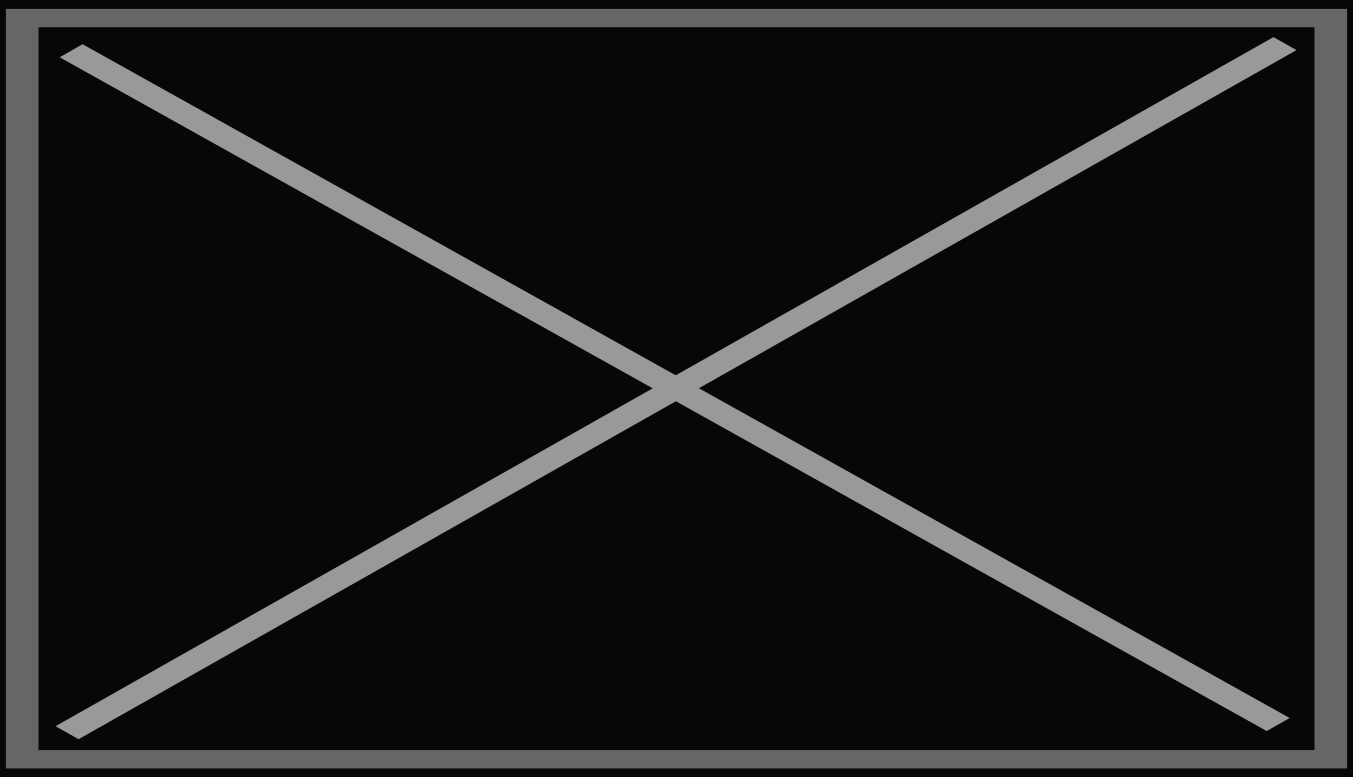
Weekly Tv/ Forniture a rischio, idea da copiare e la ricetta di Ve.n.To

maxresdefault-3-85c9f2f2

Preoccupazione nel mondo dell'ospitalità: i segnali di crisi nell'universo della logistica mettono a rischio le forniture di materie prime e attrezzature. Intanto, dalla Liguria un'idea vincente da riproporre in tante altre località: affiancare al negozio di gastronomia un bar per somministrare direttamente i propri prodotti. Infine, storia e ricetta del Ve.n.To.

Questi i temi del nuovo appuntamento con **Mixer Weekly Tv** (un'idea di Nicole Cavazzuti), il video notiziario di *Mixer Planet* che, ogni settimana, propone in pochi minuti attualità, approfondimenti su format innovativi ed eventi e un viaggio nel mondo del bere miscelato, tra storia e ricette di drink storici.

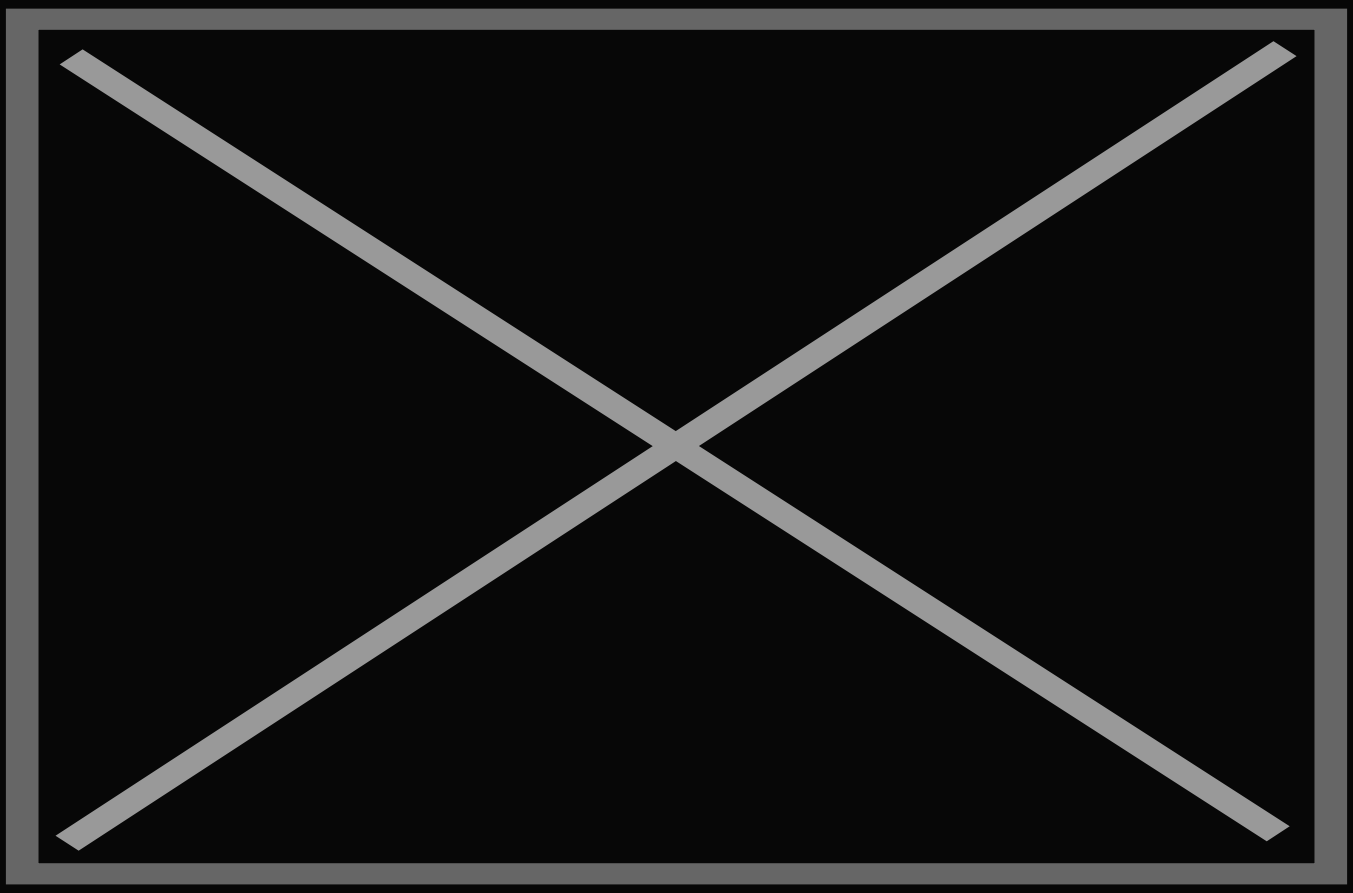


In questa puntata

Locali, forniture a rischio: segnali di crisi nel mondo della logistica, molti gestori e aziende lanciano l'allarme sulle difficoltà nell'approvvigionamento di materie prime e attrezzature.

fornitureIdee, la gastronomia con bar: a Santa Margherita Ligure la storica gastronomia Portofino Gourmet ha affiancato alla propria attività il ***Wine Not? Coffee Food Drinks***, bar con dehors dove permette ai clienti di consumare anche i propri prodotti. Con un duplice vantaggio. Ne parliamo nel video servizio.

[caption id="attachment_192706" align="aligncenter" width="696"]



Samuele Ambrosi, ph. Nicole Cavazzuti[/caption]

History Cocktail: con Samuele Ambrosi alla scoperta di storia e ricetta del Ve.n.To, primo cocktail IBA a base di grappa (clicca per leggere il pezzo).

Leggi anche:

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

Cocktail Art, idee per rendere i drink irresistibili al primo sguardo