

febbraio

**Björk**

2016

rassegna

stampa

4  
share

Bon Appétit!

## MILANO FASHION WEEK 2016: I 10 RISTORANTI TRENDY

Gli indirizzi cool dove mangiare a Milano tra una sfilata e l'altra suggeriti dalle stylist e dalle redattrici di moda di Gioia!



di Paola Pardieri  
24 febbraio 2016

**La grande kermesse della Milano Fashion Week 2016 è cominciata**, il calendario delle sfilate è fittissimo, ma se avete tempo e voglia di un break sfizioso potete andare alla scoperta dei ristoranti cool della città. Consigliati dalle redattrici di moda e dalle stylist di *Gioia!*

9.

### BJÖRK SWEDISH BRASSERIE



Arredi luminosi ed essenziali (come potrebbe essere diversamente in un locale ispirato alla cultura svedese?) e cibi di qualità, preparati da cuochi che arrivano dalla Svezia. La *Björk Swedish Brasserie*, in zona Porta Venezia, coniuga con successo la formula food&design: è infatti una "boutique golosa", dove si gustano specialità nordiche (per esempio, polpette, aringhe, alce, birra, acquavite), punto vendita di prodotti alimentari (salmone affumicato a caldo o marinato all'aneto), salse (squisita quella di gamberi di fiume) ma anche di oggetti di design scandinavo: ceramiche, oggettistica vintage e complementi d'arredo introvabili altrove.



## I 10 ristoranti etnici più buoni di Milano

PIERA TONIOLO - 7 MARZO 2016



I 10 ristoranti etnici più buoni dove mangiare a Milano: dal Marocco alla Svezia, ce n'è per tutti i gusti

### A Milano i ristoranti etnici non mancano.

Quindi, se siete appassionati di viaggi ma non potete permettervi una nuova meta ogni fine settimana, nessun problema: a farvi vivere i sapori e le atmosfere dei vostri Paesi preferiti in giro per il mondo pensiamo noi, con la lista dei nostri 10 ristoranti etnici più buoni di Milano.

Ognuno ha una caratteristica che lo rende particolare e irrinunciabile. Dai sapori mediterranei a quelli dell'Asia, passando per le succulente carni argentine. Ce n'è per tutti!

Buon viaggio. Ah, il passaporto non è necessario!

### Ristoranti etnici a Milano



4 / 10

[TUTTE LE FOTO](#)

[SHARE](#)

[FULLSCREEN](#)

**Bjork, via Panfilo Castaldi, 20 (Svezia)** — Se siete amanti della Svezia, o del Nordeuropa in generale, probabilmente già conoscete Bjork. Aperto da ormai due anni, è già diventato una meta cult. Le sue specialità a base di pesce o carne (provate l'alce!) sono saporite e lavorate con grande maestria e, accompagnate da birre svedesi sono ancora meglio. Ah, anche la carta dei vini non è niente male!

## LA TAVOLA DA SMOOSHI A MILANO



## «Smørrebrød» ovvero il panino secondo la tradizione danese

Il «Smørrebrød!». Suona come la minaccia di un vichingo? Forse, ma si tratta di una ghiottoneria che viene dalla Danimarca. La parola è un composto che evidenzia i due elementi fondamentali da cui è costituita questa specialità: burro (smør) e pane (brød). In sostanza, parafrasando il noto film di Dino Risi, diremmo: «Pane, burro e...».

Lo smørrebrød è come un panino aperto o una tartina "XXL": una bella fetta di pane di segale (scuro) viene imbrattata e su di essa vengono disposti vari ingredienti. Ecco allora che dovremmo parlare di "pane burro e fantasia". La farcitura tradizionale per eccellenza dello smørrebrød prevede aringa affumicata, con aneto, erba cipollina, ravanelli, anelli di cipolla e un tuorlo di uovo che legittima il nome dato a questa composizione "sol over Gudhjem". Significa "il sole sopra Gudhjem" (pittoresco borgo di pescatori sull'isola di Bornholm) e si riferisce al tuorlo tondo e giallo che spicca tra il dorato del filetto d'aringa. Le combinazioni possibili sono centinaia per questo cibo informale, semplice ma ricco di sapori, che ha cominciato a migrare anche a Sud arrivando in Italia.

Qualche smørrebrød lo si trova da "Bjork" ad Aosta e a Milano. I diffidenti ci sono sempre, gastronomicamente parlando. Ma il cibo, si sa, è flessibile come una lingua e così si presta ad accogliere elementi nuovi che lo rendano più familiare a chi lo deve gustare. Chi ha cercato di cogliere le po-

tenzialità dello smørrebrød coniugandolo con un tocco nipponico direttamente ispirato al sushi ma attingendo a ingredienti italici (rendendolo più rassicurante) sono i giovani che hanno aperto "Smoooshi" (nome che mixa appunto l'idea di smørrebrød e di sushi) a Milano.

«Smoooshi nasce - spiega Antonio Pompeo, direttore del locale - dopo la visita di un anno del nostro chef Luca Carleo a Copenaghen. Ha studiato attentamente lo smørrebrød nelle migliori cucine dove veniva preparato e riflettendo sulla sua composizione, l'ha associata al sushi giapponese inserendo nel menu ingredienti come il salmone, il tonno, l'avocado, alga nera. Lo "Smoooshi" è una fusione tra la Danimarca ed il Giappone prodotta all'italiana». Nel menu c'è il classico danese: «Base di pane nero con burro, salmone affumicato, germogli di soia, ravanello, cipolla rossa, erba cipollina e pioggia di sesamo nero e bianco».

Ma poi ci sono libere interpretazioni in cui cambiano le basi (non solo pane ma polenta e riso) e i topping si fanno italici. I più gettonati, sempre presenti?

«Base riso giallo con crema di pisellini verdi ossobuco in gremolata agli agrumi e zeste di limone; base riso giallo crema di stracchino e salsiccia tuorlo d'uovo fritto e asparagi croccanti; base polentina di mais con mousse di Gorgonzola mezza pera caramellata al forno e tartare di noci laccate al miele. © E. T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Milano si illumina,  
laser show con  
Fatboy Slim in



Scott Matthew: «vi  
racconto in  
anteprima il mio



Festa della donna  
2016 a Milano:  
eventi, arte e

Milano / Bere & Mangiare / Notizie ed eventi

## Scandinavia e dintorni: guida ai ristoranti nordeuropei a Milano



Gli smørrebrød di Bjork © facebook.com/BjorkSwedishBrasserie

Dai canederli allo speck dell'Alto Adige agli *smørrebrød* svedesi. E poi le rinomate birre del Belgio. Gli indirizzi dei sapori del nord che seducono

*Design*, complementi d'arredo, atmosfera e menù, persino la grafica utilizzata: tutto parla di Svezia da [Bjork](#), iconico locale dell'imprenditrice Giuliana Rosset. Un vero viaggio sensoriale per degustare zuppe, aringhe, salmone e gli inimitabili *smørrebrød*.