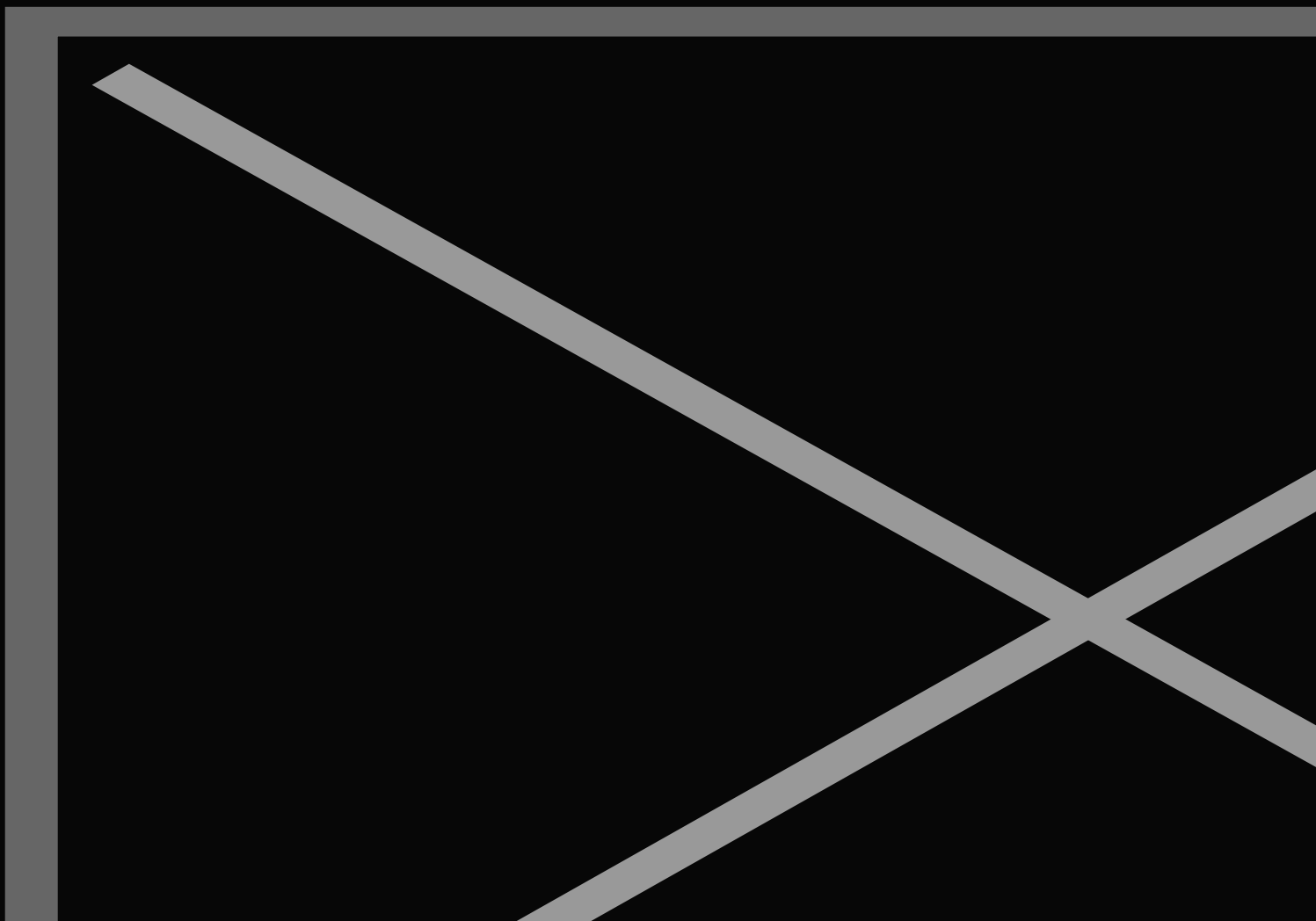
Weekly Tv/ I rincari del 2022, Bar Peledo e il Boulevardier

bar-980185f0

Dopo le misure anti-Covid, sulle imprese dell'ospitalità si abbattono i rincari di energia e materie prime; sulla Riviera Romagnola, Peledo propone il format del bar a 360 gradi aperto 24 ore al giorno; storia e ricetta del Boulevardier.

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.



In questa puntata

Allarme rincari: dopo due anni di chiusure e restrizioni anti-Covid, ora a mettere a rischio imprese e lavoratori dell'ospitalità è l'insostenibile aumento dei prezzi di energia e materie prime.

Peledo **Dalla brioche al cocktail, il bar h24:** dopo Cattolica, Peledo porta anche a Riccione il format del bar multifunzionale aperto 24 ore su 24, dalla colazione al dopocena.

boulevardier **History cocktail:** con il bartender Riccardo Pilla, storia e ricetta del **Boulevardier**, nato a New York un secolo fa e riscoperto nel nuovo millennio dopo anni di oblio.

Leggi anche:

Confcommercio, Sangalli: “Per terziario aumenti bollette insostenibili”

Nel 2022 aumenta tutto. Cosa accadrà all’espresso?

Boulevardier, con grappa: twist di Andrea Frediani. Tutorial

The Boulevardier, meglio con il Throwing. Il video di Cristian Lodi