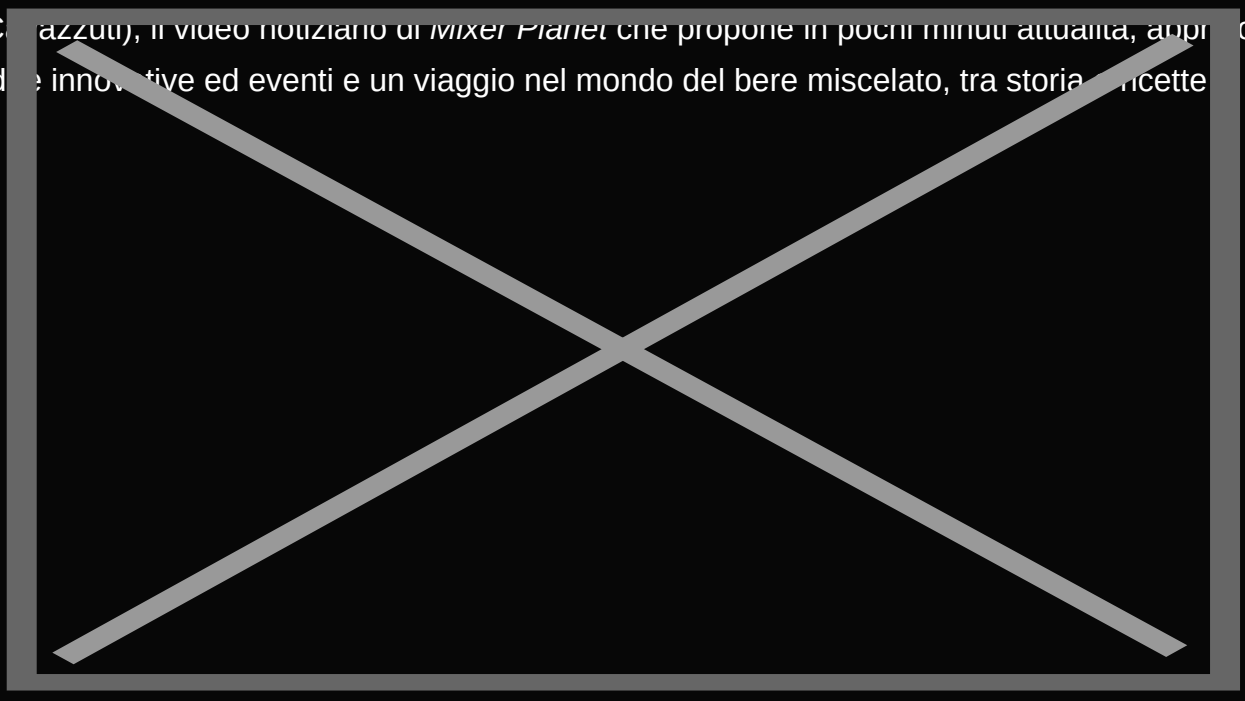
Weekly Tv/ Super green pass, cocktail ready to drink, Vieux Carrè VIDEO

tg-1-a946a2ef

Tutti favorevoli al "super green pass" nel settore dei pubblici esercizi: "Servirà a non chiudere mai più"; la sempre più diffusa tendenza dei cocktail ready to drink; storia e ricetta del Vieux Carrè.

Sono i temi dell'appuntamento di questa settimana con **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, ricette e drink storici.



In questa puntata

Super green pass, tutti d'accordo: dalla Fipe alle grandi aziende della ristorazione, fino ai gestori dei locali, tutti favorevoli al "green pass rafforzato" nel settore dei pubblici esercizi. "Servirà a evitare nuove chiusure". Le opinioni.

Cocktail ready to drink: sempre più diffusi (anche nei duty free degli aeroporti), i pre-batch sono un'opportunità per hotel, baite e locali non specializzati nella mixology. Ma non solo: ecco tutte le opportunità di business emergenti.

History cocktail: storia e ricetta del Vieux Carré, nato a New Orleans nel 1938 e dal 2020 nella lista dei classici Iba.

Leggi anche:

Fipe: “No a nuove chiusure pubblici esercizi, ok super green pass”

Pre-batch, un segmento ricco di opportunità anche nel travel

I cocktail di Guglielmo Miriello: Le vieux carre (1933)