

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



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](#)