Weekly Tv/ Un altro mese di green pass, Bioesserì, il French 75

tg-3-123aeee1

Fino al 30 aprile servirà ancora il green pass rafforzato in bar e ristoranti al chiuso; Bioesserì, il successo di ristorazione e miscelazione green e sostenibile; storia e ricetta del French 75.

Questi i temi della nuova puntata di **Mixer Weekly Tv** (un'idea di Nicole Cavazzuti), il video notiziario di *Mixer Planet* che 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.

[caption id="attachment_203847" align="aligncenter" width="696"]French 75 French 75[/caption]

In questa puntata

Un altro mese di green pass: il 31 marzo termina lo stato di emergenza Covid, ma fino al 30 aprile il green pass rafforzato sarà ancora necessario per accedere a bar e ristoranti al chiuso. Fipe: provvedimento ingiustificato.

Ristorazione e miscelazione, green e sostenibile funziona: il successo del cocktail restaurant bar Bioesserì, che punta su materie prime rigorosamente bio. E punta a crescere con il franchising.

History cocktail: storia e ricetta del French 75, cocktail vintage dalle origini misteriose.

Leggi anche:

Stop a green pass e quarantene: il piano per uscire dall'emergenza

Tendenze alimentari, il 2022 guidato da sostenibilità ambientale

Friuli 75 di Lucio Serafino, twist nel segno del territorio. Tutorial

Cocktail, il French 75 con il cognac. IL VIDEO TUTORIAL