

agosto

Björk

2016

rassegna

stampa

POSSO AIUTARTI? . CASA

a cura di **STEFANIA CARLEVARO**

VINI & DINTORNI

IL COLORE RIVELA UNA STORIA

di **Slawka G. Scarso**
 @nanopausa
 giornalista,
 esperta (e
 appassionata) di
 vini e cose buone.

Il detto che l'abito non fa il monaco per il vino non vale. Il colore infatti racconta tante cose. Un giallo dorato, per esempio, dice che l'uva era molto matura o che il vino è invecchiato in botte. Il giallo più ambrato è tipico dei passiti. E i rossi? Se i riflessi sono violacei, il vino è giovane o giovanissimo, come il Novello. Un rosso granato è indice di invecchiamento, (è il caso del Nebbiolo). E gli orange wines, oggi di moda? Sono vini bianchi con una

IL COCKTAIL CHE VIENE DAL NORD

INGREDIENTI PER 1 BICCHIERE 4 cl di gin di segale finlandese Napue, 1 cucchiaino di bacche di olivello spinoso (dal fruttivendolo), cubetti di ghiaccio, 1 cucchiaino di sciroppo di vaniglia, 3 cl di succo di limone. **PREPARAZIONE** Metti le bacche nello shaker e pestale un po' perché rilascino il succo. Aggiungi ghiaccio, lo sciroppo e il succo. Prepara il bicchiere con 4 cl di gin e riempi di ghiaccio. Shakerala per 1 minuto e versa nel bicchiere filtrando. Decora con scorzette e bacche. **ACCOMPAGNA CON** aringhe marinate, caviale di coregone, merluzzo con rafano (ricetta di Björk Swedish Brasserie, Milano, bjork.it).



FAI UNA FOTO DOLCE E VINCI



Hai un animale a cui vuoi bene? Se scatti una foto tenera e fantasiosa al tuo pet (cane, gatto, ma anche capra o... camaleonte di casa!) e la carichi sul sito www.misurastevia.it, potrai vincere meravigliosi premi. Il concorso *My life is sweet* è indetto dal dolcificante senza calorie Misura Stevia e spiegato in ogni dettaglio, con un bel video dalla conduttrice e amante degli animali Licia Colò (cercalo su Youtube come concorso *My life is sweet*). Potrai partecipare fino al 30 settembre.



I BOCCONCINI VEGAN

Se cerchi un'alternativa vegetale ai formaggi di latte vaccino prova i bocconcini filanti. Squisite da gustare con pomodori e basilico, le VeggieLine bio sono incartate singolarmente (Fior di Loto, 2,58 euro).

Cibo, colori e fantasia PER IL PICNIC UN'INSALATA DI POLLO



di **Federica Esti**
 @fedeeops18

Ho sempre pensato che l'insalata di pollo fosse uno di quei piatti senza gusto e poco golosi. Ma siccome piace a tutti e molto, ho deciso di mettermi alla prova. Per il picnic in collina di domenica scorsa, ho preparato come piatto forte "la mia insalata di pollo". È stata una vera sorpresa! Per questa ricetta ti servono: 2 petti di pollo senz'osso, 1 limone, fagiolini, rosmarino, olio e maionese. Lessa il pollo per circa 30 minuti con il limone tagliato e il rosmarino. Fallo raffreddare nella sua acqua. Cuoci i fagiolini in acqua salata: dal bollore calcola 15 minuti, devono rimanere croccanti. In una ciotola metti il pollo sfilacciato, unisci i fagiolini tagliati a pezzetti e condisci il tutto con olio extravergine e 1 cucchiaino di maionese. Ma per renderlo ancora più buono, prima di condirlo, ho passato il pollo sfilacciato in padella con 1 cucchiaino di aceto balsamico e 1 di miele: così l'insalata ha preso un tocco asiatico. E all'ultimo momento, ho aggiunto del prezzemolo fresco tritato.

Vuoi un consiglio? Scrivi a federica.esti@mondadori.it



dieta

star

ricette

estate 2016

FOOD

27 agosto 2016

Cocktail a base di gin (di segale)

Un aperitivo adatto a chi ha intolleranze alimentari e che Bjork Swedish Brasserie battezza "World Best gin tonic"
A.c.



CUTESY OF @ BJORK SWEDISH BRASSERIE

Chi non gradisce un cocktail a base di **gin**? Anche chi è celiaco può prendere un aperitivo sorseggiando un gin tonic. E senza rischiare di star male.

L'alcol etilico è alla base di tutte le bevande alcoliche. Ed è prodotto dalla fermentazione degli zuccheri. Con l'alcol etilico si producono i distillati e liquori. I distillati sono consentiti a chi ha intolleranze al glutine se il prodotto è consumato puro. Senza aggiunta di additivi, aromi e coloranti.

La novità: gin di segale

Björk Swedish Brasserie ha presentato quest'estate i gin di segale provenienti dalla foresta finlandese di Isokyrö. Interpretati per Bjork da Jussi Vijala della distilleria Kyrö. Assaggi della cucina di Bjork, elaborati in sintonia con il gin, hanno accompagnato i cocktail: **aringhe marinate** alle verdure, alla senape e al gin; caviale nordico di coregone, il merluzzo con rafano, il gelato al tabacco con crema al limone e ginepro. I **cocktail** sono entrati nel menu di Bjork insieme ad alcuni piatti che ne accompagnano la degustazione.

RESMÅLET MILANO

Modemetropolens nya kläder

Text ÅSA JOHANSSON Foto MAX RELLA

Ruffa stadsdelar rustas upp, krog- och kulturlivet blomstrar och på Leonardo da Vincis vingård växer druvorna igen. Följ med till Milano, metropolen som just nu känns mer levande än någonsin.

- MILANO ÄR DEN enda staden i Italien där en restaurang som Björk fungerar. Här finns en kräsen publik som är öppen för nyheter. Det skulle vara betydligt svårare i traditionella städer som Rom och Florens, säger Giuliana Rosset.

Den välkända entreprenören Rosset är kvinnan bakom Björk Swedish Brasserie. Efter att ha sålt sitt sportmärke Napapijri bestämde hon sig för att göra något konkret av sin passion för Sverige. Tillsammans med Nicola Quadri, arkitekt och expert på svensk formgivning, skapade hon ett svenskinspirerat hotell med tillhörande restaurang i Aosta i nordvästra Italien. Hotellet ligger intill en björkhage så namnet Björk var självklart. För tre år sedan utökade hon med brasseriet i Milano. Köksmästare är Rebecca Varjomaa från Nora och en gång i månaden kommer Mattias Sjöblom, kreativ ledare, för att utveckla och prova meny. Gemensamt har de sin unga ålder, sina vältatuerade armar och att de är utbildade på Grythyttan.

– Det enda vi har varit tvungna att ändra är mängden salt. Italianare saltar sin mat betydligt mindre än svenskar, så där måste man kompromissa. Däremot fortsätter vi att göra våra syrliga efterrätter. Något som de sockerälskande italienarna förvänas över, säger Rebecca och tillägger att det har hänt mycket i Milano under de senaste åren.

– En av våra nya favoritbarer är Botanical Club i stadsdelen Isola. De gör sin egen gin och har riktigt bra mat, tipsar hon.

Isola är Milanos nya favorit efter att hela staden rustades upp och rättades till i samband med världsutställningen Expo2015. På femtio- och sextiotalet var stadsdelen tillflyktsort för småkriminella och

mindre lyckligt lottade familjer. Men sedan ansiktslyftet har stadsdelen fått en nystart. Här blandas traditionella italienska bottegor med superdesignade barer och ett lika varierat folkliv. De nybyggda skyskraporna som tornar upp sig strax intill tågstationen Garibaldi är kvarterens ständiga bakgrundskuliss. En av dem, Unicredit Tower, är Italiens högsta. Inte långt därifrån ligger skrapan Il Bosco Verticale, den vertikala skogen, vars balkonger är fyllda med träd och buskar. Bakom grönskan döljer sig några av Milanos dyraste lägenheter. Kvällstid imponerar den nyrenoverade Piazza Gau Aulenti som binder samman Isola med resten av Milano. Isola, ön, är ett passande namn då kvarteren är separerade från resten av Milano, inte bara geografiskt. Här hälsar man fortfarande på varandra och samlas vid bardisken som i vilken italiensk by som helst. Man cyklar. Handlar mat på marknaden. Många av husen har grönsaksland. En stadsdel långt ifrån den snabba och asfaltklädda kliché bilden av Milano.

– Omkring Navigli är det för mycket barer och turister. Brera är tråkigt radikal-chic. Isola är den enda stadsdelen som fortsätter att utvecklas, säger Massimiliano Brunello, ägare till butiken Eyeland där han säljer skräddarsydda glasögonbågar.

– Här i Isola är kan du få allt skräddarsytt, från motoreyklar till skidor och kläder. Och glasögonbågar såklart, berättar han och sätter på ett par röda "Star Trek"-inspirerade bågar på en medelålders dam med röda skinnbyxor och kortklippt platinablont hår.

På andra sidan gatan kikar jag in på Bullfrog, meckat för Milanos skäggpriyda män. En välklädd man ligger baklätad med en varm handduk över



RESMÅLET MILANO



Viltutvecklade är både kökschefen Rebecca Varjomaa och kreativa ledaren Mattias Sjöblom på Brasserie Björk.



The Haunted House på Fondazione Prada är gjort av den stilbildande arkitekten Rem Koolhaas.

Filmregissören Wes Anderson står för designen av Bar Luce inne på Fondazione Prada.



L'ATTIMO ridente

Addio happy hour: «L'abbuffata-aperitivo è finita», dice Mattia Pastori, Miglior Bartender d'Italia al Diageo Reserve 2016. «Oggi vincono le proposte meno alcoliche e più naturali». Nei drink. E nelle birre artigianali, che sono la vera rivelazione

di Filippo Piva

C'è chi si è laureato in Inghilterra. Chi si è ispirato alla tradizione belga. Di fatto gli italiani che producono birra sono una realtà che ha raggiunto notorietà, a livello locale e internazionale, negli ultimi 5 anni. «Le birre italiane si distinguono per essere molto creative», spiega Michela Cimattoribus di *The Good Beer Society*, progetto dedicato alla formazione e agli eventi birrai, co-autrice con Marco Giannasso e Andrea Legittimo, del libro *Fatti di birra* (Trentaeditore). «Spesso vantano ingredienti del territorio, sia a livello di malti (farro, segale), sia di novità (frutta, fiori, erbe, uva, mosto di vino). A Michela abbiamo chiesto le birre artigianali più amate dagli italiani.

DUE CILINDRI Birrificio del Forte, Pietrasanta (LU), *birrificiodelforte.it*: quasi nera, "cioccolatosa".

GHISA Birrificio Lambrate, Milano, *birrificiolambrate.com*: Rauchbier (birra affumicata) con retrogusto al sapore di caffè.

REBUFFONE Manerba Brewery, Manerba del Garda (BS), *manerbabrewery.it*: tra note di malti caramellati e frutta passata.

SETA Birrificio Rurale, Desio (MB), *birrificiorurale.it*: coriandolo e buccia d'arancia.

TRIAL STOUT Birrificio del Ducato, Soragna *delducato.it*: aggiunta di peperoncino, per strutturare la pienezza.

...to con i 13 birrifici e i 14 cocktail è su #D1000.

SE IL COCKTAIL È D'AUTORE

TAKE A BREAK IN MILAN

di Mattia Pastori (Mandarin Oriental)
4 cl di gin Jinzu
3 cl di bitter Rossi d'Angera
2 cl di Porto Rosso Ruby
1 dash di bitter alla lavanda
2 cl di sherbet di arancia e mirtillo

SANIO

di Jussi Viljala (Kyro Distillery Company, Isokyrö, Finlandia)
4 cl di gin Napue
3 cl di succo di limone
2 cl di sciroppo di vaniglia

LO STRANO AMERICANO

di Leonardo Leuci e Roberto Artusio (The Jerry Thomas Project, Roma)
3 cl di Bitter Campari
3 cl di Cinzano 1757 Vermouth Rosso
2 cl di Cynar
1 splash di soda pepe nero macinato
SHAKERATO WILD di Salvatore Calabrese (Playboy Club, Londra)
1,5 cl di bourbon Wild Turkey Rye
5 cl di bitter Campari
2 dash di bitter all'arancia

STRAWBERRY FIELDS

di Martina Bonci (Gesto, Milano)
4 cl di vodka alla fragola
3 cl di succo di lime
2 cucchiaini di zucchero di canna

K SIR

di Vka (Firenzuola, Firenze)
3 cl di vodka Vka
6 cl di sciroppo di sambuco
1 cucchiaino di scotch top di Prosecco

MARSALA GOLD

di Roberto Tranchida (Uparanà Drink Cafè, Marsala, Trapani)
4 cl di brandy
3 cl di Marsala Vergine Heritage

0,5 cl di amaretto
1,5 cl di sciroppo di tè nero indiano

1,5 cl di succo di limone
SPRING NORDICO di Bjork (Milano)

5 cl Sciroppo di Sambuco, prosecco (metà bicchiere), soda, qualche fetta di mela

D

MILLE!
IDEE, LETTURE,
SPETTACOLI, VIAGGI,
PERSONE,
PIACERI E PENSIERI,
VISIONI E
PREVISIONI

D • CUCINA • 27 IDEE DA BERE: 14 DRINK + 13 BIRRE



27 idee da bere: 14 drink + 13 birre

13 di 14 < >



SPRING NORDICO di Bjork (Milano)

5 cl Sciroppo di Sambuco,
prosecco (metà bicchiere), soda, qualche fetta di mela

Addio happy hour: «L'abbuffata-aperitivo è finita», dice Mattia Pastori, Miglior Bartender d'Italia al Diageo Reserve 2016. «Oggi vincono le proposte meno alcoliche e più naturali». Nei drink. E nelle birre artigianali, che sono la vera rivelazione (scopri le 13 birre: d.repubblica.it/cucina/birre).

Nell'aria c'è voglia di colore, di qualità, di riscoprire il senso più autentico e stimolante della parola "esotico". Almeno quando si tratta di scegliere che cosa sorseggiare aspettando o accompagnando la propria cena. Mattia Pastori, bar manager del Mandarin Oriental di Milano, vincitore del titolo di Miglior Bartender d'Italia al Diageo Reserve World Class 2016, è perentorio: «Sono convinto che il tempo delle abbuffate di cibo e di cocktail all'ora dell'aperitivo sia finito», dice. «Oggi chi si siede al bancone ha voglia di essere stuzzicato con proposte innovative, spesso