L’alta cicchetteria veneziana incontra la mixology nei cocktail firmati Daniel Canzian e Tassoni

L’aperitivo italiano continua a cercare nuove contaminazioni tra cucina e mixology. The Garnish racconta il progetto sviluppato dallo chef Daniel Canzian insieme a Tassoni, con cocktail pensati per dialogare con la tradizione dell’alta cicchetteria veneta. L’operazione lavora su ingredienti territoriali, struttura gastronomica del drink e reinterpretazione contemporanea dell’aperitivo veneziano, cercando di costruire un’esperienza coerente tra cucina e beverage. Vero è che negli ultimi anni molti locali hanno provato a elevare il pairing cocktail-cibo, ma spesso con risultati troppo costruiti o difficili da sostenere operativamente. Il rischio è trasformare l’aperitivo in una mini degustazione fine dining poco compatibile con i ritmi reali del consumo urbano. Quando però cucina e beverage riescono a parlarsi con naturalezza, il valore percepito cresce molto. Per i locali il nodo sarà trovare equilibrio tra ricerca gastronomica, velocità di servizio e semplicità dell’esperienza, senza perdere quella componente conviviale che rende l’aperitivo italiano ancora così competitivo a livello internazionale.