



BOLLICINE BIONDE

Una lady a tutta birra

Emy Brentegani è l'artista dell'abbinamento giusto

Cosa c'entra il tortino al cioccolato con la birra? Per i più niente, ma nel locale di Emy Brentegani la capacità di servire la birra giusta per ogni portata (dolce compreso) è un virtuosismo quotidiano. AM birra&cucina, 70 posti, un centinaio di etichette tra bionde, rosse, ambrate, scure e un menù che spazia dai taglieri di insaccati (selezionati privilegiando i piccoli produttori artigianali), alle carni argentine e neozelandesi (tagliate a mano per mantenerne la qualità), passando per zuppe, casseruole e fondute. Il tutto accompagnato da una selezione di 12 diversi tipi di pane integrale austriaco. *Fiore all'occhiello, sono senz'altro i dolci sfornati da Francesco Callea*, lo chef che ogni giorno propone tarte tatin di fichi, mele, zabaione alla birra e interessanti fuorilista stagionali. Andrea Meoni, chief executive di Seven Group, sempre alla ricerca di talenti per la sua catena di ristorazione, nota a Milano per gli ambienti informali ma curati, ha senz'altro scelto Emy come socia dell'AM per la sua naturale indole comuni-



cativa. Simpatica, discreta, attenta, queste le qualità peculiari che fanno di Brentegani una vera padrona di casa: *«Mi piace che i miei clienti si sentano accolti in un ambiente familiare, dove cenare ma anche dove si possano rilassare dopo una giornata di lavoro sorseggiando la birra giusta»*. Sì, perché per una sommelier ogni momento ha il suo gusto, ogni boccata il suo perché, ogni etichetta la sua storia. *«Mi piace osare»*, dice Emy, «la prima volta che ho proposto la Rochefort 10, una birra belga da 11,5 gradi, insieme alla crème brûlée, ho visto davanti a me facce attonite. Ma dopo l'assaggio erano più soddisfatti che sorpresi». A sei mesi dall'apertura, la clientela più assidua ha imparato a fidarsi: *«Ora chi ordina la crostata difficilmente rinuncia a una buona Double Chocolate Stout, 5,2 gradi, dal leggero retrogusto di liquirizia»*. E la sua preferita? *«Senza altro la Dupont Bons Voeux, 9,5 gradi, una birra decisa, di carattere»*. Come si dice: chi si somiglia, si piglia. AM birra&cucina, via Tertulliano 38, 20137 Milano. Telefono 0255184989.



POLLO AL LIMONE

Ingredienti

(per 4 persone): un kg di cipolle, 10 cosce di pollo, 1 litro di birra weitzen, 1 litro d'acqua, 40 g di brodo, 3 limoni spremuti, 1 limone tagliato a metà, 10 g di salvia, 210 g di rosmarino.

Preparazione

Mettere in una casseruola la cipolla, il pollo tagliato a pezzi grossolani e le erbe aromatiche. Aggiungere un filo d'olio. Lasciare che il tutto si rosoli bene per qualche minuto. Dopo circa un'ora aggiungere la birra, l'acqua, il brodo e i limoni spremuti. Lasciare bollire sul fuoco lentamente ancora per un'ora circa. A fine cottura togliere dal fuoco la pentola e lasciare raffreddare. In questa fase è consigliabile utilizzare una schiumarola per eliminare il grasso in superficie.



TORTINO AL CIOCCOLATO

Ingredienti

(per 4 persone): 200 g di cioccolato, 200 g di burro, 1 cucchiaio di farina, 50 g di zucchero, 1 uovo intero.

Preparazione

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro. Quando si è sciolto, amalgamare il composto con una frusta e aggiungere lo zucchero, la farina e l'uovo finché il composto non sarà ben omogeneo. A questo punto prendere stampini monoporzione, imburrarli, infarinarli e riempirli per 3/4. Infornare a 180° per 9 minuti. Lasciare raffreddare e servire con crema alla vaniglia e scaglie di cioccolato.