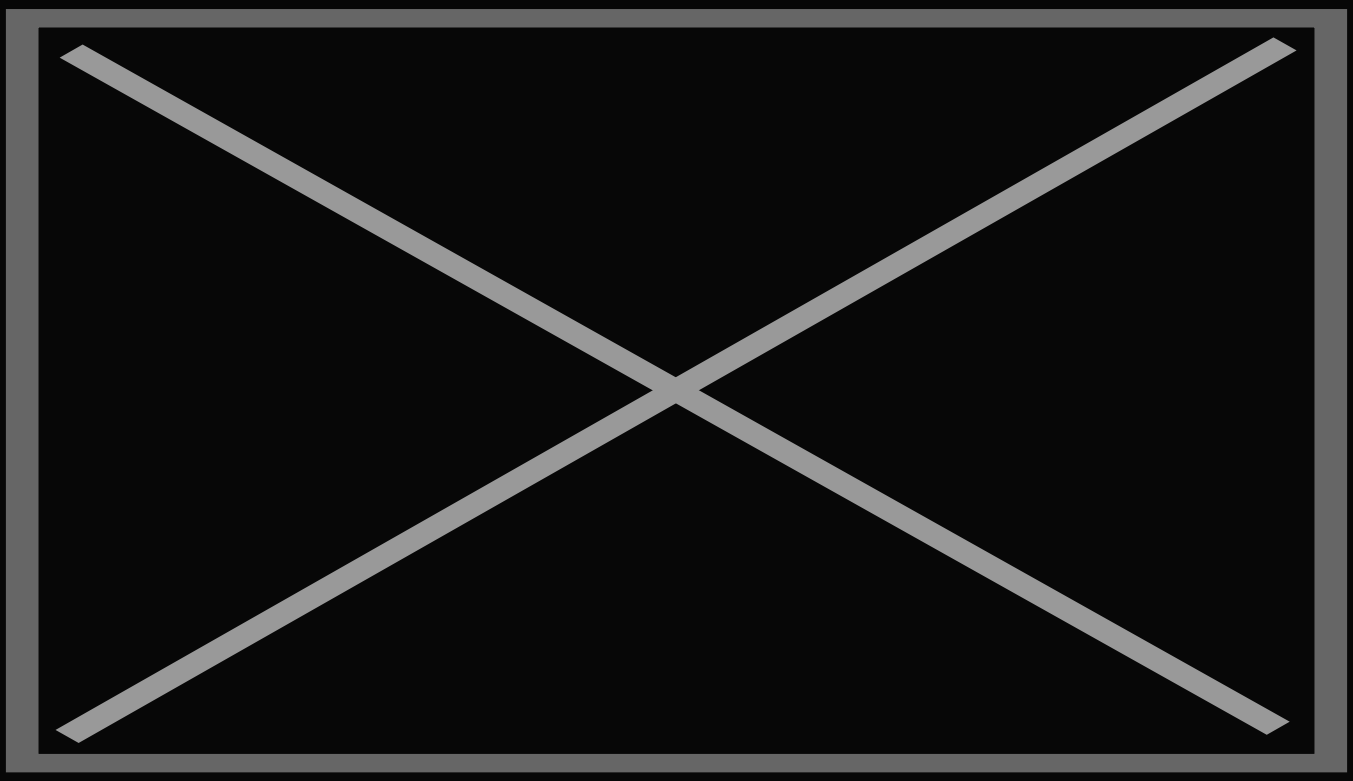
Weekly Tv/ Ospitalità: i dati; un mago al bar?; Paloma drink. Video

paloma-allegrini-58b0df70

Ospitalità: i dati tra morti e nuovi nati; mai pensato di portare un mago al bar?; tutto sul Paloma drink: storia, ricetta e varianti. Weekly Tv. Video

[caption id="attachment_196847" align="aligncenter" width="696"]



Gianmaria Pagliaro[/caption]

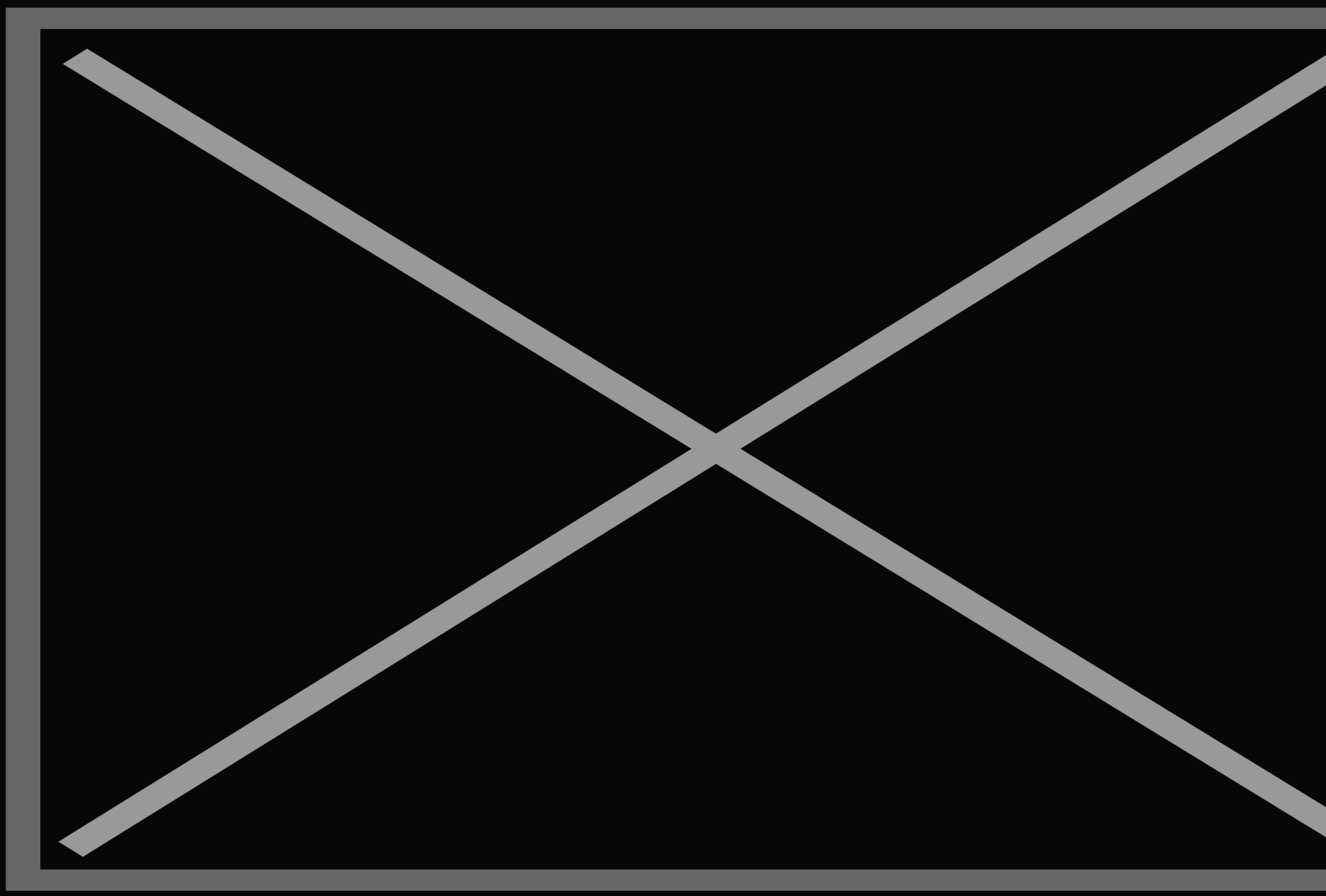
Weekly Tv, notizia 1

Ospitalità: lo stato del settore

Quasi 7 mila bar e ristoranti negli ultimi due anni hanno chiuso. Lo dice un’indagine condotta da Unioncamere e Infocamere. Una tragedia? Ni. Perché, a guardare bene, il numero di nuove aperture è addirittura superiore. Sono, infatti, 7.700 i bar ad aver aperto i battenti negli ultimi due anni, un dato estremamente positivo e incoraggiante per tutto il comparto.

weekly tvWeekly Tv, notizia 2

Idee da copiare, illusionismo a cena e dopo cena



Vuoi sorprendere il cliente? Mai pensato a... un mago?

Weekly Tv, notizia 3

Tutto sul Paloma

Altro che Margarita, in Messico il cocktail più bevuto è il Paloma.
Fresco e leggero, questo drink è entrato per la prima volta nella codifica Iba nel 2020.
E se l'origine è incerta non c'è dubbio su chi lo abbia reso popolare: **Don Javier Delgado Corona**, titolare della Capilla a Tequila in Messico, morto nel 2020.

floresIl **Paloma** si prepara con tecnica build con 50 ml di Tequila 100% Agave, 5 ml di succo di lime, un pizzico di sale e 100 ml di soda al pompelmo rosa.
Ma alcuni locali, come il Flores Cócteles di Milano, preferiscono un blended di succo di pompelmo fresco e soda al pompelmo.

Si serve in un highball, con una fettina di lime. Ma c'è chi opta per una zest di arancia o di pompelmo. Molto diffusa, inoltre, è la variante con la crusta di sale, come il Paloma del Flores.