

giugno

Björk

2014

rassegna

stampa

A CURA DI FIORENZA BARIATTI E VALENTINA RAVIZZA

LA SVEZIA AD AOSTA

Per una serata gourmand insolita provate un menu a base di caviale di coregone, smørrebrød con salmone, mele caramellate alla Björk Swedish Brasserie (località Torrent de Maillod 3, Quart, tel. 0165 774912, www.bjork.it). Tutti prodotti del territorio scandinavo, a parte l'ottimo sidro valdostano. E alla fine della serata stupite tutti con un «cin-cin» in svedese: skål!



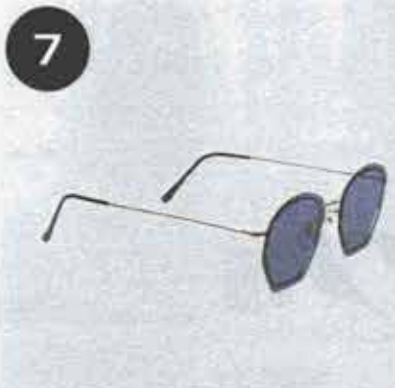
IN PRINCIPIO C'ERANO GLI AEREI

Fu alla fine della Seconda guerra mondiale che Palladium smise di produrre pneumatici (usati per i velivoli) per entrare nel mondo delle calzature. Con sneaker in canvas (89 euro) adatte ai sentieri **sterrati** di Central Park, come alle vie di Brooklyn dove, infatti, WP Lavori in Corso, distributore del marchio, oggi ha aperto il suo primo store americano. Camaleontici.



QUATTRO PIANI E UNA STORIA

Il nuovo «**pied-a-terro**» milanese di Gant, al civico 26 di via Manzoni, stretto tra una chiesa e un palazzo ottocentesco, inserisce il marchio americano nelle atmosfere meneghine. Le stesse che fanno da sfondo a *Sulla poltrona dai bei fiori bianchi* (Arduino Sacco Editore, 21,90 euro), romanzo di Pucci De Giorgio, che attraversa alcuni decenni di storia lombarda contemporanea.



GIOCHI DI TRASPARENZE

San Nouvel per art contemporain (artier.com), dove la retrospettiva degli occhiali Tod's montatura basic vetro è un mezzo tempo» (J.N.).



DALLA CANOTTA ALLA CAMICIA

Smessi i panni del tamarro Teddy Sanders, **terribile** capo di una confraternita festaiola nel blockbuster *Cattivi vicini* (al cinema in Italia dal 19 giugno), Zack Efron ha subito indossato quelli firmati Neil Barrett. Che sdrammatizza il pantalone slim fit con la camicia di denim. I bicipiti sono un optional da tappeto rosso.



UNA CASA A METRO ZERO

Con i muri sorti dalla **terra** cruda e il prato che germoglia in verticale: è il progetto Ortofabbrica dello studio Angelo Grassi Design. In attesa che queste dimore 100 per cento naturali conquistino le metropoli, ci si accontenta dei giardini urbani. Dove sfoggiare il giubbino in military canvas di Allegri (430 euro). A prova di acquazzone.



shopping

LA STOFFA giusta

Righe, pois, geometrie e colori. Un bouquet di tessuti per dare alle stanze il tocco soft del sottotetto parigino

di Fulvia Carmagnini - foto Claudio Tajoli - ha collaborato Giovanna Baseggio



—15.



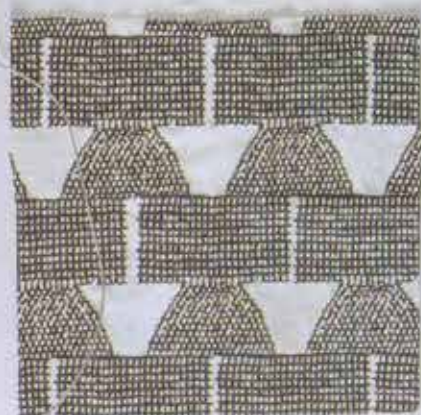
—16.



—17.



—18.



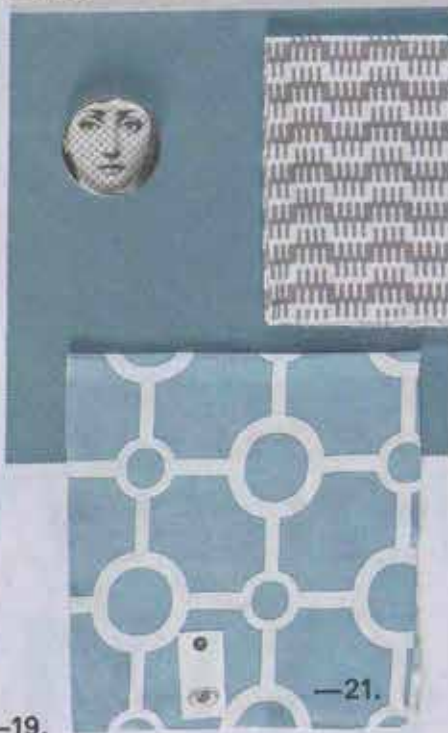
home

—1. Tessuto Moraine, des. E. e R. Bouroullec, in poliestere e lana, Kvadrat, prezzo su richiesta. —2 e 17. Rustling, coll. Blooms, in poliestere e nylon, Camengo, €37,82/m. —3. Calyx, coll. Blooms, in poliestere, poliammide e lino, Camengo, €87,60/m. —4. Rutan, in lino e cotone, in vendita da Silva, €55/m. —5. Mayland, in lino e cotone, Larsen, distr. Colefax&Fowler, €159/m. —6. Canal, des. E. e R. Bouroullec, in poliestere e lana, Kvadrat, prezzo su richiesta. —7 e 9. Topaze, in lino, Casamance, €54,41/m. —8. Dalston, in viscosa, cotone e nylon, Jane Churchill, distr. Colefax&Fowler, €134,50/m. —10. Edison, in viscosa e seta, Larsen, distr. Colefax&Fowler, €205/m. —11. Hildis, in cotone, Ikea, €5,99/m. —12. Lolo in cotone, Gaston y Daniela, distr. Sati Arredo Italia, €123,68/m. —13. Korsi, in cotone, Marimekko, distr. Piccolo Museo, €43/m.

—14 e 23. Kansas, in viscosa, cotone, acrilico e lino, Manuel Cánovas, distr. Colefax&Fowler, €95,50/m. —15. Luminarja, in cotone, Marimekko, distr. Piccolo Museo, €43/m. —16. Flyttfaglar in lino, in vendita da Silva, €60/m. —18. Rasymatto in cotone, Marimekko, distr. Piccolo Museo, €43/m. —19. Ays, in lino, cotone e poliestere, Larsen, distr. Colefax&Fowler, prezzo su richiesta. —20. Leather inspired, coll. Mixology, in pvc, poliestere e pu, Camengo, €43,19/m. —21. Orlando, in lino, Larsen, distr. Colefax&Fowler, €127/m. —22. Mello in lino e cotone, in vendita da Silva, €52/m. —24. Lincoln road in acrilico, Gaston y Daniela, distr. Sati Arredo Italia, €111,47/m. Lampada Edison Nightmare, Davide Groppi, piattino Fornasetti, cartoleria Ikea, rochetto Björk, cartolina N. V. Parekh.

Indirizzi a pag. 136

—20.



—19.

—21.

—22.



—23.

—24.

shopping

MOOD *di vacanza*

Libertà stilistica in un insieme di fascino.
L'atmosfera della dimora siciliana

di Fulvia Carmagnini - foto Claudio Tajoli - ha collaborato Giovanna Bseggio



Attorno al **tavolo** in rovere, estensibile da cm 160 a 240, Dialma Brown, €2.442, da sinistra in senso orario, **sedie**: Drifted con seduta in sughero e struttura in rovere; Discipline, €430; in metallo e legno, Dialma Brown, €109; Chiaro con braccioli, in frassino, Mattiazzi, €393; Y in faggio laccato, da Mc Selvini, €74; **sgabello** Manifattura in metallo, Maisons du Monde, €16,99. Sul tavolo, **contenitore** Muselet in ceramica e manico in filo d'acciaio, €93, e **portacandele** Barlume in vetro borosilicato, €45, entrambi di Incipit; **vaso** in vetro, da Bjork, €34; **caraffa** vintage in vetro, da Galleria Nicola Quadri, €170; **lampada** a sospensione vintage. A parete, da sinistra a destra, **piastrelle** in grès porcellanato Cementine 20, cm 20x20,

Ceramica Fioranese, prezzo su richiesta; **cornice** vintage, €60, e **telaio** da ricamo, €10, entrambi di Cose per caso; con **foto** di Claudio Tajoli. Nella **piattaia** realizzata con legno di recupero, Katrin Arens, prezzo su richiesta, **tegame** rosso mattone in argilla, Wald, €99,90; **piatti**, €30 l'uno, e **pentolino** con coperchio blu, €80, da Galleria Nicola Quadri; **piatto** beige Dinera, €1,80, Ikea. Sulla **cassettiera** in abete e paulonia, La Fabbrica del verde, €350, **tegame** verde Terra.Cotto, Sambonet, €64,90; **caraffa** Sula, Incipit, €55; **pentola** in argilla, Wald, €34,95. Nell'altra pagina, **tavolino** pieghevole Trestle in rovere e ottone, Mingardo, da €215. Sulla **panca** in legno di recupero, Katrin Arens, prezzo su richiesta, **portabottiglie**, Dialma Brown, €42; **bottiglie**, Ikea, €1,50 l'una; **cesto**,

Coin, da €39,90. **Lampada** Vitemölla, Ikea, €49,99. **Set di bauli** in legno, Dialma Brown, €642. Sul **tavolino** Beam in rovere e metallo, Mogg, €573, **pianta** da Viridea, nella **pentola** in argilla, Wald, €79,90. Sul **soppalco**, **sommier** Cape, cm 160x200, Dorelan, €635; **lenzuola** Soffio in lino, Fazzini, €279. **Lampada** Format, Ikea, €41,99; **sgabello** Donut, Mogg, €349; contro la parete blu dipinta con Sikkens Color Concept 4041 RO.30.30, **opera** di Orfeo e Francesco Bocchini, da L'Affiche, €2.600. **Scala** in castagno, da Understate, €140. In primo piano, **sedia** Dondolo in faggio, Crashevig, da €1.770; **legno** fossile One & Only, da Il Giardino di Legno, da €450. **Set** realizzato dagli studi fotografici Spazio 65.

Indirizzi a pag. 136



LA CUCINA ITALIANA

[Abbonati alla rivista](#) | [Regala un abbonamento](#) | [Gli Speciali](#) | [Servizio arretrati](#)

[Ricette](#) | [Video](#) | [Cucinare](#) | [Invitare](#) | [Scoprire](#) | [Community](#) | [Servizi Premium](#) | [In edicola](#)

[Ricerca Ricette](#) | [Filtrate](#) | [Per portata](#) | [Regionali](#) | [Del mese](#) | [Ricettario](#) | [Speciali](#) | [Tabelle](#)

Home Page > Ricette > Speciali > Speciale Festa della mamma

CONDIVIDI | Stampa | Invia ad un amico

Francesca, Pietro e Matteo

RICETTE

Fusilli con tonno, capperi e limone

Impegno Facile
Tempo 25 minuti



Ingredienti per 4 persone:

300 g pasta formato fusilli
220 g tonno sott'olio
20 g capperi sotto sale
aglio - limone - prezzemolo
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Cuocete la pasta in acqua bollente salata.

Soffriggete, intanto, uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia in 2 cucchiai di olio. Dopo 2-3' spegnete, togliete l'aglio e aggiungete il tonno, scolato dal suo olio e un po' sfilacciato. Profumate con qualche capero dissalato e un ciuffo di prezzemolo tritato.

Scolate la pasta e saltatela nella padella a fuoco alto per 1'. Completate con scorza di limone grattugiata e una macinata di pepe.

Crediti:

-piatti bianchi:
www.labitare.mi.it
-vassoio di legno, canovacci, bavaglino, cucchiaino e spremiagrumi:
www.jannellevoipi.it
-teiera e macchinina in legno:
www.bjork.it
-fondi realizzati con colori Farrow & Ball :
Marino paint e wallpaper 02 48029400, 02 36533927

RICERCA

[CERCA](#)

Ricette Articoli
 Oltre 18.000 ricette e centinaia di articoli

[RICERCA AVANZATA](#)

Area utenti [ACCEDI](#)

[Registrati](#) Accedi a tutte le ricette, crea il tuo Ricettario e la tua pagina personale.
[Per saperne di più](#)

IN EDICOLA

In più nella sezione edicola:

"La Cucina Italiana": scopri subito l'ultimo numero in edicola.

[Scopri](#)



TRAVEL

IL SIDRO È SERVITO 4 TAVOLE DOVE ASSAGGIARE CALICI E CUCINA

Nel suo bel locale di San Michele Appiano (Bz) lo chef stellato Herbert Hintner ama cimentarsi con il sidro e con le mele, a partire dalla gelatina di S'Pom su palline di mela, terra di cioccolato e gelato di mela verde. Originale e veloce la preparazione degli spaghetti di mela con uva passa e pinoli mentre più complessa è la lavorazione della sfoglia di pasta che è la base per i ravioli di strudel di mela: un piatto che ricorda le classiche frittelle di mele dell'infanzia e si abbina bene con un bicchiere di S'Pom. Nel menù regionale di Zur Rose troviamo altri piatti in tema, come la mela al forno caramellata con gelato alla vaniglia. Fra i dessert c'è anche la frittata soffiata di mele e mirtilli rossi con gelato alla panna acida.

ZUR ROSE | VIA J. G. INNERHOFER 2 | SAN MICHELE APPIANO (BZ) | TEL. 0471 662 249 | WWW.ZUR-ROSE.COM

Manuel Astuto è il giovane e talentuoso chef alla guida del ristorante del Parkhotel Laurin di Bolzano. Un indirizzo che da oltre cento anni è il simbolo della miglior accoglienza bolzanina, a due passi da piazza Walther. Astuto ha solo 30 anni, ma dal 2010 è alla guida di una brigata di 14 ragazzi, dopo un'esperienza con il circo della Formula 1. Di padre siciliano e madre dalla Val Venosta, ama accostare le Alpi al Mediterraneo. Come nella tartare di scampi e mela con finto caviale di sidro in zuppetta di cetrioli che valorizza in pieno le potenzialità dello spumante di mele Iduna. «Gli scampi arrivano dalla Sicilia, ma le mele di varietà Kanzi sono fra le più coltivate in Alto Adige» spiega Manuel mentre prepara il falso caviale di sidro con una piccola pompa per acquario. Il risultato è sorprendente.

PARKHOTEL LAURIN | VIA LAURINO 4 | BOLZANO | TEL. 0471311000 | WWW.LAURIN.IT

Claudio Farina con Giulia Porta in cucina e Franco Turaglio (il patron) in sala sono la squadra affiatata di un ristorante elegante nella mise en place e sempre affidabile nei contenuti. Si respira una piacevole atmosfera da provincia piemontese, con possibilità di una sosta più informale, nei prezzi e nelle portate, nella contigua Vineria. A Cavour si organizza in autunno Tuttomele, un'importante rassegna dedicata al prodotto principe della frutticoltura locale (quest'anno dall'8 al 16 novembre). Dalla cucina della Nicchia escono piatti estremamente convincenti, nei quali le caratteristiche del sidro de Il Frutto Permesso sono esaltate: lumache di Osasco cotte nel sidro con porro di Cervere o l'ottimo risotto con mele e sidro, scaloppa di foie gras sfumata al sidro e polvere di cacao. Da provare anche i bocconcini di maiale cotti al sidro, con mele secche e verdure.

LA NICCHIA | VIA ROMA, 9 | CAVOUR (TO) | TEL. 0121 600821 | LANICCHIA.NET

La prima brasserie svedese in Italia è nata a Quart, alle porte di Aosta, su idea di Giuliana Rosset, l'imprenditrice valdostana che qualche anno fa ha creato (e poi venduto agli americani) il marchio di abbigliamento sportivo Napapijri (che in finlandese significa circolo polare). Se aggiungiamo che Bjork è il nome svedese di betulla, non c'è da dubitare che qui si respiri passione per la Scandinavia. Tanto che anche il nordico sidro ha il suo spazio nella cucina dello chef Julien Chiudinelli. Le eccellenti materie prime si accompagnano bene con le birre di importazione nordica e con i sidri di Maley. Uno degli abbinamenti più riusciti è il Kalix Løjrom, caviale di coregone con purea di sedano rapa, panna acida, cipolle rosse e crumble di pane da sperimentare con il sidro Jorasses extra brut, un metodo classico con rifermentazione in bottiglia.

BJORK SWEDISH BRASSERIE | LOCALITÀ TORRENT DE MAILLOD 3 | QUART (AOSTA) | TEL. 0165 774912; WWW.BJORK.IT





BJORK SWEDISH BRASSERIE



LORENZO GRASSO CONTROLLA UNO DEI MELI DEL PRUTTERO-COLLEZIONE.

le tecniche spumantistiche della Champagne: presa di spuma, seconda fermentazione in bottiglia, affinamento di sei mesi sui lieviti, remuage, dégorgement e aggiunta di liqueur d'expédition. Il sidro ha un bel perlage, freschezza e mineralità e raggiunge i 7,5 gradi alcolici.

Come ultima tappa del viaggio nel nuovo mondo del sidro italiano arriviamo nella parte più occidentale dell'arco alpino, in Piemonte: la pianura pinerolese, fra Cavour e Bibiana, è storicamente una zona d'elezione per la coltivazione delle mele. Alla Scuola Malva di Bibiana, dove si occupano della salvaguardia della biodiversità agricola, hanno un campo-collezione di oltre quattrocento varietà scampate

all'espianto per la passione dei contadini locali (erano 800 le varietà agli inizi del 1900). «Il vin'd pum, il vino di mele, è sempre stata la bevanda dei poveri» raccontano Francesco Agli e Lorenzo Grasso che si occupano dell'attività scientifica della Scuola Malva. Le mele di scarto, che in piemontese erano chiamate appunto pum da sidru, venivano passate nel torchio assieme alle vinacce e producevano un sidro dal colore rosato. Oggi dalle diverse varietà di mele coltivate si sperimentano e commercializzano varie tipologie di sidro ricercando l'equilibrio fra dolcezza e acidità. Interessante quello prodotto da mele Golden, rifermentato in bottiglia con un passaggio di 6 mesi sui lieviti o il Runsé, ot-

svensk

TEXT: LENA MARTOGLIO BOMLER FOTO: LENA MARTOGLIO BOMLER OCH SWEDISH BRASSERIE BJÖRK

Swedish Brasserie Björk i Val d'Aosta

Två matkulturer möts och nya spännande smakupplevelser uppstår. Hos Swedish Brasserie Björk, i de italienska alperna, är det vår svenska husmanskost som fått ett extra sting av italiensk touch.

Här finns även möjlighet att hyra rum eller en Chalet för den som vill åka skidor, gå en golfgrunda eller vandra i bergen, beroende på säsong.



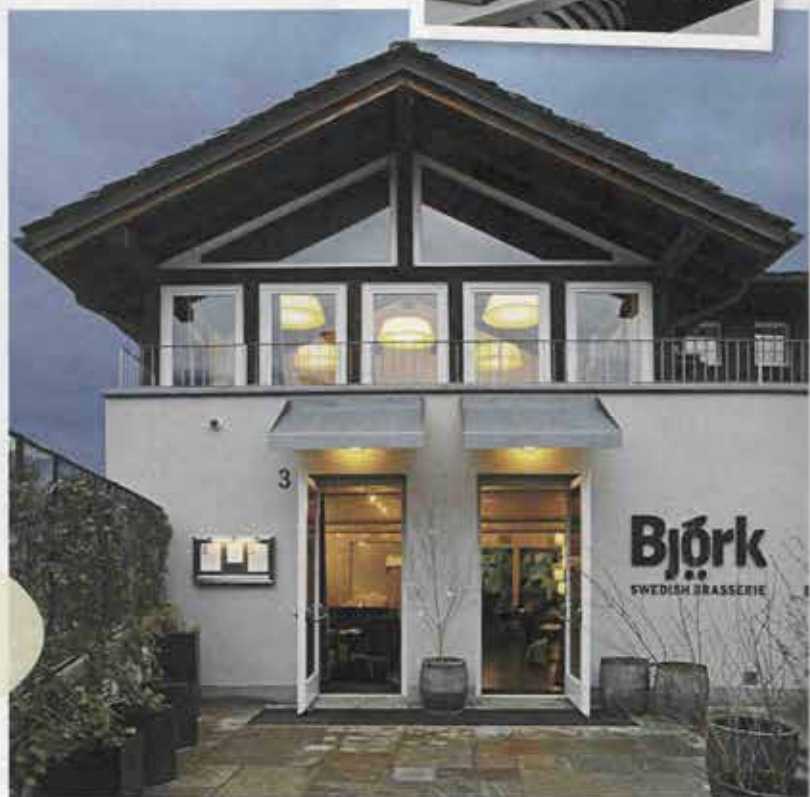
Giuliana Rosset

Projektet Björk handlar nästan lika mycket om svensk design som om genuina råvaror och hur man lagar till dem och presenterar dem på bästa sätt.

Från att idén med Björk väcktes till att man kunde öppna i september 2012 har det därför fått ta tid. Planeringen har varit minst sagt noggrann in i minsta detalj.

Eldsjälen och initiativtagaren är Giuliana Rosset som 1987 startade det världskända sportklädesföretaget Napapijri. 2004 sålde hon företaget till det multinationella VF Corporation för att förverkliga en annan dröm om att producera vin och olivolja på egen lantgård med 20 hektar i Toscana, mitt i hjärtat av Chianti.

”– Namnet Björk kom av att jag själv älskar björkar och tycker att de är den svenska naturen.”

**Björk**
SWEDISH BRASSERIE

Med en klart ljus och varm atmosfär är resultatet av samarbetet mellan Giuliana och den svenska designern Nicola Quadri redan under 90-talet. Resultatet är en design i Milano med ett

Möbler och viktiga inredningsdetaljer har köpts in och fraktats från Sverige varav en hel del från Bukowskis.

Bord och hyllor i lärkträ är designade av Nicola Quadri och mättbeställda hos en skicklig snickare på orten. Ingenting är lämnat åt slumpen.

Redan när Giuliana startade Napapijri, som betyder Polcirkel, hade hennes intresse för den finska och skandinaviska kulturen väckts. Lägg sedan till hennes nyfikenhet och reslust och resultatet blev Italiens första svenska brasserie.

– Brasserie betyder ölstuga på franska



matglädje



Del av matsalen, design Nicola Quadri

"Självklara klassiker som svenska köttbullar, inkokt torsk eller Wallenbergare, Kladdkaka, nyponsoppa eller varför inte en liten lingoapaj till efterrätt?"

och det är så vi vill att Björk ska uppfattas, förklarar hon.

I Sverige finns en ölkultur med tradition på uppåtående och många riktigt bra bryggerier så vad kunde passa bättre?

– Namnet Björk kom av att jag själv älskar björkar och tycker att de representerar den svenska naturen så bra. I logotypen finns det med en liten björktrast för att vi inte ska bli "förväxlade" med någon annan med samma namn.



svensk

"2013 öppnade man i Milano Björk Side Store. En butik, eller droguerie, som säljer svenska produkter och design på Via Panfilo Castaldi, 20."

Givande samarbete

Giuliana hade lärt känna Pelle Agorelius från Grythyttan och den svenske kocken Mattias Sjöblom som utbildat sig hos honom kom tidigt in i bilden. Det är han, som tillsammans med kockarna på plats, har skapat och experimenterat fram den helt genomgående svenska meny som serveras.

Om Mattias berättar Pelle Agorelius såhär.

– Mattias träffade jag första gången för tre år sedan på hösten då han började här på restauranghögskolan i Grythyttan. Efter att han tog examen har han humnit flytta till Trondheim parallellt med att han varit den som frontat svensk Björk-assistans, med den äran.

Ett av problemen var till en början hur man skulle få ner de råvaror som inte går att få tag på i Italien. För att grava lax kunde man använda sig av inhemsk lax men värre var det med sillen som man absolut var tvungen att ta från Sverige.

Andra produkter, som t ex ättika, var man helt enkelt tvungen att frakta ner eftersom den inte går att ersätta med något annat som finns på plats.

– Det var någon gång i början av april 2012 som jag kom till Quart för första

gången för att provlaga, berättar Mattias Sjöblom. Tillsammans med Björks kökschef Julien Chiodinelli jobbade vi sedan fram den meny som serveras idag. Allt enligt svensk tradition men med en lätt italiensk touch.

Hos Björk serveras, förutom laxen, även matjesill och sill med olika inläggningar, toast skagen, rårakor, Dalarö sandwich och Ceasarsallad. Självklara klassiker som

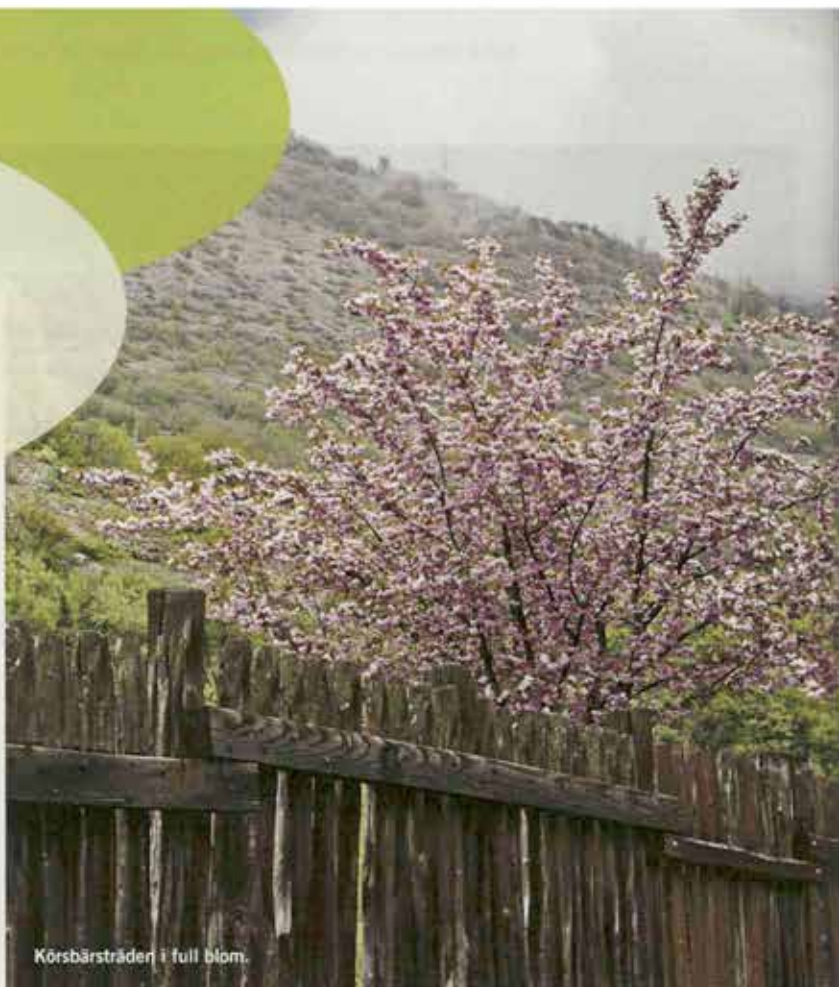
svenska köttbullar, inkokt torsk eller Wallenbergare. Kladdkaka, nyponsoppa eller varför inte en liten lingonpaj till efterrätt.

Giulianas egna favorit är utan tvekan den gravade laxen. Den för tankarna tillbaka till hennes barndom då hon åt gravad lax för första gången på en restaurang i Aosta, hos Sansou, som var först med att ha gravlax på svenskt vis på menyn. Den smaksensationen glömmet hon aldrig och idag är det hon själv som gör det möjligt för andra att få uppleva den.

En ständig utveckling

Även om Mattias har haft en viktig del i både smaksättningen, produkterna och hemligheterna bakom recepten så är man på Björk noga med att poängtera att Swedish Brasserie Björk inte är knutet till någon speciell person utan ett utmärkt samarbete mellan flera och i ständig utveckling.

Björk är det första brasseriet i ett projekt där man planerar att öppna flera restauranger i framtiden. Den 7 november 2013 öppnade man i Milano Björk Side Store. En butik, eller droguerie, som säljer svenska produkter och design på Via Panfilo Castaldi, 20. ☛



Körsbärsträden i full blom.



Kreatörerna i köket på Swedish Brasserie Björk.



data **06/2014**

numero --

pagine --

link > [clicca per accedere](#)



[Home](#) | [Mangiare](#) | [Bere](#) | [Andare](#) | [Leggere](#) ▾ | [L'AntipatiCibVs](#) | [Rubriche](#) ▾

[Seleziona](#) | [Tutti Milano](#) | [Incontrati](#)

2 Comments

Qui Milano: Björk chiude e riapre, GreenInc chiude, aprono Tramé e Ciacco vicino a Cracco...



emanuele

On 16/06/2014
<http://www.blogvs.it>

A quanto pare, Bjork ha cambiato idea.

Negozi di prodotti alimentari e di design svedesi, aperto a novembre in via Castaldi, Björk Side Store era nato dalla Bjork Swedish Brasserie sorta nel 2012 ad Aosta, dall'incontro fra Giuliana Risset, ovvero Napapjiri, Nicola Quadri, architetto di stile "nordico". Inaugurazione affollata,

mi ci ero intrufolato, bellissimi oggetti complementi d'arredo e cibi - dalle aringhe alle marmellate, alle acque minerali - un po' di tutto. Aperitivo nel cortile, a cura appunto della brasserie aostana.

Ci sono passato qualche volta nei mesi successivi, qualche acquisto - e l'altro giorno, tavolato sulle vetrine, e l'annuncio dell'apertura di un ristorante, quest'autunno.



THE GIRLS / ABOUT / NG LAB / NG EVENTS

SILVIACCIOMMÒ / GIUGNO 8, 2014

BJÖRK SIDE STORE



Se siete fan di packaging particolari, di prodotti bio, e appassionati di cucina e design scandinavo, [Björk Side Store](#) vi sembrerà il paese dei balocchi. Ci ho trascorso un'ora all'interno, curiosando tra scatole colorate, liquirizia salata, marmellata di mora artica e biscotti allo zenzero. Inutile dire che ne sono uscita con un sacchetto pieno di prodotti felice come una bambina all'interno di un negozio di caramelle. Ora purtroppo il negozio ha chiuso, ma se ve lo siete persi, non temete, dopo una pausa estiva riaprirà, sempre in via Panfilo Castaldi 20 a Milano ma questa volta in veste di Brasserie Svedese

SEARCH





g+1 2

Google™ Ricerca personalizzata



Labna Amore in cucina



[Indice delle ricette](#)

[Cups, tbsp e altre misure](#)

[Blogroll](#)



Lox o gravlax, il salmone come non l'avete mai preparato

Questo articolo non ha il titolo che merita: volevo intitolare il post "salmone affumicato" - sarete tutti d'accordo con me che quello che vedete in foto qui sotto sembra salmone affumicato, no? - ma siccome questo salmone non è tecnicamente affumicato non ho voluto indurvi in errore. Per farla breve, oggi impariamo insieme a preparare il salmone alla maniera scandinava, e lo chiameremo lox o gravlax invece che "salmone affumicato" solo perché io non ho gli strumenti per affumicarlo, ma il concetto è precisamente lo stesso.



Benvenuti! Siamo Jasmine e Manuel e Labna.it è il nostro blog di cucina.

Qui si parla sempre di cibo: ce n'è per tutti i gusti!

Ci piace raccontare la cucina ebraica della nostra tradizione e ci entusiasmano le ricette vegetariane, ma non ci facciamo mai mancare un bel piatto di pasta o la dose giornaliera di cioccolato.

[Chi siamo](#)

[L'ingrediente segreto](#)

[Presso e collaborazioni](#)



Post recenti

[Pagna al pomodoro](#)

[Pumpkin cake alla zucca \(o pumpkin bread\)](#)

[Biscotti con noci, uvetta e fiocchi \[...\]](#)

[Minestra di lenticchie di Esau](#)

[Citrone confitto marocchino](#)

[Pasta di riso con pomodoro, stracciatella \[...\]](#)

[Chiffon cake al cioccolato](#)

[Zucca affanta](#)

[Alimenti con l'indivie](#)

[Gnocchi di ricotta al sugo di pomodoro \[...\]](#)

Prima di saltare alla ricetta, però, mi piacerebbe raccontarvi la storia di questo semplicissimo e insieme assolutamente geniale modo di preparare il salmone: è una storia che inizia in Europa e finisce in America e si intreccia, tanto per cambiare, con quella del popolo ebraico.

GIUGNO

Testata : Style

Rubriche: Libere Associazioni

Titolo: LA Svezia ad Aosta

Giornalista: Fiorenza Bariatti e Valentina Ravizza

Testata: Home

Titolo: La stoffa giusta

Stylist: Fulvia Carmagnini

Fotografia rocchetto pag. 67

Testata: Home

Titolo: Mood di vacanza

Stylist: Fulvia Carmagnini

Vaso in vetro pag. 86

Testata: Lacucinaitaliana.it

Titolo: Francesca, Piero e Matteo

<http://www.lacucinaitaliana.it/default.aspx?idPage=4554>

servizio di Beatrice Prada

Testata: Gambero Rosso

Titolo: Fresco e profumato il momento del sidro

Pag 94

Testata: Solo Italia

Titolo: Swedish Brasserie Björk i Val d'Aosta

Pag 106

Testata: Cibus.com

Titolo: Qui Milano: Bjork chiude e riapre, Greeninc chiude, aprono trame e Ciacco vicino a Cracco

<http://www.blogvs.it/2014/06/16/qui-milano-bjork-chiude-e-riapre-greeninc-chiude-aprono-trame-e-ciacco-vicino-a-cracco/>

24- 6

Testata: L'ecodellevalli.tv

Titolo: Courmayeur ti prende per la gola con le delizie e le virtù della Valle D'Aosta

<http://www.ecodellevalli.tv/cms/144106/courmayeur-courmayeur-ti-prende-per-la-gola-con-le-delizie-e-le-virtu-della-valle-daosta/>

9 -6

Testata: newgirls.it

Titolo: Bjork Side Store

<http://www.newgirls.it/bjork-side-store/>

giornalista: Silvia Colombo

1 - 6

Blog: Labna.it

Titolo: Lox o Gravlax, il salmone come non l'avete mai preparato

<http://www.labna.it/lox-gravlax-salmone.html>

benedetta jasmine Guetta