

gennaio

Björk

2016

rassegna

stampa

BJÖRK SIDE STORE

Via Castaldi, 20
tel 02 49457424
lun 18.00 - 24.00
mar/sab 12.00 - 24.00
www.bjork.it

Swedish only

Si comincia con lo shopping in quello che è diventato in breve un punto di riferimento iconico per tutti gli appassionati di cucina e design scandinavo, per poi gustare i tramezzini al salmone e le robuste zuppe ristoratrici. Björk, il nuovo concept sbarcato a Milano dopo la prima apertura nel capoluogo aostano, ha portato in città un tesoro di piccoli prodotti d'utilizzo quotidiano che raccontano un lifestyle nordico ipercontemporaneo. Se siete fan di legni chiari, piatti e vassoi dalle linee pulite, prodotti eco/bio/green è il posto che fa per voi. Per noi, sicuramente! 6

MANTRA RAW VEGAN

Via Castaldi, 21
tel 02 89058575
lun 8.30 - 19.00
mar/sab 8.30 - 24.00
dom 10.00 - 16.00
www.mantrarawvegan.com/
#wysija

Più raw per tutti!

Fidatevi di noi: il raw è la nuova frontiera dell'alimentazione fight-

ta milanese! E questo sarà il suo tempio, visto che qui hanno il più innovativo estrattore di succhi che si possa desiderare e hanno capito che il «crudo» è davvero più sano e più buono, soprattutto quando parliamo di verdure, frutta e affini. Scoprite questa cucina semplice solo all'apparenza, in una delle zone di riferimento di tutto quel che è nuovo. Sarete sicuramente trendy, e probabilmente vi farete del bene! 7

PESCE UBRIACO

Via Melzo, 28
tel 02 87071417
mar/sab 12.00 - 2.00

Aperitivo ittico

L'abbinamento pesce crudo/bollicine è di per sé un superclassicone cittadino (in effetti un'altra radicata leggenda metropolitana prevede che il milanese doc si nutra rigorosamente di pesce crudo alla maniera giapponese... quando non è a fare l'aperitivo, of course). Al Pesce ubriaco, ecco ritrovata l'accoppiata aperitivo/pesce crudo - per far contenti gli amici ma anche voi - in un ambiente divertente, in cui si mangia dell'ottimo pesce fresco bevendo una flûte, che come aperitivo, in fondo, è decisamente meglio dei troppi mojito fatti male che si trovano ormai un po' dappertutto. 8





Where true happiness takes place

Se rinunciare al tepore domestico ricreato da decori, piccoli oggetti e classici simboli dell'atmosfera natalizia può apparire difficile, basta lasciarsi guidare da un romantico percorso nel contemporaneo tra concept store, rifugi gourmet e suggestioni internazionali, per sentirsi a casa anche in un lounge-bar, in un ristorante tipico o in una brasserie

Cabinet de Curiosités

Raw è il risultato di una passione per l'universo dell'interior design e dell'architettura, coltivata da più di vent'anni da Paolo Badesco. I due negozi, pur se diversi, hanno in comune un gusto spiccato per oggetti e atmosfere decisamente espressivi. Il primo, in Corso Magenta 96, è uno spazio raccolto e scenografico diventato negli anni punto di riferimento per gli esteti più sofisticati. Il secondo in via Palermo 1 è vetrina contemporanea all'interno del dinamico Brera Design District. Fino ad aprile 2016 Raw, l'acclamato Cabinet de Curiosités milanese, sceglie inoltre di dare la sua personalissima lettura dello stile dell'abitare attraverso un'esposizione temporanea in un'affascinante dimora cittadina. A pochi passi dal Palazzo della Triennale in Via Vincenzo Monti 42, la nuova location è voce narrante di atmosfere

accoglienti popolate da oggetti insoliti e arredi d'epoca che celebrano le zone giorno e si evolvono con le stagioni: colori, luci e sapori per riscoprire il piacere dello stare in casa e valorizzare un nuovo rapporto tra spazio e tempo, come percorso emozionale fatto di memorie, istanti presenti e aspirazioni future. Raw assume un ritmo del racconto pervaso dallo sguardo borghese colto, connaturato nella città di Milano e nelle capitali del nord Europa, presentando un'offerta di prodotti per l'arredo domestico e per la ricerca dell'inedito e dell'emozionale quanto nella sorprendente Wunderkammer.

Raw Temporary

Via Vincenzo Monti, 42 - naumilano.it





NY-LON Bar



Björk Swedish Brasserie & Side Store



NY-LON Bar

Una location esclusiva che porta l'emozione del volo direttamente nel cuore di Londra: Virgin Atlantic e Delta Air Lines hanno inaugurato "NY-LON" presso l'arena The O2. La lounge dispone dell'esclusivo "Turbin Bar", ispirato nel design al motore di un aeromobile. Battezzato in onore dell'importante rotta Londra-New York, il lounge bar unisce il meglio dei due brand. Virgin Atlantic e Delta hanno collaborato con lo studio di design LOVE, basato a Manchester, per creare uno spazio di 560m², ideale per un drink prima di un concerto, per mangiare un boccone o anche per un caffè e che può accogliere fino a 300 persone. Aperto tutti i giorni da mezzogiorno a mezzanotte, il lounge bar propone spuntini e menu ispirati alle città di Londra e New York - come l'insalata di granchio "Brooklyn" e la torta salata di pesce "Billingsgate", da accompagnare a una serie di cocktail, come il "London Vesper" o lo "Stateside". Un'area riservata del locale può inoltre essere prenotata per meeting, cene private o eventi su misura fino a 16 persone. «L'apertura di NY-LON è un ulteriore esempio di come, con la loro partnership, Virgin Atlantic e Delta desiderino distinguersi» ha commentato Reuben Arnold, Senior Vice President of Marketing and Customer Experience di Virgin Atlantic. «Siamo sicuri che unire il fascino di Londra, una città-simbolo, alle attrattive e alla magia della Grande Mela sia l'inizio di un'ulteriore progetto di successo».

NY-LON Lounge Bar

Unit 4.03 Entertainment Avenue

The O2, North Greenwich - London SE10 0DX

nylon.co.uk

Sardinian Street Food

Sardò sardinian street food è ideale per chi in città ha i minuti contati, ma non vuole rinunciare a una buona colazione o a una pausa pranzo di qualità, grazie a una vasta offerta di piatti e spuntini da gustare in loco o da portar via. Il menu è accuratamente concepito rivolgendo un'attenzione particolare alla tipicità dei prodotti e alla freschezza degli ingredienti, che arrivano quotidianamente da produttori dell'isola. Per colazione e merenda si possono assaggiare pizzasfoglia e casalina. Le proposte per il pranzo si adattano ad ogni tipo di esigenza, sia per chi ha giusto il tempo di qualcosa di veloce, sia per chi invece ha la possibilità di concedersi una pausa più tranquilla. Oltre ai Carasini, roll di pane carasau farciti con un'allettante gamma di ingredienti, un omaggio alle origini street food del locale, non mancano i famosi culurgiones, fresche insalate, le panade - tortini salati ripieni - e le proposte dello Chef.

Sardò

via Verziere, 3 - Milano

sardinstreetfood.com

Björk Swedish Brasserie & Side Store

La nuova cucina nordica è a Milano. In via Panfilo Castaldi, animato crocevia multietnico di P.ta Venezia, Björk Swedish Brasserie, già project store di food e design, è anche ristorante. Interprete esclusivo l'interior che, tra vintage e contemporaneo, esalta lo stile del Grande Nord. Location privilegiata della cucina nordica tradizionale e contemporanea, esprime in modo autentico i sapori locali nel rispetto delle materie prime. «Abbiamo fatto e continuiamo a fare una ricerca sulla cucina nordica tradizionale e sulla sua evoluzione moderna che utilizza materie prime legate al territorio e tecniche di cottura che la rendono contemporanea e leggera», racconta infatti Giuliana Rosset, appassionata imprenditrice, già creatrice del marchio sportswear Napapijri. Un'esperienza scandinava "totale" vissuta negli spazi - progettata dall'architetto Nicola Quadri - dedicati ai lunch, agli aperitivi e alle cene; con anche un banco gastronomia ricco di prelibatezze gourmand da portare a casa o da mangiare sul posto. Unico il fascino dello "store" che accompagna il ristorante con un'accurata selezione di prodotti alimentari e di design, di piccoli oggetti per la cucina e per la casa in esclusiva solo da Björk.

Björk Swedish Brasserie & Side Store

via Panfilo Castaldi, 20 - Milano

bjork.it

White Tips

(allestimenti-beauty-
bomboniere-fiori-
food-foto-locations-
wedding planner)

Best wedding dalla A alla Z: t
c'è (e non solo in Italia) p
una cerimonia e un party h
All'insegna dell'esc



Catering

AL CORTILE



Al Cortile nasce dal progetto di Food Genius Academy, prestigiosa scuola di formazione di alta cucina a Milano. Fiore all'occhiello della realtà sono le tapas gourmet e la mise en place nordica. Per un banchetto poetico e rivoluzionario.

www.alcortile.com

SURPLACE

Isabella Coppini, salentina, una carriera in banche d'affari italiane e straniere e una passione per la cucina. È lei l'anima di Surplace, agenzia di Milano che da anni realizza con estrema cura e passione catering dallo spirito romantico, contemporaneo e di grande qualità.

www.surplace.net

LOVE BANQUETING



Love Banqueting di Bergamo nasce da un'idea di tre amici, già nel settore del food da anni. Un servizio dedicato al matrimonio e agli eventi, che soddisfi palato e occhi, attraverso la progettazione di banchetti curati in ogni dettaglio.

www.lovebanqueting.it

ALTATTO

'Mangiare con i sensi' è il claim di Altatto, progetto fondato a Milano da 4 donne unite dall'amore per il cibo e la terra. Il rispetto per le stagioni e le tradizioni reinterpretate in chiave nuova. Menù etici senza carne e pesce, un modo nobile di pensare al cibo. Buoni in ogni senso.

www.altatto.com

FEDERICO SALZA CATERING

Nome celebre per gli eventi legati alla moda e ai wedding hollywoodiani: George Clooney e Amal Alamuddin, Salma Hayek e François Pinault, Beatrice Borromeo e Pierre Casiraghi. Federico Salza è da generazioni un'istituzione tra i catering italiani. Idee da mille e una notte, collaborazioni con chef stellati e un'organizzazione ineccepibile.

www.salzacatering.it

BJÖRK

L'alta cucina svedese in formato catering. La propone Björk, food concept ideato da Giuliana Rosset e Nicola Quadri e ispirato dalla ricerca e dallo



studio dei paesi nordici e della loro cultura. Oggi Björk ha due sedi, una ad Aosta e una a Milano.

www.bjork.it

BIBENDUM

Un laboratorio gastronomico di Modena dove le materie prime di pregiata qualità, la costante ricerca e la competenza di chef selezionati sono gli



ingredienti principali di esperienze gourmet uniche. Dalla cucina regionale alle tecniche fusion.

www.bibendumcatering.it

I LOVE MY KITCHEN

Un catering di Reggio Emilia che stravolge i canoni classici del banchetto con fantasia ed eleganza. Un food service dallo stile inedito con grande attenzione per le materie prime.

www.ilmk.it