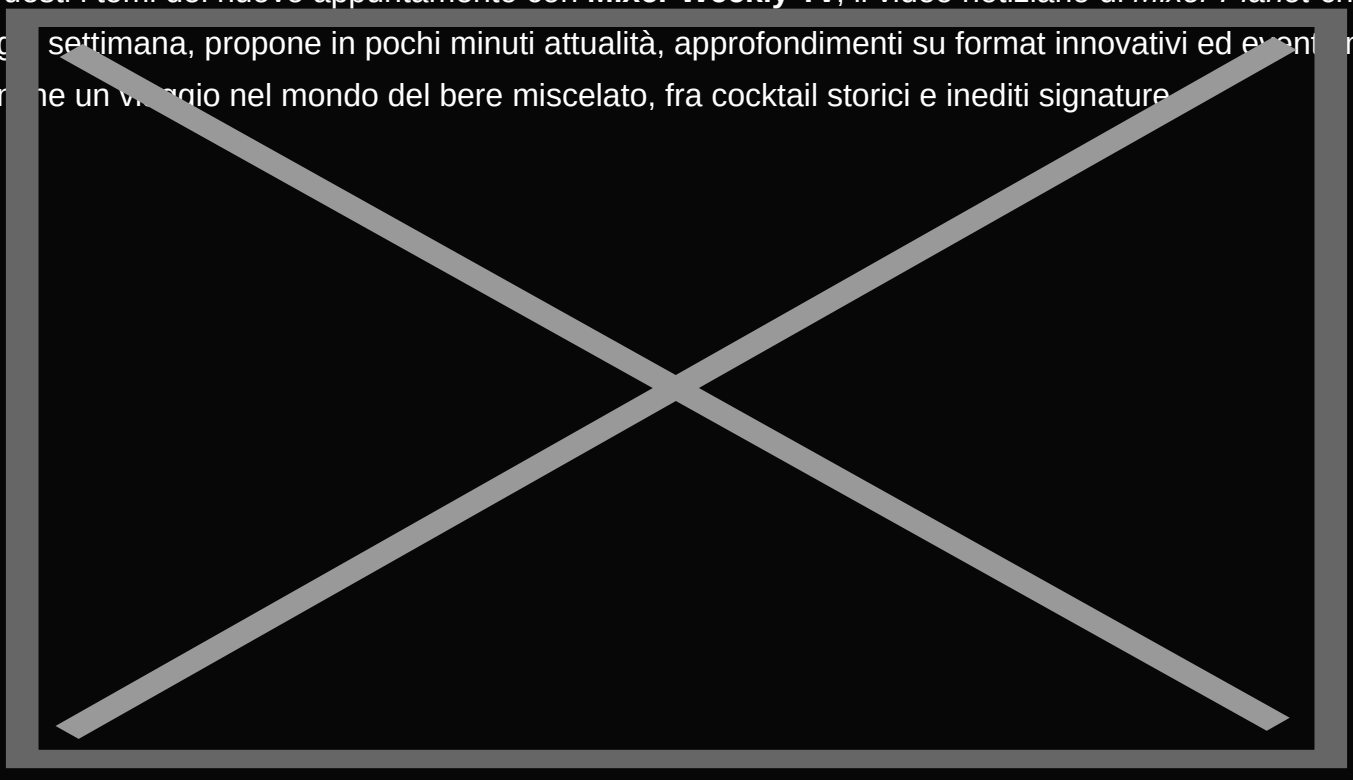
Weekly Tv/ Dehors dopo la pandemia, sottobicchieri-menu e il Daiquiri

tg1-f8b67990

Si accende il dibattito fra bar e ristoranti: che fine faranno i dehors dopo la fine dell'emergenza sanitaria? E poi, ecco un'idea da Locorotondo e, per concludere, storia e ricetta del Daiquiri con Marella Batkovic, bar manager del Bistrotto di Genova.

Questi i temi del nuovo appuntamento con **Mixer Weekly Tv**, il video notiziario di *Mixer Planet* che, ogni settimana, propone in pochi minuti attualità, approfondimenti su format innovativi ed eventi, ma anche un viaggio nel mondo del bere miscelato, fra cocktail storici e inediti signature.



In questa puntata

I dehors dopo la pandemia: prorogate fino al 31 dicembre, con lo stato di emergenza sanitaria, le agevolazioni per l'occupazione gratuita del suolo pubblico che hanno consentito ai pubblici esercizi di realizzare o ampliare gli spazi destinati ai tavoli all'aperto. E dopo? Titoliari e gestori auspicano una proroga.

Idee, i sottobicchieri del Controtendenza: dopo avere eliminato il menu cartaceo, la titolare del Controtendenza di Locorotondo (BA) ha deciso di raccontare la drink list con originali locandine e sottobicchieri dedicati ai suoi cinque Signature.

History Cocktail: la storia e la ricetta del Daiquiri con Marco Russo, titolare del 1930 di Milano. Ricordando Ernest Hemingway.

(Un'idea di Nicole Cavazzuti)

LEGGI ANCHE:

Milano, stop a chiusura dei dehors in corso Garibaldi. VIDEO: commenti

History Cocktail: Mr. Daiquiri con Marco Russo FOTO