

giugno

Björk

2016

rassegna

stampa

is take-away which brings the mountain flavours of Valtellina to the streets of Milan.

Cartoccio da passeggio di sciatt, vero bigné ripieni di formaggio, preparati con grano saraceno e fagioli. È solo una delle specialità di questo locale, che porta i sapori della montagna valtellinese sulle strade milanesi.

1. Wine Temple

Address: Via Silvio Pellico 2

Tel. 0039.02.89.05.82.97

Opening times: lunch and dinner
Prices: €

A specialist wine bar designed especially for Expo featuring over 7600 bottles with 1000 different labels. An aperitif with wine by the glass and appetisers, but also lunch and dinner with typical wine bar dishes, cured meats and cheeses. Un'enoteca pensata in occasione di Expo, con oltre 7600 bottiglie di vino e 1000 etichette diverse. Aperitivo in vini al calice e stuzzichini, ma anche pranzo e cena con piatti tipici da enoteca, salumi e formaggi.

ETHNIC RESTAURANTS

The Japanese restaurant opens in the evenings but during the day the Basara serves Italian breakfasts, quick lunches, delicious sweet snacks and aromatic teas, and sushi appetisers. It also does take-away food.

Il ristorante giapponese apre alla sera ma durante il giorno offre colazione italiana, lunch veloci, merende golose a base di dolci e tè aromatici, e aperitivo sushi. Si può contare anche sulla formula take-away.

45. Bjork

Address: Via Panfilo Castaldi 20

Tel. 0039.02.49.45.74.24

Web: bjork.it

Opening times: lunch and dinner, Monday 6pm-12midnight, Tuesday-Saturday: 12noon-12midnight; closed: Sunday and lunch time on Monday
Prices: €€

A Swedish brasserie where diners can enjoy marinated herring, seared fresh salmon, but also fillet of venison and moose sirloin steak. To finish off, a delicious chocolate sweet with Arctic cloudberry.

Una brasserie svedese dove assaggiare aringhe marinate, salmone scottato, ma anche filetto di cervo e sottofiletto di alce. Si può concludere con un goloso dolce al cioccolato con mora artica.

46. Finger's

Address: Via San Gerolamo

Emiliani 2

Tel. 0039.02.54.12.26.75

Web: fingersrestaurants.com

Opening times: dinner only;



42-Why: customers can also sit in to enjoy pizzoccheri (buckwheat flour tagliatelle with greens, potatoes and cheese) and bresaola with the famous Bitto cheese, a Slow Food presidium.

42-Perché: ha anche posti a sedere per fermarsi ad assaggiare pizzoccheri e bresaola con formaggio Bitto, presidio Slow Food.



43-Why: it is a veritable temple dedicated to Italian wine, right in the heart of the city.

43-Perché: un vero e proprio tempio dedicato al vino italiano nel cuore della città.



44-Why: it is a place that changes according to the time of day.

44-Perché: è un locale che cambia a seconda delle ore del giorno.



45-Why: it is also open for tea in the afternoon or aperitifs, with boutique beers.

45-Perché: aperto anche per il tè del pomeriggio o l'aperitivo, con birre artigianali.

MILANO

PANERAI EXCLUSIVE GUIDE 2015

Italia 6

02.01.41

lunch and

Sunday

EXPO

HOTSPOT
ADDRESS
BOOK

HOME. ATTUALITÀ. APPUNTAMENTI ED EVENTI / 17 giugno 2016

Italia- Svezia, la sfida vista dalla cucina (svedese)

Due giovani chef svedesi e il loro amore per l'Italia. Che supera le rivalità sportive di un pomeriggio d'estate degli Europei 2016



Italia Svezia, la partita comincia. E un po' di Svezia si respira (e si assaggia) anche qui a due passi da noi, a Milano, dove due chef - lontano dai clamori degli stadi di calcio - sono impegnati in tutt'altre faccende che il pallone.

Rebecca Varjomaa, 27 anni, è nata

a Nora, nel centro della **Svezia**. Da bambina già lavorava nel ristorante di famiglia, poi a 21 anni ha deciso di approfondire gli studi in materia di cucina e si è iscritta all'università di **Arti Culinarie di Grythyttan**, accademia del Nord Europa.

Dopo ha lavorato in molti ristoranti di prestigio a Stoccolma, navigando nel solco della trazione svedese, e specializzandosi in dessert. Ora a Milano è responsabile della cucina della **Brasserie Bjork**.

"**Gli italiani sono molto amichevoli**" racconta. "Sono venuta qui due anni fa per lavorare al progetto di **Bjork**. Vivo a Milano da allora e... mi piace questa città, mi piace che voi siate così "aperti" con la gente che non conoscete...Gli svedesi non parlano quasi mai l'uno con l'altro, a meno che non siano...super ubriachi (*ride*).