

febbraio

**Björk**

2014

rassegna

stampa

D • CUCINA • **ALLA SCOPERTA DEL MERLUZZO DEL NORD AD AOSTA**[G+](#) 0 | [Tweet](#) 1 | [Pinterest](#) 0 | [Consiglia](#) <26 | [Tumblr](#) | [Email](#)

INDIRIZZI

## Alla scoperta del merluzzo del nord ad Aosta

Giovedì 27 febbraio da Björk Swedish Brasserie ad Aosta una speciale serata ci guida alla scoperta della specialità della cucina nordica abbinata a vini scelti dall'enologo Riccardo Santin

DI ELISA POLI



Björk Swedish Brasserie è un ristorante svedese, il primo del genere in Italia, creato all'interno del suggestivo Hotel Village di Aosta, cosparso di chalet di pietra e legno, evoluzione dei tradizionali "rascard",

costruzioni di origine walsler realizzate in legno di pino, abete e larice. In questo mix di atmosfera nordica, design curato ed eleganza naturale, è possibile mangiare piatti tipici svedesi. In particolare giovedì 27 febbraio la serata sarà dedicata a "sua altezza reale il merluzzo", con una cena degustazione a base di specialità di merluzzo abbinata a diversi tipi di vini a cura dall'enologo Riccardo Santin.

E per chi volesse regalarsi un weekend di cultura e relax, nei dintorni ci sono il Forte di Bard e le terme di Pré-Saint-Didier.

Björk inoltre è anche uno shop con prodotti alimentari e di design a Milano (via Panfilo Castaldi 20), è promotore della cultura svedese in Italia, socio di Assosvezia e collabora con il marchio di qualità svedese Husmansbord Gastronomidic.

Informazioni e prenotazioni [www.bjork.it](http://www.bjork.it)

Facebook

D - la Repubblica

Facebook Mi piace

D - la Repubblica piace a 309.882 persone.

**How to tutorial**

**PILATES: TONIFICAZIONE DELLE GAMBE - ESERCIZIO 5**

Sei pronta a rimetterti in forma con il Pilates? Prova questa disciplina che fa bene alla schiena, agli addominali ma anche allo spirito. Un benessere generale che puoi provare direttamente dal computer in un clic

**Fotogalleria**

## La vetrina del Quadrilatero, tra opening events e feste

**Pamela Dell'Orto**

**C**i sono le mille novità del Quadrilatero della Moda, che da solo fattura 3 miliardi di euro l'anno, e le certezze della vecchia Milano. Ci sono le sorprese dei quartieri del futuro, e le tradizioni del design district. Il bello della fashion week milanese è che fra sfilate, eventi e presentazioni, passando da una zona all'altra, traffico permettendo ci si può imbattere nella boutique nascosta in un cortile, il nuovo concept store che mixa moda e design, il modernissimo emporio gourmet, la biblioteca digitale.

### La moda, ma non solo

In via Montenapoleone l'opening più atteso (il 22 febbraio) è quello della boutique Roberto Cavalli, la più grande del mondo: un tempio fashion di 1.500 metri quadri, dove trovare tutte le collezioni, anche quelle dedicate alla casa. Proprio di fronte (ri)apre La Perla, con una nuova veste. Nella corte di uno dei palazzi storici di via Sant'Andrea, al 12, apre un'altra mecca del lusso: la prima boutique di Giambattista Valli,

ta Brivio Sforza e Francesca Canepa Stanca. In corso Matteotti, apre anche il primo flagship store Atos Lombardini, 200 metri su 2 piani di rigore e raffinatezza. Mentre in piazza Risorgimento 10 ci si imbatte nel concept store di Maurizio Pecoraro, progettato dallo studio milanese Pfc. In vendita le collezioni dello stilista, ma anche arredi di nomi noti come Martin Olsen, Paavo Tynell e Giò Ponti.

### Libri

Per una pausa fashion-culturale, in via Alessandria, zona porta Genova, c'è il nuovo Lancia Fashion Apartment, alla Biblioteca della Moda, unica biblioteca in Europa sulla storia della moda da metà 800 a oggi. Oltre 1.600 metri, 50 mila volumi, pezzi di design e di moda: un must per stilisti, designer, studenti di tutto il mondo. In viale Montenero 6 invece la novità è Open, prima libreria-biblioteca digitale di Milano, dove sfogliare giornali e libri, provare la lettura digitale, scoprire app, scrivere, mangiare e acquistare libri. La nuova Feltrinelli Red, maxi libreria, è invece nel quartiere futurista di porta Nuova, in piazza Gae Aulenti, nuovo polo fashion dove hanno da poco aperto anche gli store di Costume National e Nike.

### Gourmet

In attesa di Expo 2015, a Milano pare si parli solo di «food». Fra gli indirizzi più nuovi, il Bjork Side Store di via Panfilo Castaldi 20, una finestra

**Attesa e curiosità per la boutique Cavalli più grande al mondo, in via Montenapoleone. Molti gli angoli dedicati ai sapori esclusivi**

sul mondo scandinavo per contemporaneo in cui comprare cibo e design, tessuti e bevande artigianali, ceramiche, arredi vintage e nuove produzioni. Per le specialità italiane la novità è Taglio, in via Vigevano 10, zona Tortona, caffè ed emporio di prodotti super selezionati: dalla vera michetta milanese del forno Bolani, alla pasta trafilata in bronzo di Giuseppe Afeltra, fino all'olio e alle arance biologiche siciliane Era. In via San Michele del Carso c'è Out of Gluten: primo negozio gourmet per celiaci e intolleranti, dove si trovano piatti e prodotti di alta gastronomia privi di glutine ma indistinguibili da quelli «normali». Mentre la nuova meta per gli amanti del tè e degli infusi bio è Lov Organic, in via Victor Hugo: ogni giorno se ne può provare uno diverso.

### Benessere e bellezza

L'ultimo nato è il nuovo salone Aldo Coppola di corso Europa, già ribattezzato «l'isola della bellezza»: mille metri quadri di marmo bianco di Carrara, 13 vetrine e 3 piani dedicati ai capelli ma anche al beauty. Fra le chicche, 2 suite per trattamenti su misura e 6 cabine per massaggi «multitasking». Altre mete rigeneranti: la spa panoramica Terme di Kyoto al settimo piano dell'Enterprise Hotel, in corso Sempione, dove i meeting si possono fare in accappatoio, e la superspa dell'Hotel Parigi in corso di porta Nuova. Per chiudere in bellezza.





d.repubblica.it

SALUTE SEN

# D

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • SPECIALI • SAN VALENTINO • REGALI GOLOSI PER SAN VALENTINO

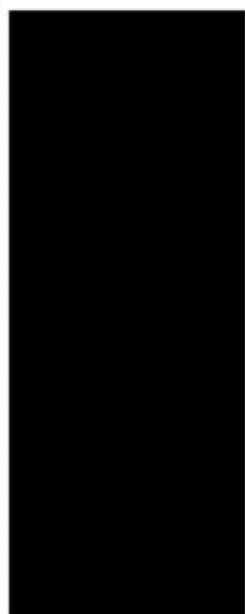
[g+1](#) [0](#) [Tweet](#) [0](#) [Pinterest](#) [0](#) [Consiglia](#) [1](#) [Tumblr](#) [Email](#)

## Regali golosi per San Valentino

Cioccolato, champagne, vino, dolci, biscotti o addirittura un corso di cucina e pasticceria, qual è il dono più affettuoso che vuoi fare alla tua dolce metà? Ecco le nostre 20 proposte per il vostro San Valentino 2014 [GUARDA LO SPECIALE SAN VALENTINO](#)

DI ELISA POLI

1 di 21 < >



Tè Kobbs dal packaging romantico, in vendita da Björk Side Store a Milano, info [www.bjorksidestore.it/](http://www.bjorksidestore.it/)

[g+1](#) [0](#) [Tweet](#) [0](#) [Pinterest](#) [0](#) [Consiglia](#) [1](#) [Tumblr](#) [Email](#)

ARGOMENTI [FOOD](#) • [CIOCCOLATO](#) • [EROS](#)

## il Giornale.it special

[Home](#) [Interni](#) [Esteri](#) [Cronache](#) [Blog](#) [Economia](#) [Sport](#) [Cultura](#) [Tech](#) [Milano](#) [Motori](#) [Casa](#) [Speciali](#)

Condividi:



Commenti:




### San Valentino a Courmayeur è più divertente e romantico

Elena Pizzetti - Lun, 10/02/2014 - 07:02



La suggestione è immediata. Courmayeur si trova ai piedi del punto più alto del continente europeo, il Monte Bianco: 4.810 m di roccia e neve. Dalle strade del centro storico alle piste, ovunque svelta la sua fiera bellezza. Uno scenario incantato che rende ancora più romantica la festa di San Valentino, patrono invernale della località valdostana che lo celebra con tutti gli onori. Da ieri al 16 febbraio, durante la «Settimana del Cuore», locali, boutique, botteghe artigiane del centro, che espongono una speciale locandina, propongono omaggi e sorprese per gli innamorati. Il 14 grande festa con cioccolata calda distribuita dai volontari del Comité de Courmayeur in un'atmosfera resa più gioiosa dal gruppo folkloristico Les Badochys, che sfilano proponendo balli e musiche della tradizione locale, e dai Beuffons, protagonisti del carnevale, agghindati con i tradizionali campanelli, mentre la sera S. Messa con la banda musicale Courmayeur-La Salle.

Sabato 15 febbraio, al Jardin de l'Ange è in programma lo speciale showcooking en plain air «Il Grande Freddo»: cucina live con gli chef di  (la prima swedish brasserie d'Italia, aperta alle porte di Aosta) e della Locanda Belvedere (Planpincieux) che preparano per il pubblico merende svedesi e valdostane, rivelando ricette inedite. All'inizio e alla fine in programma anche la performance di un'acrobata aerea accompagnata da luci e suoni in stile Grande Nord. E, naturalmente, non può mancare il concerto serale del 15 febbraio con i ritmi coinvolgenti della musica occitana e piemontese dei «Viouloun d'Amoun», complesso composto solo da violinisti. Per un soggiorno dedicato, Super G, mountain Lodge immerso nella natura, ha organizzato una band che suona dal vivo e un menù speciale. Camera con colazione da 90 euro a persona ([www.lovesuperg.com](http://www.lovesuperg.com)).

Un'occasione, quella di San Valentino, per scoprire le novità della stagione che quest'anno sono dedicate all'eccellenza dell'accoglienza e della gastronomia. Per la gioia degli sciatori, sulle piste, a Chécrouit, il nuovo Mama Burger coniuga il concept del fast food all'estrema qualità delle materie prime e, a fianco a hamburger e panini, propone fondue, vin brûlé e cioccolata calda. Gli amanti della movida possono gustare la nuova cucina mediterranea con tanto pesce allo Shatush, tempio del divertimento notturno. Brilla da quest'anno con una stella Michelin il ristorante Le Petit Royal, condotto dalla chef Maura Gosio, nel cinque stelle Gran Hotel Royal e Golf. In Val Ferret il ristorante della Locanda Belvedere, con la nuova gestione di Stefano Zonca, propone una cucina genuina, frutto di una attentissima selezione dei produttori. Lo storico albergo Locanda La Brenva, nel villaggio di Entrèves, ha rinnovato completamente i menù, affidandosi a uno chef stellato che mixa cucina valdostana e internazionale, con un tocco toscano. Novità, questa volta per i bambini, al Super G, il ristorante dell'albergo La Balta, con uno spazio attrezzato e assistito a disposizione.

A Courmayeur sono imperdibili gli après ski: aperitivi nei dehors con vista sul tramonto. In centro i locali più frequentati sono l'American Bar, con musica dal vivo nei fine settimana, e Le Privé Cocktail Bar, che propone vini locali di pregio, come il Blanc de Morgex et de La Salle e le birre etichettate dalla savoiarda Brasserie Mont Blanc. Anche

Inserisci le chiavi di ricerca

#### Info e Login



login



registrazione



ebooks

#### Annunci Google

ALL OCCASIONE DELLA

SOSTIENI IL  
TUO  
REPORTAGE

€602

Raccolti su €1,000

23

Sostenitori

323

Giorni rimanenti

Hai tempo fino al  
31December2014

Sostieni

#### Editoriali

Letta saluta l'Italia

di [Alessandro Sallusti](#)

Il governo del tradimento è ufficialmente morto e un bis è assai improbabile. Tra 15 giorni potrebbe esserci la staffetta con Renzi

Quotidiano online di Editrice **Gazzetta  
GMATIN**[HOME](#) [COMUNI](#) [CRONACA](#) [ATTUALITA'](#) [POLITICA & ECONOMIA](#) [ARCHIVIO COMUNI](#) [TURISMO & EVENTI](#)

TURISMO &amp; EVENTI del 05/02/2014

## Enogastronomia: il nuovo sidro di mele Matterhorn Alpin Charmat incontra la cucina scandinava

**Questa sera, mercoledì 5 febbraio, al ristorante Bjork di Quart, serata di presentazione e showcooking**



Il nuovo sidro di mele di casa Maley, il Matterhorn Alpin, ottenuto con la tecnica spumantistica Charmat - incontra la cucina scandinava.

Succederà questa sera, mercoledì 5 febbraio, al ristorante svedese Björk di Quart, dove si terrà la presentazione ufficiale dell'ultimo nato di casa Maley, dedicato al Cervino-Matterhorn.

La serata prevede la degustazione del nuovo sidro e di altre tipologie di sidro di mela alcolico, abbinati alla cucina offerta dallo chef Julien Chiudinelli.

Il nuovo sidro è dedicato al Cervino e nasce dall'esperienza di due enologi montanari, Gianluca Telloli e Giorgio Maffei, altoatesino e ideatore del metodo Alpin Charmat. Il sidro è infatti prodotto applicando la tecnica spumantistica Charmat, sulla base di un taglio di mela e pera. Le mele sono di qualità Raventze, renette, Crétchien h'Hyver, Reine de renette, Granny Smith e provengono dalla Valle d'Aosta, dall'Alta Savoia e dall'Alto Adige; la fermentazione in autoclave dura circa un mese.

Il menù di stasera prevede tra l'altro, caviale di coregone, bis di aringhe e salmone marinato, zuppa di porri e patate e 'smorebrod' (il saporito pane scuro) all'acciuga; mele caramellate

con gelato al caramello, degustate con il sidro Saint Bernard, metodo ancestrale chiuderanno la cena. Cena e showcooking, 35 euro; prenotazioni@bjork.it.

Nella foto, l'enologo Gianluca Telloli.

(re.newslda.it)

[leggi tutti gli articoli di TURISMO & EVENTI](#)



A cityscape

## Just in Milan



### Diptyque (left)

French *parfumeur* Diptyque recently opened its first Milan boutique. The label's famed scented candles and intoxicating fragrances are all available here.

23 Via Brera, tel. 39.02.7200.4400, [diptyqueparis.com](http://diptyqueparis.com)



### Hotel Manin (left)

Milan's family-owned Hotel Manin has been completely renovated, resulting in revived, reinvented guestrooms complete with state-of-the-art technological touches. The property overlooks Parco Venezia, one of the most beautiful parks in the city.

7 Via Daniele Manin, tel. 39.02.659.6511, [hotelmanin.it](http://hotelmanin.it)



### Daniela Gerini (above)

Milan-based designer Daniela Gerini creates iconic fashion pieces made from thick cotton fabrics or hand-painted silk. Her light-drenched workshop is open to the public.

8 Via Sant'Andrea, tel. 39.02.7600.1535, [danielagerini.it](http://danielagerini.it)

### Björk (right)

Swedish food market Björk, which opened in November, specializes in Nordic cuisine and ingredients. Smoked salmon, pickled fish, Scandinavian cheeses as well as Nordic kitchen accessories are available here.

20 Via Panfilo Castaldi, tel. 39.02.4945.7424, [bjork.it](http://bjork.it)



### Non • Peccato (below)

Fabiana Piantieri cooks up traditional dishes from her native Naples at new restaurant Non è Peccato. Specials include *pacchieri pasta al dente*, *arancini* (rice croquettes) and scrumptious flat fish patties. Have the ricotta pie for dessert.

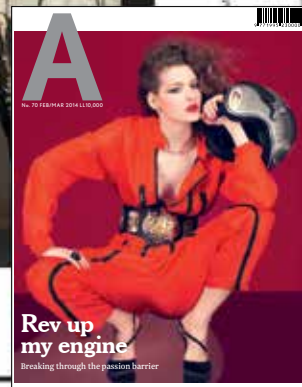
4 Via Dell'Orso, tel. 39.02.8424.1855, [trattorianonepeccato.it](http://trattorianonepeccato.it)



### Etro (right)

Etro pays tribute to the immortal Zorro character in its spring/summer 2014 menswear collection, refreshing the label's trademark look with chaps detailing on pants, Western pockets on shirts and leather touches throughout.

5 Via Montenapoleone, tel. 39.02.7600.5049, [etro.com](http://etro.com)



Da sinistra: sullo sfondo, **pouf** rosso Penta, design Claesson Koivisto Rune, Arflex, €1.417, e **lampada** da terra Berenice, design Alberto Meda e Paolo Rizzatto, Luceplan, €247. Davanti alla quinta dipinta di rosa cipria con **vernice** CO.10.70, Sikkens, **pouf** trasformabili in letto Trix, des. Piero Lissoni, Kartell, €790 cad; **lampade**: a parete, La Discrète, des. Fabien Dumas, Marseil distr. Mda Italia, €405; a sospensione, in vendita da Björk, €66. **Tavolini**: in metallo laccato giallo Filù, des. Paolo Vella, Arflex, €490, con sopra **pennelli**

Colour Brush, Hay, da Fritz Hansen Store, a partire da €3; in metallo Twin, Meme Design, €195, e rosso in legno Ipsilon, des. Rodrigo Torres, Poliform, a partire da €440. In fondo, dietro la quinta, **carrello** azzurro con rotelle Ikea PS, Ikea, €39,99; sopra, **thermos** rosso e **vassoio** intrecciato, entrambi in vendita da Björk, €50 e €60. Davanti alla quinta dipinta di verde salvia con **vernice** L8.10.60, Sikkens, **lampada** da terra grigia Arod, Ikea, €49,99, **sedia** rivestita in tessuto soft touch arancione Eu/phoria, des. Paola Navone, Eumenes, €396, **tavolino** grigio Bloom, design Massimo Colombo, Giellesse, €636. Sopra, **thermos** vintage giallo

e nero, da Björk, €40. **Poltroncina** lounge gialla in alluminio Shine, des. Arik Levy, Emu, €352,89, e **sedia a dondolo** Vieques con struttura di alluminio, tessuto nido tridimensionale e cuscino, des. Patricia Urquiola, Kettal, €1.837. **Tappeto** Lav in lana e lino, Kasthall, €1.842. Il set è stato realizzato negli studi di Spazio 65, Milano.

**Indirizzi a pag. 128**







**1.** Lampada Utzon in rame, &tradition, da Trend House, €361,80. **2.** Lampada da parete in ottone, da Restart Milano, €395. **3.** Vassoio Roulé in ottone, design Pauline Deltour, Discipline, €158. **4.** Vaso in vetro, design Alvar Aalto, da De Padova, €120. **5.** Vaso in vetro, da Björk, €22. **6 e 12.** Piatti in porcellana, design Giulio Iacchetti, De Vecchi, €80 l'uno. **7 e 11.** Posate vintage. **8 e 10.** Bicchieri Conversazione, design Enzo Mari, Arnolfo di Cambio, €48. **9.** Portacandele Lup in acciaio, Hay, Fritz Hansen Store, €25. **13.** Portacandele in ottone, Tom Dixon, da La Rinascente, €54,40. **14.** Campana in vetro con

piatto in frassino, da De Padova, €87. **15.** Cocotte dorata, da Björk, €80. **16.** Orologio Sunburst, des. George Nelson, Vitra, €292. **17.** Vaso in ottone Hexagon, Ferm Living, da Trend House, €42. **18 e 19.** Barattolo per il tè e ciotola in ottone, Tom Dixon, da La Rinascente, €79 e €90 il set da 5. **20.** Vassoio, design Finn Juhl, da De Padova, €155. **21.** Ciotola in legno, da Björk, €30. **22.** Scatole in balsa, da Björk, €28 e €60. **23.** Lampada Ascent, design Daniel Rybakken, Luceplan, €430. **24.** Picchio in legno, da De Padova, €42. **25 e 26.** Scatole in legno Shaker, da De Padova, €60 e €90. **27.** Cestino in rame, da Björk, €45. **28.** Libreria da tavolo in ottone, da Restart Milano, €182. **29.** Vassoio in legno Shaker, da De Padova, €39. **30.** Tagliacarte in acciaio, da Jannelli&Volpi, €30.

**31.** Piumino, Hay, in vendita da Jannelli&Volpi, €15. **32.** Lampada, Davide Groppi, €232. **33.** Cartella per archivio, Hay, da Fritz Hansen Store, €40. **34.** Pinze in ottone, Hay, da Jannelli&Volpi, da €7. **35.** Stencil in ottone, Tom Dixon, da La Rinascente, €73. **36.** Vassoi in rame, da Björk, €17 e €64. **37.** Bicchieri in frassino, Discipline, €17,50. **38.** Contenitore in rame con tappo, Bravo, da La Rinascente, €184. A terra, fogli in legno precomposto Alpiplignum, Alpi, €9,80/m.

**Indirizzi a pag. 128**



Da sinistra, attorno al **tavolo** Manta con struttura in alluminio brown e piano in rovere termotrattato, design Giuseppe Bavuso, Rimadesio, cm 240x106, €3.111, **sedie**: Gradisca in faggio tinta wengé, design Werther Toffoloni, Billiani, a partire da €220; Jill Wood, des. Alfredo Häberli, Vitra distr. da Molteni&C, €616; Stockholm, Ikea, €149. Sul tavolo, **lampada** da terra in alluminio ipnos, des. Rossi&Bianchi, Flos, prezzo su richiesta, **vaso** in rame smaltato, in vendita da Avanguardia Antiquaria, €450, **scultura** in legno, **pentolina** in pietra e **vasetto**, in vendita da Orissa, €75, €50 e €40. Appesi, **piattini** e **lettera** in

vendita da Raw, **specchio**, **cornice** e **oggetti** in legno, in vendita da Cose per caso. Quinta dipinta con **vernice** azzurra P9.05.75, Sikkens. Contro la parete di fondo, **sedia** in faggio Pelleossa, design Francesco Faccin, Miniforms, a partire da €375, **lampada** da terra Funiculi, des. Luis Porqueras, Marset distr. da Mda Italia, €270, e **opere** di Lena Salvatori, da L'Affiche. Appeso, **libreria** in metallo satinato Antologia, des. Studio 14, Mogg, a partire da €264. Striscia a parete dipinta con **vernice** FN.02.77, Sikkens. **Letto** Soft con testiera imbottita e struttura in noce laccato, cm 160x200, des. Paola Navone, Letti&Co, €2.681, vestito con **parure** in lino Blow, Fazzini, €194; **plaid** rosa Lap, **plaid** Losanga e **coperta** Mixed, Society,

€250, €345 e €450. Accanto, **tavolino** Fergana, des. Patricia Urquiola, Moroso, €958; sopra, **teiera** in vendita da **Bisazza**, €260, e **mug**, Iittala, da Jannelli & Volpi, €26,60, **Lampada** a sospensione in cemento Aplomb, design Lucidi e Peverè, Foscarini, €340. A terra, **passatoie** in lana Hagga, Kasthall, €820 cad.

**Indirizzi a pag. 128**





D • CUCINA • **ALLA SCOPERTA DEL MERLUZZO DEL NORD AD AOSTA**[8+1](#) 0 [Tweet](#) 1 [Pinterest](#) 0 [Consiglia](#) <26 [Tumblr](#) [Email](#)

INDIRIZZI

## Alla scoperta del merluzzo del nord ad Aosta

Giovedì 27 febbraio da Björk Swedish Brasserie ad Aosta una speciale serata ci guida alla scoperta della specialità della cucina nordica abbinata a vini scelti dall'enologo Riccardo Santin

DI ELISA POLI



Björk Swedish Brasserie è un ristorante svedese, il primo del genere in Italia, creato all'interno del suggestivo Hotel Village di Aosta, cosparso di chalet di pietra e legno, evoluzione dei tradizionali "rascard",

costruzioni di origine walsler realizzate in legno di pino, abete e larice. In questo mix di atmosfera nordica, design curato ed eleganza naturale, è possibile mangiare piatti tipici svedesi. In particolare giovedì 27 febbraio la serata sarà dedicata a "sua altezza reale il merluzzo", con una cena degustazione a base di specialità di merluzzo abbinata a diversi tipi di vini a cura dall'enologo Riccardo Santin.

E per chi volesse regalarsi un weekend di cultura e relax, nei dintorni ci sono il Forte di Bard e le terme di Pré-Saint-Didier.

Björk inoltre è anche uno shop con prodotti alimentari e di design a Milano (via Panfilo Castaldi 20), è promotore della cultura svedese in Italia, socio di Assosvezia e collabora con il marchio di qualità svedese Husmansbord Gastronomie.

Informazioni e prenotazioni [www.bjork.it](http://www.bjork.it)

f g+ t p o

**Facebook**

D - la Repubblica [Mi piace](#)

D - la Repubblica piace a 309.882 persone.

Plug-in social di Facebook

**How to tutorial**

**PILATES:  
TONIFICAZIONE DELLE  
GAMBE - ESERCIZIO 5**

Sei pronta a rimetterti in forma con il Pilates? Prova questa disciplina che fa bene alla schiena, agli addominali ma anche allo spirito. Un benessere generale che puoi provare direttamente dal computer in un clic

**Fotogalleria**



# FEBBRAIO

28-2

Blog: INVOLTINI DI PEPERONE

<http://www.involtinidipeperone.it/2014/02/un-angolo-di-scandinavia-nel-cuore-di.html>

Testata: HOME

Shopping chic, pag 58-59

Scelte a pennello, pag 46-47

Variazioni sul tema, pag 80-81

26-2

Testata: D REPUBBLICA.IT

Titolo: Alla scoperta del merluzzo del nord ad Aosta

[http://d.repubblica.it/cucina/2014/02/26/news/bjork\\_swedish\\_brasserie-2027706/](http://d.repubblica.it/cucina/2014/02/26/news/bjork_swedish_brasserie-2027706/)

Testata: PROGRESS

rubrica: Food&Wine

titolo: Il cibo del nord sbarca a Milano

giornalista: Francesca Romana Adinolfi

18-2

Testata: IL GIORNALE, MILANO

Titolo: S Premium, La vetrina del quadrilatero, tra opening eventi e feste

14-2

Testata: REPUBBLICA.IT

titolo: regali golosi per San Valentino

[http://d.repubblica.it/speciali/sanvalentino/2014/02/10/foto/cioccolato\\_san\\_valentino\\_champagne\\_regalo\\_food-2003685/1/](http://d.repubblica.it/speciali/sanvalentino/2014/02/10/foto/cioccolato_san_valentino_champagne_regalo_food-2003685/1/)

14-2

Testata: LA SENTINELLA DEL CANAVESE

titolo: Courmayeur, la sfida culinaria con la Svezia

13-2

Testata: LA STAMPA, VALLE D'AOSTA

tit. Il sidro nato in valle

solo citazione Bjork

10-2

Testata: IL GIORNALE. EDIZIONE MILANO

titolo: San Valentino a Courmayeur è più divertente e romantico

10-2

Testata: IL GIORNALE.IT

titolo: San Valentino a Courmayeur è più divertente e romantico

10-2

Testata: GAZZETTA MATIN

Titolo: Maley in vetta al Cervino

6-2

Testata: RAI VALLE D'AOSTA, TG3

intervista a Telloli all'interno di Bjork

<http://www.rai.tv/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-0354fe24-1738-4570-b9a4-7430584e3700-tgr.html#p=0>

5-2

Testata: GAZZETTAMATIN.COM

titolo: Enogastronomia: il nuovo sidro di mele Materhorn Alpin Charmat incontra la cucina scandinava

5-2

testata: GAZZETTAMATIN QUOTIDIANO

Titolo: Maley in vetta al cervino

Intervista a Telloli

2-14

Testata: AISHTI

Titolo: Just in Milan/ Bjork