

dicembre

Björk

2016

rassegna

stampa



RISTORANTI ETNICI

MILANO

tate davanti agli occhi dei clienti seduti al bancone. Il menu è ricco di piatti speciali: dai roll con astice gratinato - il piatto più richiesto - all'assaggio di otto tartare al cucchiaino, il carpaccio di tonno con le alici, la fresa Basara style (con pesce misto, mozzarella di bufala, pomodorini), fino al bignè di calamari e gamberi siciliani. Un trionfo di antipasti a base di pesce, per passare poi ai piatti principali: sushi e sashimi misti, temaki, gunkan anche con la polpa di riccio e una buona scelta di uramaki. Visto il successo, Basara ha aperto un secondo locale in corso Italia.

Piatto da non perdere Roll di astice gratinato

BENTOBAR

BRESCIA-GARIBOLDI
CORSO GARIBOLDI 104
www.bentobar.com;
www.bentosushi.it
☎ 026598075

Chiuso: mai
Ferie: mai
☒ 70 - ☎ 00.00
☒ si - ☒ tutte
☎ ☎ ☎ ☎ ☎
€ 40/50 vini esclusi

Il BentoBar - aperto nel 2001 e più volte completamente rinnovato negli ambienti - è stato uno dei primi ristoranti giapponesi di Milano e ha mantenuto negli anni l'atmosfera cosmopolita che da sempre è il biglietto da visita del locale, fra tavoli in legno e arredamento minimal di gusto moderno. Il menu offre molte varianti dei piatti classici della cucina nipponica (chi vuole assaggiarle tutte deve affidarsi al The Wow Effect, il piatto degustazione in 26 piccoli assaggi delle migliori proposte elaborate dallo chef). Tra i piatti da provare, oltre alle tante varianti di sushi e sashimi, ci sono l'astice alla fiamma, i sushi burger, le capesante e i gunkan (piccoli cestini di riso e pesce che contengono tartare o uova di pesce), ma anche le specialità dello slow cooking, cotte a temperature inferiori ai 75°C. A pranzo c'è la tradizionale box, un vassoio veloce e più economico, mentre la sera si cena alla carta. Ben fornita la cantina, che offre anche birre giapponesi e un assortimento di sakè. Disponibile il servizio di consegna a domicilio.

Piatto da non perdere Sa-viche, ceviche di sashimi

BÉSAME MUCHO NOVITA

PORTA NUOVA-GIOIA
VIALE DELLA LIBERAZIONE 15
www.besamemucho.global
☎ 0229060313

Chiuso: mai
Ferie: mai
☒ 100 - ☎ 23.30
☒ no - ☒ tutte
☎ ☎ ☎ ☎ ☎
€ 25/35 vini esclusi

È una delle (poche) eredità di Expo: il ristorante del padiglione Messico che per i sei mesi dell'esposizione ha dato da mangiare a migliaia di visitatori, ha aperto fra le torri di Porta Nuova, su viale della Liberazione. Il locale, al primo piano con terrazza, è divertente per tanti motivi: l'arredamento è allegro, i camerieri indossano ironiche magliette con la scritta "No nachos, no burritos" per discostarsi dallo stereotipo del cibo messicano per eccellenza, i bambini possono disegnare con i gessetti sulle pareti del bagno. La cucina è guidata da Mario Espinosa che prepara piatti sfiziose e creative come aguachile, trionfo di pesce marinato, il ceviche di polpo fritto, gli stuzzichino tacos, le quesadillas di melanzane, leggere e gustose, fino al branzino con maionese al peperoncino Habanero. Quasi tutti i piatti hanno un tocco piccante o sono accompagnate da salsine che possono renderlo. La carta dei vini è ancora in via di completamento, ma una nota va ai cocktail preparati da Panchito Ramirez con gin, tequila o mezcal. L'aperitivo costa 12 euro e comprende, oltre al cocktail, una serie di stuzzichino messicani serviti al tavolo. A pranzo prezzo fisso a 12 euro.

Piatto da non perdere Aguachile

BHARAT

NAVIGLIO PAVESE
VIA EMILIO GOLA 16
☎ 0289400614

Chiuso: lunedì
Ferie: agosto
☒ 40 - ☎ 23.30
☒ si - ☒ AU, BM, MC, VISA
☎ ☎ ☎ ☎ ☎
€ 20/30 vini esclusi

Ristorante tradizionale indiano in via Gola, a due passi dal Naviglio Pavese, dall'arredamento sobrio con sedie in legno e divani rossi e l'atmosfera intima. Il menu è quello tipico degli indiani a Milano: samosa, tikka masala, naan, tandoori e curry. Porzioni gustose, gusto delicato e non troppo spe-

ziato, adatto anche ai palati più sensibili. Musica di sottofondo orientale, piacevole. Si può scegliere tra 4 proposte: vegetariana, di pollo, di agnello e di pesce. Tra le specialità della casa, la ricotta indiana con spinaci e il pollo tikka masala. Da provare tra i dolci il gulab jamun (palline di polvere di latte fritte con sciroppo di zucchero) e il barfi di noce di cocco. A pranzo, oltre al menu alla carta, si può optare per una soluzione più economica e veloce: il piatto unico con due tipi di verdure, pollo, riso e pane (6 euro). Ottimo per una cena a due anche considerando il buon rapporto qualità prezzo. Difficile paragonare, visto che da qualche tempo in questa via ci sono le telecamere della ztl.

Piatto da non perdere Pollo tikka masala

BJORK SWEDISH BRASSERIE

PORTA VENEZIA-BUENOS AIRES
VIA PANFILO CASTALDI 20
bjork.it
☎ 0249457424

Chiuso: domenica; lunedì a pranzo
Ferie: agosto; natale e capodanno
☒ 30 - ☎ 00.00
☒ si - ☒ tutte
☎ ☎ ☎ ☎ ☎
€ 25/40 vini esclusi

Ambiente elegante e minimalista come piace alla gente del Nord, con arredi in legno chiaro e quadri colorati alle pareti, per un angolo di Svezia a Milano, il primo del genere in città. Nato nel 2013 come emporio di food e design, un anno più tardi ha seguito l'esempio del locale gemello di Aosta e si è aperto anche alla ristorazione, pur continuando a offrire la possibilità di acquistare nell'area gastronomia molti degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti in lista. Il legame con la Svezia è evidente già dal nome (Bjork significa betulla in lingua svedese) e le materie prime arrivano da produttori del Nord Europa. Al tre chef (Rebecca Varjoma, Julien Chiu-dinelli, Mattias Sjoblom) si affiancano periodicamente giovani cuochi mandati in Italia per un periodo di formazione dall'Accademia di food e cucina di Grythyttan. Cucina svedese contemporanea, la specialità sono gli Smørrebrød: sandwich aperti di diversi gusti, grandi o mini, di carne, pesce e vegetariani, che si possono anche comprare al bancone e portare a casa. In lista piatti tradizionali con ingredienti insoliti per il nostro palato come le aringhe, il cervo e l'alce, oltre

la Repubblica

LOMBARDIA
GUIDA
AI SAPORI E AI PIACERI
DELLA REGIONE
2017

DI RICORDO

IN COLLABORAZIONE CON
LA REGIONE LOMBARDA
E IL MINISTERO DEL TURISMO
E DEL BENE CULTURALE
LA GUIDA È A PAG. 100
E 101 DEL LIBRO
"LOMBARDIA GUIDA
AI SAPORI E AI PIACERI
DELLA REGIONE 2017"
A CURA DI LA REPUBBLICA
E DEL MINISTERO DEL
TURISMO E DEL BENE
CULTURALE

Björk - Swedish Brasserie & Side Store ^{44°}

RISTORANTI

Zia Betulla

VIA PANFILO CASTALDI 20, TEL 02 49457424
BJORK.IT

ORARIO CUCINA: 12-14.30 e 19-23

CHIUSURA: lunedì a pranzo

FERIE: variabili ad agosto

PREZZO MEDIO: €35-40

MENU: €50; €12 a pranzo

CARTE DI CREDITO: tutte

Quando il giorno di Natale presenti alla tua anziana genitrice un enorme pacco in cartone naturale incoraggiandola a scartare il fiocco rosso, guardandola entrarci alla ricerca della mostarda di Cremona per riemergere invece incredula brandendo un salamino di renna, capisci che Bjork ti ha folgorato. Checchè se ne dica, è anche la gentilezza che muove il mondo, e in questa brasserie dai toni nordici, hanno ben inteso che è anche la piacevolezza dell'esperienza a farci desiderare di tornare in un ristorante. Convocate dunque uno o più compari amanti del sapido e dei sapori decisi (non troppi che gli spazi in Svezia, si sa, son quelli che sono) tanto quanto ben disposti alla chiacchiera, e venite qui, a farvi coccolare a suon di *smørrebrød*, gli ormai noti open sandwiches composti da quadratini di pane di segale sormontati da delizie quali salmone marinato all'aneto, salmerino affumicato, pancia di maiale alla senape, insalata di pollo alle mele, ma anche verdure con uovo pochè. Che sfizio, accompagnati da una birretta del Nord, scelta dalla selezione del locale che è già una piccola guida. C'è anche lo *smørrebrød* caldo con l'aringa frita! Ma non è questo il momento di parlare delle nostre ossessioni per l'aringa, che è qui servita anche in tripletta marinata nella degustazione fredda, alle verdure, alla senape e alla maniera di Brantevik, sorridente porticciolo svedese. Ci sono le zuppe, anche fredda ai cetrioli e aneto, con salmone e yogurt, e poi i piatti caldi che includono il filetto di salmone e le polpette *kottbullar*, rese famigerate dalla ristorazione dei mobili da montare, ma buone. Chiudete condividendo una selezione di formaggi svedesi, o un *crumble* al rabarbaro, e non negatevi uno *snaps*, distillato aromatico che noi abbiamo preso nell'essenziale versione biologica, per avere poi la scusa di provarlo anche all'arancia amara. Ugualmente adatto a un aperitivo veloce, appollaiati sugli sgabelli della rivendita, con l'avvertenza che un assaggio tira l'altro, e che sviluppare la dipendenza da aringa è un attimo.



Effetto

MINIMAL DÉCO

IL FASCINO DEGLI ANNI 20 E IL COMFORT CALIBRATO
DEL DESIGN CONTEMPORANEO. UN DIALOGO
IN EQUILIBRIO TRA GEOMETRIE OVERSIZE, TAPPETI
PRIMO 900 E MICROARCHITETTURE DOMESTICHE

STYLING – ALESSANDRA SALARIS

FOTO – BEPPE BRANCATO



INTERIORS

Tavolino Tuttosesto con colonne in legno laccato blu e base in travertino, Davide G. Aquini. Vaso Unbroken in fibra di vetro rossa 3M Scotchcast Plus, design Zaven per Camp Design Gallery. Corona decorativa in ottone, da Björk Swedish Brasserie. Lampada da terra Superloon con struttura in alluminio verniciato nero e disco orientabile, design Jasper Morrison per Flos. Tavolino Duke in PMMA decorato effetto terrazzo con gambe in alluminio, design Felix Muhrhofer per Camp Design Gallery. Tappeto in lana annodata su base in cotone, origine Art Déco, Alberto Levi Gallery. Divano Olivier a due posti conversazione e dormeuse, rivestito in pelle con cuscini in misto lino e cotone e tavolino Olivier con piano in marmo e struttura brunita, entrambi disegnati da Emanuela Garbin e Mario Dell'Orto per Flou. Plaid Pois/Rombetti in misto lana di La Fabbrica del Lino. Scultura luminosa Opus Varium in alabastro lavorato a mosaico di Davide G. Aquini con Cooperativa Artieri Alabastro Volterra. Poltrona Frida con struttura in legno, fascia in cuoio che segna la base e rivestimento in misto cotone e lino, design Roberto Lazzeroni per Flexform, collezione Mood. Cuscino America in tessuto imbottito poliestere misto lana, design Edward Van Vliet per Moroso. Paravento Ping in noce canaletto con inserti in cuoio e dettagli in metallo, design MVW per Giorgetti. Corona da Björk Swedish Brasserie





Home | News | In primo piano

20 idee regalo sotto i 20€

04/12/2016 *La Cucina Italiana*

SHARE



9/24 CIOCCOLATO SVEDESE BJÖRK SWEDISH BRASSERIE

Ciocolato biondo con mirtili rossi selvatici disidratati, cioccolato fondente con olivello spinoso disidratato, cioccolato bianco con mirtili neri selvatici disidratati

Dal cake speziato di alta pasticceria al kit per coltivare i funghi in casa. Tante idee per veri gourmet, ma molto low-cost. Per non presentarsi a mani vuote

Basta il pensiero, è vero, ma a volte sarebbe meglio accompagnarlo con un piccolo dono. Ecco tante idee da pochi euro ai venti, adatti a veri gourmand.

Scatole di torroncini, cioccolatini e dolci da assaporare nel periodo delle Feste o oggetti che accompagnano per tutto l'anno – come mug e set da degustazione. Per gli amanti dei cocktail, delle tavolette di cioccolato pregiato, e persino dell'orto in casa, in versione fungo!

Sfoggia la gallery per tante idee



NEWS

Crudo o cotto? Tutte le proprietà del finocchio



NEWS

Avocado, arcobaleno e spirali: i 10 Instagram Food Trends del 2016

[Home](#) | [News](#) | [Trend](#)

Birre di Natale: da stappare e da regalare

07/12/2016 Daniela Guaiti

SHARE

**18/18 BJORK BIRRE NATALIZIE SVEDESI**

La birra accompagna le Feste come edizioni speziate, profumate di frutti o semplicemente strong, adatte alla stagione fredda. Tutte le proposte, da quelle al supermercato alle produzioni di nicchia, da stappare durante pranzi e cenoni, o da regalare sotto l'albero

Ecco la nostra selezione, di birre natalizie da stappare o da regalare:

Bjork Birre natalizie Svedesi

Norwegian Wood: chiara, leggermente affumicata, aromatizzata al ginepro. Prezzo 6,50euro

Haandwit: fresca, leggermente speziata e agrumata. Prezzo: 6,50 euro

Leon: Pale ale stile belga dal colore dorato. Prezzo: 4,50 euro

666 Omnipollo: scura e fruttata, con una caratteristica schiuma beige dai profumi di cacao amaro e caffè. Prezzo: 4,50 euro



NEWS

15 dolcetti da mettere nella calza della Befana



NEWS

Pane e marmellata? Sì, ma con burro di noci

LA VISITA LA FUTURA REGINA VICTORIA A MILANO COL MARITO

La principessa di Svezia in Pediatria

- MILANO -

ANCHE una futura regina al San Raffaele: ieri, in una mattinata nebbiosa, la principessa Victoria, erede al trono di Svezia, e suo marito Daniel Westling, duca di Västergötland, hanno visitato l'ospedale di via Olgettina, accompagnati da Gilda Gastaldi per la proprietà, dall'amministratore delegato del Gruppo San Donato Nicola Bedin e dal direttore scientifico dell'Irccs, il professor Gianvito Martino. La coppia regale è in Italia da giovedì, insieme alla ministra svedese dell'Istruzione superiore e formazione per adulti An-

na Ekström, per un giro di visite istituzionali. Dopo Roma, venerdì Victoria è arrivata a Milano, dove ha partecipato al ricevimento di Santa Lucia alla Camera di commercio italo-svedese e visitato imprese di suoi connazionali: il concept store Frip, dove Anna Steiner vende moda svedese, la Björk Swedish Brasserie in via Panfilo Castaldi, la Volvo.

IL SAN RAFFAELE c'azzecca perché ha tra i fornitori la svedese Getinge, che procura le autoclavi con cui si sterilizzano i materiali sanitari in via Olgettina. La principessa Victoria e il marito Da-

niel sono rimasti un'oretta, ascoltando i vertici del San Raffaele illustrare i successi dell'ospedale, primo Irccs in Italia per attività scientifica, che ha brevettato la prima terapia genica curativa ex vivo al mondo con cellule staminali messa sul mercato: quest'anno, si chiama Strimvelis e cura una rara malattia infantile, l'Adascid o sindrome dei bambini bolla. I reali svedesi, sorridenti e alla mano, hanno incontrato medici e pazienti e voluto visitare la Pediatria del San Raffaele. Ai bimbi ricoverati, la principessa Victoria ha regalato dei puzzle di Pippi Calzelunghe. **Gi. Bo.**



PIPI La principessa ha regalato ai bimbi dei puzzle di Pippi Calzelunghe



La principessa Victoria, erede al trono di Svezia, ospite di Giuliana Rosset da Björk a Milano

AOSTA (fci) Nella mattinata di sabato scorso, 17 dicembre, la principessa Victoria, erede al trono di Svezia, e suo marito Daniel Westling, duca di Västergötland, hanno pranzato alla **Björk** Swedish Brasserie a Milano. La futura regina di Svezia teneva a conoscere personalmente il primo ristorante svedese aperto in Italia 5 anni fa, che è anche negozio di food, design e gastronomia.

Il progetto è guidato dall'imprenditrice valdostana Giuliana Rosset, fondatrice del marchio di moda Napapijri, che negli ultimi anni ha focalizzato la sua attenzione imprenditoriale su ospitalità, ristorazione e agroalimentare.

La sera precedente la principessa era stata ospite d'onore allo Julbord di Milano, tradizionale cena svedese per festeggiare Santa Lucia, organizzata dalla Camera di commercio svedese in Italia di cui Giuliana Rosset è membro, e viene preparato da quattro anni da Björk Swedish Brasserie.



La principessa Victoria, erede al trono di Svezia, alla sinistra di Giuliana Rosset (quarta da sinistra) da **Björk** a Milano (foto Pelle Agorelius)

