

settembre

Björk

2016

rassegna

stampa

MAT PÅ MODET



Köksteamet Mattias Sjöblom och Rebecca Varjomaa utanför skandinaviska krogen Björk i Milanostadsdelen Porta Venezia. Nedan: röding med blomkål från Björk.



BJÖRK

KVARTEREN KRING LITE BULLRIGA Porta Venezia har länge varit dedikerade stans lite skitigare nattliv som en del av vad som brukar kallas Milanese Movida. Men nu närmar sig en mer sofistikerad stämning, något som märks på bland annat Via Panfilo Castaldi. Plötsligt är detta en av Milanos nya medvetna matgator. Mantra Raw Food hyllas i all sin enkelhet, medan vegetariska Joia har knipit en Michelinstjärna sin köttfria inriktning till trots. Ett stenkast bort ligger superheta kaféet Pavé med sina mytomspunna mackor. Och så har vi Björk, ett svenskt brasserie med italiensk ägare och svensk kökschef – enda stället i Milano för den som vill äta nordiskt.

Rebecca Varjomaa hittade hit tack vare kollegan Mattias Sjöblom, som hon träffade under studietiden i Grythyttan. Mattias är friansande kreativ ledare och kommer till Milano varje månad för att tala recept och idéer. Rebecca har varit med sedan starten för snart två år sedan:

– Det tog fyra månader från att jag hörde talas om det här projektet tills jag lämnade jobbet på Gripsholms vårdshus och flyttade hit. Jag hade inte ens varit i Italien förut. Nu bor jag bara 100 meter härifrån, säger Rebecca Varjomaa, som också kokat på restaurang Gotland i Stockholm.

Björk började som butik med enkel bar men är numera även renodlad restaurang. De första menyerna var fullmatade med sill, gravad lax, ren, ålg och köttbullar. I dag är Rebecca Varjomaa i en pågående process mot en alltmer arbetad meny med inslag av syrade grönsaker och råvaror som kungskrabba.

– Det enda vi anpassar efter italienska mått är mängden salt i rätterna. Det går över förväntan. Vi ser allt från asiatiska turister och kompisgäng till designfolk och lokala kokkar här, säger Rebecca medan en ström av nyfikna kikar in mot delidiskarna vid entrén.

Väggarna i den inre baren, tydligt inspirerad av Operabarens Bakfickan i Stockholm, är täckta av gamla svenska veckotidningsomslag. Vid borden syns tyger från Josef Frank, porslin från Rörstrand, lampor av Poul Henningsen. Inredningen är gjord av Nicola Quadri, som länge varit förälskad i den skandinaviska minimalismen.

Björk började i Aostadalen. Ägaren Giuliana Rosset älskar allt som är skandinaviskt. Uppvuxen i Alporna var det där hon planterade de första fröna i form av stilrena stugor med tillhörande restaurang. Då hade hon redan hunnit sälja sitt sportklädesmärke Napapijri, för övrigt det finska namnet för polcirkeln, och investerat i en vingård söder om Florens.

Designern Nicola Quadri träffade hon första gången när han fick uppdraget att inreda Giulianas nyrenoverade vingård. De delade kärleken till skandinavisk design och började åka till Stockholm där de sprang på Bukowskis och åt gäddqueneller på Bakfickan.

– Jag gillar äkta varor. Vi hittade vår linje i Aostadalen innan vi öppnade här. Generellt äter man mycket bra nuförtiden i Milano. Men det är även en stad som är öppen för smakinfluenser från hela världen. Självklart även från Norden. Och nu har vi hittat Rebecca, säger Giuliana Rosset och tar ett ljudligt bett på sitt knäckebröd med gubbröra.

Via Panfilo Castaldi 20

INSIDE



Nutrimiento per l'anima

Probabilmente qualcuno ha cercato di afferrarli immaginando fossero veri, gli iperrealistici frutti e vegetali creati da Giuseppe Carta ed esposti a *Germinazioni. I diari della Terra*, la prima mostra tenutasi nella sede milanese di Eataly, in piazza XXV Aprile. Ideata da Arte Contemporanea Italiana, l'esposizione di oli su tela e sculture in bronzo ha reso omaggio alla biodiversità dell'Italia, mettendo in scena lo stretto rapporto fra cibo e arte, nutrimenti per il corpo e per l'anima.

www.eataly.net

Into the Finnish forest

Provengono dalla foresta finlandese di Isokyrö e sono interpretati da Jussi Viiala della distilleria Kyrö. I gin di segale che Bjork Swedish Brasserie – al 20 di via Panfilo Castaldi – ha da poco inserito nel menu. Assaggi della cucina di Bjork, dalle aringhe marinate al caviale nordico di coregone, sono stati elaborati in sintonia con il gin, per accompagnarne al meglio la degustazione.

www.bjork.it



The English Boutique

Rinfrescare il proprio business english in modo rapido ed efficace attraverso conversazioni su temi specifici, video, traduzioni e test di verifica. The English Boutique, la scuola di soli insegnanti madrelingua di via Costanza, 3, ha lanciato Bee-Eng Smart, un nuovo corso dedicato alle imprese e al mondo del lavoro per aiutare i professionisti a migliorare le proprie competenze linguistiche.

www.theenglishboutique.it



Pronti, partenza, via...

Avrà tutta la classe di Armani la prossima edizione della Milano Marathon, il grande evento sportivo che si svolgerà il 2 aprile e per il quale sono già aperte le iscrizioni. EA7 Emporio Armani sarà title e technical sponsor e realizzerà le maglie tecniche che i runner indosseranno per i 42 km del percorso. Armata dai milanesi, nell'ultima edizione la maratona ha visto ai nastri di partenza 20mila atleti.

www.milanomarathon.it



Cambio casa...

Nuance, profumi e consistenze materiche sono gli ingredienti che l'interior designer e consulente immobiliare Andrea Castrignano usa per delineare nuovi paesaggi domestici. Conosciuto al grande pubblico per la conduzione del programma televisivo *Cambio Casa, Cambio Vita!*, il designer aspetta chi avesse voglia di portare una ventata di novità fra le pareti domestiche nel suo studio in via Adige 11.

www.andreocastrignano.it

CLUB MILANO



BARLAB

CIBI D'AUTORE

Gin di segale e salmone

SCOPRI I SAPORI DEL GRANDE NORD



Mattias Sjöblom, chef di riferimento della formula che lavora sin dal 2012 sul menu di Björk, e Rebecca Varjomaa, la chef attualmente alla guida di Björk Milano

Si chiama Björk Swedish Brasserie e, in poco tempo, è diventato un polo di promozione e diffusione della cucina, del design e della cultura di matrice scandinava. Inaugurato a Milano a novembre 2014, è la seconda creatura del progetto Björk che ha fatto il suo esordio due anni prima a Quart, alle porte di Aosta. Il progetto nasce dalla mente di due nomi noti nella moda e nel design, un'imprenditrice e un architetto: Giuliana Rosset che ha fondato e portato al successo Napapijri, un marchio leader nello sportswear, e Nicola Quadri, profondo conoscitore della cultura nordeuropea. Ebbene Björk è un pozzo di idee per chi è alla ricerca di ispirazioni e desidera differenziarsi con ricette mediamente semplici da preparare che fanno leva su materie prime di un territorio ricco di specialità: dal salmone, o meglio dai salmoni (perché sono davvero tanti i modi di prepararlo), alle zuppe fino alle tradizionali patate e polpette svedesi. Ricette spesso in linea con stili alimentari orientati al cibo light e al benessere. Proprio a proposito di idee originali, Björk lo scorso luglio ha presentato alcuni "piatti freddi" del suo menu (aringhe marinate alle verdure, caviale nordico di coregone, gelato al tabacco con crema al limone e ginepro ecc.) in abbinamento a cocktail preparati con un gin finlandese di segale della

foresta di Isokyro, il Napue Gin. I clienti hanno potuto assaporare cocktail originali come il Sanio (gin, succo di limone, sciroppo di vaniglia e olivello spinoso) o l'Old Finnish (gin invecchiato in botti di quercia, angostura, sciroppo di vaniglia e orange bitter). L'idea è di proseguire su questa strada, proponendo un calendario di eventi gastronomici basati sui prodotti di un territorio, quello scandinavo, in gran parte ancora da scoprire. ★

La ricetta

Gravlax - Salmone marinato

(x4 persone)

INGREDIENTI

400 hg di filetto di salmone crudo precedentemente abbattuto, 20 g di aneto fresco, 300 g di sale fino, 200 g di zucchero di canna.

PREPARAZIONE

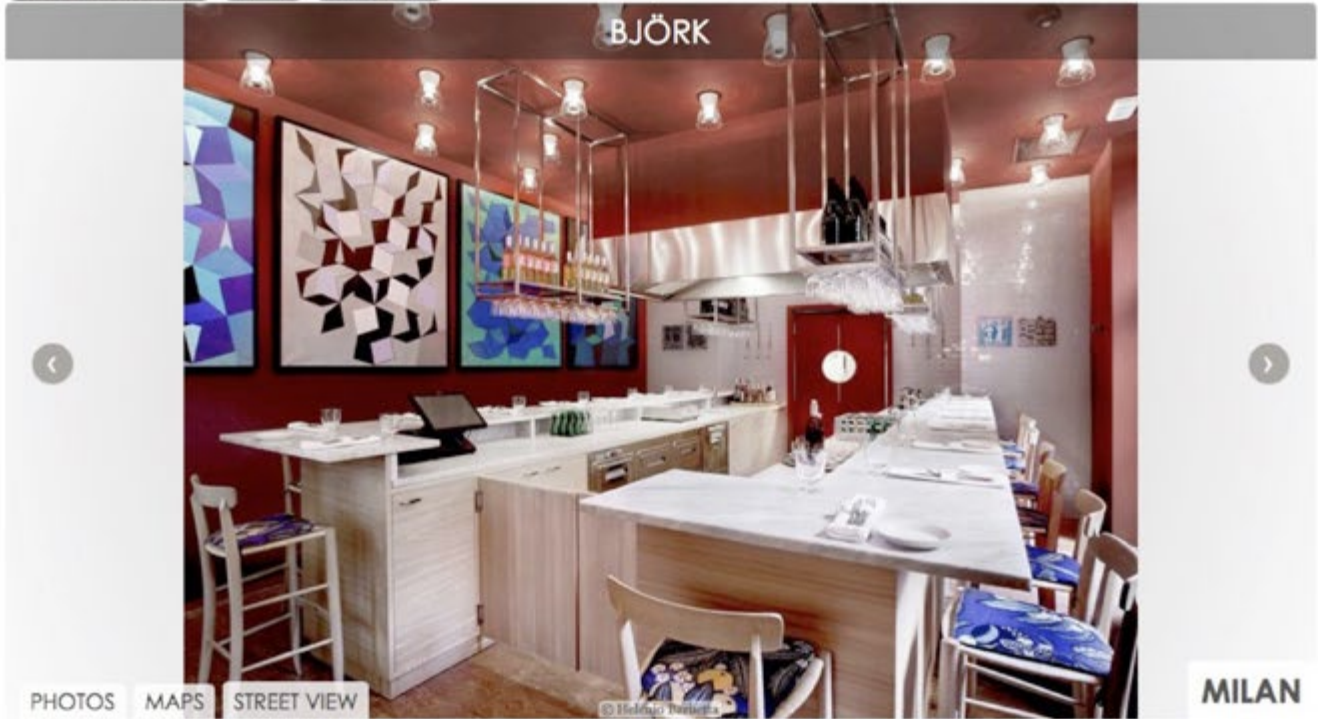
Marino il salmone con il sale e lo aneto per 24 ore. Servilo accompagnato con il dolce svedese.



CLAUDIO BONOMI

claudio.bonomi@newbusinessmedia.it





PHOTOS

MAPS

STREET VIEW

MILAN

HOME / MILAN / RESTAURANTS & CAFÉS / BJÖRK



SEARCH BY CATEGORY



SEARCH BY NEIGHBOURHOOD

Share

Tweet

Email

It's uncommon to find foreign cuisine in Italy – especially Nordic. But this Swedish establishment in the multicultural Porta Venezia neighbourhood is an exception. The founder of the fashion brand Napapijri – Guilana Rosset – and the architect and gallerist Nicola Quadri have been promoting Scandinavian design in Italy since the 90s, beginning with a small store selling design objects and groceries from the North. A few years later, they opened their restaurant. Reserve a spot at the bar and enjoy the herring, reindeer and elk tartar or the exquisite salmon.

PLACES AROUND

<p>H CLUB DIANA GARDEN LOUNGE BARS, CLUBS, LOUNGES</p>	<p>JOIA RESTAURANTS & CAFÉS</p>	<p>CHÂTEAU MONFORT HOTELS</p>	Milan Via Panfilo Castaldi 20 bjork.it +390249457424
--	---	-----------------------------------	---

Thermos Geo Vacuum Jug, in vari mix di colori [Normann Copenhagen, 1 litro €68].



Office break

Vuoi prolungare *l'atmosfera delle vacanze* anche dopo il rientro? Ti proponiamo una pausa pranzo in stile **nordico o esotico**. Con tanto di ricette e oggetti cool per il tuo take-away



Thermos Bon Appetit (da Meroni Gamma, 0,35 litri €19 circa).



Per il caffè, Adagio è in acciaio inox [Alessi, 1 litro €98].



Comodo da portare a mano, Thermo Flask in acciaio [Eva Solo, da 0,5 litri €49,95].

Bottiglia termica in ceramica e acciaio [Menu, 0,5 litri €59,90].



Caraffa Olio [Royal Doulton, da 0,5 litri €58].

Piatto da forno, coll. 250°C Plus [Asa Selection, cm 22x12 €13,50].

Flori Azienda Agricola Donetti.

Mug Romantic, in vetro borosilicato, con manico porta-fiore [Bitossi Home €7,32].

Caraffa Tonale, in vetro cristallino e silicone [Alessi, cm 2ln €45].

In acciaio con manico in faggio: Emma [Made in Design, da 1l €90,95].



Bordeaux trendy l'iconica car termica in ABS e acciaio [Stelton, da 1 litro €64].





Piattino Pure in ceramica craquelé [Serax, cm 15x12 €7,65]. Cucchialino Retrò [Bitossi Home €170/24pz].

Tovagliolo in lino [Zara Home €9,99/2 pz], piatto in ceramica Olio [Royal Doulton cm 17x27 € 9,99/2pz], forchetta con finitura rame Retrò [Bitossi Home €170/24pz].

Spuntino scandinavo

Centrotavola in legno, Olio [Royal Doulton, cm 41x17 €71].

Bicchieri da bibita vintage

Smørrebrød preparati da Björk Swedish Brasserie, Milano

SMØRREBRØD Parola danese che viene da "smør og brød" ("burro e pane"). Preparalo così: su fettine di pane di segale metti ariinga o salmone e panna acida; o pollo, mele e pancetta croccante; oppure gamberelli marinati e aneto; o maiale, Blåbär (concentrato di mirtilli), senape, cipolla fritta.