

aprile

**Björk**

2016

rassegna

stampa

**ADVICE:** If your training is long and hard, aim to eat about 1.5g of protein for every kilogram of your body weight.

**ADVICE:** To counter-balance dehydration, drink lots of water or juice during the day – and stay off the caffeine.

**Bowls of noodles**  
**ZAZÀ RAMEN** *Brera*

Dutchman Brendan Becht combines east and west culinary traditions in this noodle bar. Patrons tuck into appetizers of *onigiri* (triangular rice patties wrapped in seaweed) or Japanese dumplings, followed by bowls of ramen (that include vegetarian versions) with a broth that is flavourful but less fatty. The health-conscious can opt for noodles prepared with stone-ground wheat flour. [zazaramen.it](http://zazaramen.it)



**Buys and bites**  
**BJORK** *Porta Venezia*

Opened in 2014 and located just north of Giardini Pubblici Park, brasserie Bjork brings a touch of Scandinavian cuisine to Milan. The restaurant-cum-shop is smartly turned out with interiors that mix north and south, from a 1960s chandelier by Hans-Agne Jakobsson to seat cushions from Svenskt Tenn that are paired with handmade Italian chairs and stools from Chiavari. The menu features a selection of *smørrebrød* (Danish open-faced sandwiches) and smoked salmon, as well as hearty soups and fish courses. [bjork.it](http://bjork.it)



## Food

# UOMINI CHE AMANO I LICHENI

Materie prime insolite, verdure del Nord, accostamenti a sorpresa: l'alta cucina scandinava fa sempre più gola

DI RAETHIA CORSINI

**V**ibrante minimalismo: è il segno distintivo dello stile scandinavo, che - dallo sgabello allo scolapasta, dalla musica alla letteratura - si è imposto nel mondo. E ora anche nella *haute cuisine* dalla gelida foresta nordica: ricette a base di aringhe e cervi, merluzzi e barbabietole, cavoli e licheni uniti a frutti di bosco, fiori ed erbe selvatiche, che aggiungono delicatezza e sorpresa al piglio vichingo di ogni piatto. Già insigniti di riconoscimenti (dal Bocuse d'Or alle stelle Michelin, 45 in tutta la Scandinavia), un esercito di cuochi rappresenta la nuova ondata: lo svedese Magnus Ek, il danese Rasmus Kofoed, il norvegese Gunnar Hvarnes, il finlandese Jenni Bergström, l'islandese Ylfa Helgadóttir. E Daniel Berlin, svedese di punta, che sintetizza così le

ragioni del nuovo vento nordico: «Siamo finalmente orgogliosi dei nostri prodotti e vogliamo esaltarne le caratteristiche, farli conoscere senza nascondersi, senza vergogna, guardando alla storia della nostra terra, che è la nostra identità». Le sue idee sono molto chiare: «Voglio dire cose con la mia cucina che altri non possono dire». Con questa convinzione è stato capace di rinnovare il ristorante di famiglia a Skåne Tranås, nella sperduta campagna della Svezia, fino a farne un'attrazione internazionale. «I social media veicolano le informazioni molto rapidamente, anche quelle del mondo dei cuochi. Il risvolto positivo è che si può diffondere un po' della propria cultura in giro», afferma Berlin. Cosa che sta avvenendo. New York da tre anni ospita il North food festival aperto al pubblico per sperimentare sapori, ricette e incontrare chef-guru. Molti piatti tradizionali e rivisitati fanno già parte del nuovo alfabeto: la gola di baccalà, le alghe islandesi, il bue muschiato della Groenlandia e il muschio fritto. La *nouvelle vague* nordica ha anche il merito di aver avvicinato il resto dell'Occidente al *foraging* ("cercare e raccogliere"), che favorisce la riscoperta dei luoghi e che oggi può dare impulso all'occupazione rurale e promuovere il commercio del wild food. Un traguardo anelato dal padre del movimento scandinavo, il cuoco e imprenditore danese Claus Meyer che, con René Redzepi, ha concepito il Noma di Copenhagen e sottoscritto il manifesto della "New Nordic Cuisine", fondato sul recupero delle tradizioni agricole, produzioni ecosostenibili e un'unica



Aringa con rafano e mele, dal menu del Björk Milano; sopra, gli chef Mattias Sjöblom, Rebecca Varjomaas e Julien Chiudinelli.

identità gastronomica scandinava nel mondo. L'enfant terrible Redzepi, non a caso, ha iniziato la sua storia grazie a un ciuffo di coriandolo trovato su una spiaggia: oggi ha una rete di raccoglitori professionali. Esperienze che hanno aperto la strada a progetti come "Cook the mountains", ideato da Norbert Niederkofler, cuoco italiano radicato nell'Alta Badia, ispirato dall'autenticità e dai luoghi d'origine: la sua idea si sostanzia in un network di chef, agricoltori, allevatori, alpinisti, naturalisti e imprenditori per promuovere la cucina di montagna e utilizzare erbe, tuberi, bacche e radici - misconosciuti - per incoraggiarne l'uso e l'acquisto anche altrove e, ovvio, creare ricette ad alto tasso evocativo (come la fonduta di betulla) o amicciare le pietanze con ingredienti inusuali tipo la "verbena odorosa" che Niederkofler abbina a un risotto d'orzo. Le buone idee circolano, si influenzano, progrediscono: già nel 2012 l'imprenditrice Giuliana Rosset e l'architetto Nicola Quadri inaugurarono a Quart, vicino ad Aosta, il primo spazio gourmet ispirato al Grande Nord: il Björk Swedish Cuisine. Il successo ha fatto il bis a Milano, con la talentuosa chef Rebecca Varjomaas.

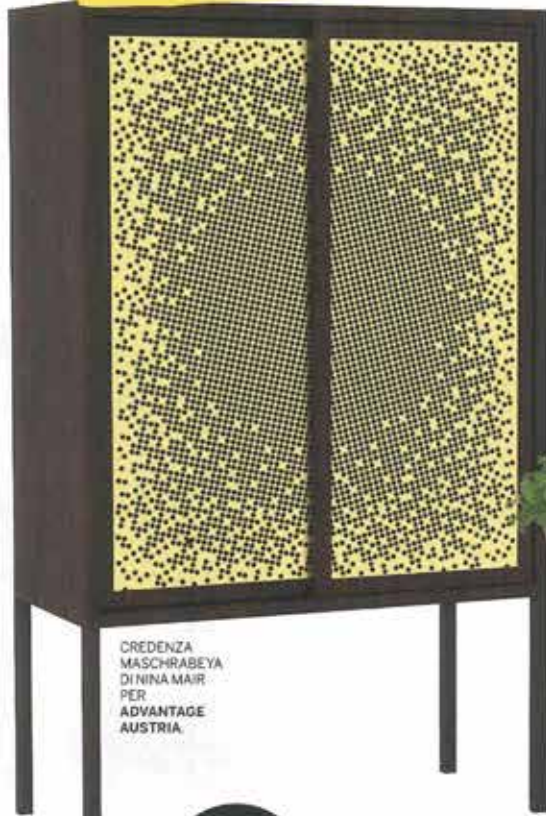
**VICHINGHI  
& STELLATI  
2014**

Nasce il Nordic Kitchen Manifesto: 10 punti sulla freschezza, la stagionalità, l'etica e la sostenibilità in cucina



**5**  
shelin  
ristoranti  
indianavi  
più circa  
**00**  
nosi

## GIOIA! speciale design



CREDENZA MASCHRABEYA DI NINA MAIR PER ADVANTAGE AUSTRIA.



CUSCINI REALIZZATI CON TESSUTI AFRICANI DI WAX MAX.



**DOVE MANGIARE**  
Polpette svedesi, aringhe e alghe alla Björk Swedish Brasserie, Via Panfilo Castaldi, 20. Una strada di spirito londinese, con locali per tutti i gusti e tutte le tasche: dai veggy all'indiano, all'africano.



ACQUARIO CON PORTAVASI HABITAT, HOME AQUAPONICS DI JURGEN STEINER PER ADVANTAGE AUSTRIA.



LA SCELTA fashion

SEDIA LLOUNGE CON RIVESTIMENTO TRIBALE, LUXY BY BRACCIALINI.

## Porta Venezia

**PORTA VENEZIA: MIX AND MATCH**  
Si cammina con il naso all'insù nel quartiere dei palazzi Liberty, in centro, vicino ai Giardini Pubblici, ricco di mostre d'arte, negozi di arredamento e buon cibo (*portavenezia-indesign.com*). È la zona più fusion della città, dove si può trovare veramente di tutto. Il nostro posto preferito è Villa Necchi Campiglio, una location di straordinaria bellezza e sede della mostra sul (notevole!) design austriaco. Jannelli & Volpi, invece, è lo store di



CARTA DA PARATI PALETTE J&V L&V ATELIER, JANNELLI & VOLPI.

riferimento, ben noto agli addetti ai lavori, dove, chi è alla ricerca di idee per rinnovare la casa, può trovare una grande selezione di carte da parati, tessuti (tra i quali quelli famosi e vivaci del brand scandinavo mekko), oggetti inconsueti per il living (*jannellievolti.it*). Per chi è il cibo crudista del momento, tra Raw Vegan e del bistro, si possono ordinare i piatti e veraci di Pasta Fresca Br...

### LA DANZA DELLA LUCE

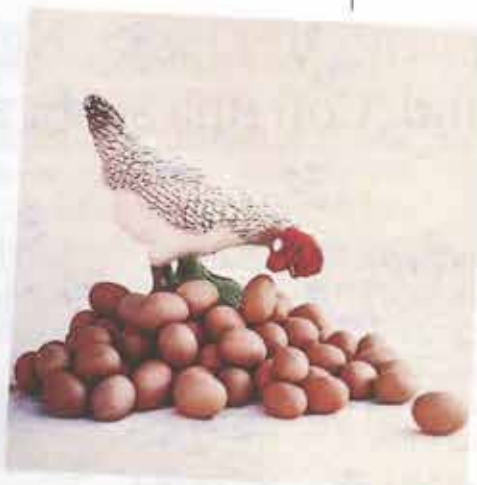
Concepita dallo studio MAD Architects, l'installazione nel Cortile d'Onore dell'Università degli Studi, via Festa del Perdono 7. Un gioco di superfici fluide, in movimento, che muta la percezione dello spazio. La Statale di Milano è teatro di grandi eventi durante la design Week. Info: *internimagazine.it*



## CULTURA

**MILANO/3 L'ironia delle foto artistiche**

È ispirata al personaggio nato dalla penna di Voltaire la mostra collettiva intitolata *Candido ovvero il migliore dei mondi possibili?* (fino al 7 maggio) presso la galleria Alidem ([alidem.com/it](http://alidem.com/it)): 31 opere fotografiche di artisti che reinterpretano – in modo ironico o provocatorio – il pensiero di Candido. Esprimono invece la contaminazione tra fotografia d'arte e design le immagini di *Punto, linea, superficie. Dal Bauhaus a Kandinsky, una rilettura fotografica della modernità* (fino al 17 aprile): un altro percorso espositivo di Alidem, ispirato al testo innovatore dell'artista russo, compendio delle lezioni da lui tenute presso il Bauhaus, la scuola di architettura, arte e design attiva in Germania tra il 1919 e il 1933.

**MILANO/4 Il design nel piatto**

Tartare di alce, salmerino con cavolfiori e gelato alla viola con mousse alla liquirizia (nella foto): sono solo alcuni dei piatti che Björk Swedish Brasserie – progetto di ristorazione e design svedese, nato un

anno fa in via Panfilo Castaldi 20 – proporrà nel menù creato appositamente per il Salone del Mobile. Un percorso di sapori di ispirazione primaverile, ideato dalla chef Rebecca Varjomaa.

**Björk Swedish Brasserie**

Fino al 17 aprile - [bjork.it](http://bjork.it)



## SPECIALE DESIGN WEEK 2016

HOME



## 10 eventi food del Fuorisalone da non mancare (se vuoi assaggiare)

L'edizione 2016 sarà più golosa che mai. Dall'aperitivo alla cena ecco dove provare temporary bar, ristoranti pop up e panini gourmet



6- Björk Swedish Brasserie, via Pantilo Castaldi 20, dal 12 al 17 aprile



In occasione della settimana del design milanese, nel circuito di Porta Venezia, Björk Swedish Brasserie, autentico progetto di ristorazione e design svedese propone un menù speciale della **chef Rebecca Varjomaa**. Tartare di alce, salmerino con cavolfiori, **gelato alla viola** con mousse alla liquirizia...sono solo alcune voci di questa carta speciale.

11 APR 2016 / 15:04

## Dove mangiare a Milano durante il Fuorisalone 2016

a cura di



Antonella De Santis

Una guida ragionata per un pit stop a tutto gusto nelle convulse giornate del Fuorisalone. Tanti indirizzi diversi, divisi per zone e con un occhio di riguardo al mangiare veloce e fuori orario.



fare scorta di snack e dei famosi succhi detox, per portare con sé un po' di benessere. **Dim Sum** è invece dedicato a roll, ravioli, involtini, saccottini e polpette, ma anche zuppe orientali da accompagnare con un tè o una bollicina. L'esotico che non ti aspetti è quello nordico di **Bjork**: locale in stile svedese con un bancone e delle salette riservate dove gustare tartine, aringhe in varie maniere, cozze cotte nella birra, zuppa di pesce al luppolo. L'orario continuato permette una sosta rinfrescante. Sempre sulla stessa strada, al civico 24, potrete trovare ristorante al **Bicerin**: circa 600 etichette non solo italiane, una piccola proposta cibo e delle poltroncine per riposare. Se siete appassionati di cocktail non potete non riservarvi un po' di tempo per il **Nottingham Forest**, un punto di riferimento in città. Materie prime di alta qualità, grande tecnica e creatività. Dalle 19 alle 21, sia al banco che al tavolo, si servono finger food di qualità. (Attenzione: non si prenota né si accettano gruppi numerosi). Ai nastri di partenza la **Trattoria Trombetta** by Giancarlo Morelli, del Pomiroeu di Seregno. A largo Bellantani si contano le ore, ma ci siamo quasi e vi terremo



Da Bjork Swedish Brasserie, aperto 7 giorni su 7, menù speciale per la settimana del design che termina con il gelato alla viola e mousse alla liquirizia

*Food*

## FUORISALONE: APPUNTAMENTI FOOD E DRINK

*Tutti ormai lo sanno, il Salone del Mobile è una "ghiotta" occasione per scoprire curiosità food&wine*

**di Francesca Martinengo**

Oggi si apre a Milano il **Salone del Mobile**, e il binomio **design-gusto** è ormai divenuto un connubio perfetto, anzi un must: in città in questi giorni praticamente non c'è evento off senza uno chef, un produttore, un vino limited edition.

Ecco un save the date di eventi interessanti & golosi: buona **foodie settimana del design!**

**Swedish gourmet #2** Se vi trovate dalle parti di Porta Venezia invece, da **Björk Swedish Brasserie** c'è il menù speciale della chef Rebecca Varjomaa: con tartare di alce, salmerino con cavolfiori, gelato alla viola con mousse alla liquirizia, tutti i giorni della settimana. Alle pareti, un'esposizione delle copertine di Idun, storica rivista femminile svedese dei primi decenni del Novecento. Via Panfilo Castaldi 20, info@bjork.it





06 aprile 2016

## Cibo e Salone del Mobile: da Perdomo a Tokuyoshi

di Gazzagolosa

Francesco Velluzzi e Laura Forno

La settimana dei grandi eventi parte da Verona col Vinitaly e prosegue a Milano col **Salone del Mobile**.

Se Verona impazzisce, Milano si triplica: è la rassegna cittadina che richiama il maggior numero di turisti, visitatori e operatori da tutto il mondo. A livello di presenze straccia la moda. Salone e **Fuorisalone**, perché la partita più divertente si gioca la sera in centro e attorno ai Navigli, dove fino a tarda notte si concentra il meglio e aziende ed espositori fanno festa.

Come? Ovviamente mangiando e bevendo bene con chef, barman e catering. Ecco una guida per non perdervi il meglio.

**FUORISALONE** Parolina magica, intesa da molti come sinonimo di divertimento, anche se spesso le creazioni più artistiche e interessanti sono quelle che esulano dall'evento mattutino e pomeridiano. Da martedì 12 c'è l'imbarazzo della scelta. In **Triennale** si può fare un viaggio poli sensoriale con Illy alla scoperta del caffè, mentre lo chef Stefano Cerveni dopo le 23 crea il menu *Fuoriorario*. Un'idea del pr Ugo Fava (ha aperto anche un locale di tendenza in piazza XXIV Maggio) che ha pensato il Design Café con pane cunzato come a Salina, granite e il giardino con spiedini dolci e salati. Spostiamoci al **Bjork**, il ristorante svedese di via Panfilo Castaldi: tanto design con le ceramiche di Stig Lindberg e Lisa Larson e i vetri di Orrefors e Kosta Boda. Il menù è un percorso di sapori scandinavi tra tartare di alce, salmerino con cavolfiori e gelato alla viola. Un'esperienza vera si può fare al **Contraste** dove c'è lo chef uruguayano Matias Perdomo, stavolta in abbinata con l'artista Alessandro Ciffo, in due serate (14 e 15 aprile) denominate "Esperienza al silicone". Contraste avrà dieci tovaglie speciali per dieci tavoli che raccontano il percorso dell'artista. "È come mangiare su un quadro" dice Ciffo. I due si sono presi per lo spiccato senso per la materia prima e la qualità. Nel cuore di Brera mercoledì 12 serata da **Panini Durini** con cinque cocktail speciali, di cui uno a base di caffè, ideati dalla barman Katerina Logvinova.



*Nato come project store dedicato al food e al design, Björk è lo shop-ristorante-brasserie ideale per il lunch, il tè del pomeriggio, l'aperitivo e la cena - Credits: bjork.it*

## MILANO: I POSTI MIGLIORI DOVE MANGIARE, DIVERTIRSI, LAVORARE

*Dalla vacanza al business, ecco 12 consigli per chi si trova nella città meneghina in primavera. Dall'ora di colazione alla notte*

di **Chiara Degl'Innocenti**

**V**ivace, creativa, multitasking. Milano si conferma "il posto dove esserci" soprattutto con l'arrivo della bella stagione. Almeno una volta. Per divertirsi, mangiare, fare shopping, visitare mostre, perfino per dedicare qualche ora al lavoro fuori dal proprio ufficio abituale. Tra nuove aperture, restyling e locali di tendenza.

Per l'ora di pranzo (ma è aperto anche a cena o per l'aperitivo) in un ambiente minimal la swedish brasserie **Björk** fa assaporare piatti inusuali, come il Toast Skagen ai gamberetti con caviale nordico, maionese e senape svedese, o la tartar di cervo al topinambur. Tutto innaffiato da vino, birra o sidro. Oppure da provare sempre è il **Nobu Milano** che, dopo aver celebrato l'arrivo della primavera e della fioritura dei ciliegi in Giappone con una cena che ha unito lo stile fusion delresident Chef Antonio D'Angelo con la tradizione dei Fratelli Cerea del tristellato Ristorante "Da Vittorio", propone il **Timeless Taste** anche per il prossimo giugno ma con un menu ancora top secret.

# Living

## SALONE DEL MOBILE 2016

HOME FIERA **FUORISALONE** GUIDA AL SALONE

Salone del Mobile / Fuorisalone / Porta Venezia

Salone del Mobile 2016

## Dove mangiare in Porta Venezia

Brasserie nordiche e street food mediorientale, sette indirizzi irresistibili per una pausa gourmande dal Fuorisalone

Testo Lea Anouchirsky - Foto courtesy of Pavé Milano



VEDI ANCHE



ARREDAMENTO

**Mini librerie evergreen**



Durante la Design Week, in corso dal 12 al 17 Aprile, Milano diventa ancora più eclettica e frenetica del solito. Centinaia di eventi, presentazioni, installazioni site-specific e vernissage animano le zone del Fuorisalone, scandendo le agende di appassionati, giornalisti e addetti ai lavori. Senza lasciar spazio a soste ingiustificate.

Per evitare però pericolosi cali di zucchero, ecco una buona ragione (anzi, sette) per fare una pausa se di passaggio in zona P.ta Venezia, il quartiere tra piazzale Loreto e piazza San Babila:

**Bjork Swedish Brasserie** – via Panfilo Castaldi, 20

Ristorante, bistrò e anche shop alimentare, Bjork è il posto giusto per assaggiare specialità svedesi accompagnate da ottime birre artigianali locali.

[bjork.it](http://bjork.it)

**Pavé** – via Felice Casati 27

Le migliori colazioni di Milano. Da Pavé brioches a base di lievito madre e burro (sfogliate alla francese) pasticceria fresca e... panettone tutto l'anno. Per cominciare la giornata con la giusta dose di energia.

[pavemilano.com](http://pavemilano.com)

**Mantra Raw Vegan** – via Panfilo Castaldi 21

Il primo ristorante aperto in Italia per crudisti-vegan. All'interno, un corner con centrifugate di