Weekly Tv/ Le regole per il green pass, Daiquiri Machine e Southside

green-pass-v-5c1353f4

Entra in vigore il green pass obbligatorio sul posto di lavoro: ecco le regole che i gestori dei pubblici esercizi devono osservare per controllare i lavoratori. E poi la Daiquiri Machine di Velier, sei rum bianchi per creare altrettanti Daiquiri diversi. Infine, storia e ricetta del Southside, classico cocktail IBA.

Questi i temi del nuovo appuntamento con **Mixer Weekly Tv** (un'idea di Nicole Cavazzuti), il video notiziario di *Mixer Planet* che, ogni settimana, propone in pochi minuti attualità, approfondimenti su idee innovative ed eventi e un viaggio nel mondo del bere miscelato, tra storia e ricette di drink storici.

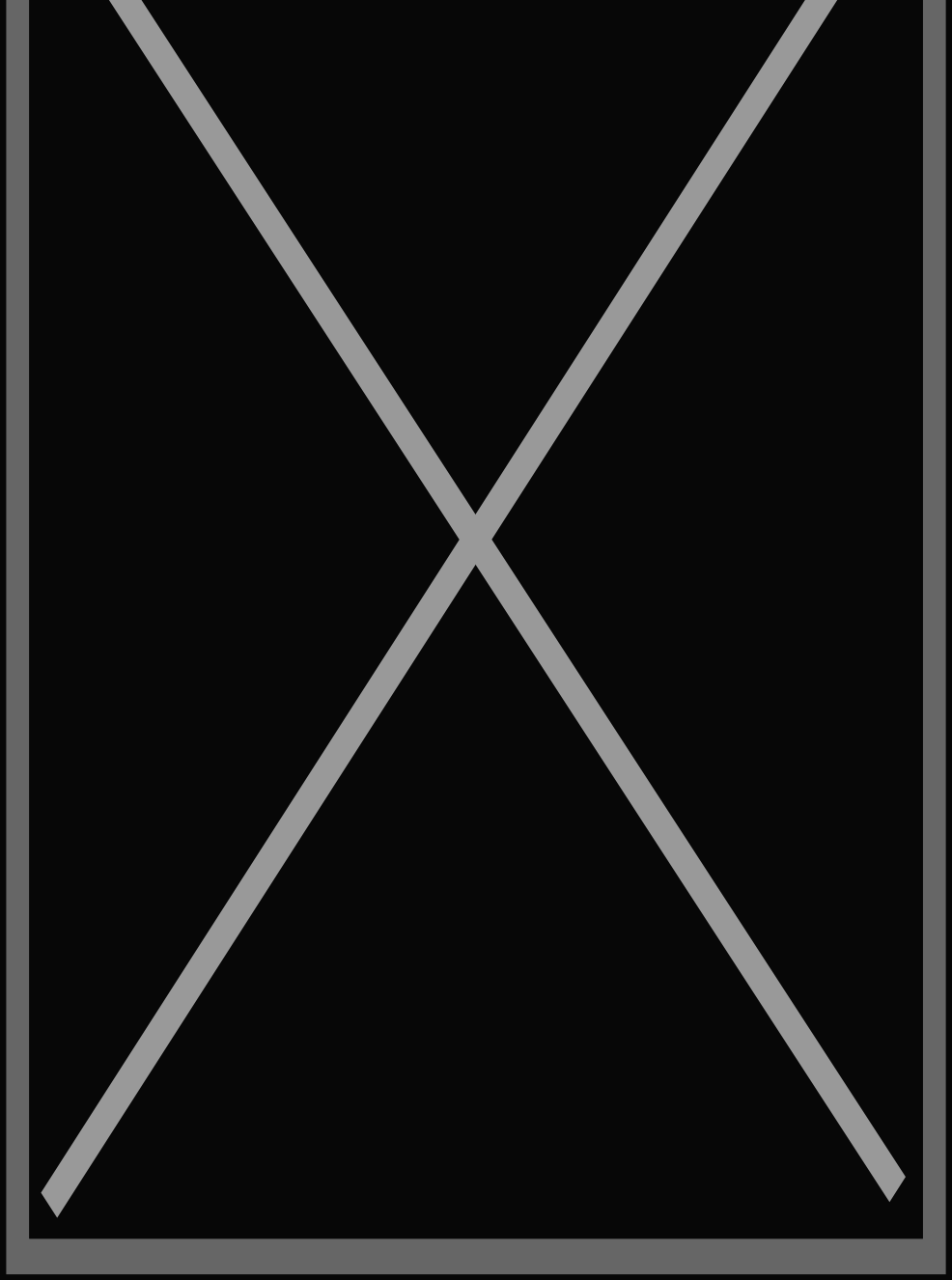
green pass

In questa puntata

Green pass, le regole per baristi e ristoratori: dal 15 ottobre tutti i lavoratori devono essere dotati del certificato vaccinale. E ai gestori dei pubblici esercizi spetta l'obbligo di controllare.

velier

Sei rum per sei Daiquiri: Luca Gargano fondatore e titolare di Velier presenta la Daiquiri Machine, una confezione dedicata ai bartender con sei diversi rum bianchi prodotti in pot still per (ri)scoprire tutte le sfumature dei Daiquiri delle origini.



History Cocktail: con Vito

Mirizzi, barman del Moonshine di San Vito (Bari), ecco la storia e la ricetta del **Southside**, classico drink IBA dimenticato per decenni e riscoperto solo di recente.

Leggi anche:

Luoghi di lavoro: tutte le regole per green pass e tamponi autorizzati

Daiquiri, storia e ricetta con Marella Batkovic in 30 secondi. VIDEO

Lorenzo Insolita, ready to drink occasione per ristoranti e bar