Dieci anni di Danico: il bar parigino celebra i suoi classici con un menu dedicato

Uno dei cocktail bar simbolo della nuova scena europea guarda al proprio passato. The Spirits Business racconta come Danico, il locale parigino guidato da Nico de Soto, abbia deciso di celebrare il decimo anniversario con un menu "Best Of" che ripropone alcune delle creazioni più rappresentative della sua storia. Un'operazione che permette ai clienti di ritrovare cocktail diventati iconici e che sottolinea il percorso compiuto dal locale in un decennio di continua evoluzione. La scelta è interessante perché va contro una delle regole non scritte della mixology contemporanea, quella che impone di cambiare continuamente. Negli ultimi anni molti cocktail bar hanno trasformato la rotazione dei menu in una necessità quasi ossessiva. Danico suggerisce invece una prospettiva diversa: anche i drink possono diventare patrimonio e memoria. Del resto, ristoranti e cantine celebrano da sempre i propri classici, mentre i bar hanno spesso preferito inseguire la novità. Recuperare le ricette che hanno costruito un'identità significa riconoscere che l'innovazione non consiste sempre nel sostituire ciò che funziona. A volte il lusso più raro è poter ritrovare un sapore che si pensava perduto.