Iter, dall'Italia al mondo nel nuovo locale di Angiolillo e Scarnera

iter-aaa-37e72f99

Si chiama **Iter - From Italy to the World** il **nuovo locale di Nico Scarnera e Flavio Angiolillo** (patron, quest'ultimo, di **Mag Cafè, 1930 Spekeasy, Backdoor 43** e **Barba**), da poco inaugurato **a Milano in via Fusetti**, in zona Navigli. "Iter, ovvero itinerario - spiega a *Mixer Planet* lo stesso Angiolillo illustrando il format della nuova 'creatura' - in quanto vogliamo andare a riscoprire nel corso degli anni i grandi viaggi fatti nei secoli passati dagli italiani, i più grandi viaggiatori del mondo: da Cristoforo Colombo a Marco Polo, fino agli antichi Romani... **Iniziamo con una drink list e un menu food 100% italiani**, ovvero basati solo su ingredienti made in Italy: niente tequila, ad esempio, ma spazio al mezcal de La Punta. **Ogni sei mesi, poi, cambieremo la cocktail list per far scoprire prodotti di un altro Paese**, in modo da compiere un giro del mondo completo nell'arco di nove anni sempre tenendo comunque l'Italia come base: così andremo dall'italovenezuelano all'italocinese e così via.

[ngg_images source="galleries" container_ids="191" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Il tema del viaggio caratterizza anche il layout del locale.**
Sì, fra vecchie stampe, pannelli delle partenze d'aeroporto, boarding pass... Anche il look del locale si adeguerà ogni sei mesi al Paese scelto per il menu. Ma soprattutto mi piace sottolineare che Iter si distingue per il bancone bar più comodo di Milano, dove il cliente è letteralmente seduto in poltrona.

Qual è la clientela di riferimento?
Un pubblico eterogeneo dai 23 anni di età in su, che apprezzerà fra l'altro il fatto di poter mangiare in qualsiasi orario della giornata grazie alla cucina sempre aperta dalle 10 del mattino all'una di notte. Anche se il focus principale restano i cocktail.

Quello di Iter è un format replicabile?

Certamente. E abbiamo intenzione di replicarlo, anche al di fuori del nostro Paese, dal momento che l'italianità può essere espressa al meglio in tutto il mondo.