Iter Milano: quando il pairing si ispira alla tradizione regionale italiana e internazionale

20250327155243iter-ambience1copia-a4b82fa3

La scelta è tra un cocktail e un vino. Da abbinare a un piatto che guarda alla tradizione regionale italiana e internazionale. In un dialogo tra bar e bistronomie. È il nuovo corso intrapreso con la drink list in partenza da Iter, il locale del gruppo Farmily nato nel 2017 in una stradina appartata dei Navigli milanesi, quella via Marco Fusetti che ha dato il nome al noto bitter.

PAIRING CON VINI O COCKTAIL

Già noto per essere il più “mangereccio” dei bar del gruppo Farmily cui appartiene, **Iter spinge ora ancora di più sulla parte gastronomica, presentandosi con un nuovo menù imperniato su piatti della tradizione**, a ciascuno dei quali viene consigliato **un pairing con un cocktail** (prezzi da 10 a 13 euro) pensato ad hoc o **un vino proveniente da una selezione di etichette naturali e biodinamiche** non banali e selezionata con cura. Il tutto con lo scopo dichiarato di far partire per una sorta di viaggio enogastronomico concentrato.

Non cambia infatti il concept su cui da sempre si regge l’idea di Iter, quello di fare esplorare prodotti e sapori, come **un’agenzia di viaggi del gusto**. Il nuovo concept "From Italy to the World" intende appunto celebrare le tradizioni gastronomiche italiane e internazionali, con un grande attenzione alla condivisione. Si parte quindi con cinque regioni - Emilia, Piemonte, Trentino, Puglia e Sicilia - che dialogano con cinque Paesi: Francia, Spagna, Polonia, Giappone e Irlanda, ognuno rappresentato da un trittico unico, composto da un cocktail, un piatto e un vino. Proposte e destinazioni varieranno poi periodicamente. Non si tratta di un classico food pairing quindi, e neanche di “pacchetti all inclusive”, ma di **un racconto gastronomico suggerito che permette a chi lo desidera di costruire il proprio percorso di degustazione, partendo dalla base di piatti semplici, diretti e focalizzati sulla qualità delle materie prime**, con prezzi che variano dai 6,5 i 14 euro.

IN CARTA PUGLIA E SICILIA

Il tour gastronomico italiano fa tappa in Sicilia, con **le Sarde a Beccafico abbinate al cocktail Fico l'Americano**, twist dell'Americano con Bitter Fusetti, Marsala, Soda al Mandarino e Fico d'India. La Puglia è invece rappresentata dal tradizionale **Riso Patate e Cozze**, mentre il Trentino ha ispirato Vecchio Strudel, un cocktail preparato con mela e cannella.

Tra le proposte più rappresentative del panorama internazionale non potevano mancare il **Croque Monsieur per la Francia** e la **Tortilla spagnola.** Dalla Polonia trae ispirazione **Oliwka Martini**, rivisitazione del classico cocktail con Vodka, **Oleato** (distillato Tripstillery a base di olio, Martini e salamoia) mentre **Irish Espresso** (con whiskey, Fusetti Cacao, Birra Stout, caffè e arachidi) è un omaggio alla tradizione irlandese.