Weekly Tv/ Ristorazione, 2022 da dimenticare; vermut, mettetelo in frigo; il Boulevardier

20230301021151boulevarider-6fea4588

Ristorazione, più chiusure che nuove aperture nel 2022. Idee da copiare: mettete il vermut in frigo! Storia e ricetta del Boulevardier.

Sono gli argomenti trattati in questa nuova puntata di **Mixer Weekly Tv**, il video notiziario di *Mixer Planet* che propone ogni settimana in pochi minuti attualità, approfondimenti su idee innovative ed eventi. Oltre a un viaggio nel mondo del bere miscelato, tra storia e ricette di drink storici o twist on classic.

In questa puntata

Ristorazione, un 2022 (quasi) da dimenticare: lo scorso anno ha segnato il saldo negativo più alto di sempre tra nuove aperture e chiusure. Ma anche il record di spesa fuori casa degli italiani.

Idea da copiare: mettete in frigo le bottiglie di vermut, una volta aperte, o la qualità dei drink ne risentirà. L'esempio del Baretto di Sant'Orso.

History cocktail: la storia e la ricetta del Boulevardier, "gemello diverso" del Negroni.

Clicca qui per tutte le puntate di Mixer Weekly Tv