

gennaio/febbraio

Björk

2017

rassegna

stampa



Il Piatto Forte

— DI ALLAN BAY —

▶ Il "Piatto Forte" di Allan Bay



"Bjork"

Via Panfilo Castaldi 20

Tel 02.49.45.74.24

www.bjork.it

Chiuso domenica e lunedì a pranzo

Prezzi: 40 Euro, bere a parte

Bjork è un locale che propone cucina svedese: la patronne, Giuliana Rosset, è italiana, la chef, Rebecca Varjomaa, svedese. E' diviso in due parti: una è il vero e proprio ristorante che propone piatti della loro tradizione. La seconda è uno spazio, loro lo chiamano gastro-shop, dove si trovano una serie di tramezzini e di altre proposte fredde arricchite con alcuni dei piatti del ristorante, che si possono mangiare lì oppure prendere da asporto.

Filetto di renna con purè di broccoli

Ricetta per 4 persone. Fate bollire 2 broccoli senza gambo per 5' in acqua salata e 2 g di bicarbonato, scolateli e frullateli. Scottate 12 cavoletti di Bruxelles in una padella con burro. Scaldate 200 ml di brodo di carne insieme a 40 g di lingonberry (mirtilli rossi). Rosolate 500 g di filetti di renna in una padella con burro per 2' su ogni lato, regolate di sale e di pepe. Stendete i filetti di renna sulla purè di broccoli e i cavoletti scottati, versare sopra il brodo di carne insieme ai lingonberry.

[GUARDA TUTTI GLI ALTRI VIDEO DI ALLAN BAY](#)



— I PROSSIMI EVENTI A MILANO —



— LE PLAYLIST DEGLI UTENTI —



Crea la tua playlist

Scoprite tutte le vostre playlist



MILANO AL TOP
FOOD & DRINK

100 Ristoranti

100 Pub & Cocktail

50 Breakfast e Brunch

25 Street Food

RCLUB

la Repubblica **26**
Sabato 4 febbraio 2017

Stili di vita



IL FESTIVAL. VIVA IL NOIR
Chi ama i gialli, non si perda il "Nebbia Gialla Suzzara Noir Festival" (Mantova) fino a domani. Per gli scrittori più attesi, Tina Baker con "Il lungo orrore", Kati Ilkka con "Senza scampo", Massimo Carlotto con "Il turista" e, in chiusura, Valerio Vassalli che presenta in anteprima "Il comasario Soneri e la legge del Corano".

C'erano una volta il sushi e gli involtini primavera. La cucina etnica si trasforma: ecco come

FERENC DE CESARE VIGIA

TUTTI PAZZI PER il ramen. E per il ceviche, il kimchi e gli amarettini. Il vocabolario della cucina etnica si fa finalmente più ricco anche in Italia. Eppure, fino a qualche stagione fa, il palato nazionale era avvincente soprattutto al sushi (che si conferma, in ogni caso, la preparazione "socio" più amata), agli involtini primavera, al pollo fritto e ai piatti tex-mex. Poco altro in carta d'Italia non è mai stata la miscela delle cucine internazionali, arricchita com'era e com'è dal pesante fardello delle tradizioni locali. Già da qualche anno, però, il fenomeno della globalizzazione spinge gli chef a incorporare in cucina tecniche, ricette e sapori provenienti da altre latitudini. Insomma, i gusti stanno cambiando e l'attitudine a farlo si fa più globale - anche grazie ai flussi migratori degli ultimi anni - a così da Nord a Sud ecco che la mappa di ristoranti si arricchisce di una seconda generazione di insegne che sta facendo riciclare finalmente il pubblico italiano verso nuove destinazioni culturali.

A fare da apripista è stata naturalmente MILANO, ormai vera capitale gastronomica (completa la vetrina di Expo) con i suoi giapponesi top, tra cui anche lo stilato Ito, il sorprendente maizake gourmet Bésame Mushi, l'ottimo brasseur evanescente Ryak e la tenacità di tendenza Temakidoko. Il tema più caldo sembra però essere quello peruviano, che può contare sulla visibilità dei suoi celebri ambasciatori Gastón Acurio e Virgilio Martínez, cuochi star al vertice della World's 50 Best Restaurants che stanno facendo scoprire la ricchezza di ingredienti dall'America alle Ande alla costa del Pacifico. Così la cucina nikkei - ovvero la fusione tra la cultura giapponese e quella peruviana - sta diventando familiare e con lei il ceviche, piatto bandiera preparato con pesce (va bene qualsiasi, a patto che sia freschissimo) marinato nel succo di limone, in polvere macinata preparata con aglio, peperoncino, lama, uvaiana, salsina e cipolla rossa. Nel capoluogo meneghino si va dal raffinato Pacifico dello chef Julian Paque, oppure da Inkaana, più informale e di grandi spazi.

A FIRENZE ecco il Puro Bar & Restaurant, direttore locale della Langarpo Collection e un punto da Ponte Vecchio. A ROMA ha da poco inaugurato Madre, il "croc-



DA NON PERDERE



MILANO
Bésame Mushi
Via della
Liberazione, 18
tel. 02.45909373
Il piatto da ordinare
è il Tacos al Pastor
carne di maiale
marinata
con cipolle,
peperoncino,
cipolla e anacardi.



MILANO
Ryak
Via P. Castaldi 10
tel. 02.49457434
Il piatto da ordinare
è il Lutikak,
tradizionale
pettuccio del Paese
norvegico
marinato con purè
di patate,
beccinella, pepe e
puncetta affumicata.

Piaceri

A tavola pazzi per il ramen

sover" di Riccardo Di Girolamo dove, tra pizza d'autore e la tipica patella argentina, si può assaggiare anche una filologica versione di ceviche. L'altra recente posizione (durerà?) che sta contagiando le due metropoli è quella del ramen, zuppa a base di noodle, carne, uova, verdure e aroma, un mix alla quale anche gli italiani stanno scoprendo che Giappone non vuol dire solo sushi e sashimi. A Milano è Francesco Luca Catalano di Casa Ramen il suo miglior interprete ma si contende il primato con Zena Ramen, a Roma gli indirizzi da seguire in agenda sono Waraku al Pignone (che proprio in questi giorni si sta ap-

stando nella nuova sede in via Pretextada). Akira e la bella novità MaMa Ya Ramen con gestione tutta al femminile e consulenza del bravo Kotaro Noda. Nella Capitale c'è poi anche per l'autentico barbecue coreano da Galbi, dove assaggiare un corroborante kimchi. A NAPOLI, storicamente città meno permeabile alle suggestioni estere, sembra che la cucina giapponese stia trovando un posto al sole tra pizza e frittatine di pasta: la migliore in città si trova da Zenba; ma pure il Bunsuo Bar, oltre allo spaghetto "abbruciatato", offre un sapiente percorso tra nigiri e ramen del giorno.

MILANO
Casa Ramen
Via Luigi Piro
Lambertenghi 25
tel. 02.39444600
Il piatto da ordinare
è il Tsubotsubu Ramen: noodle
in brodo di carne con maiale,
caviale, uova sode
e alghe.

ROMA
MaMa Ya Ramen
Via Ostiense 166a,
tel. 06.81288802
Il piatto da ordinare
è il Gyukotou Ramen.
Ecco gli ingredienti:
noodle in brodo di maiale
con maiale sgrassato, uova,
cipollotto, alga nori e amare.

DIZIONARIO

CEVICHE
Piatto simbolo della cucina peruviana: pesce marinato nel succo di limone, il tutto preparato con aglio, peperoncino, lama, uvaiana, salsina e cipolla rossa.

KIMCHI
Fa parte della lista dei beni culturali intangibili dell'Unesco. Questa preparazione tradizionale coreana a base di cavolo (o altre verdure) fermentato in salamoia con peperoncino, cipollotti e aglio. Ne esistono centinaia di varietà.

NIKKEI
Cucina fucina che nasce dall'unione tra le tradizioni giapponesi e quelle peruviane. C'è una ragione storica: la migrazione di cittadini giapponesi in Perù agli inizi del Novecento.

RAMEN
Tipico piatto giapponese di tagli sottili in brodo di carne e pesce con maiale, pollo, verdure, uova sode e fustoni di alghe marine variati.

SMORREBROD
Preparazione dei Paesi nordici. Un panetto di saggie agrodolce e cannella ricamato con mazzali impuntati di quello con anacardi, formaggio cristallo e uova a quelle con olive amare e salsina rossa.





MARCO BELPOLITI



STEFANO BARTEZZAGHI

“Gentile...” la formula per iniziare una email

Comprovano lavori e altre attività. Si manda un'email, che verrà letta in un momento opportuno.

Trattandosi però di un modo nuovo di comunicare, le formalità epistolari sono state necessariamente riviste. “Sbrigio”, per email, lo scrivono davvero in pochi. “Caro” è un po’ troppo confidenziale. Chi si fa? Apprendistato della tendenziale informalità dell’email, c’è chi comincia a dire quel che deve, senza preamboli. Uno scrittore accademico succedeva con un sonoro “baronozzelli” (ho controllato, lo fa anche con gli altri interlocutori). Molti optano per un saluto di quelli che si userebbero parlando, “buongiorno” o anche “ciao”. (l’email fa passare velocemente e anche unilateralmente al “tu”, mentre gli studenti gradiscono sempre il vago e commovente “salve”).

E fra queste diverse possibilità che si è fatta largo la formula “gentile”, anche nella versione superlativa: “gentilissimo”. Può suonare un po’ arcaico, ma è difficile disapprovare questo uso. Internet è spesso considerata campo di scontro di aggressività e la posta elettronica manifesta una tendenza opposta. Forse sarà anche per questa loro desueta inclinazione alla gentilezza e alla discrezione che da dieci anni le email si usano molto meno.



ELENA STANCANEK

Latv a colorie l'egemonia tedesca

per Roma nell'“Overture del “Cuglielmo Tell”. La scena finale era allusiva di Roma, mentre succedeva l'“Overture de “La gazza ladra” di Rossini. La scena finale “prova” era tarare il colore. L'Italia era già in ritardo rispetto al mondo, colpa, tra gli altri, del suo autore repubblicano Ugo La Malfa che fece addirittura un'interrogazione parlamentare per impedire l'abbandono del sobrio bianco e nero, a favore di un vanitoso e onomastico schiarito a colori. Si dibatté a lungo per decidere quale sistema adottare, se il P.A.L. tedesco l'N.T.S.C. americano o il S.E.C.A.M. francese. Nel frattempo la WDR51 in collaborazione con la SIGMAIT, aveva elaborato un proprio sistema, l'I.E.A. (Identificazione a Soppressioni Alternata) che si sarebbe avvitato di scegliere o soprattutto di pagare le royalties. Ma la politica vinse. L'11 Agosto 1975 il Capo dello Stato emanò il Decreto Presidenziale N°452 con cui ufficializzava la scelta per il sistema tedesco. Entravamo nell'era dell'acquario e dell'etilene, narcotizzati da quelle signorine che declinavano il niente, come in un'opera di Andy Warhol. Forse aveva ragione Ugo La Malfa, forse l'Occidente è iniziato proprio lì, in quei salotti incantati, tra le tigre e gli anthurum privati di seno e ridotti a oggetti pop.

ROMA
Galbi
sta Cremona 21
tel. 05.8842102
Il piatto da ordinare
è il Kimchi jeon, ovvero
le fritelle di kimchi,
e fenchone, spaghettili
di pasticcio dolci con fanghi,
verdure e maionese.

Ci sono anche gli oggetti scomparsi, o in via di scomparsa. Ad esempio, i fermacampioni, quei fermagli metallici con cui si usava un tempo – 15 anni fa al massimo – chiudere i plichi sottoposti a ispezione postale. La loro forma è

quella di un chiodo con due gambe parallele che s'aprono a farfalla.

In questo modo permettevano di aprire e chiudere agevolmente le buste, le quali poi, a loro volta, dovevano essere provviste di un foro per infilare il fermacampione legava insieme le due parti del plico. Il nome nasce nel Novocento, e con ogni probabilità deriva dal fatto che le buste contenenti inizialmente campioni di prodotti da spedire, uso prevalentemente commerciale. In inglese si chiamano Paper Fastener, e in francese Attache paraffinier (fisco i parigini ne vantano la creazione). In realtà, i fermacampione vengono prodotti anche oggi. Per esempio dalla gloriosa Mondial LUS, fondata nel 1931; questa azienda produce anche puntine, spille, fermagli e altri minicampione per la cancelleria, tra cui la mitica “Eterna”, la puntina a una sola punta, onnipotente dalla altrettanto nota Omega, puntina da disegno e tre punte di fabbricazione svizzera creata nel 1932 dalla A. Schild SA di Grenchen, nota con il nome di puntine Aosa. Oppure i fermagli (in



Anche il fermacampione (per vivere) cambia

inglese Paper clip e in francese Trombones), quelli della LUS recano un altro nome noto: Aquila. Gli anni Trenta sono stati un periodo in cui i materiali da cancelleria hanno avuto in tutta Europa una grande diffusione in virtù del potenziamento delle attività d'ufficio (l'epoca, anche negli Usa, di quell'epoca è raccontata in modo affascinante da Siegfried Kracauer in Gli impiegati, 1930). Non si sa con certezza chi abbia inventato i fermacampione, o chi li abbia poi perfezionati, fatto sta che in breve si sono diffusi e sono rimasti un oggetto indispensabile in ogni ufficio sino a qualche tempo fa. Facevo differenti misure: vanno da 10 mm a 48 mm a seconda della dimensione delle buste e dei fori, in cui vanno introdotti per sigillare il pacchetto. Oggi la maggior parte delle buste imbottite sono dotate di un sigillante adesivo, che può essere attivato strappando la copertura di carta, con un po' di attenzione questo sistema permette di aprire la busta a una volta di richiuderla, ma non con lo stesso risultato del fermacampione. Su ogni tavolo d'ufficio un tempo c'era la scatola di fermacampione in ottone, segno distintivo della qualità professionale degli impiegati. Oggi questo oggetto viene usato per altre attività, segno del continuo riciclaggio cui sono sottoposte le cose. Vengono infatti utilizzati nelle scuole elementari e medie per realizzare “oggetti” di carta, come l'orologio, i pupazzi mobili e altro. Il fermacampione finge da perno intorno cui ruotano lancette, riquadri, ritagli, accessori. Un serio prodotto di cancelleria diventa altro da sé, segno dell'identità multiple che assumono, non solo gli umani, ma anche le cose che gli umani usano. Perfino gli oggetti conoscono le vicissitudini della vita.





TEMPO di folk



66





“
Il più bello dei mari
è quello che non navigammo.
Il più bello dei nostri figli
non è ancora cresciuto.
I più belli dei nostri giorni
non li abbiamo ancora
vissuti. E quello che vorrei
dirti di più bello
non te l'ho ancora detto.
(Nâzım Hikmet)
”



Dall'alto in senso orario, Björk Swedish Brasserie di Milano; hotel Su Gologone in Sardegna; decorazioni Il Profumo dei Fiori (ph. L&V Photography); tavola Chic Weddings in Italy (ph. Cinzia Bruschini); pagaie di Ferm Living dell'artista Rikke Jo Tholstrup; telo Hermès, Dimore Studio Collection. Nella pagina accanto: Su Gologone; biancheria Society Limonta; allestimento Chic Weddings in Italy (ph. Cinzia Bruschini); mise en place (ph. Cinzia Bruschini); tavola a ispirazione folklore (ph. Cinzia Bruschini).





I 100 migliori di Milano, cioè i ristoranti Top e le osterie Pop del 2017

di Scatti di Gusto - In Ristoranti - martedì, 3 gennaio 2017 | ore 10:12



Mi piace

Condividi 239

Pin.it

Condividi



Vi abbiamo detto quali sono i 100 migliori ristoranti di Torino e ora vi diciamo quali sono quelli di Milano per il 2017.

La classifica, 50 Top e 50 Pop, è sempre di **Luca Iaccarino**, insieme a **Stefano Cavallito** & **Alessandro Lamacchia** e il loro staff che sfornano **I Cento di tre città in Italia**.

Anche questa guida (oltre a Torino e Milano, c'è Roma) è tutta da leggere, grazie a uno stile sempre graffiante. E ovviamente da assaggiare e riassaggiare.

La formula è la stessa collaudata sin dalla prima edizione invariata. La differenza tra ristoranti e trattorie è data dal prezzo.

Quindi **50 ristoranti Top** in cui non badare a spese – cioè si spende più di 35 € – per

assicurarsi il meglio della ristorazione di Milano e dintorni.

39. Osteria Brunello

40. Al Pont de Ferr

41. Erba Brusca

42. Alice Ristorante

43. Mantra Raw Vegan

44. Björk – Swedish Brasserie

45. La Malmaison

POST COLLEGATI

>> Ristoranti migliori a Roma e a Milano: chi vince la sfida ai punti [4]

>> Milano. 10 ristoranti alla moda e non solo per una settimana [3]

>> I 63 migliori ristoranti di Milano secondo il Gambero Rosso 2015 [3]

>> Roma. I 18 migliori ristoranti e locali per il 2017 secondo Puntarella Rosso [3]

>> Milano. I Cento migliori ristoranti: 50 Top e 50 per spendere meno di 35 € [3]