

maggio

Björk

2016

rassegna

stampa

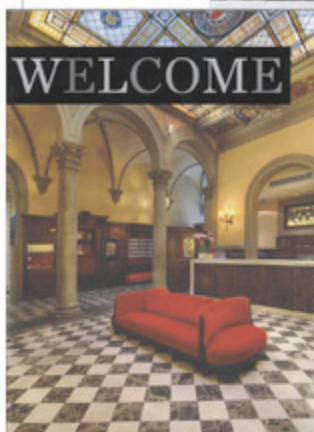
food & drink

Swedish Flavours

It was meant to be a Swedish and Nordic design and food shop, but it then became an innovative brasserie. It includes an area for a quick bite of Nordic specialties and an informal chic restaurant, serving signature dishes with unusual flavours (for those not coming from the far north of Europe): from elk tartare to whitefish caviar, mussels steamed in Swedish beer and reindeer with celery root cream, and of course Brantevik-style mustard herring with vegetables, accompanied with one (or more) snaps, including ginger, cumin or star anise distillates...

Era nato come negozio di design e cibo svedese e nordico poi si è trasformato in un'innovativa brasserie con una zona per mangiare al volo i prodotti della gastronomia e un ristorante informale e chic. I piatti sono d'autore, i sapori (per chi non viene dal profondo Nord d'Europa) inusuali: si va dalla tartare di alce al caviale nordico di Coregone, dalle cozze cotte in birra svedese alla renna con crema di sedano rapa, fino alle immancabili aringhe: in salsa di senape, con verdure, alla Brantevik. Da accompagnare con uno (o più) snaps, distillato allo zenzero, al cumino, all'anice stellata...

MILANO
Björk Swedish Brasserie & Side Store
Via P. Castaldi, 20
bjork.it



Città, In giro, Locali

by Redazione on 18 maggio 2016

👁 615 Views | ❤ Like

Vèstiti, usciamo. Ti porto a cena in Scandinavia.

 Mi piace 91 people like this. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

A Milano la Björk Swedish Brasseire è il primo vero esempio di cucina svedese d'eccellenza e la carta riserva non poche sorprese. Ne abbiamo parlato con la Chef Rebecca Varjoomaa.

di Marco Torcasio



Björk in svedese significa betulla, la pianta che meglio rappresenta i paesi scandinavi per la sua naturale eleganza. Il progetto Björk Swedish Brasserie nasce da una passione comune e condivisa di Giuliana Rosset e Nicola Quadri per i paesi nordici e la loro cultura e diventa ricerca e studio nel mondo della nuova cucina nordica e del più attento design vintage e contemporaneo. A Milano è il primo vero esempio di cucina svedese d'eccellenza e la carta riserva non poche sorprese.

Come si è evoluto nel tempo il percorso professionale che oggi la vede chef della cucina di Björk Swedish Brasserie?

Fino a due anni fa non avrei mai immaginato di lavorare in Italia in un ristorante svedese. La mia passione è nata in famiglia, mia mamma è una cuoca professionista e lavorando con lei nel ristorante di famiglia ho capito che anche per me era quella la strada. Ho voluto studiare all'Università di Grythyttan e questo mi ha poi permesso di lavorare a Stoccolma in ristoranti che mi hanno dato molto: buoni contatti e lavoro duro. Venire in Italia è la realizzazione di un sogno, fare lo chef in un ristorante svedese, vivere in un Paese che amo e la possibilità di crescere professionalmente.