Weekly Tv/ Ondata di rincari; il format vincente Baslà; il Sea Breeze

tg-db0055d1

Dopo i rincari estivi, gli aumenti delle materie prime costringeranno commercianti e gestori di locali a ritoccare ancora i prezzi dopo le vacanze; Milano, il format vincente del Baslà, fra tegamini, cucina tradizionale rivisitata, cocktail, vini e birre; storia e ricetta del Sea Breeze.

Ecco i temi di cui ci occupiamo questa settimana di **Mixer Weekly Tv**, 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.

rincari prezziIn questa puntata

Nuova ondata di rincari: dopo gli aumenti estivi, i costi alle stelle delle materie prime costringeranno commercianti e gestori di bar e ristoranti a ritoccare ancora i prezzi dopo le vacanze. Ecco che cosa aspettarsi.

Tegamini e cocktail: il format vincente del Baslà, locale milanese caratterizzato dai tipici tegamini della cucina lombarda, che accompagnano una proposta food basata sulla tradizione italiana rivisitata dallo chef, da un'ampia selezione di vini e birre e da cocktail studiati per abbinarsi ai piatti.

History cocktail: la storia e la ricetta del Sea Breeze, drink nato negli anni '60 per... promuovere il succo di cranberry.

Leggi anche:

Distillatori italiani: "E' allarme costi, intervenga il Governo"

Birra e rincari delle materie prime, il commento di Alfredo Pratolongo

Bruno Vanzan Cocktail House, in riva al mare con un Sea breeze. VIDEO