Double Chicken Please apre Unnecessary: dalla mixology alla gelateria premium

Il 26 giugno New York vedrà nascere un nuovo progetto firmato dal team di Double Chicken Please, uno dei cocktail bar più influenti degli ultimi anni. The Spirits Business racconta l'apertura di Unnecessary, format ideato dai co-fondatori GN Chan e Faye Chen, che sposta il linguaggio della mixology nel mondo della gelateria. Tra le proposte figurano gusti ispirati a cocktail e spirits, incluso un gelato al Dirty Martini che ha già attirato l'attenzione della stampa internazionale. L'obiettivo non è però replicare semplicemente un drink in versione dessert, ma costruire un'esperienza autonoma che utilizzi ingredienti, aromi e riferimenti culturali provenienti dal mondo del bar. A sviluppare il concept gastronomico ha contribuito infatti anche Yu Lee, fondatore del gruppo taiwanese NINAO, considerato uno dei protagonisti della nuova gelateria premium asiatica e coinvolto nello sviluppo del concept. La vera notizia non è il gelato al Martini, ma l'incontro tra due mondi che raramente dialogano a questo livello. Da una parte c'è Double Chicken Please, che negli ultimi anni ha contribuito a ridefinire il concetto stesso di cocktail bar attraverso contaminazioni con cucina, design e storytelling. Dall'altra c'è NINAO, realtà che ha costruito la propria reputazione reinterpretando il gelato italiano con sensibilità e ingredienti asiatici. Unnecessary sembra nascere proprio da questa convergenza. È un segnale interessante per l'ospitalità contemporanea: i format più forti non si limitano più a vendere prodotti, ma sviluppano linguaggi capaci di attraversare categorie diverse. La domanda non è se il gelato al Dirty Martini avrà successo. La domanda è quanti cocktail bar possiedano oggi un'identità sufficientemente riconoscibile da poter entrare in un altro mercato senza perdere credibilità. Perché sempre più spesso il valore di un locale non si misura soltanto da ciò che serve, ma dall'universo che riesce a costruire attorno a sé.