

giugno

Björk

2015

rassegna

stampa



Sarah Scaparone
 "L'essenziale è invisibile agli occhi".
 (Antoine de Saint-Exupéry)

www.kiteinnepal.com

24 ore

Milano. La grande Milano. La città della Madonna, della moda, della comunicazione. La città dell'Expo che dal 1° maggio al 31 ottobre è sotto i riflettori del mondo per l'Esposizione Universale: il più grande evento mai realizzato sul tema dell'alimentazione e della nutrizione. Un'area espositiva di 1,1 milioni di metri quadri, più di 140 Paesi e Organizzazioni internazionali coinvolti, oltre 20 milioni di visitatori attesi: questi i numeri dell'appuntamento milanese. Una piattaforma di confronto di idee e soluzioni condivise sul tema dell'alimentazione, capace di stimolare la creatività delle nazioni partecipanti e di promuovere le innovazioni per un futuro sostenibile.

Ma non solo. Expo 2015 offre anche la possibilità di conoscere e assaggiare i migliori piatti del mondo e scoprire le eccellenze della tradizione agroalimentare di ogni Paese. A cominciare da quella locale, poiché Milano è il grande palcoscenico di questo evento e toccherà a lei raccontare i classici della sua gastro-

nomia (dal risotto giallo alla cotoletta, dalla michetta al panettone) e le tante influenze multietniche che si stanno affermando sempre più in città. E non a caso, durante i sei mesi dell'Expo, Porta Genova si trasformerà in un grande mercato metropolitano: un luogo d'incontro fra la città e gli artigiani del cibo; uno spazio di 14mila metri quadri con banchi di ortofrutta, chioschi per lo street food e la ristorazione tipica, incontri culturali e spettacoli. Ma, volendo trascorrere 24 ore in città, ecco qualche assaggi da non perdere.

LA COLAZIONE

L'appuntamento con briochi, strappate, uova strapazzate e un'annata di Taglio, bar, cucina, emporio. Il luogo giusto da frequentare non solo ma a ogni ora della giornata: spazia fino all'aperitivo, passa



In questa pagina un interno di Bjork, la Swedish Brasserie. Nella pagina accanto Taglio, il bistro di via Vigevano.



*L'Espresso
può essere
l'occasione per
"gustare" Milano.
Le nostre proposte
partono dal mattino
e arrivano agli
indirizzi per la cena.*

Testi: Sarah Scaparone



A TAVOLA IN VIAGGIO



A sinistra Mattias Sjoblom, Rebecca Varjomas e Julien Chiudinelli sono gli chef di Bjork. In alto un'immagine del locale di ispirazione nordica, sotto una ricetta del ristorante.

La ricetta dello chef

GRAVAD LAX

PER 4 PERSONE: 400 g salmone - 200 g zucchero - 200 g sale fino - 1 mazzo di aneto fresco - 20 patate mignon.

PER LA SALSAC: 20 g senape dolce svedese - 1 cucchiaino di aceto rosso - 1 cucchiaino di zucchero - 200 ml olio di colza

1 Spina e pela la baffa di salmone, abbattila a -20 °C per 24 ore.

2 Marina il salmone con l'aneto, il sale e lo zucchero per 72 ore e rigira il salmone ogni 24 ore.

3 Servilo scaloppato con le patate mignon al vapore e la salsa alla senape.



veloci snack e per la gamma di prodotti che è possibile acquistare sul posto. Il bistro di via Vigevano, tra il Naviglio e la stazione di Porta Genova, è un posto vivo e "verace", nel senso che qui si possono trovare le più svariate eccellenze legate al mondo food, ma anche assaggiare piatti della tradizione (e non solo) preparati dal giovane chef Domenico Della Salandra, il cui menù racconta di un principio insindacabile: il rispetto del territorio.

IL PRANZO

Il pranzo "d'evazione" per eccellenza è da Bjork, la Swedish Brasserie che ha aperto lo scorso novembre a Milano. Il progetto parte nel 2012 ad Aosta: ispirato al design nordico, Bjork porta in Italia i sapori segreti della natura scandinava. Nato dal "cortocircuito creativo" tra due nomi noti nella moda e nel design, Giuliana Rosset, che ha fondato e portato al successo Napapijri, marchio leader nello sportswear, e Nicola Quadri, architetto e autentico interprete dello stile nordico in Italia con la galleria che porta il suo nome, Bjork, già project store di food e design, è diventato anche ristorante. Dal lunch all'aperitivo, dalla gastronomia alla cena, si fa interprete della cucina svedese e più in generale di quella nordica, esprimendone in modo autentico i sapori

The MILAN News

MY CHEF

Cucina tradizionale LOMBARDA e cucina dal mondo, tutto è a Milano

A fine '700 Ugo Foscolo ironizzava sul "gusto" locale ribattezzando Milano come Paneròpoli, ovvero città della "panera", che in dialetto significa panna. Dopotutto non esiste piatto della tradizione milanese in cui non entri un po' di burro, o di latte o di panna. Ma se da una parte l'offerta culinaria rimane caratterizzata da ciò che viene dal territorio (riso, carne bovina e latticini), dall'altra accoglie anche i sapori del mondo, rendendo Milano un punto di riferimento internazionale.

At the end of the 18th century, Ugo Foscolo poked a bit of fun at local tastes, rechristening Milan Paneròpoli, or in other words, the city of "panera", which in dialect means milk or cream. While on one hand, the city's culinary offerings are still characterized by the products that can be found locally (rice, beef and dairy), on the other hand, the city also offers up the flavors of the world, which makes Milan an international hub. B.B.

aRiccione, via Torquato Taramelli 70. Fu fondato nel lontano 1955 dai tre fratelli Metalli di origine romagnola e da qualche anno è gestito dai fratelli abruzzesi Dante e Giuseppe Di Paolo. Grande storia quella di questo ristorante, che ha sempre attirato un pubblico d'eccezione: Charlie Chaplin festeggiò qui il suo 70° compleanno. Protagonista è il pesce, mai toccato o soffocato da salse inutili. Più che spettacolare il plateau imperiale di crudi. **Al Garghet**, via Selvaneseo 36. Una suggestiva cascina nella campagna alle porte di Milano. D'estate si può cenare immersi in un piacevolissimo giardino, luogo ideale per gustare al meglio l'ottima cucina milanese e la mitica orecchia di elefante, cioè la cotoletta alla milanese in formato maxi. **Al Mercato**, via Sant'Efemia 16. Due giovani chef, Eugenio Roncoroni e Beniamino Nespor, la cui formazione è partita dall'Italia strutturandosi poi nei Paesi Baschi e in California, fanno coesistere un'hamburgeria e un ristorante gastronomico. Cibo di strada in

chiave gourmand. **Al Pont de Ferr**, Ripa di Porta Ticinese 55. Proprio davanti al vecchio ponte di ferro sulla passeggiata del Naviglio Grande. La cipolla rossa di Tropes di zucchero soffiato ripiena di formaggio di capra fresco e cipolla caramellata è strabiliante. **Alice**, piazza XXV Aprile 10. All'interno di Eataly, è il ristorante della famosa chef Viviana Varese. Ambiente di design e cucina a base di pesce che le ha fatto conquistare la stella Michelin. **Berton**, viale della Liberazione 13. Una magnifica cucina a vista con tutta la sua "brigata" al lavoro è il fulcro del ristorante dello chef Andrea Berton. Due menù, quello già famoso dei brodi e quello creativo, un percorso tra tecnica e sapienza culinaria che travolge e conquista. **Björk**, via Porfiro Casaldi 20. Nata bottega dove comprare prelibatezze provenienti dalla Svezia, si trasforma in breve tempo in brasserie. Entrando si possono scegliere dal bancone gli ingredienti per la cena poi preparata dai due chef svedesi. L'idea, nuova e di tendenza, è di Giuliana Rosset, già fondatrice del marchio Napapiiri, passata dalla moda al food. Il piatto forte? Le aringhe in tutte le salse. **Bon Wei**, via Castelvetto 16. L'eleganza della Cina racchiusa in un locale moderno e in piatti raffinati. Ad accogliere i clienti ci sono i proprietari Wang Pei e Ike Wang, cinesi dello Zhejiang. Oltre che dall'anatra laccata alla pechinese, lasciatevi tentare dai ravioli al vapore, dallo shao mai di gamberi, dal pollo alla King Pao, dal riso con pollo e baccalà. **Carlo e Camilla in Segheria**, via Giuseppe Meda 24. Non un semplice ristorante, ma neanche un locale o un bar. Un luogo d'incontro per chi ama tanto la convivialità della tavola quanto quella di un drink con amici. Aperto da Carlo Cracco e da due suoi soci nei locali di una vecchia segheria - di cui sono stati mantenuti tutti gli elementi originali - è caratterizzato da un unico tavolo centrale che ospita fino a 65 persone e da una cucina di alto livello che cambia settimanalmente. **Don Carlos**, via Manzoni 29. Atmosfera di gran charme per il ristorante del Grand Hotel et de Milan dedicato al maestro Giuseppe Verdi che soggiornò a lungo in una delle suite dell'albergo. Gastronomia di alto livello, servizio raffinato in un ambiente classico e sofisticato. Qui si gustano specialità semplici dai profumi e dai sapori mediterranei. Ad incorniciare gli eleganti spazi, sospesi tra lusso e atmosfera rétro, quadri e bozzetti provenienti dal museo del Teatro alla Scala. **Erba brusca**, Alcaia Naviglio Pavese 286. "Orto con cucina" è la definizione appropriata per questo ristorante biologico con splendido giardino e orto a vista. Il menù è rigorosamente stagionale e tutti gli ingredienti derivano da produttori a chilometro zero, come le erbe che accompagnano la maggior parte delle pietanze. Dall'orto al piatto.



BRACCIALE LUCKY CHEF IN ARGENTO E ORO ROSA BY DODO

Filippo La Mantia, piazza Risorgimento angolo via Poerio 2/A. I sapori della Sicilia a Milano, e a fare la magia è lo chef Filippo La Mantia che è approdato in città con un nuovo ristorante. L'ambiente, curato da Pietro Lissoni, è progettato come una grande casa "da vivere" che racconta anche delle passioni dello chef, dalla musica alla fotografia, dalle motociclette al design. Un locale che vive a tutte le ore del giorno, dalle 7.30 del mattino con la colazione rigorosamente siciliana, fino a notte fonda. Una cucina "di casa": il cous-cous la caponata di melanzane, gli spaghetti alla Norma con ricotta infornata, gli involtini di pesce spada con finocchio e arino, la cotoletta palermitana panata al pistacchio. **Giacomo Arengario**, via Guglielmo Marconi 1. Locale d'ispirazione Déco con vista Duomo, propone piatti classici, anche a base di pesce sempre freschissimo. Difficile pensare di abbandonare il proprio tavolo se ci si trova nella sala a specchi ispirata ad Adolf Loos. **Gong Oriental Attitude**, corso Corcordia 8. Aperto a Marzo è già diventato un must. In sala grandi gong in onice delineano un ambiente spogliato di qualsiasi orpello come prevede la tradizione asiatica, in cucina l'attitudine orientale è interpretata senza confini geografici. Guidato da Giulia Liu, ospita in cucina lo chef giapponese Keisuke Koga che attinge alla tradizione giapponese e la esalta grazie alle molteplici esperienze nelle cucine di tutto il mondo. **Il Bacaro del Sambuco**, via Montenapoleone 13. Elegante bistrot all'interno di un piccolo cortile, è come uno scrigno pieno di gioie culinarie, aperto solo a pranzo tranne il lunedì. Da non perdere gli spaghetti alla ventresca di tonno, il bollito (solo il lunedì sera) e le torte fatte in casa. Il caffè è servito con una pallina di gelato alla eremita fatto giornalmente. **Il Baretto Al Baglioni**, via Senato 7. Storico ristorante milanese aperto da più di cinquanta anni. L'atmosfera ovattata in stile inglese, riceve da sempre la "Milano che conta" nel mondo della cultura e dell'economia. I due fratelli Ermanno e Vincenzo Zagaria accolgono e consigliano la clientela con grande professionalità, proponendo piatti di pesce fresco o della tradizione. **Il Marchesino**, via Filodrammatici 2. Elegante ristorante nel corpo del Teatro alla Scala, apre alle 8 per la colazione e chiude la sera tardi. L'idea è di Gualtiero Marchesi che propone una cucina essenziale fatta di grandi materie prime, dalla colazione alla cena. Notevolissima la carta dei vini. **Il Salumaiò**, via Santo Spirito 10. Nei lussuosi spazi al piano terra del Museo Bagatti Valsecchi si è trasferito questo locale che in origine era la bottega gastronomica di via Montenapoleone. Tavolini all'aperto sotto un doppio chiostro e imponenti cucine a vista pregiate, dal Jose Zibello, accompagnano la tradizione. A gestione familiarità d'altri tempi legata alle tradizioni. Ottimo il risotto con il prosciutto crudo e il brodo che il chef e le salse. **Potafiori**, proprietaria Rosalia "cantafiorista" e musica jazz, fiori cesa, circondati



Sfilare Vestire Sedurre Essere Apparire **Mangiare** Abitare Viaggiare Divertirsi Acquistare

Tendenze Icone Persone Zodiaco



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO

POSTO IN COLLEGIO, TASSE, BORSA DI STUDIO
li mettiamo noi!

Home / [Mangiare](#) / Tendenze

TENDENZE

11.06.2015

Bjork, sapori scandinavi dall'anima green

Milano, la cucina saporita del ristorante e boutique gourmet di specialità nordiche. E la ricetta del baccalà "sostenibile" dedicata a Expo

Arianna Curcio



Courtesy of Bjork Swedish Brasserie

Tris di tartine nordiche

Bjork Swedish Brasserie ha da poco aperto a Milano in via Panfilo Castaldi 20, nel quartiere più multietnico della città. Brasserie, ma anche gastronomia e shop di prodotti alimentari rigorosamente **made in Svezia** che dal 3 al 7 giugno scorsi ha partecipato a Taste of Milano, la kermesse meneghina che mette in scena le abilità culinarie degli chef di oltre cinquanta ristoranti italiani e internazionali.

Mattias Sjoblom, Rebecca Varjomaa e Julien Chiudinelli, chef di Bjork si sono alternati ai fornelli di via Tortona 27 per far assaggiare al pubblico alcune specialità: le aringhe marinate; la tartare di renna con asparagi e maionese affumicata e gli immancabili Smörrebröd, gli open sandwich danesi al salmone marinati all'aneto. Non poteva mancare un piatto dedicato ad **Expo**, sensibile ai temi della sostenibilità: il baccalà alla svedese.



IDENTITÀ EXPO S.PELLEGRINO

Dal 1 maggio al 31 ottobre 2015 a EXPO Milano

Grandi chef da tutto il mondo e molto altro

[PRENOTATI ORA](#)

CONSULTA IL CALENDARIO

ENGLISH VERSION

I ristoranti world di Milano - 1

Tutto il meglio della ristorazione internazionale in città: prima parte con Europa e Americhe

22-06-2015



Björk, swedish brasserie

- **Björk (Svezia)**, via Panfilo Castaldi, 20 (+39.02.49457424)

Ristorante e bottega di gastronomia svedese. Ideato da due italiani e arrivato a Milano dopo il collaudo a Quart, vicino ad Aosta. A garantire l'autenticità di tutti i piatti, la collaborazione con l'*Accademia di Grythyttan*, una delle istituzioni più importanti di questa cucina. Ambiente moderno e raffinato. Prezzo medio 35€

Rubriche - Fuori Expo

Racconti, consigli e assaggi dalla città dell'Esposizione Universale 2015

Seguici su:

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Youtube](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

IDENTITÀ EXPO
GOLOSE

S.PELLEGRINO



MONOGRAMMI

cappellini



a cura di
Niccolò Vecchia

Giornalista milanese nato nel 1976, a 8 anni gli hanno regalato un disco di **Springsteen** e non si è più ripreso. Musica e gastronomia sono le sue passioni. Autore e conduttore di *Radio Popolare* dal 1997, dal 2014 nella redazione di *Identità Golose* - Twitter



11-05-2015

Dove mangiare carne a Milano



04-05-2015

Mangiare milanese a Milano



25-04-2015

Il miglior Giappone di Milano



NEWS | Agenda del Weekend | *I migliori ristoranti di Milano scelti da Vogue Gioiello*

I migliori ristoranti di Milano scelti da Vogue Gioiello

Cucina tradizionale lombarda e cucina dal mondo, tutto è a Milano

Share! 11 8 299

Tag MILANO - CIBO - UGO FOSCOLO



LO STILE DI
VOGUE ITALIA
IN ESCLUSIVA PERTE
ABBONATI
SUBITO!

1/9 Björk - Foto courtesy press office

Alice, piazza XXV Aprile 10. All'interno di Eataly, è il ristorante della famosa chef Viviana Varese. Ambiente di design e cucina a base di pesce che le ha fatto conquistare la stella Michelin.

Berton, viale della Liberazione 13. Una magnifica cucina a vista con tutta la sua "brigata" al lavoro è il fulcro del ristorante dello chef Andrea Berton. Due menù, quello già famoso dei brodi e quello creativo, un percorso tra tecnica e sapienza culinaria che travolge e conquista.

Björk, via Panfilo Castaldi 20. Nata bottega dove comprare prelibatezze provenienti dalla Svezia, si trasforma in breve tempo in brasserie. Entrando si possono scegliere dal bancone gli ingredienti per la cena poi preparata dai due chef svedesi. L'idea, nuova e di tendenza, è di Giuliana Rosset, già fondatrice del marchio Napapijri, passata dalla moda al food. Il piatto forte? Le aringhe in tutte le salse.

Bon Wei, via Castelvetro 16. L'eleganza della Cina racchiusa in un locale moderno e in piatti raffinati. Ad accogliere i clienti ci sono i proprietari Wang Pei e Ike Wang, cinesi dello Zhejiang. Oltre che dall'anatra laccata alla pechinese, lasciatevi tentare dai ravioli al vapore, dallo shao mai di gamberi, dal pollo alla Kung Pao, dal riso con pollo e baccalà.

GIUGNO

Giugno

Testata: A Tavola

Titolo: Milano in 24 ore

Giornalista: Sarah Scarapone

Giugno

Testata: Vogue Gioiello

Titolo: My Chef

Giugno

Testata: Week end in auto

Titolo: Buon appetito a... Milano

Giornalista: Marina Bellati

03 Giugno

Sito: www.milanofree.it

Titolo: 5 giorni di Taste of Milano: tutti gli eventi da non perdere
http://www.milanofree.it/201506036162/milano/eventi/la_5_giorni_di_taste_of_milano_tutti_gli_eventi_da_non_perdere.html

Giornalista: Tiziana Leopizzi

04 Giugno

Sito: www.italyfood24.it

Titolo: Taste of Milano. 5 giorni di gustoso divertimento.

<http://www.italyfood24.it/26912/taste-of-milano-5-giorni-di-gustoso-divertimento/>

04 Giugno

Sito: www.luxgallery.it

Titolo: Taste of Milano 2015. I Menu

<http://www.luxgallery.it/taste-of-milano-2015-i-menu-58769.php>

04 Giugno

Sito: www.milano.mentelocale.it

Titolo: Taste of Milano 2015. Orari e menù dell'edizione dedicata ad Expo

<http://milano.mentelocale.it/65305-milano-taste-of-milano-2015-orari-menu-edizione-dedicata-expo/>

Giornalista: Simone Zeni

04 Giugno

Sito: www.scattidigusto.it

Titolo: Taste of Milano. Ma quanto mi costano tutti gli assaggi?

<http://www.scattidigusto.it/2015/06/04/taste-of-milano-aumento-prezzi-tutti-assaggi/>

11 Giugno

Sito: www.stile.it - La Stampa

Titolo: Bjork, sapori scandinavi dall'anima green

<http://www.stile.it/mangiare/tendenze/articolo/art/bjork-sapori-scandinavi-dallanima-green-id-20507/>

Giornalista: Arianna Curcio

12 Giugno

Blog: www.ilcolazionista.com

Titolo: Istantanee di Taste of Milano 2015

<http://ilcolazionista.com/taste-of-milano-2015-il-colazionista/>

17 Giugno

Testata: Italia Oggi- speciale Expo

Titolo: Su Expo la svezia ha sbagliato

Giornalista: Luisa Contri

22 Giugno

Sito: www.identitagolose.it

Titolo: I ristoranti world di Milano

<http://www.identitagolose.it/sito/it/188/11176/fuori-expo/i-ristoranti-world-di-milano-1.html?p=0>

Giornalista: Nicolò vecchia

24 Giugno

Sito: [Vogue.it](http://www.vogue.it)

Titolo: I migliori ristoranti di Milano scelti da Vogue Gioiello

<http://www.vogue.it/people-are-talking-about/agenda-del-weekend/2015/06/migliori-ristoranti-a-milano>

Giornalista: Barbara Bertelli