

ottobre

**Björk**

2017

rassegna

stampa



data **28/10/2017**

pagine --

foglio --

link > [clicca per accedere](#)



[Eggs](#) [Chi Siamo](#) [Cosa Facciamo](#) [Corsi di Cucina e Vino](#) [Le ricette](#) [Collabora con Noi](#)



## Brunch Milano 2017: 18 ristoranti da provare nel weekend

### Björk



**Björk Swedish Brasserie**, indirizzo diventato a Milano **punto di riferimento per il cibo scandinavo**, a settembre 2017 si è rifatto il look. Il risultato? Un oblò – separè in vetro e ottone con stoffa a tinte blu. Dal 5 novembre arriva il pranzo della domenica che ripropone sapori nordici della stagione, presentando nel menu piatti classici come il salmone marinato all'aneto (€ 16) con salsa gravlax e patate lesse mignon e altri abbinamenti caratteristici, come le smørrebrød, tartine farcite con pesce, formaggio o carne.

**Orario:** domenica, 12 – 14.30

**Costi:** alla carta

*Björk, via Panfilo Castaldi 20. Te. 02 4945 7424*



## THE REVIEW

QUALITY LIFESTYLE MAGAZINE

HOME THE REVIEW DETAILS WELLNESS TASTE EXPERIENCE HABITAT MIND CONTACTS

### BJORK, LA SWEDISH BRASSERIE DI MILANO SI RIFÀ IL LOOK

Posted by Redazione The Review Magazine | Oct 25, 2017 | Taste



A Milano, a due passi da **Porta Venezia**, c'è un autentico angolo di Svezia in grado di donare al cliente tutte le suggestioni di una passeggiata a Stoccolma o nella più caratteristica Karlstad. Si tratta di **Bjork**, la *swedish brasserie* nata da un'idea dell'imprenditrice **Giuliana Rosset**, già creatrice del brand di moda *Napapijri*. In questo ristorante è possibile provare la cucina della **chef Rebecca Varjomaa** che propone piatti delicati e creativi a base di **aringhe, salmone, alce, polpette, zuppe** ma anche ingredienti di sperimentazione gastronomica lontani dalla tradizione scandinava.



Filetto di salmone selvaggio con crema di prugne all'olio di noci, granella di noci e mele

Dopo la chiusura estiva, Björk Swedish Brasserie Milano riapre con un nuovo look con cui stupire clienti abituali e new entry: un grande obliò in vetro e ottone, un'elegante quinta in stoffa con il *Natturmo* di **Svenskt Tenn**, disegnato **Joseph Frank** negli anni '40.

Corriere della Sera - Mercoledì 11 Ottobre 2017

TEMPO LIBERO | 17



A Tavola
Specialità svedesi
e ambiente di design
il primo lustro di Björk
di Roberta Schira

Che cosa hanno in comune una cucina del Nord, un po' selvaggia, e un locale design? Björk, concept svedese in via Cestaldi al 20 (tel. 02.49.45.74.24), che a cinque anni dall'apertura festeggia ampliando il locale e con un'installazione dell'architetto Nicola Quadri, anima della brasserie. Polpette

svedesi, aringhe e alce, tartare di renna con i mirtilli rossi, filetto di salmone selvaggio scottato su crema di spinaci, noci e mele marinate: alcune delle creazioni della giovane chef Rebecca Vajtonmaa. Molte le varianti senza carne. La brasserie è anche bottega. Scontrino, 40 euro circa.



Servizio
Cucina
Cantina
Giardini
da 1 a 5

'68 e dintorni: l'arte è politica
Alla Galleria del Credito Valtellinese una mostra collettiva sulla stagione ribelle

In fondo si potrebbe dire che tutta l'arte è ribelle: ogni nuovo movimento figurativo si pone come avanguardia e trasgressione rispetto al precedente, che subito viene percepito come accademico e tradizionalista. La mostra che inaugura oggi alla Galleria del Gruppo Credito Valtellinese definisce invece un arco temporale e un milieu culturale non generici, ma precisi e storicamente determinati fin dal titolo: curata da Marco Meneguzzo, la rassegna «Arte ribelle. 1968-1978. Artisti e gruppi del Sessantotto» propone un'indagine sul rapporto ideologico in Italia durante un decennio che ha segnato in profondità la vita sociale, culturale e di costume (corso Magenta 59, viene adatti tutti gli mercoledì 11 ore 18.30, apertura al pubblico da domani al 9 dicembre, mar.-ven. ore 13.30-20.30, sab. ore 10-19, ingresso libero, www.creval.it)



Famiglia «Lenin a Gorli con la moglie, la sorella, il nipote e la figlia adottiva Vera» di Ferruccio De Filippi

(sua l'enorme «Festa cinese», 3 metri per 7 di bandiere rosse), La Pietra, Vaccari. Che cosa li accomuna? Sicuramente l'impegno politico. E la volontà di creare immagini nuove per un pubblico nuovo, identificato nel popolo o, come si diceva allora, nel proletariato. Immagini che pongono come obiettivo all'arte la presa di coscienza dei conflitti di classe, l'adesione sincera a ideali rivoluzionari e innovativi, il rifiuto della morale corrente e dei suoi valori tradizionali. Questo taglio permette di dare una logica e un limite al territorio d'indagine della mostra, creando contorni definiti senza pretese di esatilità.

Chiara Vanzoletto
@BIRROCCOZZE.KEBARTATA

Padri e figli, la disfida dello smartphone

Un tempo a preoccupare i genitori era la tv. Oggi è il cellulare. Gli adulti considerano lo smartphone invasivo, i ragazzi lo vedono come opportunità. Madri e padri si lamentano che i figli stando sempre davanti allo schermo perdano le cose vere del mondo, loro ribattono che il mondo è anche lì dentro. In rete, Non c'è famiglia immune dallo scontro. «Meti via quel cellulare. Un padre. Due figli. Una rivoluzione» (Mondadori) è il nuovo libro di Aldo Cazzullo, scritto insieme ai figli Rossana e Francesco, che il giornalista presenta oggi alla

Libreria Rizzoli (ore 18.30, Galleria Vittorio Emanuele II) insieme a Fabio Vaccaroni, ad Google Italia. Un botta e risposta sulle questioni più calde dell'uso continuo del cellulare e di tutto quello che gli gira intorno (bullismo online, idolatria dei personaggi famosi, social, chat). Le posizioni di partenza sono lontane e radicali: Cazzullo dichiara che la rivoluzione digitale sta distruggendo lavori, libri, canzoni, film, la tesi dei figli è che la rete sia lo spazio della vera libertà. Nelle ultime pagine, però, la distanza fra le diverse visioni si assottiglia. (Morto Ghizzi)



All'attacco Aldo Cazzullo, autore del libro

APPUNTAMENTI

DIARIO DI PRIGIONIA
Alla Libreria delle donne
presentazione del libro di Anna Paola Morelli «Considerate che avevo quindici anni. Il diario di prigione di Margia Mincioti tra Resistenza e deportazione».
Via Galvè 29, ore 18.30



GOMORRA

ROMANZO
«Tutta la colpa del mondo» è il titolo del libro (Rizzoli) di Alex Nella al centro dell'incrociro in programma oggi alla Feltrinelli P.zza Piemonte 2/4, ore 18.30

GOMORRA
La Fondazione Feltrinelli ospita un masterclass su tecniche, mestieri e competenze creative della serie Sky «Gomorra» (Netflix), tratta dal bestseller di Roberto Saviano. Gli appuntamenti sono 13 ottobre, 30 novembre, 12 dicembre.
Viale Poissolo 5, ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria allo mail marketing@fondazionefeltrinelli.it

STREET ART
Inaugura con un live painting alla Galleria Pisacane Art, la



personale della street artist salentina La Puzza. In mostra opere e oggetti di design (colorati e psichedelici (foto), «Forma dell'incubo: un occhio con lingue ciglia». Via Poissolo 5, ore 18.30

MAESTRI
Al Teatro Libero va in scena oggi «Maestri Memore di un gattino» di e con Stefano de Luca. Lo spettacolo è il racconto autobiografico dell'autore (De Luca) del suo incontro con Giorgio Strehler. Via Savona 10 ore 21, € 18, ridotti € 10

BEATLES TRIBUTE
Al Nido Teatro, concerto della Beatles Tribute Orchestra, ovvero i Beat in the Sixty insieme con un ensemble orchestrale composto da un quartetto d'archi e tre fiati. Via Galvè 12, ore 22, ingresso libero

IL PIANISTA LISZT
Al Museo Teatrale alla Scala
presentazione del volume di Piero Rattalino «Liszt pianista. Tecnica e ideologia» (Zecchini). Ligo Ghiringhelli, 1 ore 18

MARIO RISO
Al Legend Club, Mario Riso presenta il nuovo album «Passaporto». Viale Enrico Fermi 98, ore 21, ingresso gratuito con richiesta di accredito a comunichazione@roderi-erl.com

MOSTRA E LIBRO
Alla Galleria Arzoppicatore di Porta Venezia presentazione del libro-intervista «Lei Amintore» di Armando Bono e Nicola Baroni sulla storia del transessuale bresciano degli anni 70, e inaugurazione della mostra fotografica con alcuni scatti contenuti nel libro. Porta Venezia ore 18.30

MILANO

MOSTRE
PALAZZO REALE, piazza del Duomo 12, tel. 02.86.44.31.11. Pinacoteca. Martedì-domenica 10.30-20.30.
TORNABUONI, viale Alemagna 6, tel. 02.72.24.11. Orario: martedì-domenica 10.30-20.30.
I Paesisti, il cinema, l'immigrazione, Fino al 18 ottobre. Ingresso libero.
The Radical of Sexual Dependency, foto di Ron Giddie. Fino al 26 novembre. Ingresso € 7/11, unico per tutte le mostre € 12.
Gino Gae Tando, Design for Children, Fino al 18 febbraio. Ingresso € 8/6-5/0.
There is a Planet - Elton Scattano, Fino al 11 marzo. Ingresso € 9/7-5/0, unico per tutte le mostre € 12.
GARI, via Palatino 16, tel. 02.88.44.33.47. 500 anni. Scollato a Milano 1895-1915. Fino al 31/12. Orario: martedì-domenica 9-17.30. Ingresso € 5/2.

BIBLIOTECA NAZIONALE BRESCHIANA, via Spera 28 tel. 02.86.66.0907.
Winchellman a Milano. Fino all'11 novembre. Orario: lunedì-venvedì 9.30-11, sabato 9.30-13. Ingresso libero.
MURRE, via Torino 36, tel. 02.54.917. Orario lun. 14.30-19.30 mar. mer. ven. dom. 11.30-19.30 gio. e sab. 9.30-22.30.
Igita. Lo straordinario scoperta del Farosone Anzani. Fino al 7 gennaio. Ingresso € 13/11.
Urban experience. Fino al 7 gennaio. Ingresso € 12/10.
MUSIO DANIELI VALDESCHI, via Goto 5, tel. 02.76.06.132. Jacques Hertz. L'arte fotografica. Fino al 26 novembre. Orario: martedì-domenica 11-17.45. Ingresso € 8/6.
GALLERIA CARLA SCAZZANO, corso Cerna 10, tel. 02.65.35.31. In arte. 1895-1915. Fotografie di Guy Bourdin. Ultimo giorno. Orario: 10.30-21. Ingresso libero.

VENESSAGG
FONDAZIONE CROCEVERDI E INGROSSI in via Carlo Porta 5, tel. 02.65.72.621.
Opera scolta 1918-1943. Fino al 14 dicembre. Orario: martedì-giovedì 9.30-19.30 venerdì 15-18.30.
GALLERIA DANINO I COLLETTIVI, in corso di Porta Vigentina 26, tel. 335.63.79.291.
Vivere insieme. Fino al 26 ottobre. Orario: lunedì-venvedì 15-19.
CHIESA DI SANT'ANGELO E CONDONATELLI, in piazza Sant'Angelo 2, tel. 392.81.39.451.
Copio vivo. Di William Congdon e Paul Gabriel. Fino al 30/11. Orario: lunedì-venvedì 7-22, sab.-dom. 9-11 e 16-20.
Galleria Enrico Furlani e Proibito. In via Malto 30, tel. 02.76.84.83.
Tiratura. Fino al 25 ottobre. Orario: martedì-venvedì 15.30-19.

MUSEI
MUSEO DEL MOVIMENTO, via Manzoni 1, tel. 02.86.44.40.1.
Castello Sforzesco, piazza Castello. Tel. 02.88.46.1701.
Fondazione Prada, largo Isarco 2, tel. 02.56.66.2611.
CERNUSCO VINEGIANO, piazza Santa Maria delle Grazie 2.
MUSEO DI STORIA NATURALE, corso Venezia 25, tel. 02.86.46.3337.
GALLERIA OTTAVIA PIAZZA SCALA, piazza della Scala 6, tel. 800.167619.
ACQUARO, viale Cadò 2, tel. 02.86.46.3750.
CASA DEL MANZONI - MUSEO MANZONIANO, via Gerolamo Moore 1, tel. 02.86.06.04.03.
MUSEO ARCHEOLOGICO, corso Magenta 15, tel. 02.88.45.5720.

LOMBARDIA

MOSTRE E MUSEI
COMBRANO (NO), CLEEK ART, via Giuseppe Dall'Oca 1, tel. 340.06.30.560.
MORNO, VILLA REALE, SERRIONE, viale Bolzano 2, tel. 039.594.642.13.
LEGNARNO, PALAZZO LUCINI, via Persimone, via Giurelli 10, tel. 0331.706011/51552.
VARESE, VILLA MENAFORNO PANZA, piazza Litta 1, tel. 0332.23.30.50.
MORNO, VILLA REALE, SERRIONE, viale Bolzano 2, tel. 039.594.642.13.
LEGNARNO, PALAZZO LUCINI, via Persimone, via Giurelli 10, tel. 0331.706011/51552.

VARESE, VILLA MENAFORNO PANZA, piazza Litta 1, tel. 0332.23.30.50.
MORNO, VILLA REALE, SERRIONE, viale Bolzano 2, tel. 039.594.642.13.
LEGNARNO, PALAZZO LUCINI, via Persimone, via Giurelli 10, tel. 0331.706011/51552.

esib. personale di Okano Mas. Fino al 7/11.
MORNO, VILLA REALE, SERRIONE, viale Bolzano 2, tel. 039.594.642.13.
LEGNARNO, PALAZZO LUCINI, via Persimone, via Giurelli 10, tel. 0331.706011/51552.

esib. personale di Okano Mas. Fino al 7/11.
MORNO, VILLA REALE, SERRIONE, viale Bolzano 2, tel. 039.594.642.13.
LEGNARNO, PALAZZO LUCINI, via Persimone, via Giurelli 10, tel. 0331.706011/51552.

Famiglie

CENTRO (Centro storico all'interno degli ex Bastioni): via Cordusio, 2; via Manzoni ang. via Bigli, 28; via De Amicis, 51; c.so Garibaldi, 83.
NORD (Bovisa, Affori, Niguarda, Greco, Quarto Oggiaro, Certosa, Farini, Zara, Fulvio Testi, Melchiorre Gioia): via Lessona, 55; via Farini 39 ang. via A. da Brescia, 1; p.zza Gasparrini, 9; via Suzzani, 155; via Schiaparelli, 4 ang. via Ponte Seveso.
SUD (Ticinese, Vigenotina, Rogoredo, Barona, Gratosoglio, Romana, Ripamonti): via Crema, 17; via Schewiller, 2 ang. via Bacchiglione; via Bolifava, 31/b ang. via del Messaggio; via Rimini, 29.
EST (Venezia, Vittoria, Loreto, Città Studi, Lambrate, Ortica, Forlanini, Mecenate, Gorla, Precotto, Turro): p.zza Repubblica, 32 ang. viale Turrisia; c.so Buonardo 21, p.zza Costantini via Porpora; Lgo M. Castelmorone, 6; v. Monte Suello, 1; v. M. OVEST (Lorenteggio, Siro, Gallarate, S. Armate, Vercelli, No Vesuvio, 14; via del Lorenteggio, via F. Vercelli ang. via Ch. ang. via Ricciarelli; S. Sora, 52; via Loma NOTTURNE: p.zza C. De Angeli ang. via S. SEMPRE APERTE (ang. via Vigevano; Boccaccio, 26; c.so piazzale Baracca); v. piazza Farnagosa 38.
INFO: www.turiffa.it





MENU

LA CUCINA ITALIANA

TUTTE LE RICETTE ▾

ACCEDI

REGISTRATI

CIN CIN! (34)

CIOCCOLATO (304)

COLAZIONE (123)

VEDI TUTTI

CERCA NELLE RICETTE

[Home](#) | [Storie](#) | [Piatti tipici](#), [Ristoranti](#)

## 5 idee per il brunch (da copiare) da 5 ristoranti milanesi

08/10/2017 Daniela Guaiti

SHARE



4/6 ARINGA E SALMONE MARINATO PER UN BRUNCH SVEDESE, COME DA BJORK

### Alla svedese

Idee per un **brunch svedese** si possono raccogliere da **Bjork**: **aringa** e **salmone** non possono mancare, la prima servita con rafano e mele, il secondo marinato con sale, zucchero e aneto; si può proporre poi un piatto caldo, come la zuppa di Crayfish con il caviale di Kalix, senza dimenticare le tipiche **polpette** e una buona selezione di formaggi. Tra i dolci immancabili i kanelbullar, le **girelle** alla cannella, e il **pan di zenzero**, dal profumo natalizio.

### Tex Mex al mattino

# Il salmone fatto bene: la ricetta della chef svedese

3 OCT, 2017

di CHIARA BERTOLETTI



76



### TOP STORIES



NOVITÀ

Esce la Black List Coldiretti: ecco 14 cibi più pericolosi per la salute

di PABIANA SALSÌ



NOVITÀ

Come si fa la tisana allo zenzero che fa dimagrire

di REDAZIONE FOOD

### MORE



DIETA E ALIMENTAZIONE

La pasta fa bene, festeggiamola



NOVITÀ

Dal primo gennaio 2018 potremo mangiare gli insetti



DIETA E ALIMENTAZIONE

Le cose da fare per avere un metabolismo veloce

A suggerirci come valorizzare al meglio questo amatissimo pesce è la chef Rebecca Varjomaa della Björk Swedish Brasserie di Milano, che ci svela la ricetta del suo salmone selvaggio alle ortiche

Provate a pensare a un piatto tipico svedese. Ecco: adesso alzi la mano chi non ha subito fatto ricorso alle classiche polpette dell'Ikea. Quando parliamo di Svezia, invece, parliamo innanzitutto di una vera cultura del salmone, pesce numero uno della tradizione locale che si trova nella cucina di tutte le nonne.

Dato che anche in Italia ci siamo appassionati alla materia e il salmone è tra le specie ittiche in assoluto più consumate, abbiamo chiesto come valorizzarlo al meglio alla giovane chef svedese **Rebecca Varjomaa**, che già a 21 anni affiancava la madre nel ristorante di famiglia.

### LEGGI ANCHE

[10 ricette di pesce buone e facili firmate Slow Food](#)

Rebecca, che ha frequentato l'università di arti culinarie di Grythyttan e lavorato per prestigiosi locali di Stoccolma, oggi ha 29 anni ed è responsabile della **Björk Swedish Brasserie di Milano**, luogo dal fascino nordico che propone nel nostro Paese gli autentici sapori scandinavi con tocco contemporaneo.

Volete un esempio? A seguire vi sveliamo la ricetta del **salmone selvaggio alle ortiche** della chef Varjomaa, che preserva e al tempo reinventa la tradizione. È facilissima e buonissima, per un salmone come non l'avete mai mangiato. (Nella gallery trovate invece trucchi e consigli aggiuntivi).

### Salmone selvaggio alle ortiche

Ingredienti per 2 porzioni:



RISTORANTI

Gambero Rosso: volete provare il ristorante migliore d'Italia? Mettevi in viaggio

di MAURIZIO BERTEA