

ANTEPRIMA



ZOOM SIDE-STORE

SVEZIA TOTALE

I SAPORI DEL NORD
SEDUCONO MILANO

Björk ha debuttato come negozio, ma ora raddoppia e diventa anche brasserie. Un progetto (esportabile) di food e design scandinavo

TESTO – TERESA VILLA

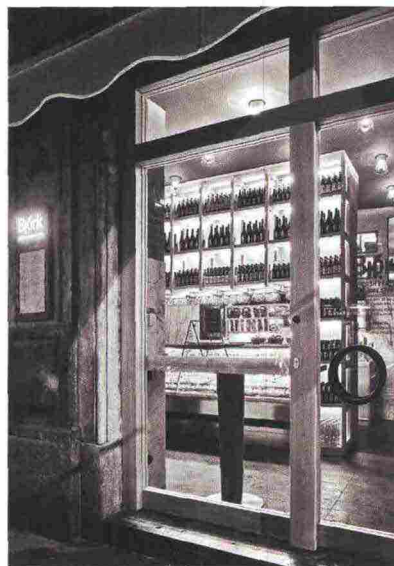
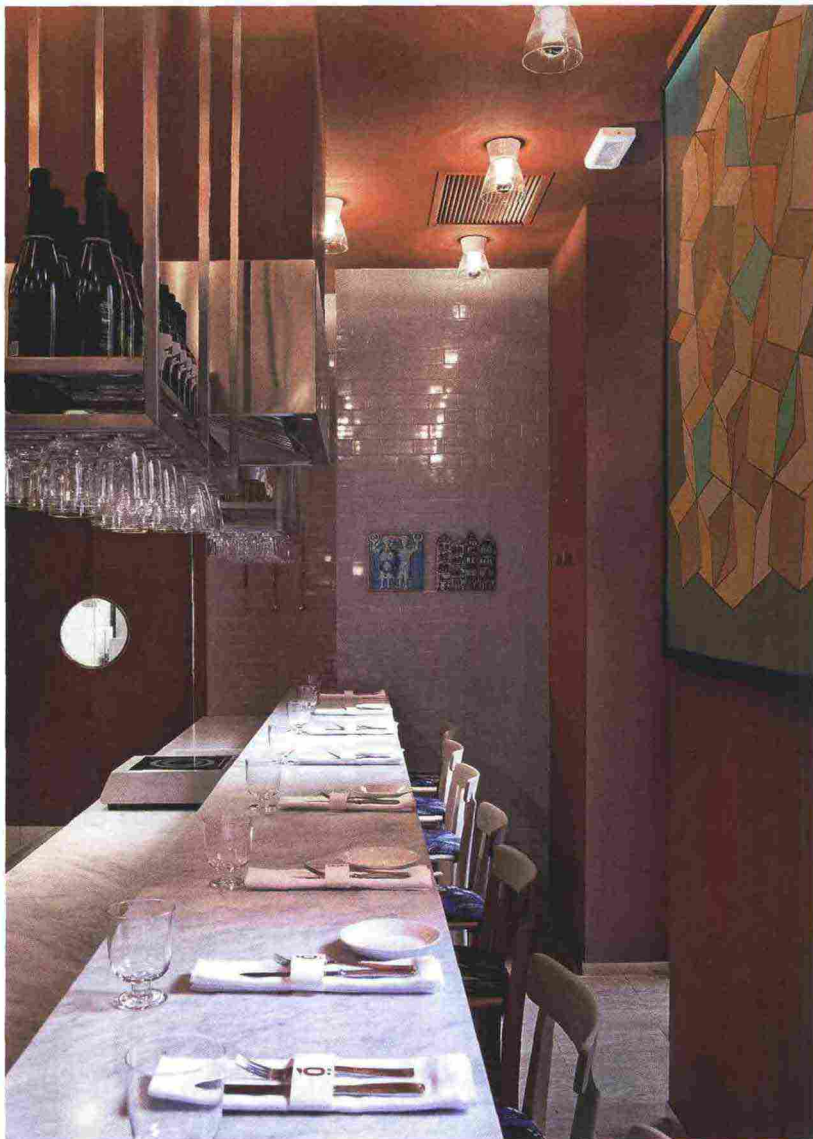
Per mettere a punto il menu del nuovo ristorante Björk a Milano ci sono tre chef che lavorano solo su materie

prime di qualità. Alle loro spalle i vetri colorati di Orrefors acquistabili nel locale, che funziona anche come store

Gli chef sono tre: a sinistra, lo svedese Mattias Sjöblom che va avanti e indietro da Stoccolma per mettere a punto il menu. Julien Chiudinelli, nel centro, l'executive italiano che la spola la fa da Aosta a Milano per istruire la giovane Rebecca Varjomaa (a destra), lei sola fissa in città. Dallo scorso novembre può capitare di vederli assieme nella cucina di Björk in via Panfilo Castaldi 20, già emporio di prodotti nordici (food e design), ora anche ristorante-brasserie. Dal lunch all'aperitivo, dalla merenda alla cena. 44 posti a sedere, più il banco di gastronomia veloce. «Una metamorfosi prevista fin dall'inizio e rimandata solo per questioni organizzative», dice l'architetto Nicola Quadri, che assieme all'imprenditrice aostana Giuliana Rosset ha lanciato la

prima Björk Swedish Brasserie due anni fa ad Aosta: progetto pilota dedicato alla *nouvelle vague* culinaria scandinava. «Abbiamo fatto e continuiamo a fare una ricerca sulla cucina nordica tradizionale e sulla sua evoluzione moderna che utilizza materie prime legate al territorio e tecniche di cottura che la rendono contemporanea e leggera», racconta Rosset. «L'aneto, il cetriolo... sono ingredienti che ricordano i boschi e i mari di Svezia». Non solo aringhe, però. Anche gli interni replicano le linee 'silenziose' del Grande Nord. «C'è un intervento realizzato ad hoc dallo studio Quadri, e poi una grande porzione di arredi decorativi che mixano il vintage con la nuova produzione scandinava, tra cui alcuni pezzi realizzati in esclusiva per l'Italia»,

ANTEPRIMA



Banco gastronomia e negozio di design scandinavo: con il nuovo progetto di interni firmato da Nicola Quadri Björk

Milano diventa anche una brasserie. 44 posti a sedere e un'atmosfera 100% made in Sweden. Foto Helenio Barbetta

aggiunge l'architetto. A illuminare questa esperienza svedese totale - c'è anche il profumo di pino - alcune rarità, come il lampadario in ottone e vetro opalino disegnato negli Anni 60 da Hans Agne Jacobsson per il marchio Markaryd Sweden. Qua e là, altre super star: «I quadri grafici di Wilhelm Wik, amati da tutti i collezionisti, le ceramiche di Stig Lindberg e Lisa Larson, gli ottoni di Skultuna, presentati sotto forma di appendiabiti e firmati dal trio Claesson Koivisto Rune», continua Quadri. Con la sua galleria porta avanti per Björk una ricerca educata di piccoli oggetti per la casa e la cucina. Anche *take-away*. Nonostante l'ampliamento, infatti, Björk conserva la sua anima di *store*. E in vendita si trovano i vetri di Orrefors e Kosta Boda, le ceramiche

di Upsala Ekeby e Rörstrand, le collezioni per la tavola di Iittala. Stessa qualità, altri prodotti: gli alimenti sono tutti certificati da una rete di collaborazioni selezionate, *in primis* Pelle Agorelius: il fondatore del marchio Gastronomidic Husmansbord, una sorta di Slow Food svedese che sceglie il miglior assortimento di food nazionale per farlo conoscere a livello internazionale. Björk lo distribuisce in esclusiva per l'Italia. Format impeccabile, dunque (l'anno scorso si è aggiudicato il premio di Maison & Objet come miglior concept italiano) e quindi esportabile. «Pensiamo a nuove aperture nelle capitali europee e c'è anche il forte interesse di uno stato asiatico», conclude sibillino Quadri. **L**

➤ BJORK.IT