World Cocktail Day: la mixology italiana cerca equilibrio tra classici e sperimentazione

Nel World Cocktail Day 2026 il tema centrale sembra essere il ritorno all’equilibrio. Beverfood raccoglie le opinioni di bartender e professionisti italiani, evidenziando come il mercato stia rivalutando cocktail classici, semplicità esecutiva e leggibilità del menu dopo anni dominati da sperimentazioni molto tecniche. Accanto alla ricerca creativa resta forte la domanda di drink riconoscibili e facilmente comprensibili dal cliente, soprattutto nei contesti ad alta rotazione e aperitivo contemporaneo. Il passaggio è interessante perché racconta una maturazione della mixology italiana più che un suo ridimensionamento. Negli ultimi anni molti cocktail bar hanno costruito identità fortissime sulla sperimentazione estrema, ma il pubblico sembra oggi premiare locali capaci di coniugare creatività e immediatezza. Non significa rinunciare all’innovazione: significa renderla sostenibile nel servizio quotidiano. Drink troppo complessi rallentano il bancone, richiedono stock elevati e rischiano di allontanare parte della clientela. I format che stanno funzionando meglio sembrano quelli in grado di reinterpretare i classici senza trasformare ogni cocktail in un esercizio tecnico destinato più ai social che al consumo reale.