici, come lo Smårbröd della foto sopra, cioè pane (di segale) e burro con sopra quello che si vuole! E c'è anche un banco gastronomia per fare la spesa. *Björk Swedish Brasserie*, via Panfilo Castaldi 20, Milano, tel. 02 49457424



GLI INDIRIZZI A PAG. 120

FEBBRAIO

31 Gennaio

Blog: www.chiaradalben.it

Titolo: Cibovagando: Mantra Raw Vegan

<http://www.chiaradalben.com/bjork-milano/>

Blogger: Chiara Dal Ben

Febbraio

Testata: Casa Facile

Titolo: Font lettering e timbri vintage style

Stylist: Elisabetta Viganò

Febbraio

Testata: Clubmilano

Titolo: Intrigo (culinario) a Stoccolma

Giornalista: Simone Zeni

2 Febbraio

Sito: [Metromilano.it](http://www.metromilano.it)

Titolo: I sei nuovi ristoranti migliori di Milano

<http://www.metromilano.it/in-citta/milano-vanity-fair-consigli-i-6-ristoranti-migliori/>

Giornalista: Alessandra Bottaini

3 febbraio

Sito: [eventreport.it](http://www.eventreport.it)

Titolo: Lancio italiano della nuova Volvo xc90, doppio evento a Milano firmato da punk for business

http://www.eventreport.it/stories/agenzie/105590_lancio_italiano_della_nuova_volvo_xc90_doppio_evento_a_milano_firmato_da_punk_for_business/

Giornalista: Alessandra Bottaini

3 Febbraio

Sito: [Clubmilano.net](http://www.clubmilano.net)

Titolo: Intrigo (culinario) a Stoccolma

<http://www.clubmilano.net/2015/02/ristoranti-cucina-scandinava/>

Giornalista: Simone Zeni

04 febbraio

Sito: [Viviconstile.it](http://www.viviconstile.it)

Titolo: Bjork Swedish Brasserie and Side Store- la nuova cucina Svedese arriva a Milano

<http://www.viviconstile.it/articoli/0302151949/bjork-swedish-brasserie-side-store-la-nuova-cucina-svedese-arriva-milano>

Giornalista: Alessandra Bottaini

05 Febbraio

Sito: www.ilgolosario.it

Titolo: Bjork, una novità chiamata Svezia

<http://www.ilgolosario.it/assaggi-e-news/ristoranti/Bjork-Milano>

Giornalista: Marco Gatti

5 Febbraio

Sito: [GQ.IT](http://www.gq.it)

Titolo: Salmone marinato all'aceto, la ricetta targata Bjork

<http://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2015/02/05/ikea-chic-ricetta-salmone-targata-bjork/>

Giornalista: Mirta Oregna

17 Febbraio

Testata: Il Sole 24 Ore

Titolo: La brasserie Svedese? Made in Aosta

Giornalista: Augusto Grandi

20 Febbraio

Testata: La Cucina Italiana

Titolo: Una signora birra

Giornalista: Antonio Paolini

20 Febbraio

Sito: www.puntarellarossa.it

Titolo: Bjork Swedish Brasserie a Milano: un angolo di scandinavia nel melting pot di Porta Venezia

<http://www.puntarellarossa.it/2015/02/20/bjork-swedish-brasserie-a-milano-un-angolo-di-scandinavia-nel-melting-pot-di-porta-venezia/>

Giornalista: Federica Postiglione

24 Febbraio

Sito: www.eataly.it /identità golose

Titolo: Milano, così cambia la ristorazione

http://www.eataly.net/it_it/magazine/identita-golose/milano-così-la-ristorazione-cambia-volto#.VOyeq8tUUt8.facebook

Giornalista: Carlo Passera

24 Febbraio

Sito: [Marieclaire.it](http://www.marieclaire.it)

Titolo: I 10 place to be di Milano durante la Fashion Week

<http://www.marieclaire.it/Lifestyle/viaggi/10-posti-cool-a-milano#6>

Giornalista: Manuela Ravasio

Febbraio/Marzo

Testata: Elle a Tavola

Titolo: Labirinto di passioni

Giornalista: Cristiana Ceci

Testata: The FRIday Project

Titolo: Bjork swedish Brasserie. Il food e il design scandinavo conquistano Milano

<http://www.the-fridayproject.com/2015/02/15/numerodue/>

Giornalista: Laura Ferrari