

# L'ESPERTO CONSIGLIA

**AM birra & cucina**  
via Tertulliano, 38 Milano  
Tel. 02 55184989  
www.ambirraecucina.it

## Cosa acquista abitualmente?

Bottiglie estere e nazionali di produttori artigianali.

## Come trova l'assortimento?

Completo, sia per la varietà delle nazioni presenti che per le tipologie, notevole la presenza di birre particolari (meno conosciute) trappiste, abbazie, etc. soprattutto in quest'ultimo periodo.

## Un po' di storia del suo locale.

AM nasce dall'idea di Andrea Meoni di valorizzare le birre di carattere artigianale, con la mescolta delle stesse, e con il loro utilizzo nella preparazione di molti dei piatti presenti in lista, quindi un concetto di birreria diversa, sotto certi aspetti nuova.

## Le specialità?

Assortimento di oltre 12 differenti tipologie di pane ottenuto da farine integrali e lieviti naturali. Attenta selezione di birre artigianali, (anche stagionali). Insaccati e carne selezionati da produttori che privilegiano la qualità, con l'inserimento di specialità come: Cecina de leon, mortadella al tartufo, mocetta d'asino, carne di Angus argentino, sella di maialino da latte e salsicce di Norcia.

## Come, secondo lei, si stanno evolvendo i consumi della birra?

Sempre più verso il consumo qualitativo, esattamente come il vino 10 anni fa, oggi il mondo della birra si sta specializzando, soprattutto grazie alla nascita di parecchi produttori artigianali, anche italiani.

## Verso quali stili di consumo e quali formati si sta evolvendo il mercato?

Ad oggi la reperibilità delle birre di nicchia è più facile tramite il prodotto in bottiglia, anche se il prodotto in fusto, sta lentamente iniziando ad entrare sul mercato. I formati più richiesti sono i 33 e 75 cl.



Arredamento con materiali naturali, colori e luci caldi, per creare la giusta accoglienza. Comunicazione chiara e comprensibile, menù e lista delle birre molto descrittivi, buon rapporto qualità-prezzo.



Attenta selezione di birre artigianali e piatti a base di birra.

**“Compro le birre in Metro per la possibilità di acquistarne piccoli quantitativi, minimo stoccaggio, equivale a minimo investimento, per la facilità nella scelta dei prodotti grazie alla disponibilità sugli scaffali e per i suoi prezzi concorrenziali.”**

