Danil Nevsky: “Bravi in tutto, ma eccellenti in nulla”

La scena internazionale dei cocktail bar attraversa una fase di forte omologazione creativa. The Garnish pubblica un’intervista di Carlo Carnevale a Danil Nevsky, tra le voci più ascoltate della mixology contemporanea. Nevsky descrive un settore sempre più competente tecnicamente ma spesso incapace di costruire identità realmente memorabili. Nel confronto emergono temi come standardizzazione internazionale dei cocktail bar, perdita di personalità e crescente somiglianza tra menu, interior design e linguaggi utilizzati nei locali premium di tutto il mondo. La riflessione colpisce perché arriva in un momento di enorme visibilità globale della mixology italiana. Negli ultimi anni il settore ha imparato rapidamente tecniche, storytelling e modelli internazionali, ma proprio questa corsa alla perfezione rischia di produrre locali sempre più simili tra loro. Il cliente oggi riconosce qualità tecnica quasi ovunque; ciò che manca spesso è il senso di unicità reale dell’esperienza. Per i bar potrebbe diventare più importante recuperare autenticità, carattere territoriale e spontaneità del servizio piuttosto che rincorrere continuamente il format internazionale di tendenza. In un mercato saturo di cocktail impeccabili, la differenza rischia di non farla più la tecnica, ma la capacità di essere davvero riconoscibili.