

**B**  
**BOTTEGA**  
SpA

Family Vintners & Master Distillers

# RASSEGNA STAMPA

Luglio - Agosto 2017





# RASSEGNA STAMPA

Bibano di Godega Sant'Urbano (TV), Agosto 2017

Caro Amico,

siamo lieti di allegarti la rassegna stampa selezionata negli ultimi due mesi.

Gli articoli raccolti nell'allegato sono stati estrapolati da quotidiani, settimanali, mensili o periodici, in versione cartacea oppure on line.

Si riferiscono alla stampa nazionale e a quella dei principali paesi dove operano i nostri distributori e importatori.

Le notizie di interesse giornalistico richiamano i nostri prodotti e la nostra azienda, oltreché eventi e iniziative di vario genere.

Bottega Spa



18  
Fenwick



19  
Monitor



30  
Corriere Imprese Nordest



31  
Corriere della Sera



38  
L'Arena



58  
La Repubblica



<b>Bresciaoggi.it</b>	Data: 30-06-2017 Pagina: Foglio: 1
<b>L'Arena.it</b>	Data: 30-06-2017 Pagina: Foglio: 1
<b>GAZZETTADINAPOLI.IT (WEB2)</b>	Data: 01-07-2017 Pagina: Foglio: 1 / 2

**PER L'INTERA REGIONE CAMPANIA  
CANALE 271 E 618 DEL DIGITAL TERRESTRE**

<b>TUTTOSPORT.com</b>	Data: 30-06-2017 Pagina: Foglio: 1
-----------------------	--

CERCA NOTIZIE

Grafica Timeline

[Prima pagina](#)
[Lombardia](#)
[Lazio](#)
[Campania](#)
[Emilia Romagna](#)
[Veneto](#)
[Piemonte](#)
[Puglia](#)
[Sicilia](#)
[Toscana](#)
[Liguria](#)
[Altre regioni](#)

[Cronaca](#)
[Economia](#)
[Mondo](#)
[Politica](#)
[Spettacoli e Cultura](#)
[Sport](#)
[Scienza e Tecnologia](#)

[Informazione locale](#) | [Stampa](#)

## Giornalismo: 2/a giornata Premio Ischia

Tutto Sport | 1 | Ora Atti | 16 minuti fa

Politica - Presente il ministro della Difesa, Roberta Pinotti. Si svolge in collaborazione con Tisanoreica, British American Tobacco, Associazione Italiana Sommelier, Distilleria **Bottega**. Con il contributo dell'Istituto Credito Sportivo, Ad, Poste Vita ...

[Leggi la notizia](#)



**twitter**

Italia Sicura-ONSCI #ItaliaSicura #ONSCI  
Migranti:Pinotti,livello non sostenibile: Basta pacche sulle spalle... <https://t.co/4GLIFK0c08>

Persone: roberta pinotti  
Organizzazioni: regione campania camera di commercio  
Prodotti: british american tobacco  
Luoghi: ischia italia  
Tag: giornata premio

### ALTRE FONTI (7) Migranti:Pinotti,livello non sostenibile



(ANSA) - Ischia (Napoli), 30 GIU - L'Italia non "viene meno alle sue tradizioni di accoglienza ma c'è un livello che non più sostenibile. Non è più possibile da parte dell'Europa rispondere con delle ...

L'Arena - 34 minuti fa

Persone: pinotti  
Organizzazioni: ministro della difesa  
Luoghi: ischia esmpa  
Tag: livello premio

### Migranti, Pinotti: "I Paesi dell'Ue non si girino dall'altra parte"



Sul tema dell'immigrazione i Paesi europei "non possono girarsi dall'altra parte". A riferirlo è il ministro della Difesa, Roberta Pinotti, intervenuta a margine del premio internazionale di ...

TGCom24 - 1 ora fa

Persone: pinotti  
Organizzazioni: ministro della difesa  
Luoghi: delue italia  
Tag: migranti intervenuta

### Premio internazionale Ischia La diretta streaming sul Mattino.it



Al via la 38esima edizione del premio Ischia di Giornalismo con due giorni di dibattiti e interviste per raccontare i media e commentare gli avvenimenti più importanti della società italiana.

Persone: alessandro barbano  
Organizzazioni: università  
Luoghi: ischia

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU

[Facebook](#)
[Twitter](#)
[Google+](#)
[ixia](#)

Mi piace
 Inviati per vedere cosa piace ai amici.

Tag Persone Organizzazioni Luoghi

Termini e condizioni d'uso - Contattaci

**Conosci Libero M**

Sai che Libero ti offre un gratis con 5GB di spazio su web, cellulare e tablet

[Scopri di più](#)

**CITTA'**

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Catanzaro	Pranza
Venezia	Ancona	Campoba

## UNIVERSIADI 2019 A NAPOLI, VOLANO PER TUTTA LA CAMPANIA

Confronto al Premio Ischia con Pasquino, Di Tommaso, Bonavitacola, D'Alessio e Lentini

Diecimila atleti provenienti da oltre 170 Paesi, investimenti per centinaia di milioni di euro per la ristrutturazione di impianti sportivi. Sono questi i numeri delle Universiadi 2019 che si svolgeranno a Napoli, un appuntamento di fondamentale importanza per la Campania, su cui puntare con forza, di cui si è parlato nel dibattito di apertura del Premio Ischia di giornalismo. Ad animare il dibattito dal titolo 'Universiadi Napoli 2019, una occasione di rilancio per lo sport italiano' che si è tenuto ieri sera, moderato da Alessandro Barbano, direttore del Mattino, Fulvio Bonavitacola, vicepresidente Giunta Regionale della Campania, Raimondo Pasquino presidente del comitato organizzatore 'Universiadi', Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione Coni, Paolo D'Alessio, commissario straordinario Istituto di Credito Sportivo, Lorenzo Lentini Presidente Cudi.

Per il vicepresidente della giunta regionale della Campania Fulvio Bonavitacola "le Universiadi rappresentano la concreta possibilità di raccontare un'altra Campania. E' davvero interessante che al premio Ischia di giornalismo sia stata aperta una finestra sulle Universiadi. E su questo evento siamo molto concentrati, a fare bella figura e a dar vita ad un evento che dimostri la giustizia della nostra scelta". Sulla stessa lunghezza d'onda, Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione del Coni: "I grandi eventi fanno bene alle città, Napoli trarrà tanti vantaggi anche dal punto di vista infrastrutturale e i benefici per i cittadini dureranno per molti anni". Nel dettaglio degli interventi che saranno realizzati è sceso Raimondo Pasquino, presidente del comitato organizzatore delle Universiadi 2019: "A Napoli saranno 57 gli impianti sportivi che verranno adeguati nel corso del prossimo biennio in vista dell'appuntamento sia in centro che in periferia per consentire la fruizione delle infrastrutture a tutta la città dopo le Universiadi".

Al confronto hanno preso parte, Paolo D'Alessio, commissario straordinario Istituto credito sportivo e Lorenzo Lentini, presidente del Cudi. Il premio Ischia è patrocinato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, dalla Regione Campania, dalla Camera di Commercio di Napoli e dalla Siae. Si svolge in collaborazione con Tisanoreica, British American Tobacco, Associazione Italiana Sommelier, Distilleria **Bottega**. Con il contributo dell'Istituto Credito Sportivo, Aci, Poste Vita, Menarini, Società Italiana per Condotte d'acqua, Aeroporti di Roma, Coca-Cola Italia e Terna.

space play / pause q unload | stop f fullscreen shift + ? ? slower / faster ? ? volume m mute ? ? seek. seek to previous 1 2 ... 6 seek to 10%, 20% ... 50%

ANSA.it - Veneto | **Bottega** apre 'prosecco bar' a Guernsey

# Bottega apre 'prosecco bar' a Guernsey

Sottima inaugurazione nel mondo

Redazione ANSA

TREVISO

12 maggio 2017

15:59

ICMS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Google+

Altri

[Icons]

Stampa

Scendi alla redazione

Pubblicità 4x



Un ritocco di troppo?

Scopri le 12 bottiglie che hanno stupito con il botton

www.felparedes.it



Maxi rissa

Protagonista Fox minista Felipe Blaz

Quarta via!

Archiviato in

Bevande

Svaggi (generico)

Trasporti aerei

St Peter

Cremonesi

Viking

Randalls



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA)-TREVISO, 12 MAG - **Bottega** ha aperto un Prosecco Bar, con il gruppo britannico Randalls, a Guernsey nelle Channel Islands. Il Prosecco Bar si trova sulla terrazza dello Slaughterhouse, un ex macello che occupa la punta estrema del porto di St Peter. Da tre anni la azienda trevigiana prosegue l'attività di sviluppo del progetto Prosecco Bar che già si trova sulla nave Cinderella del gruppo Viking (Scandinavia), nei Resorts World Birmingham nell'omonima città del Regno Unito, nell'Hotel Intercontinental a Abu Dhabi, in Bulgaria nei duty free degli aeroporti di Burgas e Varna e, con formula diversa, nello spazio ristorazione Gourné del gruppo Cremonini all'aeroporto di Malpensa. "Prosecco Bar" è un concept ideato da **Bottega** con la finalità di esaltare le eccellenze della cucina italiana riproponendo la filosofia del baccaro veneziano, ovvero di un'osteria informale, dove i cibi sono presentati come "cicchetti" e come piatti da servire ai tavoli.

L'abbinamento dei cibi è con il Prosecco, Amarone, Brunello di Montalcino, Ripasso, Bolgheri.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Condividi



Suggerisci

TE POTREBBE INTERESSARE ANCHE:



Folla di fotografi per Beles, teste al processo Corona - Cronaca



Mono il dj Robert Miles, successo planetario con "Children" - Cultura & Spettacoli



Atterraggi spaventosi! Gli aeroporti più pericolosi del mondo: sono da brividi!

ULTIMA ORA VENETO

- 18:00 **Bottega** apre 'prosecco bar' a Guernsey
- 18:00 I Borghi liguri protagonisti a Roma
- 18:00 Tratta di esseri umani, due arresti
- 18:00 Franceschini si acquisizioni opere arte
- 18:00 Con disturbi mentali il cuore rischia
- 18:00 Alpini: al via la 'tre giorni del Piave'
- 18:00 Alpini: Zala, opportuno ripristino ferma
- 09:25 Migranti: operazione polizia anti tratta
- 23:04 Venezia, agenti salvano turista in acqua
- 18:07 Aeroporti: Save, 37,7 mln ricavi, +8,2%

Tutte le news

ANSA ViaggiArt

Oltre la Biennale, a Venezia per mostre ed eventi

Da Pesce a Boetti, da Tobey o Fabre a ritratti di Shiro Nishit



SCARICA ORA GRATIS

PIANETA CAMERE

Camera & Commercio Pavia

Unioncamere: Pescara, doppio evento per

ANSA.it - Campania - Ischia, al giornalista Loyd il premio **Bottega**

# Ischia, al giornalista Loyd il premio **Bottega**

Bottiglia di grappa gigante realizzata in vetro soffiato

Redazione ANSA

29 giugno 2017  
16:20  
ANALISI

Suggestisci

Facebook

Twitter

Google+

Altri

Stamps

Scivi alla redazione



Al giornalista Loyd il premio **Bottega** © ANSA [CLICCA PER INGRANDIRE](#)

In un'Internazionale di Giomalismo, l'azienda **Bottega**, cantina e distilleria di Bibano di Godega (TV) assegnerà al giornalista inglese Anthony Loyd il Premio **Bottega** che consiste in una bottiglia di grappa in vetro soffiato, realizzata in dimensioni giganti. Anthony Loyd è uno dei più importanti inviati di guerra in ambito internazionale. Ha iniziato la sua carriera di reporter per il The Times 21 anni fa in Bosnia. Da allora ha coperto i conflitti in alcune delle zone più calde del mondo: Sierra Leone, Afghanistan, Cecenia, Kosovo, Iraq. Nel 2014 è stato rapito e ferito vicino ad Aleppo in Siria. La cerimonia di consegna - da parte di Stefano **Bottega**, titolare dell'azienda - si terrà presso la Sala Azzurra

ha programmato il **Bottega** Cocktail Competition, a cui parteciperanno una ventina di barman ischitani, che prepareranno le variazioni Spritz (con Limoncino) con liquore al Melone oppure con liquore alla Pera e zenzero) e il G&T Tonic Sbagliato (con aggiunta di Prosecco). I primi tre classificati verranno premiati con le iconiche bottiglie Gold (Prosecco Doc spumante), White Gold (Venezia Doc spumante) e Rose Gold (Pinot Nero spumante). Il concorso si terrà giovedì 29 giugno, presso l'Hotel Villa Sorso a Forio, occasione del Premio Ischia

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

### ULTIMA ORA CAMPANIA

- 18:44 A Napoli la protesta dei seppellitori
- 18:22 Musica: da oggi a Salerno il festival dei cori
- 18:20 Ischia, al giornalista Loyd il premio
- 18:18 Violentata dal branco fugge dall'Ital
- 18:21 Musica: Totò e Jacqueline Kennedy presenta libro
- 18:08 Migranti: prefetto, stop navi strane rispetto indicazioni
- 17:35 15enne violentata dal branco, torna Germania: 'Senza protezione'
- 18:47 Gup diffamato, de Magistris a giudic
- 18:18 Sequestrati cavalli da corsa e barca a due clan camorra
- 18:03 Abusi su minore e frasi choc su Fb

### ANSA ViaggiArt

**Ben Pastor, un mystery Abruzzo**

Autrice ospite del festival Salerno Lettere



- Scuola:** Camera Commercio Firenze campagna alternanza lavoro  
Presidente Bassilichi, 'Contenuti scelti con questionario web'
- Innovazione:** Giorgio Zanchetta nuovo presidente T2i
- Italia-USA:** AmCham Italy nomina rappresentante per Marche  
Incontro su relazioni economico-commerciali in sede Regione
- CCIA:** Honsell, riforma camera unica Fvg non urgente



RECENSIONI

## Spirit of Life

Grappa, la sua storia e la sua vitalità nelle cucine del mondo  
di Sandro Bottega e Peter Dowling  
Alexander Editore  
158 pagg – illustrato



Spirit of Life, redatto dal distillatore Sandro Bottega e dal giornalista neozelandese Peter Dowling, è un libro pensato per approfondire la grande tradizione italiana dell'acquavite, che è parte integrante della cultura del nostro paese.

Il lavoro inizia con un approfondito excursus storico, che analizza la civiltà dell'uva, del vino e della grappa. Ne emerge il legame indissolubile tra vino e grappa, gli unici due prodotti che hanno origine direttamente dal frutto della vite. Dall'Antico Testamento ai giorni nostri la vendemmia ha sempre avuto una

valenza rituale e uno spazio di rilievo nel calendario. L'uva, il vino e la grappa nel corso dei secoli hanno regalato all'uomo nutrimento, sollievo, piacere, allegria, convivialità.

Il secondo capitolo di carattere tecnico comprende un approfondimento sulle caratteristiche della grappa, sulla normativa di riferimento, sulle modalità di produzione e sui suggerimenti di consumo.

Tuttavia la parte centrale del libro è dedicata al binomio grappa e cucina. L'acquavite diventa infatti un ingrediente per gustose ricette o un imperdibile abbinamento per i più diversi piatti di portata. Alcuni noti chef hanno ideato appositamente i piatti in questione.

Il ricettario comprende 13 ricette italiane e 50 ricette provenienti da tutto il mondo. Queste ultime suddivise per continenti e per paesi offrono un viaggio gastronomico intorno al globo. Dall'Europa all'Asia, dall'America all'Africa, le più diverse cucine si accostano con successo alla grappa.

L'ultima parte dedicata al bere miscelato raccoglie 15 ricette di cocktail e long drink a base di grappa.

Il volumetto è stato realizzato in due versioni separate: italiana e inglese.

Informazioni e contatti: [info@bottegaspa.com](mailto:info@bottegaspa.com) - [www.bottegaspa.com](http://www.bottegaspa.com)

ASA Press / Le notizie di oggi

Le nostre rubriche



**IL FALSO ITALIANO**  
**Agroalimentare, volume d'affari della criminalità sale a 21,8 mld**

19 Maggio / A cura di R. Rabachino



**LA BORSA DELLA SPESA**  
**Il cipollotto**

23 Maggio / A cura di Enza Bettelli



**IL BENESSERE A TAVOLA**  
**Riso, re dei cereali**

12 Maggio / A cura di G. Dalla Via



**DAL MONDO DEL VINO E DELLA VITE**  
**Bere meno per bere meglio**

19 Maggio / A cura di R. Rabachino



**IL VIAGGIO GASTRONOMICO**  
**Visitare Cremona in occasione delle celebrazioni Monteverdiane**

21 Aprile / A cura di ASA



**INCONTRI CON L'AGROALIMENTARE**  
**Calendario degli eventi più tipici in Italia e dintorni**

A cura di ASA

**LE CONVENZIONI ASA**  
**PER I PROPRI ASSOCIATI**

**CORSI DI APPROFONDIMENTO PROFESSIONALE**  
**DEDICATI AGLI ASSOCIATI ASA**

*Ministero delle politiche agricole*  
*alimentari e forestali*

**2017 BIO**



**L'universo del "biologico" e dintorni,**  
**dalla terra alla tavola**

A cura di Gudrun Dalla Via  
Con la collaborazione di Rossana Cavaglieri  
[bio@asa-press.com](mailto:bio@asa-press.com)



**La qualità del gusto italiano /**  
**Dentro e fuori EXPO**

A cura di [asa.web@asa-press.com](mailto:asa.web@asa-press.com)  
Con il patrocinio di Regione Lombardia



Links

Cerca nel sito

ASA Uffici Stampa

Photogallery

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, si dà il consenso all'uso di tutti i cookie. [OK](#)

QUOTIDIANI LOCALI | LAVORO ANNUNCI ASTE NECROLOGIE GUIDA-TV



VERSIONI DIGITALI

SEGUICI SU



Cerca nel sito

QUOTIDIANI

HOME CRONACA SPORT TEMPO LIBERO VENETO **NORDEST ECONOMIA** ITALIA MONDO FOTO VIDEO RISTORANTI ANNUNCI LOCALI

Sel la: HOME **BOTTEGA SBARCA SULL'ISOLA DI GUERNSEY...**

VAI ALLA PAGINA SU **NORDEST ECONOMIA**

## Bottega sbarca sull'isola di Guernsey con il suo Prosecco Bar

**Bottega**, in collaborazione con il gruppo britannico Randalls, ha inaugurato a Guernsey un nuovo Prosecco Bar. Guernsey è un'isola che fa parte dell'arcipelago delle Channel Islands, non lontana dalla costa normanna

12 maggio 2017



**Bottega**, in collaborazione con il gruppo britannico Randalls, ha inaugurato a Guernsey un nuovo Prosecco Bar. Guernsey è un'isola che fa parte dell'arcipelago delle Channel Islands, non lontana dalla costa normanna (Francia), e sotto la Corona britannica.

Il Prosecco Bar si trova sulla terrazza dello Slaughterhouse, un ex macello che occupa la punta estrema del porto di St Peter. Da tre anni l'azienda trevigiana prosegue l'attività di sviluppo del progetto Prosecco Bar che, ad oggi, è stato introdotto sulla nave Cinderella del gruppo Viking (Scandinavia), all'interno del Resorts World Birmingham nell'omonima città del Regno Unito, nel dehor dell'Hotel Intercontinental ad Abu Dhabi, in Bulgaria nei duty free degli aeroporti di Burgas e Varna e, con formula diversa, nello spazio ristorazione Gourmé del gruppo Cremonini presso l'area arrivi dell'aeroporto di Malpensa (Milano).

«Prosecco Bar» è un concept ideato da **Bottega** con la finalità di esaltare le eccellenze del nostro paese riproponendo la filosofia del bacaro veneziano, ovvero di un'osteria informale, dove i cibi vengono presentati sia come «cicchetti», ovvero stuzzichini da consumare al bancone, sia come piatti più strutturati da servire ai tavoli. L'abbinamento dei piatti tradizionali delle regioni italiane è con il Prosecco, privilegiato per la sua versatilità, e con altri vini italiani come Amarone, Brunello di Montalcino, Ripasso, Bolgheri, i vini da dessert, le grappe bianche e barricate.

### ASTE GIUDIZIARIE



Appartamenti Spresiano Via Croda 10 - 85000

Tribunale di Treviso

[Vista gli immobili](#)

### NECROLOGIE



**Esposito Umberto**  
Torino, 5 maggio 2017



**Steccanella Giuliano**  
Piedra, 03 maggio 2017



**D'Alessandro Nicola**  
Treviso, 4 maggio 2017



**Zambon Carlina**  
Treviso, 3 maggio 2017



**Suglia Eleonora**  
Venezia, 28 aprile 2017

Utilizziamo i cookie per assicurarti la migliore esperienza nel nostro sito. Questo sito utilizza i cookie, anche di terze parti, per inviarti messaggi promozionali personalizzati. Se prosegui nella navigazione di questo sito acconsenti all'utilizzo dei cookie. [Ok](#) [Leggi Informativa Cookie](#)

# ArezzoWeb

PRIMA PAGINA CRONACA POLITICA SPORT ATTUALITÀ ECONOMIA SALUTE MANIFESTAZIONI MORE

Home > Nazionali > Universiadi 2019 a Napoli, volano per tutta la Campania

Nazionali Sport-adn

## Universiadi 2019 a Napoli, volano per tutta la Campania

Di Adnkronos - 1 luglio 2017

Mi piace 0 [tweet](#)

Roma, 1 lug. (AdnKronos) – Diecimila atleti provenienti da oltre 170 Paesi, investimenti per centinaia di milioni di euro per la ristrutturazione di impianti sportivi. Sono questi i numeri delle Universiadi 2019 che si svolgeranno a Napoli, un appuntamento di fondamentale importanza per la Campania, su cui puntare con forza, di cui si è parlato nel dibattito di apertura del Premio Ischia di giornalismo. Ad animare il dibattito dal titolo 'Universiadi Napoli 2019, una occasione di rilancio per lo sport italiano' che si è tenuto ieri sera, moderato da Alessandro Barbano, direttore del Mattino, Fulvio Bonavitacola, vicepresidente Giunta Regionale della Campania, Raimondo Pasquino presidente del comitato organizzatore 'Universiadi', Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione Coni, Paolo D'Alessio, commissario straordinario Istituto di Credito Sportivo, Lorenzo Lentini Presidente Cudi. Per il vicepresidente della giunta regionale della Campania Fulvio Bonavitacola "le Universiadi rappresentano la concreta possibilità di raccontare un'altra Campania. E' davvero interessante che al premio Ischia di giornalismo sia stata aperta una finestra sulle Universiadi. E su questo evento siamo molto concentrati, a fare bella figura e a dar vita ad un evento che dimostri la giustezza della nostra scelta". Sulla stessa lunghezza d'onda, Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione del Coni: "I grandi eventi fanno bene alle città, Napoli trarrà tanti vantaggi anche dal punto di vista infrastrutturale e i benefici per i cittadini dureranno per molti anni". Nel dettaglio degli interventi che saranno realizzati è sceso Raimondo Pasquino, presidente del comitato organizzatore delle Universiadi 2019: "A Napoli saranno 57 gli impianti sportivi che verranno adeguati nel corso del prossimo biennio in vista dell'appuntamento sia in centro che in periferia per consentire la fruizione delle infrastrutture a tutta la città dopo le Universiadi". Al confronto hanno preso parte, Paolo D'Alessio, commissario straordinario Istituto credito sportivo e Lorenzo Lentini, presidente del Cudi. Il premio Ischia è patrocinato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, dalla Regione Campania, dalla Camera di Commercio di Napoli e dalla Siae. Si svolge in collaborazione con Tisanoreica, British American Tobacco, Associazione Italiana Sommelier, Distilleria [Bottega](#). Con il contributo dell'Istituto Credito Sportivo, Aci, Poste Vita, Menarini, Società italiana per Condotte d'acqua, Aeroporti di Roma, Coca-Cola Italia e Terna.

### SEGUICI

**12,856** Fans  
**1,922** Followers  
**687** Followers  
**25** Iscritti



### METEO

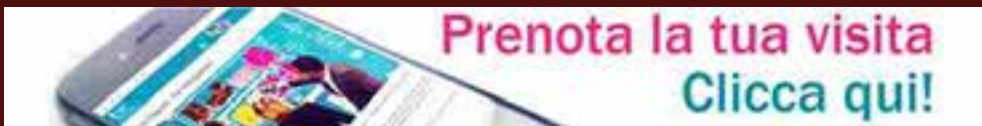
**AREZZO,IT**  
Nubi Sparse

**21.6** °C 24°  
 20°

50% 6.2km/h 40%

DOM	LUN	MAR	MER	GIO
23°	26°	29°	31°	32°





# bargiornale.it

Abbonati  
Iscriviti alla newsletter



BARITALIA

BARAWARDS

I NOSTRI EVENTI

I NOSTRI CORSI

ARTICOLI PIÙ LETTI

Ristoranti



BAR ALBUM

BAR TREND

BARGIORNALE.TV

IL BIBLIOTECARIO

IN VETRINA

COME FARE



Home > Bar trend > Premio Ischia, Grappa e Prosecco Bottega a Anthony Loyd e a Svjatlana...

## Premio Ischia, Grappa e Prosecco Bottega a Anthony Loyd e a Svjatlana Aleksievic

I due vincitori del Premio Ischia Internazionale di Giornalismo hanno ricevuto anche due riconoscimenti da parte dell'azienda Bottega due bottiglie artistiche di grappa Alexander e Gold Prosecco Doc.

Rodolfo Guarnieri 4 luglio 2017



I due vincitori del Premio Ischia Internazionale di Giornalismo 2017, il reporter di guerra inglese Anthony Loyd e la scrittrice bielorusca Svjatlana Aleksievic, hanno ricevuto da parte dell'azienda e distilleria veneta Bottega altri due premi composti da bottiglie artistiche di grappa Alexander e Gold Prosecco Doc.



Ritaglie stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



HOME (<http://www.bergamo.info/>) » ATTUALITÀ  
(<http://www.bergamo.info/category/attualita/>) » BOTTEGA MELON SPRITZ, IL COCKTAIL PER L'ESTATE



## Bottega Melon Spritz, il cocktail per l'estate

Posted By: Roberto (<http://www.bergamo.info/author/roberto-vitali/>) on: luglio 18, 2017  
In: Attualità (<http://www.bergamo.info/category/attualita/>)  
No Comments (<http://www.bergamo.info/attualita/bottega-melon-spritz-il-cocktail-per-lestate/#respond>)

Bottega Melon Spritz è un cocktail fresco e gustoso, a base di liquore di Melone e di Prosecco spumante, che va servito in un calice ampio da vino bianco. La carica aromatica del melone si sposa egregiamente alla freschezza del Prosecco spumante Brut. L'aggiunta di ghiaccio e di piccoli cubetti di melone fresco, appositamente tagliati, accrescono l'aromaticità e la piacevolezza del cocktail. Il seltz o la soda ne stemperano il tenore alcolico, rendendolo indicato a tutti i palati.

Bottega Melon Spritz si caratterizza per il colore arancio-rosa e si presenta quindi come una variante estiva del tradizionale Spritz all'Aperol o al bitter, tradizionalmente consumato a Venezia, a Trieste, nel Triveneto e diffuso negli ultimi 10 anni in tutta Italia. Fresco, morbido e piacevolmente dolce, accontenta anche chi non gradisce le note amaroche della Spritz tradizionale.

Bottega Melon Spritz è nato sulla scia di Bottega Spritz, il cocktail a base di Limoncello, che è stato lanciato nel 2012 sulla spiaggia di Miami e che si è diffuso in Italia nell'estate 2013 con numerosi eventi a tema. Negli Usa è conosciuto soprattutto in Florida e in California e viene proposto dai bartender con il nome di "Bottega Spritz, the Italian cocktail".

Bottega Melon Spritz ricetta. Ingredienti: 2 parti di Melone Bottega, 3 parti Prosecco Doc spumante Brut il vino dei Poeti, 1 parte di Seltz o soda. Preparazione. Mettere del ghiaccio in un calice grande da vino, versare il liquore Melone Bottega con un movimento circolare per evitare che si depositi sul fondo, aggiungere il Prosecco e finire con un po' di Seltz o soda. A piacere aggiungere alcuni cubetti di melone fresco e guarnire il bicchiere con una fetta di melone.

Melone Bottega è un liquore a base di succo di melone naturale, grappa e acidi. Fa parte di una linea di liquori alla frutta, particolarmente indicati per i giovani e per chi ama vivere in modo naturale. Vanno bevuti freddi, anche con ghiaccio. Sono gustosi ingredienti per la preparazione di ottimi cocktail ed evocano la tradizione delle spremute di frutta fresca.

### CERCA

Search ...

### COMMENTI DAI LETTORI

- » Franco su Smog: votiamo il partito che bloccherà il traffico (<http://www.bergamo.info/ambiente/smog-votiamo-il-partito-che-blocchera-il-traffico/#comment-29226>)
- » Bergamo.info (<http://www.leaders.it>) su Il vero vanto è nella croce di Gesù (<http://www.bergamo.info/il-vangelo-della-settimana/il-vero-vanto-e-nella-croce-di-gesu/#comment-29019>)
- » ventilateur silencieux pc (<http://ventilateursilencieux.blogspot.com/>) su Estate 2016 in alpeggio con PASTURS (<http://www.bergamo.info/attualita/estate-2016-in-alpeggio-con-pasturs/#comment-28478>)
- » diego su Sesso anale: le 5 cose da non fare mai (<http://www.bergamo.info/salute/sesso-anale-le-5-cose-da-non-fare-mai/#comment-28455>)
- » diego su Sesso anale: le 5 cose da non fare mai (<http://www.bergamo.info/salute/sesso-anale-le-5-cose-da-non-fare-mai/#comment-28454>)

Privacy & Cookies Policy

## Prosecco Bar, sbarco alle Channel per il format Bottega



15/05/2017

**Bottega** apre un nuovo Prosecco Bar a Guernsey, nell'arcipelago delle Channel Islands, zona franca situata al largo della Normandia e dipendenza della corona britannica. L'opening è frutto della collaborazione con il gruppo Randalls e ha dato nuova vita all'ex macello situato nella punta estrema del porto di St Peter, trasformato in bar e ristorante.

Per il concept ideato da **Bottega**, realtà trevigiana del vino e degli spirits ben inserita nel circuito del retail travel, si tratta della settima apertura a tre anni dal lancio del progetto già introdotto sulla nave Cinderella del gruppo Viking (Scandinavia), all'Inferno del Resorts World di Birmingham in Inghilterra, nel dehor dell'Hotel Intercontinental ad Abu Dhabi, in Bulgaria nei duty free degli aeroporti di Burgas e Varna e, con formula diversa, nello spazio ristorazione Gourmè del gruppo Cremonesi presso l'area arrivi dell'aeroporto di Malpensa (Milano). Il format di ristorazione punta a replicare all'estero la filosofia del baccaro veneziano, osteria informale dove i vini, tra cui il Prosecco, sono abbinati ai 'vicheti' (stuzzichini da barcone) e ad altri piatti tipici. L'asse portante del progetto è il Perfect Match, ovvero l'abbinamento ideale tra i cibi tipici delle cucine regionali italiane e i diversi vini proposti da **Bottega**.

**Bottega** ha chiuso il 2016 con un fatturato complessivo di 53,5 milioni di euro, in crescita del 9% sull'anno precedente, di cui 11,5 milioni generati dai business grappe e liquori. Il giro d'affari del mondo grappa è pari a 5,8 milioni, in leggera ripresa rispetto al 2015.

Fonte: <http://wine.pambianconews.com/2017/05/prosecco-bar-sbarco-alle-channel-islands-bottega-1715/>

LEGGI GLI ALTRI BLOG



< Prec

Succ >

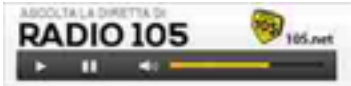


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



PROVALO  
GRATIS

ABBONATI  
SUBITO



HOME

GOSSIP



SCOPRI LA GUIDA AI RISTORANTI DEL TERRITORIO



ROMA

## UNIVERSIADI 2019 A NAPOLI, VOLANO PER TUTTA LA CAMPANIA

Roma, 1 lug. (AdnKronos) - Diecimila atleti provenienti da oltre 170 Paesi, investimenti per centinaia di milioni di euro per la ristrutturazione di impianti sportivi. Sono questi i numeri delle Universiadi 2019 che si svolgeranno a Napoli, un appuntamento di fondamentale importanza per la Campania, su cui puntare con forza, di cui si è parlato nel dibattito di apertura del Premio Ischia di giornalismo. Ad animare il dibattito dal titolo 'Universiadi Napoli 2019, una occasione di rilancio per lo sport italiano' che si è tenuto ieri sera, moderato da Alessandro Barbano, direttore del Mattino, Fulvio Bonavitacola, vicepresidente Giunta Regionale della Campania, Raimondo Pasquino presidente del comitato organizzatore 'Universiadi', Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione Coni, Paolo D'Alessio, commissario straordinario Istituto di Credito Sportivo, Lorenzo Lentini Presidente Cudi. Per il vicepresidente della giunta regionale della Campania Fulvio Bonavitacola "le Universiadi rappresentano la concreta possibilità di raccontare un'altra Campania. E' davvero interessante che al premio Ischia di giornalismo sia stata aperta una finestra sulle Universiadi. E su questo evento siamo molto concentrati, a fare bella figura e a dar vita ad un evento che dimostri la giustezza della nostra scelta". Sulla stessa lunghezza d'onda, Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione del Coni: "I grandi eventi fanno bene alle città, Napoli trarrà tanti vantaggi anche dal punto di vista infrastrutturale e i benefici per i cittadini dureranno per molti anni". Nel dettaglio degli interventi che saranno realizzati è sceso Raimondo Pasquino, presidente del comitato organizzatore delle Universiadi 2019: "A Napoli saranno 57 gli impianti sportivi che verranno adeguati nel corso del prossimo biennio in vista dell'appuntamento sia in centro che in periferia per consentire la fruizione delle infrastrutture a tutta la città dopo le Universiadi". Al confronto hanno preso parte, Paolo D'Alessio, commissario straordinario Istituto credito sportivo e Lorenzo Lentini, presidente del Cudi. Il premio Ischia è patrocinato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, dalla Regione Campania, dalla Camera di Commercio di Napoli e dalla Siae. Si svolge in collaborazione con Tisanoreica, British American Tobacco, Associazione Italiana Sommelier, Distilleria Bottega. Con il contributo dell'Istituto Credito Sportivo, Aci, Poste Vita, Menarini, Società italiana per Condotte d'acqua, Aeroporti di Roma, Coca-Cola Italia e Terna.

**Autore:** Adnkronos

**Pubblicato il:** 01/07/2017 12:04:00

[Viste](#)  
[Consigliate](#)  
[Persone](#)



### (iN) Evidenza

### Iscriviti alla nostra Newsletter (iN)Anteprima(iN)Omaggio

Indirizzo E-mail:

Iscriviti subito



Ho capito ed accetto che registrandomi a questo servizio acconsento al trattamento dei miei dati personali e condivido la [Privacy Policy](#) di questo sito.

# That Italian Bubble

—Prosecco

THERE IS A WINDING, hilly highway called Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, which begins and ends in the major towns of Conegliano and Valdobbiadene, and which defies drivers to not pull over and gaze at the over-abundant scenic vistas, dotted with farmhouses and beset with pristine vineyards, all bearing fruit which will become, in bottle, a type of the Italian sparkling wine known widely as, simply, prosecco.

Wine is a highly competitive world, but prosecco has been on a steady rise for several years. There is Champagne, of course, and delectable Spanish *cava* wines. But prosecco is unique. This is partly due to an attractive price to quality ratio, in which a bottle of prosecco with plenty of acidity and character can be had for less than \$20. Add the bubbles, and you have a product that is easy to understand, easy to enjoy. Prosecco is today used mainly to describe the overall wine in bottle, made almost entirely from *glera* grapes. In older times, *glera* was itself called prosecco, but that practice has subsided. The wines can run from fairly sweet through to almost bone dry, with a range of residual sugar

levels, which mean almost any palate can find a prosecco that is right for them.

Italy has a fairly rigid classification system for its wines, demarking both geography and, to some extent, quality. For prosecco this means three broad zones that make up the Prosecco System. Consorzio Prosecco DOC (Denominazione di Origine Controllata) covers a wide swath of five provinces in the Veneto region, plus the Friuli Venezia Giulia area. These wines, most often derived from low-lying, fairly flat vineyards, constitute the entry-level and most affordable prosecco. Then there is Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), which comes from predominantly hillside vineyards in the province of Treviso, roughly on an arc described by the path from Conegliano to Valdobbiadene and the Consorzio Asolo Prosecco Superiore DOCG, a small area of production where in 2015 just five million bottles of Prosecco Superiore were produced.

It has been a sometimes arduous process to identify and classify the smaller, potentially more high-quality areas as well. Thus it is that

a designation of Rive (hillside) has come into being, in which select, steep vineyards are elected. The steepness of the vineyards dictates that the agriculture and the harvest must be done by hand, which, along with great drainage and hillside soil types, all make for a better wine. The Cartizze vineyard area, owned in small parcels by over 100 individual producers, measures only 107 hectares, and produces wines of great structure, some minerality, and balance.

There is a School of Oenology in Conegliano, where extensive research, all kinds of classes, and information seminars take place (founded in 1876, it is the oldest in Italy). Technological and scientific knowledge have aided prosecco production immensely, and some overall consistency in quality has been achieved, which has in turn been a great boon in the marketplace for the entire region.

Sandro Bottega, owner of Bottega S.P.A., has been relentless in his efforts to market not just his own wines, but the entire region, for many years. "I am gratified that we can reliably make a high-quality wine, vintage after vintage," he says. "In my father's time, it was more difficult. But the region has come a long way, especially in vineyard practices." Mirco Pozzobon, who makes the wines at Tenuta 2Castelli along with the wines for Giusti Wine (owned by Canadian Joe Giusti), agrees. "Today, we have so much more knowledge of soils, climate, where exactly to plant," he says. "The quality is really improving." *Vino in Villa* is the region's annual celebration of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. It is held in the historic Castello San Silvano in Susegana, which was built in the 12th century. All kinds of local foods are prepared, and there are free tastings, Prosecco Superiore seminars, plus a special tasting, in which over 200 wines are presented by producers and tasted by journalists from over 10 countries. These wines are best enjoyed as an aperitif, or with the early courses in a lengthy dinner. Try a bottle, well chilled, and you will discover why it is on the rise, a mainstay in almost any celebratory moment, great with food, just fine on its own.

—Jim Tabler



LEFT: *Glera* grapes near the town of Valdobbiadene.





# Prosecco

*That Italian bubble.*

STORY: *Jim Tobler*

There is a winding, hilly highway called Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, which begins and ends in the major towns of Conegliano and Valdobbiadene, and which defies drivers to not pull over and gaze at the over-abundant scenic vistas, dotted with farmhouses and bedecked with pristine vineyards, all bearing fruit which will become, in bottle, a type of the Italian sparkling wine known widely as, simply, prosecco.

Wine is a highly competitive world, but prosecco has been on a steady rise for several years. There is Champagne, of course, and delectable Spanish cava wines. But prosecco is unique. This is partly due to an attractive price to quality ratio, in which a bottle of prosecco with plenty of acidity and character can be had for less than \$20. Add the bubbles, and you have product that is easy to understand, easy to enjoy. Prosecco is today used mainly to describe the overall wine in bottle, made almost entirely from glera grapes. In olden times, glera was itself called prosecco, but that practise has subsided. The wines can run from fairly sweet through to almost bone dry, with a range of residual sugar levels, which mean almost any palate can find a prosecco that is right for them.

Italy has a fairly rigid classification system for its wines, demarking both geography and, to some extent, quality. For prosecco this means three broad zones that make up the Prosecco System. Consorzio Prosecco DOC (Denominazione di Origine Controllata) covers a wide swath of five provinces in the Veneto region, plus the Friuli Venezia Giulia area. These wines, most often derived from low-lying, fairly flat vineyards, constitute the entry-level and most affordable prosecco. Then there is Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), which comes from predominantly hillside vineyards in the province of Treviso, roughly on an arc described by the path from Conegliano to Valdobbiadene; and the Consorzio Aolo Prosecco Superiore DOCG, a small area of production where in 2015 just five million bottles of Prosecco Superiore were produced.

It has been a sometimes arduous process to identify and classify the smaller, potentially more high-quality areas as well. Thus it is that a designation of Rive (hillside) has come into being, in which select, steep vineyards are elected. The steepness of the vineyards dictates that the agriculture and the harvest must be done by hand, which, along with great drainage and hillside soil types, all make for a better wine. The Cartizze vineyard area, owned in small parcels by over 100 individual producers, measures only 107 hectares, and produces wines of great structure, some minerality, and balance.

There is a School of Oenology in Conegliano, where extensive research, all kinds of classes, and information seminars take place (founded in 1876, it is the oldest in Italy). Technological and scientific knowledge have aided prosecco production immensely, and some overall consistency in quality has been achieved, which has in turn been a great boon in the marketplace for the entire region.

Sandro Bottega, owner of Bottega S.P.A., has been relentless in his efforts to market not just his own wines, but the entire region, for many years. "I am gratified that we can reliably make a high-quality wine, vintage after vintage," he says. "In my father's time, it was more difficult. But the region has come a long way, especially in vineyard practices." Mirco Pozzobon, who makes the wines at Tenuta 2Castelli along with the wines for Giusti Wine (owned by Canadian Joe Giusti), agrees. "Today, we have so much more knowledge of soils, climate, where exactly to plant," he says. "The quality is really improving." Vino in Villa is the region's annual celebration of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. It is held in the historic Castello San Salvatore in Susegana, which was built in the 12th century. All kinds of local foods are prepared, and there are free tastings, Prosecco Superiore seminars, plus a special tasting, in which over 200 wines are presented by producers and tasted by journalists from over 10 countries.

These wines are best enjoyed as an aperitif, or with the early courses in a lengthy dinner. Try a bottle, well chilled, and you will discover why it is on the rise, a mainstay in almost any celebratory moment, great with food, just fine on its own.

---

**Read more about wine.**

# THE TELEGRAPH EDITORS' CHRISTMAS GIFT GUIDES: MARIANNE JONES

At home, Be inspired, Beauty, Christmas, Fashion, Food & Drink, The Telegraph, on 28 October 2016.

Share

To help you find the perfect presents, we've quizzed editors at [The Telegraph](#) to find out what products have made it onto their shopping lists this Christmas. First up is Editor of Stella Magazine, Marianne Jones, who shares what she'll be buying her loved ones (and herself!) this year...



Oh Christmas! The only time of the year it is acceptable to stay welded to the sofa, watching *Bad Santa* and sipping a pint of Baileys. I love it. But as the sole female in a houseful of males large and small, it appears to always be left to me to do the shopping, which is fine, because I'm great at shopping.

At 16 and almost 13, my sons are getting tougher to buy for with every passing year. The house has gone from being full of plastic toys to being full of trainers and designer fragrance. However, when our two young nephews come over, the Lego and *Star Wars* toys are still a hit.

Buying presents has always been something I hugely enjoy. I don't think it matters what you spend but you do need to put a bit of thought into it. A favourite photo in a frame or a personalised box of chocolates aren't pricey, but they do show

thought. My mum is the easiest person to buy for because, like me, she adores beauty products and perfumes, but my husband is a tricky second as I he is both vague and busy so I tend to buy him safe but quality presents from brands such as Paul Smith, which I know he loves.



Going to my night owl's house with this will go down a treat. Every year she and her husband invite 20 of us around to get the party started early. She loves designer and she loves perfume, so this is a safe bet. It's in the bottle is a such a showstopper.

[Bottle Perfume Gift Marianne Jones](#) Available at Fenwick, [Crested](#), [Crested](#), [Tiffany & Co.](#)

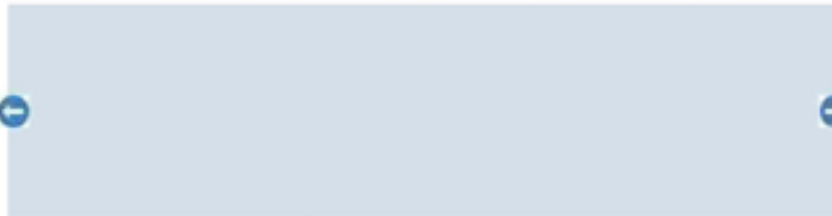


Book yourself a ticket to one of our exclusive [Telegraph Shopping Events](#) here. And be sure to stay tuned for more Christmas Gift Guides from [The Telegraph's](#) [Men's Style Editor](#) and [Acting Beauty Director](#) in the coming weeks here in [The Daily Muse](#).





## OGGI IN ECONOMIA



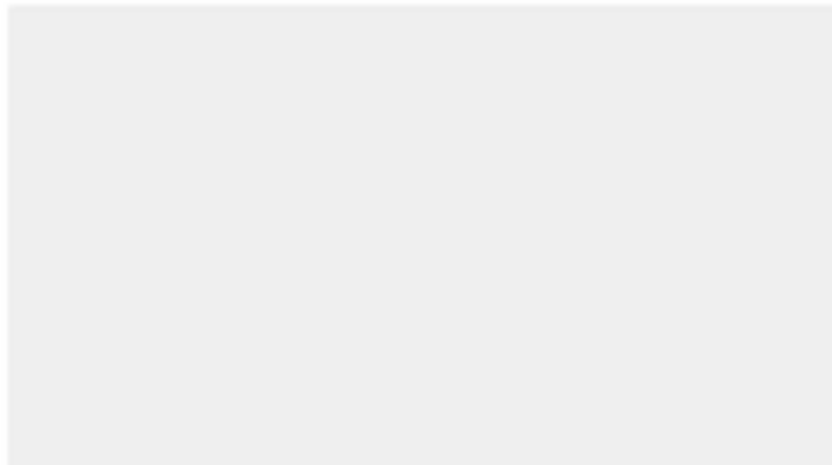
## IL METEO

Brescia		
<b>OGGI</b> +M27° +m12°	<b>DOMANI</b> +M24° +m12°	<b>DOPODOMANI</b> +M24° +m12°

12.05.2017

Tag: [TREVISO](#) [Bottega](#) apre 'prosecco bar' a Guernsey

## Bottega apre 'prosecco bar' a Guernsey



Aumenta

Diminisci

Stampa

(ANSA)-TREVISO, 12 MAG -Bottega ha aperto un Prosecco Bar, con il gruppo britannico Randalls, a Guernsey nelle Channel Islands. Il Prosecco Bar si trova sulla terrazza dello Slaughterhouse, un ex macello che occupa la punta estrema del porto di St Peter. Da tre anni l'azienda trevigiana prosegue l'attività di sviluppo del progetto Prosecco Bar che già si trova sulla nave Cinderella del gruppo Viking (Scandinavia), nel Resorts World Birmingham nell'omonima città del Regno Unito, nell'Hotel Intercontinental a Abu Dhabi, in Bulgaria nei duty free degli aeroporti di Burgas e Varna e, con formula diversa, nello spazio ristorazione Gourmé del gruppo Cremonini all'aeroporto di Malpensa. "Prosecco Bar" è un concept ideato da Bottega con la finalità di esaltare le eccellenze della cucina italiana riproponendo la filosofia del bacaro veneziano, ovvero di un'osteria informale, dove i cibi sono presentati come "cicchetti" e come piatti da servire ai tavoli. L'abbinamento dei cibi è con il Prosecco, Amarone, Brunello di Montalcino, Ripasso, Bolgheri.

CS

TREVISO | BELLUNO

**Bottega** inaugura il settimo "Prosecco Bar" nell'isola britannica di Guernsey

Venerdì 12 Maggio 2017 15:13



**Bottega**, in collaborazione con il gruppo britannico Randalls, ha inaugurato a Guernsey un nuovo Prosecco Bar. Guernsey è un'isola che fa parte dell'arcipelago delle Channel Islands, non lontana dalla costa normanna (Francia), e sotto la Corona britannica. Il Prosecco Bar si trova sulla terrazza dello Slaughterhouse, un ex macello che occupa la punta estrema del porto di St Peter.

Da tre anni l'azienda trevigiana prosegue l'attività di sviluppo del progetto Prosecco Bar che, ad oggi, è stato introdotto sulla nave Cinderella del gruppo Viking (Scandinavia), all'interno del Resorts World Birmingham nell'omonima città del Regno Unito, nel debor dell'Hotel Intercontinental ad Abu Dhabi, in Bulgaria nei duty free degli aeroporti di Burgas e Varna e, con formula diversa, nello spazio ristorazione Gourmé del gruppo Cremonini presso l'area arrivi dell'aeroporto di Malpensa (Milano).

"Prosecco Bar" è un concept ideato da **Bottega** con la finalità di esaltare le eccellenze del nostro paese riproponendo la filosofia del bacaro veneziano, ovvero di un'osteria informale, dove i cibi vengono presentati sia come "cicchetti", ovvero stuzzichini da consumare al bancone, sia come piatti più strutturati da servire ai tavoli. L'abbinamento dei piatti tradizionali delle regioni italiane è con il Prosecco, privilegiato per la sua versatilità, e con altri vini italiani come Amarone, Brunello di Montalcino, Ripasso, Bolgheri, i vini da dessert, le grappe bianche e barricate. (ANSA).



OGGI SU VENEZIEPOST



LA COPERTINA

I sondaggi: Padova testa a testa Giordani-Bitonci. Verona risultato imprevedibile

ANALISI

L'eutanasia delle banche venete e l'arrivo dei bankster

ANALISI

Dal successo di InspiringPR la sfida alla comunicazione digitale per le pmi

PRIMO PIANO

Itas, Di Benedetto vince il braccio di ferro: Agrusti nuovo dg, Molinari vice

blog

# Grappa veneta sul podio del 34° Premio Alambiccico d'Oro con 5 medaglie

Assegnate tre Gold e due Silver per la migliore produzione "spiritosa" in arrivo dalla nostra regione. Ecco l'elenco completo dei premiati



Redazione

04 LUGLIO 2017 16:13

Cinque medaglie 'spiritose', fra cui tre Gold, per la produzione di grappa e acquaviti in arrivo dal Veneto. I riconoscimenti sono stati assegnati nell'ambito del 34esimo Premio Alambiccico d'Oro promosso dall'associazione Anag, Assaggiatori grappa e acquaviti, che ha visto l'assegnazione complessiva di ventitre medaglie. **Le tre medaglie Gold assegnate alla produzione 'spiritosa' veneta sono andati alla Distilleria Zanin (categoria grappe giovani), Distilleria Fratelli Brunello (categoria grappe giovani aromatiche) e Distilleria Da Ponte (categoria acquaviti aromatiche invecchiate), mentre quelle Silver sono andate a Distilleria Da Ponte (grappe invecchiate) e Distilleria Bottega (grappe invecchiate aromatiche).**

**Ventitre medaglie 'spiritose'.** Il concorso Anag ha visto l'assegnazione complessiva di ventitre medaglie 'spiritose', di cui 8 Gold e 15 Silver, per altrettante grappe e acquaviti in arrivo da regioni diverse dell'Italia. A queste si sono uniti i due Premi speciali assegnati alla distilleria che ha ottenuto il maggior punteggio sommando le medaglie vinte e alla bottiglia giudicata più bella per etichetta e forma con il premio design 'Il vestito della grappa'. Il concorso 'spiritoso', che conta sul patrocinio di Istituto Nazionale Grappa, Associazione Donne della Grappa e Camera di commercio di Asti, si è confermato anche un'occasione per valorizzare il distillato di bandiera e una produzione 'spiritosa' 100 per cento 'made in Italy' capace di esaltare, con i suoi aromi e profumi, la passione per l'antica arte distillatoria, tramandata di generazione in generazione. Una passione, quella 'spiritosa', che anima i produttori e li rende sempre più attenti a coniugare tradizione e innovazione, puntando a conquistare nuovi consumatori attraverso una crescente attenzione alla presentazione del prodotto, a partire dal packaging, e a una 'cultura del buon bere consapevole', obiettivo primario anche per Anag.

## I più letti di oggi

	1	2
La grappa	Buone notizie	"Le A
si fa dal	Becchecaccia	
bella mondo	chef in selfie	
ed è dell'Art	cucina.per	
pronta prorog	ia Valdob	
per la la	Marca con il	
prova mostrat	re vigi gioco	
costumdedic	arsi fa social	
ecco le all'ar	chiosi "Selfie	
novità Carlo	gourmContro	
per Scarpa	Adveni	
l'estate		
2017		



#### FOOD & WINE EVENTS

## BOTTEGA, DISCOVER A TASTE OF ITALY AT VINEXPO BORDEAUX

MAY 19, 2016 | ATIYANEE MATHAYOMCHAN



ดีดักเข้าวันที่ 3 ของ Vinexpo Bordeaux ที่ผ่านมาชิมฝรั่งเศสมาสองวันเต็ม วันนี้เลยเริ่มอยากหันมาลองไวน์อิตาลีดูบ้าง ว่าแล้วก็เดินคุม ไปเจอบูธ Bottega ไวน์ดังจากแคว้น Veneto ที่แถมเป็นคนที่รู้จักคุ้นเคย เลยจ่อชิมไวน์สบายอารมณ์ไปเลย

นั่งนาน รับประทานอาหารไวน์หลายอย่าง เพลิน รวมทั้งชิมไปมากมายหลายตัว ออกสตาร์ทด้วย Prosecco สปากกลิ้งไวน์ขึ้นชื่อของอิตาลี แต่เริ่มก็เข้าไปหลายตัว อันดับแรกเป็น Cuvee Diamond สวยหรูในขวดพื้นสีดำประดับเพชร ตามด้วย Bottega



HOME SAPESE CONTESSA RICETTE BERE IL DOMENICALE NOTIZIE IN TUSCIA EVENTI I VIDEO CON IL CAPPELLO  
 LA TUSCIA DEL VINO LA TUSCIA DELL'EVO LE GUIDE DEI VINI 2017 LE GUIDE DEI RISTORANTI 2017 LE GUIDE DEGLI E.V.O. 2017  
 TRAVOLTI DA UN INSOLITO APERITIVO SEGNALAZIONE EVENTI CONTATTI



# God Save The Wine

## God Save The Wine il 15 Luglio 2017 Forte dei Marmi (LU)

IN UN SALENONE • TO LUGLIOSI • FORTI • CONVINCI (E)

Sabato 15 Luglio 2017 ore 20,00 appuntamento con God Save The Wine presso Bagno Alcione, Forte dei Marmi.

Aziende:

Bellaveder (Faedo, Tn)  
 Bellavista (Erbusco, Bs)  
 Berlucchi (Corte Franca, Bs)  
 Birrificio Del Forte (Forte Dei Marmi, Lu)  
 Bosco Albano (Pasiano – Pn)  
 Bottega (Bibano Di Godega Di S. Urbano, Tv)  
 Bruscola (San Casciano, Fi)  
 Caccia Al Piano (Bolgheri, Li)  
 Cantina Lunae (Castelnuovo Magra, Sp)  
 Cantinamena (Lanuvio, Lazio)  
 Castelli Grevepesa (San Casciano, Fi)  
 Champagne A. Bergère (Epernay, Fr)  
 Champagne Nicolas Feuillatte (Epernay, F)  
 Dievole (Castelnuovo Berardenga, Si)  
 Fattoria Di Fibbiano (Terricciol, Pi)  
 Kaltern (Kaltern, Südtirol Bz)

### CALENDARIO EVENTI E DEGUSTAZIONI

Lug 2017								
<<	L	M	M	G	V	S	D	>>
	26	27	28	29	30	1	2	
	3	4	5	6	7	8	9	
	10	11	12	13	14	15	16	
	17	18	19	20	21	22	23	
	24	25	26	27	28	29	30	
	31	1	2	3	4	5	6	



Loc. Salsinella snc  
 01025 Grotte di Castro (VT)  
 Tel. 0763 796117  
 ccorav@ccorav.it  
 www.ccorav.it



S.S. Cassia Km 93,850  
 01027 Montefiascone (VT)  
 info@graficalazio.it



Strada Grotiana, 9  
 01100 Grotte Santo Stefan  
 Tel. 0761 367077  
 Cel. 338 9760016  
 icasaletto@tin.it  
 www.icasaletto.it





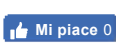
Home &gt; Adnkronos &gt; Universiadi 2019 a Napoli, volano per tutta la Campania

ADNKRONOS SPORT

# Universiadi 2019 a Napoli, volano per tutta la Campania

di Adnkronos - 1 luglio 2017 - 12:14

CONDIVIDI



tweet

Roma, 1 lug. (AdnKronos) - Diecimila atleti provenienti da oltre 170 Paesi, investimenti per centinaia di milioni di euro per la ristrutturazione di impianti sportivi. Sono questi i numeri delle Universiadi 2019 che si svolgeranno a Napoli, un appuntamento di fondamentale importanza per la Campania, su cui puntare con forza, di cui si è parlato nel dibattito di apertura del Premio Ischia di giornalismo. Ad animare il dibattito dal titolo 'Universiadi Napoli 2019, una occasione di rilancio per lo sport italiano' che si è tenuto ieri sera, moderato da Alessandro Barbano, direttore del Mattino, Fulvio Bonavitacola, vicepresidente Giunta Regionale della Campania, Raimondo Pasquino presidente del comitato organizzatore 'Universiadi', Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione Coni, Paolo D'Alessio, commissario straordinario Istituto di Credito Sportivo, Lorenzo Lentini Presidente Cudi Per il vicepresidente della giunta regionale della Campania Fulvio Bonavitacola "le Universiadi rappresentano la concreta possibilità di raccontare un'altra Campania. E' davvero interessante che al premio Ischia di giornalismo sia stata aperta una finestra sulle Universiadi. E su questo evento siamo molto concentrati, a fare bella figura e a dar vita ad un evento che dimostri la giustezza della nostra scelta". Sulla stessa lunghezza d'onda, Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione del Coni: "I grandi eventi fanno bene alle città, Napoli trarrà tanti vantaggi anche dal punto di vista infrastrutturale e i benefici per i cittadini dureranno per molti anni?. Nel dettaglio degli interventi che saranno realizzati è sceso Raimondo Pasquino, presidente del comitato organizzatore delle Universiadi 2019: "A Napoli saranno 57 gli impianti sportivi che verranno adeguati nel corso del prossimo biennio in vista dell'appuntamento sia in centro che in periferia per consentire la fruizione delle infrastrutture a tutta la città dopo le Universiadi". Al confronto hanno preso parte, Paolo D'Alessio, commissario straordinario Istituto credito sportivo e Lorenzo Lentini, presidente del Cudi. Il premio Ischia è patrocinato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, dalla Regione Campania, dalla Camera di Commercio di Napoli e dalla Siae. Si svolge in collaborazione con Tisanoreica, British American Tobacco, Associazione Italiana Sommelier, Distilleria **Bottega**. Con il contributo dell'Istituto Credito Sportivo, Aci, Poste Vita, Menarini, Societa' italiana per Condotte d'acqua, Aeroporti di Roma, Coca-Cola Italia e Terna.

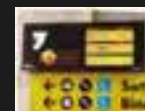


Flash

## Comune e Rotary insieme per riquilibrare la IV Municipalità

Red - 1 luglio 2017 - 09:33

"Un piccolo slargo nella via intitolata a Peppino Impastato nel quartiere di San Nullo, con l'aiuto del Rotary Club Catania Est, è stato trasformato..."



## Ecco come funziona la velocizzazione ferroviaria in Sicilia

1 luglio 2017 - 09:30



## Migranti, ora lo chiamano "fenomeno ingestibile"

30 giugno 2017 - 15:31



**Cura la tua serenità finanziaria anche in pensione**

Se hai un portafoglio di investimenti di almeno 350.000 €, scarica il tuo piano pensionistico in 15 minuti, la guida redatta dalla società di Ken Fisher, editoriale di Forbes e gestore finanziario.

Clicca qui per scaricare la tua guida

FISHER INVESTMENTS ITALIA

Powered by Google





CityLights NEWS

Milano e Dintorni

Attualità & Curiosità

Ristoranti

Locali

Shopping

Beverage

Arte e Cultura

Di più



IL PREMIO BOTTEGA ASSEGNATO AD ANTHONY LOYD

01 LUG 2017

IL PREMIO BOTTEGA ASSEGNATO AD ANTHONY LOYD

Articolo di: CityLightsNews

Ischia, Premio Ischia Internazionale di Giornalismo: il premio Bottega assegnato ad Anthony Loyd

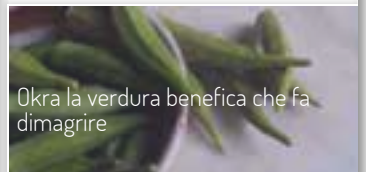
Sabato 1 luglio, ore 18,30, presso l'Albergo della Regina Isabella, Lacco Ameno

Il 1 luglio 2017, in occasione del Premio Ischia Internazionale di Giornalismo, l'azienda Bottega, cantina e distilleria di Bibano di Godega (TV), sempre vicina al mondo della stampa, assegnerà stasera al giornalista inglese Anthony Loyd il Premio Bottega che consiste in una bottiglia di grappa in vetro soffiato, realizzata in dimensioni giganti.

Anthony Loyd è uno dei più importanti inviati di guerra in ambito internazionale. Ha iniziato la sua carriera di reporter per il The Times 21 anni fa in Bosnia. Da allora ha coperto i conflitti in alcune delle zone più calde del mondo: Sierra Leone,



I PIÙ LETTI DEL MESE



Okra la verdura benefica che fa dimagrire

L'okra o gombo è una pianta di origine africana coltivata nei paesi caldi; si consuma il frutto, un baccello sfaccettato più propriamente una capsula, color verde lunga circa 5-8 centimetri che contiene teneri, piccoli...

LEGGI DI PIÙ



IL PRANZO DI NATALE LO PORTA A CASA PECK

Per i milanesi Natale è anche Peck e il negozio è affollatissimo i giorni che precedono le festività perché c'è una fiducia totale rispetto alla qualità dei prodotti, fiducia conquistata in oltre 130 anni di storia e che...

LEGGI DI PIÙ



DOMENICO DI TONDO, APPRODA A LADYBU. UN BISTROT FIRMATO AIMO E NADIA



CMB 2017 | 12 maggio 2017 | 4.000 visitatori

## Tutti i vincitori del Concours Mondial de Bruxelles 2017



Con **384 medaglie**, di cui 13 gran oro, 105 oro e 266 argento, l'Italia si conferma al **terzo posto** nel medagliere del **Concours Mondial de Bruxelles 2017**, che si è svolto nei giorni scorsi a Valladolid (Spagna). Una buona performance complessiva che migliora, seppur di poco, i risultati dell'edizione 2016 tenutasi a Plovdiv (Bulgaria).

### Podio spagnolo, all'Italia lo scettro del bio

A guidare quest'anno il medagliere è la **Spagna**, che con **2.002 campioni** di vino presentati ha ottenuto 619 medaglie (30,92%), davanti alla Francia, di poco sotto (614 ma con 2.480 campioni). Un successo, quello spagnolo, sottolineato anche dalla conquista di ben 29 grandi medaglie d'oro contro le 15 del Portogallo e le 13 di Italia e Francia. Medaglie a parte, l'Italia figura però al primo posto tra i Paesi che hanno presentato vini organici e **biodinamici**: 46 su un totale di 692.

### Le cifre di questa edizione

Anno dopo anno il Concours Mondial de Bruxelles, giunto alla 24esima edizione, fa registrare l'immane record di partecipazione. A Valladolid, capoluogo della regione Castiglia e León (Spagna), sono stati ben **9.000 i vini** provenienti da tutto il mondo (nel 2016 erano stati 8.749) e valutati da **320 degustatori internazionali** di varie categorie del settore (giornalisti, enologi, sommelier, buyer, ecc.) suddivisi in 61 commissioni. Si può dire che per tre giorni il grande padiglione fieristico di Valladolid ha visto sfilare una bella rappresentanza della produzione vinicola dei cinque continenti. Il tutto con una perfetta organizzazione della società belga Vinopres, guidata da Baudouin Havaux e Thomas Costenoble e rodata non solo dalle molte edizioni del Mondial de Bruxelles ma anche da altri concorsi che la società promuove e organizza in varie parti del mondo.

### Il trionfo di Veneto, Puglia e Sicilia

Tornando alla partecipazione italiana, il maggior numero di medaglie è stato appannaggio delle regioni più produttive, e cioè **Veneto** (85 riconoscimenti), **Puglia** (78) e **Sicilia** (63). Un Veneto trainato dal collaudato binomio Prosecco-Amarone della Valpolicella che da soli hanno conquistato 48 medaglie; in particolare le bollicine che tra Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Docg e Prosecco Doc hanno ottenuto complessivamente 35 medaglie. E sempre in tema di tipologie, ottimi risultati sono venuti da **Montepulciano d'Abruzzo**, **Primitivo di Manduria**, **Barbera d'Asti** e **Cannonau di Sardegna**.

### Chi merita le 13 gran medaglie d'oro italiane

A spiccare nel medagliere italiano sono però i **13 vini** che hanno ottenuto la **grande medaglia d'oro**. E qui l'ha fatta da padrona la **Sicilia** aggiudicandosene addirittura 6: Collezione di Famiglia Nero d'Avola Passivento 2015 (**Barone Montalto**), Kikè 2016 (**Fina Vini**), Luna Passante Nero d'Avola 2015 (**Etiké International**), Scialo 2014 (CVA **Canicattì**), Tenute Orestiadì Nero d'Avola 2015 (**Cantine Ermes**) e Terre della Baronia 2014 (**Agricola G. Milazzo**). Due gran oro ciascuna a Veneto (Il Vino degli Dei 2012, azienda **Bottega**) e Crينو 2012, Cantina F.lli Zeni), Toscana (Cancellala 2012, azienda **Pakravan-Papi**) e Castello di Vicarello 2012 dell'omonima azienda) e Puglia (Negroamaro 2014 e Talò 2014, entrambe di **Cantine San Marzano**) e infine una all'Emilia Romagna con un Lambrusco Amabile 2016 della Cantina Santa Croce.

### Le rivelazioni dell'anno

La giuria ha assegnato anche speciali riconoscimenti a quei vini che ha definito "le rivelazioni 2017". Per l'Italia la menzione è andata, oltre a tre prodotti già premiati con le medaglie gran oro (Terre della Baronia, Castello di Vicarello e Fina Vini Kikè), anche al calabrese Donna Rosa 2016 (**Fattoria San Francesco**) e al Prosecco **Piera Martellozzo Brut Carati**.

### Le aziende italiane più premiate al Concours Mondial de Bruxelles 2017

Per quanto riguarda, infine, le singole aziende del Belpaese, a guidare la classifica dei vini medagliati è la pugliese **Torrevento** con ben 14 riconoscimenti (1 oro e 13 argento), seguita da Agricola G. Milazzo con 11 (1 gran oro, 5 oro e 5 argento), Zonin 1821 (3 oro e 5 argento), Cantine San Marzano (2 gran oro, 1 oro e 4 argento), Nostio (1 oro e 6 argento), Cantina F.lli Zeni (1 gran oro, 2 oro e 3 argento), Gerardo Cesari (4 oro e 2 argento), Feudi Salutini (6 argento) e Caviti (2 oro e 3 argento). I risultati completi sono visibili sul sito [results.concoursmondial.com](http://results.concoursmondial.com).

### L'edizione 2018 sarà in Cina

La prossima edizione del Mondial de Bruxelles si svolgerà in Cina dall'11 al 13 maggio nel distretto di Haidian (Pechino). Se per i primi anni il concorso ha avuto come sede naturale la **capitale belga**, è diventato poi **itinerante** nelle principali città del Paese (Bruges, Gand, Anversa, Liegi, Ostenda) finché nel 2006 Vinopres ha deciso di internazionalizzarlo ulteriormente facendolo uscire dai confini belgi per tenerlo in Portogallo, Francia, Spagna, Olanda, Lussemburgo, Italia (Palermo 2010 e Jesolo 2015), Slovacchia e Bulgaria. Per l'edizione del quarto di secolo il CMB varca adesso i confini europei per approdare in **Cina**, dove la viticoltura si sta espandendo a vista d'occhio e dove il mercato del vino mondiale conta di avere uno sbocco vitale. Lo svolgimento della competizione in questo immenso Paese potrà costituire un'ottima opportunità anche per le cantine italiane.

## VINO

## Bottega a Guernsey con il Prosecco Bar

■ ■ Bottega, in collaborazione con il gruppo britannico Randalls, ha inaugurato a Guernsey un nuovo Prosecco Bar. Guernsey è un'isola che fa parte dell'arcipelago delle Channel Islands, non lontana dalla costa normanna (Francia), e sotto la Corona britannica. Il Prosecco Bar si trova sulla terrazza dello Slaughterhouse, un ex macello che occupa la punta estrema del porto di St Peter.

## A BELLUNO

## “Prosecco Bar”, a novembre nell'area della stazione ferroviaria

## BELLUNO

Nel quadro della rivalutazione della stazione ferroviaria, il gruppo Cremenini e Bottega spa, due grandi resine food and beverage italiani, apriranno nel prossimo novembre il primo “Prosecco Bar”, il secondo in Italia dopo quello inaugurato a Malpensa lo scorso anno. I “Prosecco Bar” sono stati studiati dalle due aziende per rispondere, in chiave moderna, l'antica richiesta veneziana dove poter degustare un buon bicchiere di vino e un cibo bene per poi consumare

un ottimo piatto della saporta cucina veneta a un prezzo giusto. Il nuovo grande locale alla stazione ferroviaria vorrà essere un punto di aggregazione per i viaggiatori e per l'intera comunità locale, soprattutto per i giovani sempre alla ricerca di nuovi punti d'incontro. Il “Prosecco Bar” di Belluno potrebbe rivelarsi il primo tra i marchi Cremenini-Bottega in provincia, visto che si parla, assistenzialmente, di un possibile accordo per l'inaugurazione di un secondo locale a Corridonia (Viterbo).

Lieta Naccari

## Ciò che lo sport

Paesaggio cultura ed enogastronomia  
Ecco l'altra tappa

# Non solo sport: da Pordenone ad Asiago tra paesaggi, cultura ed enogastronomia

di **Antonino Padovese**

Sabato 27 maggio sul palco di Asiago un premio lo dovrebbero dare a chi ha disegnato una delle più belle e decisive tappe del Giro del Conteanino. Da Pordenone al capoluogo dell'Altopiano dei Sette Comuni, i ciclisti attraverseranno alcune fra le più belle parti del nostro territorio. Al turista il compito di fermarsi anche per degustare le tante specialità locali della pedemontana friulana e veneta. Si parte da Pordenone, capoluogo di provincia da 111 anni, il cui centro è ricco di chiese e di palazzi medievali. Fra il municipio e il Duomo vi suggeriamo una sosta al ristorante Al Gallo, dove lo chef Andrea Spina mette a frutto l'esperienza pluriennale maturata a Grado. In corso Vittorio Emanuele II tappa obbligata per i golosi alla pasticceria e cioccolateria Peratoner.

Dieci chilometri dopo tocchiamo Sallò, bellissima cittadina sul fiume Livenza. I nobili veneziani costruirono eleganti palazzi, tanto che molti scrinieri hanno chiamato la cittadina «Giardino della Serenissima». Nel settecentesco palazzo di piazza IV Novembre al Palazzo chiari si potranno mangiare piatti di pesce preparati dallo chef Paolo Dalla Torre e scegliere dalla carta dei vini una delle loro etichette custodite in cantina. I ciclisti asceranno il Friuli Venezia Giulia ed entreranno a Godèga di Sant'Ermo, in provincia di Treviso. Qui c'è la distilleria del Fratelli Sardo e Stefano Bottega, che propongono le grappe della loro collezione in bottiglie artistiche firmate dai maestri soffiatori del vetro. Il Giro arriverà

Sabato 27 maggio sul palco di Asiago un premio lo dovrebbero dare a chi ha disegnato una delle più belle e decisive tappe del Giro del Conteanino. Da Pordenone al capoluogo dell'Altopiano dei Sette Comuni, i ciclisti attrave-

ranno il casello di Allseino, voluto dal re longobardo nel VI secolo e più volte ricostruito. Qui vi consigliamo una sosta all'Unicorn Jazz Restaurant & Café per un piatto veloce di giorno o per una cetta più composta la sera, magari accompagnata dalle note di un concerto dal vivo. Il Giro prosegue poi verso una zona montuosa, il Gruppo Con i suoi 830 metri sarà un impegnativo Gran Premio della Mattagna. Visitiamo Ossario che ricorda i caduti della Grande Guerra e il museo. Il monte è anche la base di partenza per gli appassionati del volo libero fra parapendio e deltaplano.

Dal Gruppo il percorso della ventesima tappa attraversa la provincia di Vicenza scendendo verso Campo Sanqueto, Romano d'Alzavino, Calzese e Valsugana per risalire verso Telve (dove ha sede lo stabilimento da cui escono le enafette Ligonù, Giallo e Asiago, terre toccate dalla Grande Guerra, come testimonia la presenza, ad Asiago, di un Sacrario militare). Nell'Altopiano, fra passeggiate ed escursioni, non mancano le soste giurmet. Vi segnaliamo uno stellato e un ristorante in odore di stella. Nella Guida Michelin trovate lo Imp Gourmet, il reame della cucina creativa ispirata al territorio di Alessandro Dal Negro e del maître e sommelier Lirio Maglio. Nella bellissima via IV Novembre al Fratello del Sole Europa c'è lo Stube Gourmet, dove Alessio Longhini interpreta i piatti di montagna con un nuovo spirito che esalta gusto e sapori. La sala, il maître e sommelier (veneta Calandra) Igue Tessari, è pronto a farvi vivere un'esperienza enogastronomica assolutamente da provare.

A Quena i ciclisti entreranno nella provincia di Belluno. La bellissima chiesa anipretale (fioroni di Padova) matera un Tiroletto, un Circa da Cortegiano e un lago da Bassano. Si arriva così a Feltrina, dove possiamo ammirare i palazzi del centro storico e visita-

re il castello di Allseino, voluto dal re longobardo nel VI secolo e più volte ricostruito. Qui vi consigliamo una sosta all'Unicorn Jazz Restaurant & Café per un piatto veloce di giorno o per una cetta più composta la sera, magari accompagnata dalle note di un concerto dal vivo. Il Giro prosegue poi verso una zona montuosa, il Gruppo Con i suoi 830 metri sarà un impegnativo Gran Premio della Mattagna. Visitiamo Ossario che ricorda i caduti della Grande Guerra e il museo. Il monte è anche la base di partenza per gli appassionati del volo libero fra parapendio e deltaplano.

Dal Gruppo il percorso della ventesima tappa attraversa la provincia di Vicenza scendendo verso Campo Sanqueto, Romano d'Alzavino, Calzese e Valsugana per risalire verso Telve (dove ha sede lo stabilimento da cui escono le enafette Ligonù, Giallo e Asiago, terre toccate dalla Grande Guerra, come testimonia la presenza, ad Asiago, di un Sacrario militare). Nell'Altopiano, fra passeggiate ed escursioni, non mancano le soste giurmet. Vi segnaliamo uno stellato e un ristorante in odore di stella. Nella Guida Michelin trovate lo Imp Gourmet, il reame della cucina creativa ispirata al territorio di Alessandro Dal Negro e del maître e sommelier Lirio Maglio. Nella bellissima via IV Novembre al Fratello del Sole Europa c'è lo Stube Gourmet, dove Alessio Longhini interpreta i piatti di montagna con un nuovo spirito che esalta gusto e sapori. La sala, il maître e sommelier (veneta Calandra) Igue Tessari, è pronto a farvi vivere un'esperienza enogastronomica assolutamente da provare.

Dal Gruppo il percorso della ventesima tappa attraversa la provincia di Vicenza scendendo verso Campo Sanqueto, Romano d'Alzavino, Calzese e Valsugana per risalire verso Telve (dove ha sede lo stabilimento da cui escono le enafette Ligonù, Giallo e Asiago, terre toccate dalla Grande Guerra, come testimonia la presenza, ad Asiago, di un Sacrario militare). Nell'Altopiano, fra passeggiate ed escursioni, non mancano le soste giurmet. Vi segnaliamo uno stellato e un ristorante in odore di stella. Nella Guida Michelin trovate lo Imp Gourmet, il reame della cucina creativa ispirata al territorio di Alessandro Dal Negro e del maître e sommelier Lirio Maglio. Nella bellissima via IV Novembre al Fratello del Sole Europa c'è lo Stube Gourmet, dove Alessio Longhini interpreta i piatti di montagna con un nuovo spirito che esalta gusto e sapori. La sala, il maître e sommelier (veneta Calandra) Igue Tessari, è pronto a farvi vivere un'esperienza enogastronomica assolutamente da provare.

L'IMPRESA DELLE IMPRESE

IL FOOD

## La sfida di Bottega

# Osteria glamour

Vini, piatti tipici e «cicheti» in ambienti di design: la casa trevigiana esporta nel mondo l'atmosfera e i sapori veneti con i suoi nuovi **Prosecco Bar** «Da Cortina alla Malesia, ambasciatori del gusto»

Viene considerata come una delle migliori operazioni di marketing degli ultimi due anni. L'idea, semplice e geniale allo stesso tempo, è di aver riproposto, in versione moderna, la vecchia osteria veneziana dove poter bere un buon bicchiere di vino e degustare un piatto caldo oppure dei semplici «cicheti», stuzzichini di pesce o carne. Un luogo di aggregazione dove poter trascorrere un po' di tempo per rifocillarsi, il tutto ad un prezzo giusto. Un'idea che non poteva non nascere dalla fervida mente di Sandro Bottega, uno dei nostri migliori manager del mondo enogastronomico, a capo di un'azienda, Bottega Spa, che oggi può contare su un giro d'affari di 54,3 milioni di euro e di essere presente, con i suoi vini, le sue grappe e i liquori in ben 128 paesi nel mondo. Le nuove, moderne osterie le ha chiamate «Bottega Prosecco Bar» iniziando da una delle aree che maggiormente consumano i suoi vini, il Nord Europa.

Nella nave da crociera Cindarella del gruppo scandinavo Viking, ha aperto la sua prima osteria. Spazi ampi, tavoli e bancone con un design accattivante e tanti vini. Prosecco in primis e una cucina pronta a sfornare, in continuazione, piatti della tradizione veneta. «Offriamo in primo luogo - dice Sandro Bottega - un piccolo antipasto per il quale puntiamo molto sul Prosecco. Si può consumare al bancone, in poco tempo, oppure al tavolo as-

sieme ad un gustoso primo piatto. Un pasto semplice, di alta qualità. Quanto ai vini, il cliente può contare su tutta la gamma produttiva Bottega, dal Chianti all'Amarone, dal Cabernet al Brunello di Montalcino, dal Merlot al Bolgheri, al Prosecco e poi sulle nostre grappe, apprezzatissime ovunque. Al locale a bordo della Cindarella si sono aggiunti il "Prosecco Bar" all'interno del grande hotel Intercontinental di Abu Dhabi, i due locali negli aeroporti di Varna e Burgas in Bulgaria, in un centro commerciale di Birmingham, uno a Stoccolma che da solo stappa 25 mila bottiglie fanno fra Prosecco e vini bianchi, fino alle due recentissime aperture, una in una splendida spiaggia delle Seychelles, un capolavoro di design ben inserito nel panorama esotico, e al Prosecco Bar di Saint Peter Port, nell'Isola di Guernsey, che fa parte dell'arcipelago delle Channel Island, non lontana dalla costa normanna. Un'isola conosciuta dai grandi magnati del mondo essendo un paradiso fiscale oltre che una meta di migliaia di turisti da ogni dove». «Grazie alla collaborazione con il gruppo britannico Randalls - dice ancora Bottega - siamo riusciti a trasformare un ex macello che occupa la punta estrema del porto di Saint Peter. È un'isola ricca di scogliere e rocce a picco sulla Manica, di scogli affioranti e di lunghe, sottilissime spiagge sabbiose. In una piccola abitazione di questo incanto della natura

Victor Hugo scrisse "I Miserabili", il suo più grande e conosciuto capolavoro letterario. Nel nostro locale di Guernsey abbiamo deciso di ampliare la scelta gastronomica aggiungendo la possibilità di degustare un piatto locale antico, la bear for soup, una zuppa di fagioli con pezzi di carne».

Il programma retail di Bottega è ambizioso: l'obiettivo è di dar vita a 4 o 5 Prosecco Bar all'anno. A breve verranno inaugurati altri due locali negli aeroporti di Dubai e Abu Dhabi. Un'operazione che permetterà all'azienda veneta di posizionarsi accanto al più grandi nomi della moda italiana e questo fa già comprendere la visibilità che avrà il marchio di Bibbiano di Godega di Sant'Urbano, nel Coneglianese. «A novembre apriremo anche all'aeroporto di Birmingham - prosegue Sandro Bottega - ed entro l'anno nel nuovo braccio dell'aeroporto di Dubai e nella nuova aerostazione di Abu Dhabi oltretutto, a breve, nel centro commerciale di Roermond in Olanda. Il successo fin qui ottenuto ci spinge ad espanderci sempre più anche se, spesso, le trattative non sono facili. Ogni paese ha le sue leggi in fatto di importazioni, soprattutto per gli alcolici. Si aggiungono poi numerose difficoltà burocratiche ed è per questo che preferiamo avere al nostro fianco dei partner locali». Certamente sarà la volta di un locale Bottega in Malesia e, imminente, nonostante l'imprenditore veneto non lo confermi, nasceranno due altri spazi in Grecia, nell'Isola di Creta e a

Mykonos. Due ulteriori Prosecco Bar saranno attivati Copenaghen e Singapore. I vertici di Bottega non hanno stabilito un preciso numero di aperture. Oggi sono 8, verosimilmente nel 2020 potrebbero superare le 25 unità. «Qualche volta accade che trattative ben avviate vengano a cadere - conclude Sandro Bottega - è il caso di uno spazio all'aeroporto di Los Angeles che non è andato a buon fine proprio per la lunghezza delle procedure nell'importazione di vini negli Usa». E in Italia? L'industriale veneto, al momento, ha scelto una formula differente, molto vicina a quella delle vecchie osterie ma con alcune varianti. Si è unito con un colosso del cibo come il gruppo Cremonini e per il momento di operativo c'è solo un locale a Malpensa, ma a novembre nascerà un gemello a Belluno nell'ambito della ristrutturazione dell'area della stazione ferroviaria. Un programma quello italiano più a rilente, con l'ambizione di essere un giorno a Venezia, a Forte dei Marmi, nell'Isola di Ponza se non, addirittura, a Cortina d'Ampezzo.

**Giorgio Naccari**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## CORRIERE DELLA SERA / FLASH NEWS 24

UNA RONDINE NON FA PRIMAVERA.  
MA UNA VACANZINA A INNSBRUCK SÌ!

SPORT

## Giornalismo: 2/a giornata Premio Ischia

21:12 (ANSA) - ISCHIA - Alla presenza del ministro della Difesa, Roberta Pinotti, si sono svolti i lavori della seconda giornata del premio Ischia internazionale di giornalismo, giunto quest'anno alla XXXVIII edizione. Il premio Ischia è patrocinato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, dalla Regione Campania, dalla Camera di Commercio di Napoli e dalla Siae. Si svolge in collaborazione con Tisanoreica, British American Tobacco, Associazione Italiana Sommelier, Distilleria **Bottega**. Con il contributo dell'Istituto Credito Sportivo, Aci, Poste Vita, Menarini, Società italiana per Condotte d'acqua, Aeroporti di Roma, Coca-Cola Italia e Terna.



I PIÙ LETTI

GGI

SETTIMANA

MESE

## GIORNALISMO: 2/A GIORNATA PREMIO ISCHIA

(ANSA) - ISCHIA, 30 GIU - Alla presenza del ministro della Difesa, Roberta Pinotti, si sono svolti i lavori della seconda giornata del premio Ischia internazionale di giornalismo, giunto quest'anno alla XXXVIII edizione. Il premio Ischia è patrocinato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, dalla Regione Campania, dalla Camera di Commercio di Napoli e dalla Siae. Si svolge in collaborazione con Tisanoreica, British American Tobacco, Associazione Italiana Sommelier, Distilleria **Bottega**. Con il contributo dell'Istituto Credito Sportivo, Aci, Poste Vita, Menarini, Società italiana per Condotte d'acqua, Aeroporti di Roma, Coca-Cola Italia e Terna. 0 Mi piace 0 Non mi piace 0 Facebook Twitter Email Stampa Commenti

## God Save The Wine al Forte dei Marmi

0

DA PROMOWINE IL 6 LUGLIO 2017

GOD SAVE THE WINE



**God save The Wine a Forte dei Marmi**  
**Sabato 15 Luglio 2017 Dalle ore 20,00 in poi...**  
**Bagno Alcione Viale della Repubblica 8 Forte dei Marmi**

God Save The Wine lancia la sua sfida all'estate con una **fiesta mobile** per tutti i **wine lovers d'Italia** e Toscana. **Al Bagno Alcione a Forte dei Marmi** ogni cabina diventa una "cantina" e la spiaggia un inedito vigneto per una serata nella location più smart dell'estate 2017.

ingresso 30 euro tutto compreso

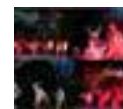
INFO E PRENOTAZIONI: info@firenzespettacolo.it - riceverete conferma scritta - 055 212911

Bagno Alcione 0584 89487

Cerca ...

Cerca

### NEWS FLASH



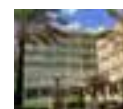
20 GIUGNO 2017  
 0  
**Vini Bio, Arte, Musica e Balletto contemporaneo.. a Casole d'Elsa**



8 GIUGNO 2017  
 0  
**L'aperitivo delle mille e una notte al Forte Belvedere**



11 MAGGIO 2017  
 0  
**I vignaioli indipendenti della FIVI a Roma il 13e14 maggio**



10 MAGGIO 2017  
 0  
**Vini d'autore, terre d'Italia**



iN Europa

PROVALO  
GRATISABBONATI  
SUBITO

Cerca...

ASCOLTA LA DIRETTA DI  
RADIO 105

HOME

CRONACA

POLITICA

GOSSIP



SCOPRI LA GUIDA AI RISTORANTI DEL TERRITORIO



ROMA

## Universiadi 2019 a Napoli, volano per tutta la Campania

Roma, 1 lug. (AdnKronos) - Diecimila atleti provenienti da oltre 170 Paesi, investimenti per centinaia di milioni di euro per la ristrutturazione di impianti sportivi. Sono questi i numeri delle Universiadi 2019 che si svolgeranno a Napoli, un appuntamento di fondamentale importanza per la Campania, su cui puntare con forza, di cui si è parlato nel dibattito di apertura del Premio Ischia di giornalismo. Ad animare il dibattito dal titolo 'Universiadi Napoli 2019, una occasione di rilancio per lo sport italiano' che si è tenuto ieri sera, moderato da Alessandro Barbano, direttore del Mattino, Fulvio Bonavitacola, vicepresidente Giunta Regionale della Campania, Raimondo Pasquino presidente del comitato organizzatore 'Universiadi', Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione Coni, Paolo D'Alessio, commissario straordinario Istituto di Credito Sportivo, Lorenzo Lentini Presidente Cudi. Per il vicepresidente della giunta regionale della Campania Fulvio Bonavitacola "le Universiadi rappresentano la concreta possibilità di raccontare un'altra Campania. E' davvero interessante che al premio Ischia di giornalismo sia stata aperta una finestra sulle Universiadi. E su questo evento siamo molto concentrati, a fare bella figura e a dar vita ad un evento che dimostri la giustezza della nostra scelta". Sulla stessa lunghezza d'onda, Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione del Coni: "I grandi eventi fanno bene alle città, Napoli trarrà tanti vantaggi anche dal punto di vista infrastrutturale e i benefici per i cittadini dureranno per molti anni". Nel dettaglio degli interventi che saranno realizzati è sceso Raimondo Pasquino, presidente del comitato organizzatore delle Universiadi 2019: "A Napoli saranno 57 gli impianti sportivi che verranno adeguati nel corso del prossimo biennio in vista dell'appuntamento sia in centro che in periferia per consentire la fruizione delle infrastrutture a tutta la città dopo le Universiadi". Al confronto hanno preso parte, Paolo D'Alessio, commissario straordinario Istituto credito sportivo e Lorenzo Lentini, presidente del Cudi. Il premio Ischia è patrocinato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, dalla Regione Campania, dalla Camera di Commercio di Napoli e dalla Siae. Si svolge in collaborazione con Tisanoreica, British American Tobacco, Associazione Italiana Sommelier, Distilleria Bottega. Con il contributo dell'Istituto Credito Sportivo, Aci, Poste Vita, Menarini, Società italiana per Condotte d'acqua, Aeroporti di Roma, Coca-Cola Italia e Terna.

Autore: Adnkronos

Pubblicato il: 01/07/2017 12:04:00

Viste  
Consigliate  
Persone



### (iN) Evidenza

**E' SPORT GYM**  
GIORNALE CARATE  
**ABBONAMENTO SEMESTRALE (OPEN)**  
**€ 189,00** anziché € 260  
clicca qui

**net-book.it**  
il primo circuito di libri locali.  
  
**Regala un libro!**  
entra nello shop online

### Iscriviti alla nostra Newsletter (iN)Anteprima(iN)Omaggio

Indirizzo E-mail:

Iscriviti subito



Ho capito ed accetto che registrandomi a questo servizio acconsento al trattamento dei miei dati personali e condivido la [Privacy Policy](#) di questo sito.

# GlobalMediaNews.info

Fatti e notizie da tutto il mondo

News and events from all over the world



LE ULTIME NEWS

LA REDAZIONE

CONTATTI

Search

Questo sito utilizza unicamente i cookies di analytics per le statistiche degli accessi. Se si desidera disattivarli cliccare qui

← ritorna

## Bottega crea il Gin Tonic Sbagliato. Degustazione cocktail a Tuttofood, in abbinamento con delikatessen a base tonno dell'azienda Callipo

maggio 11, 2017



L'azienda **Bottega**, cantina e distilleria di Bibano di Godega (TV), ha sempre dedicato grande attenzione al mondo del bere miscelato, dapprima con le grappe, successivamente con gli spumanti e i liquori a base frutta, e infine con il gin.

Quest'ultimo distillato richiama immediatamente il Gin Tonic, celebre cocktail internazionale, che è stato rimodulato nella variazione Gin Tonic Sbagliato, riducendo la quantità di Gin e aggiungendo il Prosecco Millesimato spumante. Questo cocktail di immediato appeal è nato da un'intuizione di Stefano **Bottega** ed è stato rielaborato in conformità con la nostra cultura che predilige una gradazione alcolica più moderata. La ricetta prevede: 1 parte di Gin Bacur **Bottega**, 1 parte di acqua tonica e 2 parti di Millesimato spumante Stefano **Bottega** Brut. Va servito in un tumbler alto con una fettina di lime e uno stecchino con lamponi freschi, come guarnizione.

Tuttofood, fiera dedicata all'alimentazione, è il palcoscenico ideale per presentare questa novità nel panorama del bere miscelato.

### LE NOTIZIE IN ARCHIVIO

-  Attualità
-  Arte e cultura
-  Bellezza e benessere
-  Cinema e spettacolo
-  Economia e finanza
-  Enogastronomia
-  Eventi
-  Guida al diritto
-  Moda
-  Musica
-  Recensioni
-  Medicina e salute
-  Sport
-  Turismo e viaggi
-  Architettura, arredamento
-  Scienza e tecnologia
-  DAL TICINO



# GlobalMediaNews.info

Fatti e notizie da tutto il mondo

News and events from all over the world



LE ULTIME NEWS LA REDAZIONE CONTATTI

Search

Questo sito utilizza unicamente i cookies di analytics per le statistiche degli accessi. Se si desidera disattivarli cliccare qui

← ritorna

## Guernsey: **Bottega** ha inaugurato un nuovo Prosecco Bar

maggio 14, 2017



Lo scorso 3 aprile l'azienda **Bottega**, in collaborazione con il gruppo britannico Randalls, ha inaugurato a Guernsey un nuovo Prosecco Bar. Guernsey è un'isola che, insieme a Jersey e altri isolotti minori, fa parte dell'arcipelago delle Channel Islands. Situato non lontano dalla costa normanna (Francia) si tratta di una dipendenza della Corona britannica che gode del regime fiscale di zona franca.

Il nuovo Prosecco Bar si trova sulla terrazza dello Slaughterhouse, un ex macello che occupa la punta estrema del porto di St Peter. Questo spazio ha trovato nuova vita come bar e come ristorante, dove gustosi piatti e ottime bevande vengono servite in un edificio storico di grande suggestione.

Ad oltre 3 anni dal lancio (gennaio 2014), **Bottega** prosegue quindi a pieno ritmo l'attività di sviluppo del progetto Prosecco Bar che, ad oggi, è stato introdotto sulla nave Cinderella del gruppo Viking (Scandinavia), all'interno del Resorts World Birmingham nell'omonima città del Regno Unito, nel dehor dell'Hotel Intercontinental ad Abu Dhabi, in Bulgaria nei duty free degli aeroporti di Burgas e Varna e, con formula diversa, nello spazio ristorazione Gourmé del gruppo Cremonini presso l'area arrivi dell'aeroporto di Malpensa (Milano).

"Prosecco Bar" è un concept ideato da **Bottega** con la finalità di esaltare le eccellenze del nostro paese e gratificare il palato del consumatore tipo. Nello specifico viene riproposta la filosofia del bacaro veneziano, ovvero di un'osteria informale, dove i cibi vengono presentati sia come "cichef", ovvero stuzzichini da consumare al bancone, sia come piatti più strutturati da servire ai tavoli. L'abbinamento con il Prosecco, privilegiato per la sua versatilità, e con altri vini italiani chiude il cerchio e contribuisce a rendere ogni momento breve o lungo, trascorso in un bacaro, un'esperienza piacevole che arricchisce lo spirito e rinfresca l'animo.

**Bottega** Prosecco Bar è quindi un'evoluzione di questa filosofia, che estrapolata dalla realtà veneziana, è riproducibile in tutto il mondo. L'asse portante del progetto è il "Perfect Match", ovvero l'abbinamento ideale tra i cibi tipici delle cucine regionali italiane e i diversi vini proposti da **Bottega**. Non si tratta quindi di una selezione di ricette stellate difficilmente riproponibili, ma di un omogeneo ensemble di piatti della tradizione, in grado di regalare grande soddisfazione ai palati di ogni latitudine.

L'articolata gamma di vini, che comprende il Prosecco, gli spumanti di pregiati vitigni, i grandi rossi di prestigio (Amarone, Brunello di Montalcino, Ripasso, Bolgheri), i vini da dessert, la

### LE NOTIZIE IN ARCHIVIO

-  Attualità
-  Arte e cultura
-  Bellezza e benessere
-  Cinema e spettacolo
-  Economia e finanza
-  Enogastronomia
-  Eventi
-  Guida al diritto
-  Moda
-  Musica
-  Recensioni
-  Medicina e salute
-  Sport
-  Turismo e viaggi
-  Architettura, arredamento
-  Scienza e tecnologia
-  DAL TICINO



# GlobalMediaNews.info

Fatti e notizie da tutto il mondo

News and events from all over the world



LE ULTIME NEWS LA REDAZIONE CONTATTI

Search

Questo sito utilizza unicamente i cookies di analytics per le statistiche degli accessi. Se si desidera disattivarli cliccare qui

← ritorna

## Concours Mondial de Bruxelles: Gran Medaglia d'Oro ad Amarone

### Bottega il Vino degli Dei

maggio 20, 2017



Il Concours Mondial de Bruxelles premia la qualità dei vini **Bottega**. L'azienda trevigiana con il proprio Amarone il Vino degli Dei (annata 2012) entra nel goltha delle migliori cantine internazionali. Nel dettaglio questo vino ha conseguito una prestigiosa Gran Medaglia d'Oro. Va sottolineato che quest'anno, su 9.080 etichette candidate, sono state assegnate solo 90 medaglie Grand Gold, tra le quali solo 13 a vini italiani.

Il Concours Mondial de Bruxelles, in assoluto uno dei più importanti a livello internazionale, offre ai consumatori la possibilità di distinguere vini d'ineccepibile qualità, provenienti da tutto il mondo, per tutte le gamme di prezzo. Per i produttori, il concorso è l'occasione di confrontarsi con la produzione concorrente, posizionare i propri vini e individuare nuove opportunità. Il Concours Mondial de Bruxelles è stato il primo ad attuare un controllo a posteriori dei vini premiati, con analisi di laboratori accreditati, per garantire la legittimità dei risultati: oggi è considerato un importante riferimento tra le competizioni enologiche internazionali. La giuria internazionale è composta da 320 membri.

Nell'edizione 2017 del concorso, **Bottega** ha ottenuto altri due riconoscimenti: una medaglia d'oro per **Bottega** Gold Prosecco Doc e una medaglia d'argento per il Vino dei Poeti Prosecco Doc.

#### Amarone il Vino degli Dei

L'azienda **Bottega** ha scelto la denominazione il Vino degli Dei, per sintetizzare le caratteristiche di un vino di grandissima struttura, equilibrio e morbidezza.

L'annata 2012 dell'Amarone della Valpolicella **Bottega** sviluppa una gradazione alcolica di 16% vol. Dal punto di vista organolettico si caratterizza per i sentori di amarena, viola e tabacco. La vendemmia selezionata, l'appassimento sui graticci e l'affinamento in piccole botti di rovere ne fanno un vino da meditazione o da abbinare ai grandi formaggi e alle carni rosse. Va servito a una temperatura di 18/20°

#### LE NOTIZIE IN ARCHIVIO

-  [Attualità](#)
-  [Arte e cultura](#)
-  [Bellezza e benessere](#)
-  [Cinema e spettacolo](#)
-  [Economia e finanza](#)
-  [Enogastronomia](#)
-  [Eventi](#)
-  [Guida al diritto](#)
-  [Moda](#)
-  [Musica](#)
-  [Recensioni](#)
-  [Medicina e salute](#)
-  [Sport](#)
-  [Turismo e viaggi](#)
-  [Architettura, arredamento](#)
-  [Scienza e tecnologia](#)
-  [DAL TICINO](#)



# GlobalMediaNews.info

Fatti e notizie da tutto il mondo

News and events from all over the world



LE ULTIME NEWS LA REDAZIONE CONTATTI

Questo sito utilizza unicamente i cookies di analytics per le statistiche degli accessi. Se si desidera disattivarli cliccare [qui](#)

[← ritorna](#)

## Ischia, Premio Internazionale di Giornalismo: il Premio **Bottega** assegnato ad Anthony Loyd. Sabato 1 luglio, ore 18,30, presso l'Albergo della Regina Isabella, Lacco Ameno

luglio 2, 2017



Il 1 luglio 2017, in occasione del Premio Ischia Internazionale di Giornalismo, l'azienda **Bottega**, cantina e distilleria di Bibano di Godega (TV), sempre vicina al mondo della stampa, ha assegnato al giornalista inglese Anthony Loyd il Premio **Bottega** che consiste in una bottiglia di grappa in vetro soffiato, realizzata in dimensioni giganti.

Anthony Loyd è uno dei più importanti inviati di guerra in ambito internazionale. Ha iniziato la sua carriera di reporter per il The Times 21 anni fa in Bosnia. Da allora ha coperto i conflitti in alcune delle zone più calde del mondo: Sierra Leone, Afghanistan, Cecenia, Kosovo, Iraq. Nel 2014 è stato rapito e ferito vicino ad Aleppo in Siria.

La cerimonia di consegna del singolare e prezioso oggetto, che riproduce al suo interno una penna d'oca, si è tenuta presso la Sala Azzurra dell'Albergo della Regina Isabella, dopo la tavola rotonda "1957 – 2017. Sessant'anni della Penna d'Oro".

In questo contesto l'originale premio è stato consegnato al vincitore direttamente da Stefano **Bottega**, titolare dell'azienda. In questo modo riprende, dopo un'interruzione di sette anni, la collaborazione di **Bottega** S.p.A. con il Premio Ischia che ha la finalità di avvicinare sempre più il modo del vino e dei distillati al giornalismo e alla cultura.

Nella stessa settimana del premio l'azienda trevigiana, in collaborazione con la sezione Aibes di Ischia, ha programmato il **Bottega** Cocktail Competition, a cui parteciperanno una ventina di barman ischitani, che prepareranno le variazioni Spritz (con Limoncino, con liquore al Melone oppure con liquore alla Pera e zenzero) e il Gin Tonic Sbagliato (con aggiunta di Prosecco). I primi tre classificati verranno premiati con le iconiche bottiglie Gold (Prosecco Doc spumante), White Gold (Venezia Doc spumante) e Rose Gold (Pinot

### LE NOTIZIE IN ARCHIVIO

-  [Attualità](#)
-  [Arte e cultura](#)
-  [Bellezza e benessere](#)
-  [Cinema e spettacolo](#)
-  [Economia e finanza](#)
-  [Enogastronomia](#)
-  [Eventi](#)
-  [Guida al diritto](#)
-  [Moda](#)
-  [Musica](#)
-  [Recensioni](#)
-  [Medicina e salute](#)
-  [Sport](#)
-  [Turismo e viaggi](#)
-  [Architettura, arredamento](#)
-  [Scienza e tecnologia](#)
-  [DAL TICINO](#)



## News - Eventi - Leggi tutto »

**PASQUA AL ROMEO HOTEL IS ALWAYS A GOOD IDEA! I PRANZI DELLA FESTA AL RISTORANTE IL COMANDANTE DEL ROMEO HOTEL IN C (QUASI) TUTTE LE TRADIZIONI SONO RISPETTATE...MA NON TROPPO**  
Napoli, aprile 2017 - Pasqua è la giusta occasione per sedersi a tavola.

**Pasqua in lungo e in largo: il MEC si fa in due. Gastronavi sulla Strada delle Abbazie a Certosa di Pavia e a Morimondo**

Pasqua con il Mercato Enogastronomico della Certosa di Pavia Certosa di Pavia (Pv), via del Monumento... **Leggi tutto»**

**L'Happy Caviar torna a Brescia**

Al via il nuovo appuntamento del progetto firmato Caviar per degustare il caviale in aperitivi "cas"... **Leggi tutto»**

**Ad Aprile MEC sulla strada delle Abbazie: a Morimondo dal 9 Aprile 4 appuntamenti con la cultura del gusto pavese**



Appartamenti per vacanze e lavoro a 10 minuti da Verona e dal Lago di Garda  
- Ottimi Prezzi -



Gli articoli

• Gastronomia

• Mondo vino

• Viaggi del gusto

• Mondo libro

• Viaggi e motori

• Fashion e Lusso

Le ricette

▶ Ricette del goloso

▶ Ricette giornalisti

▶ Ricette chef

Home » Roberto Vitali » Mondo vino » Concours mondial de Bruxelles : gran medaglia d'oro ad amarone **Bottega** il vino degli dei



## CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES : GRAN MEDAGLIA D'ORO AD AMARONE **BOTTEGA** IL VINO DEGLI DEI

Il Concours Mondial de Bruxelles premia la qualità dei vini **Bottega**. L'azienda trevigiana con il proprio Amarone il Vino degli Dei (annata 2012) entra nel gotha delle migliori cantine internazionali. Nel dettaglio questo vino ha conseguito una prestigiosa Gran Medaglia d'Oro. Va sottolineato che quest'anno, su 9.080 etichette candidate, sono state assegnate solo 90 medaglie Grand Gold, tra le quali solo 13 a vini italiani.

Il Concours Mondial de Bruxelles, in assoluto uno dei più importanti a livello internazionale, offre ai consumatori la possibilità di distinguere vini d'ineccepibile qualità, provenienti da tutto il mondo, per tutte le gamme di prezzo. Per i produttori, il concorso è l'occasione di confrontarsi con la produzione concorrente, posizionare i propri vini e individuare nuove opportunità. Il Concours Mondial de Bruxelles è stato il primo ad attuare un controllo a posteriori dei vini premiati, con analisi di laboratori accreditati, per garantire la legittimità dei risultati; oggi è considerato un importante riferimento tra le competizioni enologiche internazionali. La giuria internazionale è composta da 320 membri.

Nell'edizione 2017 del concorso, **Bottega** ha ottenuto altri due riconoscimenti: una medaglia d'oro per **Bottega** Gold Prosecco Doc e una medaglia d'argento per il Vino dei Poeti Prosecco Doc.

**Amarone il Vino degli Dei** - L'azienda **Bottega** ha scelto la denominazione Il Vino degli Dei, per sintetizzare le caratteristiche di un vino di grandissima struttura, equilibrio e morbidezza.

L'annata 2012 dell'Amarone della Valpolicella **Bottega** sviluppa una gradazione alcolica di 16% vol. Dal punto di vista organolettico si caratterizza per i sentori di amarena, viola e tabacco. La vendemmia selezionata, l'appassimento sui graticci e l'affinamento in piccole botti di rovere ne fanno un vino da meditazione o da abbinare ai grandi formaggi e alle carni rosse. Va servito a una temperatura di 18/20° C.



## News - Eventi - Leggi tutto »

### Riapre le porte l'Hotel & Resort Riva del Sole a Castiglione della Pescaia

Quest'anno lo storico Hotel di origine svedese si presenta, infatti, anche più confortevole grazie alla realtà... **Leggi tutto»**

### 25 Aprile, il MEC gioca in casa

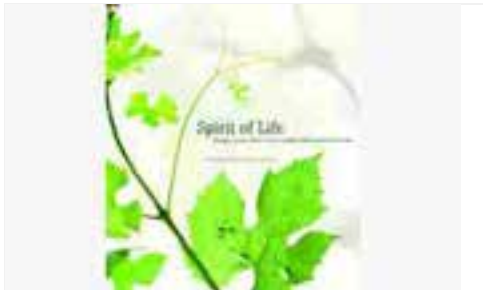
Per la Festa della Liberazione il farmers' market della Certosa di Pavia porta il suo catalogo di eccelle... **Leggi tutto»**

**PASQUA AL ROMEO HOTEL IS ALWAYS A GOOD IDEA! I PRANZI DELLA FESTIVITA' AL RISTORANTE IL COMANDANTE DEL ROMEO HOTEL IN C (QUASI) TUTTE LE TRADIZIONI SONO RISPETTATE...MA NON TROPPO** Napoli, aprile 2017 – Pasqua è la giusta occasione per sedersi a tavola:

**Pasqua in lungo e in largo: il MEC si fa in due. Gastronauti sulla Strada delle Abbazie a Certosa di Pavia e a Morimondo**

[Gli articoli](#)
[• Gastronomia](#)
[• Mondo vino](#)
[• Viaggi del gusto](#)
[• Mondo libro](#)
[• Viaggi e motori](#)
[• Fashion e Lusso](#)
[Le ricette](#)
[▶ Ricette del goloso](#)
[▶ Ricette giornalisti](#)
[▶ Ricette chef](#)

Home » Roberto vitali » Mondo libro » Storia e uso della grappa in un volume edito da [bottega](#)



## Storia e uso della grappa in un volume edito da [Bottega](#)

Spirit of Life, redatto dal distillatore Sandro [Bottega](#) e dal giornalista neozelandese Peter Dowling, è un libro pensato per approfondire la grande tradizione italiana dell'acquavite, che è parte integrante della cultura del nostro Paese.

Il lavoro inizia con un approfondito excursus storico, che analizza la civiltà dell'uva, del vino e della grappa. Ne emerge il legame indissolubile tra vino e grappa, gli unici due prodotti che hanno origine direttamente dal frutto della vite. Dall'Antico Testamento ai giorni nostri la vendemmia ha sempre avuto una valenza rituale e uno spazio di rilievo nel calendario. L'uva, il vino e la grappa nel corso dei secoli hanno regalato all'uomo nutrimento, sollievo, piacere, allegria, convivialità.

Il secondo capitolo di carattere tecnico comprende un approfondimento sulle caratteristiche della grappa, sulla normativa di riferimento, sulle modalità di produzione e sui suggerimenti di consumo.

La parte centrale del libro è dedicata al binomio grappa e cucina. L'acquavite diventa infatti un ingrediente per gustose ricette o un imperdibile abbinamento per i più diversi piatti di portata. Alcuni noti chef hanno ideato appositamente i piatti in questione. Il ricettario comprende 13 ricette italiane e 50 ricette provenienti da tutto il mondo. Queste ultime suddivise per continenti e per paesi offrono un viaggio gastronomico intorno al globo. Dall'Europa all'Asia, dall'America all'Africa, le più diverse cucine si accostano con successo alla grappa.

L'ultima parte dedicata al bere miscelato raccoglie 15 ricette di cocktail e long drink a base di grappa. Il volumetto di 158 pagine è stato realizzato in due versioni separate: italiana e inglese.

## Roberto Vitali

Storia e uso della grappa in un volume edito da [bottega](#)

[Tutti gli articoli >](#)
[Chi sono](#)
[Commenti \(0\)](#)
[Contatta](#)



CONDOMINIO AMICO .NET  
di Colombo 3008 S.r.l.

Condominio Amico.net 2 in 1  
Un sito web per la trasparenza  
Un gestionale per una facile amministrazione

VISITA IL SITO

## News - Eventi - Leggi tutto »

### A Sandrigo si festeggiano trent'anni di bacalà

Dal 12 al 25 settembre 2017 a Sandrigo (Vicenza) la festa dedicata al Bacalà alla Vicentina. Grandi festegg...[Leggi tutto»](#)

### Facciamo l'amore stasera: cena a quattro mani di Giuliano Baldessa e Palmiro Carlini

La prima cena stellata di neurogastronomia con uno dei più amati concorrenti della prima stagione di Top Ch...[Leggi tutto»](#)

### Birra FORST a ritmo di musica

Birra FORST sarà sponsor ufficiale di Suoni di Marca, il Festival di mu...[Leggi tutto»](#)

### RADICI DEL SUD 2017: A SANNICANDRO SVELATI I 70 VINI FINALISTI

Le giurie hanno identificato i 70 migliori vini del concorso riservato ai vi

ViniSoave.it  
VENETIAN AND ITALIAN Wine Selection  
on-line dal 1999

"DAL 1999 SELEZIONIAMO PER VOI I MIGLIORI VINI"

ACQUISTA ONLINE

Gli articoli

• Gastronomia

• Mondo vino

• Viaggi del gusto

• Mondo libro

• Viaggi e motori

• Fashion e Lusso

Le ricette

► Ricette del goloso

► Ricette giornalisti

► Ricette chef

Home » Roberto vitali » Gastronomia » Ischia, premio internazionale di giornalismo: il premio [Bottega](#) assegnato ad anthony loyd



## ISCHIA, PREMIO INTERNAZIONALE DI GIORNALISMO: IL PREMIO [BOTTEGA](#) ASSEGNATO AD ANTHONY LOYD

Sabato 1 luglio, ore 18,30, presso l'Albergo della Regina Isabella, Lacco Ameno

Il 1 luglio 2017, in occasione del Premio Ischia Internazionale di Giornalismo, l'azienda [Bottega](#), cantina e distilleria di Bibano di Godega (TV), sempre vicina al mondo della stampa, assegnerà al giornalista inglese Anthony Loyd il Premio [Bottega](#) che consiste in una bottiglia di grappa in vetro soffiato, realizzata in dimensioni giganti.

Anthony Loyd è uno dei più importanti inviati di guerra in ambito internazionale. Ha iniziato la sua carriera di reporter per il The Times 21 anni fa in Bosnia. Da allora ha coperto i conflitti in alcune delle zone più calde del mondo: Sierra Leone, Afghanistan, Cecenia, Kosovo, Iraq. Nel 2014 è stato rapito e ferito vicino ad Aleppo in Siria.

La cerimonia di consegna del singolare e prezioso oggetto, che riproduce al suo interno una penna d'oca, si terrà presso la Sala Azzurra dell'Albergo della Regina Isabella, dopo la tavola rotonda "1957 - 2017. Sessant'anni della Penna d'Oro". In questo contesto l'originale premio sarà consegnato al vincitore direttamente da Stefano [Bottega](#), titolare dell'azienda. In questo modo riprende, dopo un'interruzione di sette anni, la collaborazione di [Bottega](#) S.p.A. con il Premio Ischia e ha la finalità di avvicinare sempre più il modo del vino e dei distillati al giornalismo e alla cultura.

Nella stessa settimana del premio l'azienda trevigiana, in collaborazione con la sezione Aibes di Ischia, ha programmato il [Bottega](#) Cocktail Competition, a cui parteciperanno una ventina di barman ischitani, che prepareranno le variazioni Spritz (con Limoncino, con liquore al Melone oppure con liquore alla Pera e zenzero) e il Gin Tonic Sbagliato (con aggiunta di Prosecco). I primi tre classificati verranno premiati con le iconiche bottiglie Gold (Prosecco Doc spumante), White Gold (Venezia Doc spumante) e Rose Gold (Pinot Nero spumante). Il concorso si terrà giovedì 29 giugno, presso l'Hotel Villa Sorriso a Forio.

Il Premio Ischia, indissolubilmente legato alla splendida cornice dell'isola campana, è un evento di assoluta rilevanza, che si è ritagliato nel corso degli anni un grande prestigio internazionale. Da Indro Montanelli a Enzo Biagi, da Eugenio Scalfari a Arrigo Levi, da David Grossman a Ferruccio De Bortoli, tutti i grandi hanno ricevuto questo premio, che rappresenta una delle massime onorificenze del settore.

[Bottega](#), presente all'evento per il tredicesimo anno, ha inaugurato nel 1997 con Montanelli la tradizione della penna d'oca. Simbolo di un'epoca passata, questo antico strumento di scrittura è un omaggio al giornalismo, la professione che anche mediante l'utilizzo della tecnologia più avanzata



## Economia

# Doppia esclusione del Prosecco DOC: il caso Canada e il caso Cina. "Ora avanti tutta"

Il Prosecco Doc è stato escluso dall'elenco delle Denominazioni oggetto dell'accordo tra Unione Europea e Repubblica Cinese, oltre che dal Canada nel CETA



Redazione

19 GIUGNO 2017 18:25

**TREVISO** Il Prosecco Doc, la più grande Denominazione italiana sia in termini di volumi che di valore economico, in questi giorni si è trovato al centro di un dibattito sull'importante **tema della protezione internazionale delle IG (Indicazioni Geografiche) sui mercati extra europei**. L'assenza delle bollicine più amate del mondo dall'elenco dei prodotti oggetto dell'accordo tra Unione Europea e CINA da un lato e dal CETA, (accordo di commercio internazionale che non ha bisogno di presentazioni) dall'altro, ha scatenato reazioni più o meno composte sullo sfondo di una ricerca di responsabilità, anche politiche.

Vediamo cosa è successo partendo dal Canada dove, proprio in questi giorni il Consorzio ha partecipato a una importante manifestazione promozionale, guidando una delegazione di cantine del calibro di Cantina Colli Euganei sca, Fantinel; Valdo Spumanti; Ca' di Rajo Wines; Antonio Facchin & Figli s.s.; Società Agricola La Tordera; **Bottega** Gold; Val D'Oca e Sapori | Wine Center; Cantina Pizzolato; Piera Martellozzo; 1899Zonin Prosecco; Villa Sandi; La Jara Winery; Masot. Ricordiamo che **il Canada è un mercato che ha registrato un +24,9% di incremento nelle importazioni di Prosecco nel 2016 sul 2015**; percentuale che sale al +25,9% se si guarda alla sola frazione di Prosecco spumante.

**"Per quanto riguarda l'esclusione dal CETA, la cosa ci interessa relativamente poco** in quanto lo scorso dicembre - precisa il Presidente Stefano Zanette - abbiamo conseguito un importante risultato: grazie all'efficace azione svolta dal Consorzio di tutela della DOC

## APPROFONDIMENTI

**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. i tratti distintivi del 2016**

24 maggio 2017

**L'aperic che spilla Prosecco: l'idea di due fratelli conquista l'Inghilterra**

27 maggio 2017

**Vancouver, Toronto e Bordeaux: il Prosecco Superiore Docg va in tournée nel Mondo**

9 giugno 2017

## I più letti di oggi

1

Doppia esclusione del Prosecco DOC: il caso Canada e il caso Cina. "Ora avanti tutta"

**LA TUA DICHIARAZIONE PRECOMPILATA SICURA, SEMPLICE E VELOCE**

**5x1000**  
AIRC - RICERCA

CODICE FISCALE  
**80051890152**



## News - Eventi - [Leggi tutto](#) »

### MACULAN SCEGLIE LE VIGNE RESISTENTI

Dopo aver festeggiato la quarantesima raccolta, Fausto Maculan annuncia la svolta verso le varietà intraspe ...[Leggi tutto](#)»

### New entry nelle enoteche d'Italia: arriva Bakari, il vino "socialmente spensierato"

Da sabato 24 giugno a sabato 8 luglio in 19 locali selezionati si potrà assaggiare in anteprima la nuova ...[Leggi tutto](#)»

### Vinnatur: senza pesticidi è possibile

Le analisi effettuate su 80 campioni hanno confermato l'assenza di pesticidi nei vini dei soci VinNatur. P ...[Leggi tutto](#)»

### IL CONSORZIO OLIO GARDA DOP ASSEGNA IL PREMIO GIORGIO BARGIONI

[Gli articoli](#)
[• Gastronomia](#)
[• Mondo vino](#)
[• Viaggi del gusto](#)
[• Mondo libro](#)
[• Viaggi e motori](#)
[• Fashion e Lusso](#)
[Le ricette](#)
[▶ Ricette del goloso](#)
[▶ Ricette giornalisti](#)
[▶ Ricette chef](#)

Home » Roberto vitali » Fashion e lusso » Ischia, premio internazionale di giornalismo: premio [bottega](#) ad anthony loyd



## ISCHIA, PREMIO INTERNAZIONALE DI GIORNALISMO: PREMIO [BOTTEGA](#) AD ANTHONY LOYD

Il 30 giugno 2017, in occasione del Premio Ischia Internazionale di Giornalismo, Stefano [Bottega](#), titolare della cantina e distilleria di Bibano di Godega (TV), ha consegnato al giornalista inglese Anthony Loyd il Premio [Bottega](#). Si tratta di una bottiglia di grappa in vetro soffiato di dimensioni giganti ( 3 litri) che riproduce al suo interno una penna d'oca.

Anthony Loyd è uno dei più importanti inviati di guerra in ambito internazionale. Da 21 anni reporter per il The Times, nel 2014 è stato rapito e ferito vicino ad Aleppo In Siria. La cerimonia di consegna del premio si è tenuta a Lacco Ameno, nella sala azzurra dell'Hotel Regina Isabella.

Il 29 giugno, sempre in occasione del Premio Ischia Internazionale di Giornalismo, Giovanni Savio, responsabile ufficio stampa dell'azienda [Bottega](#) S.p.A., ha consegnato uno speciale Magnum [Bottega](#) Gold Prosecco Doc a Svjetlana Aleksievic, Premio Nobel per la letteratura 2015 e Premio Ischia per i Diritti Umani 2017. La consegna si è tenuta, sempre a Lacco Ameno, nello splendido scenario di Villa Arbusto, al termine dell'intervista condotta dal giornalista Dario Maltese.

L'azienda [Bottega](#), che collabora con il Premio Ischia dal 1997, conferma la propria attenzione per il mondo della cultura e per il giornalismo, professione che anche mediante l'utilizzo della tecnologia più avanzata continua a svolgere il nobile servizio per il quale è sorta: quello di informare.



CONDOMINIO AMICO .NET  
# Colomba 3000 S.r.l.

Condominio Amico.net 2 in 1  
Un sito web per la trasparenza  
Un gestionale per una facile amministrazione

VISITA IL SITO

News - Eventi - **Leggi tutto** »

**XL VENDEMMIA: un vino per festeggiare le 40 vendemmie di Fausto Maculan**

Una produzione limitata per celebrare la carriera di Fausto Maculan iniziata nel 1973. In formato Mag ...**Leggi tutto**

**Gravner: arrivano le nuove annate**

Arriva in commercio una delle ultime annate di Bianco Breg prodotta da Josko Gravner. Da cinque anni nei s...**Leggi tutto**

**MACULAN SCEGLIE LE VIGNE RESISTENTI**

Dopo aver festeggiato la quarantesima raccolta, Fausto Maculan annuncia la svolta verso le varietà intraspete...**Leggi tutto**

**New entry nelle enoteche d'Italia: arriva Bakari, il vino "socialmente spensierato"**

Da ottobre 24 enoteche ospitano il nuovo vino 40 vendemmie di Fausto Maculan.



"DAL 1999 SELEZIONIAMO PER VOI I MIGLIORI VINI"

**ACQUISTA ONLINE**

Gli articoli	• Gastronomia	• Mondo vino	• Viaggi del gusto	• Mondo libro	• Viaggi e motori	• Fashion e Lusso
Le ricette	▶ Ricette del goloso		▶ Ricette giornalisti		▶ Ricette chef	

Home » Roberto vitali » Gastronomia » Bottega melon spritz: il cocktail dell'estate



## BOTTEGA MELON SPRITZ: IL COCKTAIL DELL'ESTATE

Bottega Melon Spritz è un cocktail fresco e gustoso, a base di liquore di Melone e di Prosecco spumante, che va servito in un calice ampio da vino bianco. La carica aromatica del melone si sposa egregiamente alla freschezza del Prosecco spumante Brut. L'aggiunta di ghiaccio e di piccoli cubetti di melone fresco, appositamente tagliati, accrescono l'aromaticità e la piacevolezza del cocktail. Il seltz o la soda ne stemperano il tenore alcolico, rendendolo indicato a tutti i palati.

Bottega Melon Spritz si caratterizza per il colore arancio-rosa e si presenta quindi come una variante estiva del tradizionale Spritz all'Aperol o al Bitter, tradizionalmente consumato a Venezia, a Trieste, nel Triveneto e diffusosi negli ultimi 10 anni in tutta l'Italia. Fresco, morbido e piacevolmente dolce, accontenta anche chi non gradisce le note amariche dello Spritz tradizionale.

Bottega Melon Spritz è nato sulla scia di Bottega Spritz, il cocktail a base di Limoncino, che è stato lanciato nel 2012 sulla spiaggia di Miami e che si è diffuso in Italia nell'estate 2013 con numerosi eventi a tema. Negli Usa è conosciuto soprattutto in Florida e in California e viene proposto dai bartender con il nome di "Bottega Spritz, the Italian cocktail".

**Bottega Melon Spritz: ricetta.** Ingredienti: 2 parti di Melone Bottega; 3 parti Prosecco Doc spumante Brut Il Vino dei Poeti; 1 parte di Seltz o soda. Preparazione. Mettere del ghiaccio in un calice grande da vino, versare il liquore Melone Bottega con un movimento circolare per evitare che si depositi sul fondo, aggiungere il Prosecco e finire con un po' di Seltz o soda. A piacere aggiungere alcuni cubetti di melone fresco e guarnire il bicchiere con una fettina di melone.

**Melone Bottega** è un liquore a base di succo di melone naturale, grappa e alcol. Fa parte di una linea di liquori alla frutta, particolarmente indicati per i giovani e per chi ama vivere in modo naturale. Vanno bevuti freddi, anche con ghiaccio. Sono gustosi ingredienti per la preparazione di ottimi cocktail ed evocano la tradizione delle spremute di frutta fresca.

## Nella Manica il nuovo bar di Bottega

**GODEGA** - Un altro Prosecco Bar, e sotto sotto, è stato aperto da **Bottega**, l'azienda enoga di Bibiano di Godega. In collaborazione con il gruppo britannico Randa-lis, **Bottega** ha inaugurato a Guernsey, isola dell'arcipelago delle Channel Island, non lontano dalla costa nor-manna francese ma sotto la corona britannica, il settimo Prosecco bar, locale che si trova sulla terrazza dello Slaughterhouse. Da un ex macello sulla punta estrema del porto di St Peter nasce così il Prosecco Bar. A tre anni e mezzo dal lancio (gennaio 2014), **Bottega** prosegue quindi a pieno ritmo l'attività di sviluppo del progetto Prosecco Bar, un concept ideato dai fratelli **Bottega** per esaltare le eccellenze gastronomiche nella filosofia del bacaro veneziano: un'osteria informale, dove i cibi vengono presentati sia come "cicheti", ovvero stuzzichini da consumare al bancone, sia come piatti più strutturati da servire ai tavoli. L'abbinamento è con il Prosecco e con altri vini italiani.

## Premio Ischia con la Bottega

**GODEGA** - (m.m.) La cantina e distilleria **Bottega** di Bibiano di Godega, collabora fin dal 1997 con il Premio Ischia Internazionale di giornalismo. E per l'edizione 2017, Stefano **Bottega**, il titolare dell'azienda, ha consegnato al giornalista inglese Anthony Loyd il Premio **Bottega** che consiste in una bottiglia di grappa in vetro (da 3 litri) che riproduce al suo interno una penna d'oca. Anthony Loyd è uno dei più importanti inviati di guerra in ambito internazionale e da 21 anni reporter per il The Times.

Sempre in occasione del Premio Ischia, Giovanni Savio, responsabile ufficio stampa dell'azienda **Bottega**, ha consegnato una speciale Magnum **Bottega** Gold Prosecco Doc a Svjatlana Aleksievic, Premio Nobel per la letteratura 2015 e Premio Ischia per i diritti umani 2017.

**VINO****Bottega apre a Belluno e pensa a Cortina**

BELLUNO - Dopo Malpensa, **Bottega** spa aprirà un proprio spazio assieme al gruppo Cremonini. La scelta è caduta sull'area della stazione ferroviaria di Belluno, interessata ad una **riqualificazione urbanistica**. L'apertura è prevista per il prossimo novembre ma la notizia conferma dell'interesse delle due aziende di arrivare anche a Cortina d'Ampezzo nel 2018. Si tratta di un locale simile al "Prosecco Bar" che **Bottega** spa sta aprendo un po' in tutto il mondo, ultimo dei quali a St Peter Port, nell'isola di Guernsey nel canale della Manica. Spesso dei locali simili alle nostre vengono di un tempo dove assaporare vini, ovviamente di **Bottega**, e princi piatti della tradizione locale.

**VINO****Bottega a Guernsey con il Prosecco Bar**

■ ■ **Bottega**, in collaborazione con il gruppo britannico Randalls, ha inaugurato a Guernsey un nuovo Prosecco Bar. Guernsey è un'isola che fa parte dell'arcipelago delle Channel Islands, non lontana dalla costa normanna (Francia), e sotto la Corona britannica. Il Prosecco Bar si trova sulla terrazza dello Slaughterhouse, un ex macello che occupa la punta estrema del porto di St Peter.

**IL GIORNO****IL GIORNO  
Milano****Rivendita vini****NONSOLOVINO****Non Solo Vino**

## Tutti i migliori vini sfusi del Nord Italia

**N**ONSOLOVINO è una rivendita di vini sfusi ed in bottiglia a km 0 cioè dal produttore al consumatore, a basso contenuto di solfiti, frutto di un modo corretto e salutare di intendere il vino, basandosi sull'esperienza dell'antica tradizione contadina abbinata alle nuove tecnologie. I nostri vini sono sinonimo di naturalezza e bontà assoluta e garanzia del consumatore più attento.

**ORARI:**  
dalle 9.30  
alle 12.30, dalle  
15.30 alle 19.30.  
Domenica  
e lunedì chiuso

**Vini sfusi**  
Riempiamo qualsiasi vostro contenitore: bottiglie,

dame e damigiane. In mancanza potete acquistarne da noi.

### Etichette vino personalizzate

Realizziamo etichette di vino personalizzate per ogni tipo di occasione: etichette vini per matrimonio, etichette simpatiche per vini, aggiungendo immagini e testo a proprio piacimento.

Trattiamo birre artigianali in bottiglia italiane e belghe... Abbiamo ovviamente anche una vasta scelta di vini in etichetta, vini lavorati come ritocco, Amarone, ecc... e tante distillerie (le più conosciute sono Bonollo, **Bottega** e Le Opere).

**▲ MILANO****NONSOLOVINO**

Parabiago (MI)

Via S. Maria, 133

Legnano (MI)

Via per San Giorgio, 70  
angolo Via Manara (per Canegrate)

Tel. 347.8599210

nonsolovino@live.it

www.nonsolovino.biz



# Nicht nur optisch ein seltener Genuss

**PROSECCO** Glänzende Flaschen aus Bibano di Godega

Von Romain Batya und Liliane Turmes (Text und Fotos)

Prosecco ist Italiens prickelnde Wunderwaffe, wenn es um leicht zugängliche und einfach zu trinkende Schaumweine geht. Die Schaum- und Perlweine haben die DOC-Appellation und stammen größtenteils aus Venetien. Vom Weingut Bottega aus Bibano di Godega bei Treviso stellen wir vier Weine vor.

Bottega ist ein Familienbetrieb, der in der dritten Generation von Barbara, Stefano und Sandro Bottega geleitet wird. Das Unternehmen vermarktet seine Top-Produkte auch unter optischen Aspekten, die das „Made in Italy“ unterstreichen. Ganz gleich ob es sich um gelbgoldene, rotgoldene oder mit unzähligen Strass-Steinchen be-

setzte Flaschen handelt, wichtig ist zweifellos auch der Inhalt. Und Letzterer hält jeglicher Profi-Verkostung stand.

Wie in einem James-Bond-Film erscheinen die beiden ersten Proseccchi. Beim Bottega Il Vino dei Poeti Gold Jahrgang 2015 handelt es sich um einen Spumante DOC Treviso Brut, der durch den geringen Alkoholgehalt von 11° mit einer lebendigen Frische aufwartet. Die Glera-Trauben stammen aus den Hügeln des Valdobbiadene. Aromen von Agrumen, von Conférence-Birnen und von Granny Smith-Äpfeln machen ihn einerseits zu einem guten Apéro-Wein, andererseits passt er zu Meeresfrüchte-Risotto.

In der rosa-metallisch glänzenden Flasche haben wir den Bottega Rosé Gold, einen Spumante Brut nur aus Pinot Noir, probiert. Die Trauben stammen aus der Po-Ebene und werden bereits Mitte August gelesen.

Der Pinot Nero mit seiner feinen Perlage gefällt durch seine fruchtig-floralen Akzente, die an rote Johannisbeeren und Erdbeeren erinnern. Der ausgewogene Prosecco mit dem guten Nachhall passt zu weißem Fleisch und zu Sushi.

## Bottega Stardust

Eine Seltenheit ist der Bottega Stardust, der in einem schwarzen, mit vielen glänzenden Strass-Steinchen besetzten Gebinde angeboten wird. Vom Jahrgang 2015 gibt es weltweit nur 2.500 Flaschen. Der Wein aus den Glera-Trauben wurde als Dry und nicht als Brut ausgebaut. Er hat mehr Fülle durch die Fruchtsüße.

Akzente von gelben Äpfeln und Williams-Birne sowie floral-vegetale Nuancen von weißen Frühlingsblumen machen ihn zum optimalen Begleiter zu gegrilltem Hummer oder zu pochierter Languste.

Letztendlich folgt mit dem Moscato ein Spumante Dolce aus reinen Muskat-Trauben. Natürlich ist dies kein Prosecco, da die Trauben und das Anbaugebiet verschieden sind. Dennoch ist dieser Schaumwein gut gekühlt ein prickelnder süßer Traum.



### Info

Import für Luxemburg: SpiWin  
12, rue de Nospelt, L-8283 Kehlen  
[www.bottegaspa.com](http://www.bottegaspa.com)



## Silbermedaille bei IKA-Kocholympiade

**LUXEMBURGER TEAM** Gutes Resultat in Erfurt



Foto: Sven Bodry

Die luxemburgische Nationalmannschaft konnte mit ihrem Menü für 150 Personen punkten

Bei der IKA-Olympiade der Köche im deutschen Erfurt, die noch bis Mittwoch andauert, gewann die luxemburgische Regionalmannschaft in der Kategorie Gemeinschaftsverpflegung die Silbermedaille. Die luxemburgischen Farben wurden vertreten von René Kertz (Hotel-Restaurant Treeland/Petingen), Laurent Baudouin (Arcus/Maison relais Mamer), Jean-Claude Brill (Association Luxembourg Alzheimer/Erpeldingen), Jerry Herkes (Administration communale Schifflange). Das luxemburgische Team

bereitete u.a. eine Suppe, eine Vorspeise, ein Hauptgericht, eine Nachspeise, ein vegetarisches Menü sowie ein Salatbuffet für 150 Personen zu. Angerichtet wurde das ganze Menü auf Geschirr des Hauptsponsors RAK Porcelain.

Bei der IKA-Olympiade der Köche im deutschen Erfurt, die noch bis Mittwoch andauert, gewann die luxemburgische Regionalmannschaft in der Kategorie Gemeinschaftsverpflegung die Silbermedaille. Die luxemburgischen Farben wurden vertreten von René Kertz (Hotel-Restaurant Treeland/Petingen), Laurent Baudouin (Arcus/Maison relais Mamer), Jean-Claude Brill (Association Luxembourg Alzheimer/Erpeldingen), Jerry Herkes (Administration communale Schifflange). Das luxemburgische Team bereitete u.a. eine Suppe, eine Vorspeise, ein Hauptgericht, eine Nachspeise, ein vegetarisches Menü sowie ein Salatbuffet für 150 Personen zu. Angerichtet wurde das ganze Menü auf Geschirr des Hauptsponsors RAK Porcelain.

Chien - Restaurant  
**Brideler Stuff**  
Le mercredi 26 octobre de 18h00 à 22h00,  
Buffalo Chiken Wings avec Frites et salade de chou 18.80€  
[www.bridelerstuff.lu](http://www.bridelerstuff.lu)

Nouveau à Pétange!  
*il Piccolino*  
Ristorante Pizzeria  
**1 pizza achetée = 1 pizza offerte\***  
\* sur la plus chère des deux, sur présentation de cette annonce  
21 Avenue de la Gare L-4734 Pétange  
[www.ilpiccolino.lu](http://www.ilpiccolino.lu) - Tél.: 26 50 01 31

*Restaurant Firwat Nel...*  
beim Iergäertchen  
**Le gibier de saison est arrivé - Nouvelle carte d'hiver**  
Cuisine du marché luxembourgeoise et française  
Plat du menu du jour  
Ouvert tous les jours - sauf lundi  
**140, rue Cents - L-1319 Luxembourg - Tél.: 43 67 87**

di ISABELLA PUGA

# Premio Ischia, Roberto Vecchioni ospite musicale della serata di premiazione

*Si comincia il 22 giugno con un convegno su "Valore turismo, il patrimonio che attrae". Il 28 giugno il premio Ischia internazionale Anthony Loyd incontrerà la stampa italiana a Fiumicino*

ISCHIA. Inizierà il prossimo 22 giugno la 38ª edizione del premio Ischia, manifestazione ideata da Giuseppe Valentini, e portata avanti dai figli Eliso e Benedetto, che dal 1980 assegnano diversi riconoscimenti alle firme della stampa internazionale che hanno saputo distinguersi nei vari settori dell'informazione. Alle ore 19.00 presso la sala Nitrodi dell'Hotel Continental, Ivan LoBello, Presidente nazionale Unioncamere, Simonetta Giordani, consigliere di amministrazione Ferrovie dello Stato, Edo Colombo, esperto turismo digitale, Angelo Argento, presidente Cultura Italia, terranno un convegno dal titolo "Valore Turismo, il patrimonio che attrae. Il territorio e la bellezza motori di sviluppo e nuova occupazione"; a moderare ci sarà la giornalista Rai Federica De Denaro.

Mercoledì 28 giugno, alle ore 11.00 all'Aeroporto di Fiumicino di Roma, Anthony Loyd, Premio Ischia Internazionale incontra la stampa italiana; modererà Philip Willan, Presidente della stampa estera in Italia, Marleen Van Aalderen, The Telegraph. Loyd è considerato tra i più importanti inviati di guerra inglesi: dalla Bosnia alla Sierra Leone Afghanistan al Kosovo e Iraq. Durante la sua attività fu rapito e ferito in Siria. La 38ª edizione del Premio Ischia entrerà nel vivo venerdì 30 giugno alle ore 18.00 presso l'hotel della Regina Isabella. Nella Sala Azzurra si terranno le "Universiadi Napoli 2019" un'occasione di rilancio per lo



Emiliano Fittipaldi, vincitore del Premio Ischia sezione carta stampata

sport italiano; interverranno Luca Lotti, Ministro per lo Sport, Vincenzo De Luca, Presidente Giunta Regionale della Campa-

nia, Raimondo Pasquino presidente del comitato organizzatore "Universiadi Napoli 2019", Danilo ES Torrizzato, responsabile comunicazione CONS, Paolo D'Alessio, commissario straordinario Istituto Credito Sportivo. Subito dopo ci sarà la consegna del premio **Botttega**, istituito nel 1997 è stato attribuito ininterrottamente fino al 2009 come riconoscimento a latere al vincitore del Premio Ischia Internazionale di Giornalismo. Il Premio **Botttega**, che ritorna quest'anno, consiste in una bottiglia in vetro soffiato, realizzata in dimensioni giganti e contenente una pregiata selezione di grappa di Prosecco. Un singolare e prezioso oggetto, che riproduce al suo interno una penna d'oca. Alle 20.30 presso la darsena dell'hotel la cerimonia di consegna dei Premi, una serata dedicata all'Istituto di Credito Sportivo e all'Aci, due modelli di sostegno dello sport italiano, presentati da Anna Billò durante la quale verranno consegnati il premio Ischia sezione comunicazione sociale a Francesca Landi e il Premio Ischia comunicatore dell'anno a Marco Bardazzi. Il premio Ischia speciale per la comunicazione, che si consegna ogni 4 anni, verrà dato a Flavio Natali, a Diego Bianchi il premio Ischia giornalista dell'anno per i social. A Paolo Condo andrà il premio Ischia giornalista dell'anno per l'informazione spor-



Roberto Vecchioni, ospite musicale della serata dell'1 luglio



Il premio Ischia internazionale Anthony Loyd

**La 38ª edizione del Premio Ischia entrerà nel vivo venerdì 30 giugno alle ore 18 presso l'hotel della Regina Isabella. Nella Sala Azzurra si terranno le "Universiadi di Napoli 2019", un'occasione di rilancio per lo sport italiano; interverranno il ministro dello sport Luca Lotti e il presidente della Giunta regionale della Campania Vincenzo De Luca**

tiva mentre ancora tace la giuria sul premio Ischia per la narrazione enogastronomica, premio che pure verrà consegnato la sera del 30 giugno. Ospite musicale sarà inoltre Massimo

Di Cataldo. Grande conclusione quella di sabato primo luglio, si comincia alle 18.30 presso la sala azzurra del Regina Isabella con i sessant'anni della Penna d'oro; alle 20.15 Aperitivo con Gianluca Mezz, Bar Regina Isabella. Alle 21.00 sulla Darsena la cerimonia di consegna del Premio Ischia Internazionale, Premio Ischia per i diritti umani, Giornalista dell'anno per la Tv, la carta stampata, innovazione, "Penna d'oro" della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Ad alimentare l'attesa la presenza di un big della musica italiana, Roberto Vecchioni. Per la prima volta a Ischia, il "professore" Vecchioni, cantautore, paroliere, scrittore, poeta, insegnante e attore italiano, si esibirà in un'atmosfera da sogno. L'ingresso per entrambe le serate è su invito.



**ROOI ROSE**  
 RSA - National  
 Pg. 10 - 11  
 Readership: 656 000  
 Ad Value: R9,279  
 Publicity Value: R27,838  
 September 2016

  
 Hankel Communications  
 2000 GARDEN OF EDDY ROAD, SUITE 1000  
 SANDHURST, 2014

**Gypsy Rose  
 maak klere  
 van pragtige  
 katoen wat  
 uit Indië  
 ingevoer word**

Skinny La Minx se nuwe Brise Soleil-reeks beteken in Afrikaans "om die son op te breek" en is geïnspireer deur die argitek waarop die skaduwees tussen moderne geboue val. Kyk by [www.skinnylaminx.com](http://www.skinnylaminx.com)



FOTO: ANNEKE BRUNS/STUDIO111; HAAR: LUISA/RE



**Wroem-wroem!**

KARRE VIR KLEUTERS  
 (VANAF R4 307 - R6 340)  
 VAN ROBERT THOMSON.  
 ROBERT-THOMSON.COM



ELASTIC DANCE-STEWELS  
 (R2 099) VAN MELISSA SHOES.

**ONS ♥ IN**

**Roosgeurig**

Skink 'n glasië prosecco saam met nagereg pleks van koffie of likeur. BOTTEGA SE IL VINO DELL' AMORE MANZONI MOSCATO ROSÉ (R429,95) EN MOSCATO DOLCE (R224,95) is die heerlikste Italiaanse vonkelwyne met 'n subtiële roosgeur wat nie te soet is nie. Beskikbaar by drankwinkels landwyd.



## GOEIE HUISHOUDING

RSA - National  
Pg: 104  
Readership: 121,000  
Ad Value: R4,575  
Publicity Value: R13,725  
July 2016

  
Manley Communications  
RECEPTEN • MANAGERIE • KENNISDIENTE  
EST. 1974

JOU KOMBUIS

DIE BRILJANT!

### UIT DIE KOMBUIS ...

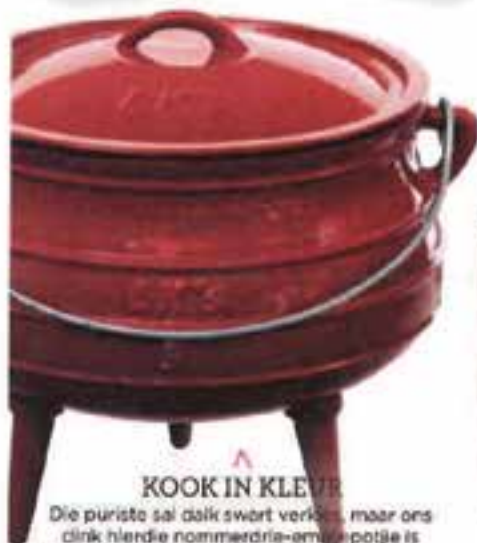


THE LUNCH DEPOT

**SJEF EN OPERATEUR  
FIAMMA SWAINSTON**  
[WWW.FACEBOOK.COM/  
LUNCHDEPOTMOTHERCITY](http://WWW.FACEBOOK.COM/LUNCHDEPOTMOTHERCITY)

### Fiamma se vyf top-onthaalwenke:

1. Berei soveel as moontlik vooraf.
2. As jou hoofgereg ingewikkeld is, sit 'n kaas-en-vrugtebord met gefortifiseerde wyn voor pleks van nagereg.
3. Plaas mooi breekgoed en opdienborde in die middel van die tafel.
4. Kies geskikte agtergrondmusiek.
5. Nagereg: Bak die oggend twee botterblaardeegsirkels en stapel dit later met voorabereide crème pâtissière opmekaar. Versier met bessies en vrugte.



### KOOK IN KLEUR

Die puriste sal dalk swart verkies, maar ons dink hiende nommerdrie-ema potjie is absoluut fantasties! R1 499, [Yuppiechef.com](http://Yuppiechef.com)

104 GOEIEHUISHOUDING.CO.ZA JULIE 2016

### WAAROM ONS DIË MAAND GAANDE IS

#### > GEE EKSTRA GEUR

Hulle word gereeld plaaslik en internasionaal bekroon, hul pryse is billik en dit smaak boonop vorentoe! Morgenster se ekstrasuwer enkelvulvar-olyfolies is 'n moet vir enige kranige kok se spens. Gebruik dit oor gerosterde groente of in sop en hou natuurlik ook 'n bietjie vir jou beroemde slaaisous. **Ekstrasuwer olyf olie R110, Don Carlo- ekstrasuwer olyf olie R115 en Monte Marcello-ekstrasuwer olyf olie R115, altes van Woolworths**



#### < KUIERWYN

Bottega Millesimato Binot word 45 km van Venesie, Italië, af deur derdegenerasie-wyn-en-grappe-produisente gemaak. Dit 'n heerlike vrugtige vonkelwyn en ons is dol oor hoe lekker dit soem met kos smaak. **R99,95**



#GHwenk

#### PERFEKTE PASTA

Wil jy vinnig vir een of twee mense pasta maak? Kook dit in 'n pan! Dit sal net so goed, maar in die helfte van die tyd gaer reuk. En jy kan die pasta byvoeg terwyl die water nog koud is.

HANDIGE KOMBUIS-KOPIE



#### < BAKHULP

Smelt en verhit sjokolade in die mikrogolf met hierdie nuttige silikonbeker. Dit sal minder van 'n gemors afgee en jy kan die beker boonop binne-stebute dop om dit skoon te maak! **R49, Mambo's Plastics Warehouse. Bl**

WOLWORTHS

# Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Martedì 06 Giugno 2017 | aggiornato alle 16:26 | 48799 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME BEVANDE LIBRI



## Tutto quel che c'è da sapere sull'acquavite Storia e ricette nel libro Spirit of Life

Publicato il 06 Giugno 2017 | 12:52

Il libro è stato scritto da Sandro Bottega e da Peter Dowling e si propone di approfondire il mondo dell'acquavite tra storia, tecniche di produzione, applicazioni in cucina e oltre 60 ricette internazionali

Spirit of Life, redatto dal distillatore Sandro Bottega e dal giornalista neozelandese Peter Dowling, è un libro pensato per approfondire la grande tradizione italiana dell'acquavite, che è parte integrante della cultura del nostro Paese.

### Evitate questi 5 alimenti - Intossicano il fegato

Questi alimenti causano stanchezza e grasso addominale

TREVISOTODAY

Sezioni

## Economia



ACCEDI

Economia

## Bottega Spa arriva anche in Palestina

Bottega spa, l'azienda vinicola coneglianese, presente in 130 paesi nel mondo, ha conquistato anche la Palestina, uno stato riconosciuto dalla maggioranza delle nazioni nel mondo ma non dall'Onu.



giorgio

06 GIUGNO 2017 09:06

Nota - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di TrevisoToday

Bottega, ormai presente in ogni angolo del mondo, ha iniziato a collaborare con un importatore locale per la distribuzione del Limoncino, della sambuca e di una selezione di vini. Bottega, da poco sbarcato anche in Polinesia francese, sta portando avanti un programma retail, incentrato sui "Bottega Pèrosecco Bar" che ripropongono, in chiave moderna, le antiche osterie veneziane dove poter bere un buon bicchiere di vino e gustare un cicheto o un piatto caldo. Nel programma di Bottega spa almeno cinque aperture ogni anno, in ogni luogo del mondo. La prossima all'aeroporto di Birmingham e in una città olandese.

I più letti di oggi

	1	2
L'accoPremicRenzi	La	
CETA Nazionsulle	trevigli	
è un Avedisex	Edilvi	
regalo 2017: popolanuova	alle	
sono veneteccelle	grandi	
trovigiZala:	italiana	
lobby I	"Trattacon	
industrimigliorin	FEurop	
dell'alirincaric	EuropaEnergy	
alla senza Servic	Venditalib	
Directa	Award	
	2017	

sabato 1 luglio 2017

Direttore Editoriale:  
Italo Cucci  
Direttore Responsabile:  
Gaspare Borsellino

METEO

OROSCOPO

Cerca...  
QUI EUROPA

f t g+ in

Credian

HOME AGROALIMENTARE AMBIENTE ARTE & ARCHITETTURA CRONACA ECONOMIA ENERGIA LEGALITÀ MEDNEWS MOTORI POLITICA QUI EUROPA REAL ESTATE SALUTE SPETTACOLI SPORT TURISMO REGIONALI

SPECIALI

ARQUEZ DOMINA QUALIFICHE, PETRUCCI 2^ 01 lug 04:39 - CISL, FURLAN RIELETTA SEGRETARIA "SERVE UNITA" 01 lug 04:23 - A Catania



Agenzia di Stampa Itaipress > Mezzogiorno >> Scarica scheda notiziario

Scrivi alla redazione

LIFESTYLE

### PREMIO ISCHIA: UNIVERSIADI 2019 VOLANO PER L'ECONOMIA CAMPANA



1 luglio 2017

È un appuntamento di fondamentale importanza per la Campania su cui puntare con forza. I numeri delle Universiadi raccontano la portata dell'evento al centro del dibattito di apertura del Premio Ischia di giornalismo.

Diecimila atleti provenienti da oltre 170 Paesi, investimenti per centinaia di milioni di euro per la ristrutturazione di impianti sportivi. Sono questi i numeri delle Universiadi 2019 che si svolgeranno a Napoli. Ne hanno discusso nel dibattito

"Universiadi Napoli 2019, una occasione di rilancio per lo sport italiano" Fulvio Bonavitacola, vicepresidente Giunta Regionale della Campania, Raimondo Pasquino presidente del comitato organizzatore "Universiadi", Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione CONI, Paolo D'Alessio, commissario straordinario Istituto di Credito Sportivo, Lorenzo Lentini Presidente a moderare i lavori Alessandro Barbano, direttore "Il Mattino".

Per il vicepresidente della giunta regionale della Campania Fulvio Bonavitacola "Le Universiadi rappresentano la concreta possibilità di raccontare un'altra Campania. È davvero interessante che al premio Ischia di giornalismo sia stata aperta una finestra sulle Universiadi. E su questo evento siamo molto concentrati, a fare bella figura e a dar vita ad un evento che dimostri la giustezza della nostra scelta".

Sulla stessa lunghezza d'onda, Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione del Coni: "I grandi eventi fanno bene alle città, Napoli trarrà tanti vantaggi anche dal punto di vista infrastrutturale e i benefici per i cittadini dureranno per molti anni". Nel dettaglio degli interventi che saranno realizzati è sceso Raimondo Pasquino, presidente del comitato organizzatore delle Universiadi 2019: "A Napoli saranno 57 gli impianti sportivi che verranno adeguati nel corso del prossimo biennio in vista dell'appuntamento sia in centro che in periferia per consentire la fruizione delle infrastrutture a tutta la città dopo le Universiadi".

Al confronto hanno preso parte, Paolo D'Alessio, commissario straordinario Istituto credito sportivo e Lorenzo Lentini, presidente del Cudi. Il premio Ischia è patrocinato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, dalla Regione Campania, dalla Camera di Commercio di Napoli e dalla Siae. Si svolge in collaborazione con Tisanoreica, British American Tobacco, Associazione Italiana Sommelier, Distilleria Bottega. Con il contributo dell'Istituto Credito Sportivo, Aci, Poste Vita, Menarini, Società italiana per Condotte d'acqua, Aeroporti di Roma, Coca-Cola Italia e Terna.

Pignoramento del conto corrente

Come proteggersi dalle telefonate dei call center

Come riconoscere borse false

Tasse acquisto seconda casa

Agevolazioni per donne imprenditrici

ABRUZZO

30 Jun 2017 - A GRAZIANO RICONOSCIMENTO PER IMPEGNO FORZE ARMATE POST SISMA

30 Jun 2017 - FONDERIA 2017 TRACCIA LINEE SVILUP

30 Jun 2017 - GIUNTA, 14,8 MLN PER RILANCIO TURISTI BORGHI

29 Jun 2017 - AEROPORTO. GIUNTA, OK A RIUTILIZZO ECONOMIE

BASILICATA

30 Jun 2017 - BRAIA "POSTICIPATA MISURA RICONVEV VIGNETTI"

30 Jun 2017 - PSR 2014-2020, PROROGA AL 31/7 PER BANDO MISURA 16.1

30 Jun 2017 - TURISMO, APP PER SCOPRIRE E VALORI BORGHI LUCANI

29 Jun 2017 - REGIONE PRESENTA ROAD MAP DI INTERVENTI SUL WELFARE

CALABRIA

01 Jul 2017 - OLIVERIO "CONTRASTARE POVERTÀ EDUCATIVA"

01 Jul 2017 - IL 7 LUGLIO SCIOPERO PERSONALE FERROVIARIO

30 Jun 2017 - GIUNTA HA APPROVATO IL PIANO FORE REGIONALE 2014-2020

30 Jun 2017 - INVIATA MODULISTICA PER BANDI INNOVAZIONE E HORIZON 2020

CAMPANIA

01 Jul 2017 - ECONOMIA DEL MARE E PORTI, SINERGI REGIONE-LIGURIA

**Giovedì dalle 20 nelle vie del centro**

# I negozi di Borgomanero diventano enoteche in una notte di assaggi

Degustazioni di vini e specialità locali in 14 attività

**FILIPPO MASSARA**  
BORGOMANERO

Sarà un'insolita passeggiata tra più di dieci cantine, delle Colline Novaresi e non solo. Giovedì a Borgomanero c'è una speciale degustazione di vini organizzata dalla Confcommercio Alto Piemonte e dal Comune. Ad ogni punto, quarantacinque negozi della città, che per una sera si trasformano in enoteche d'eccezione. Ogni attività può servire una o più proposte, di bianco o di rosso, accompagnate da alcune prelibatezze dolci e salate.

L'evento è inserito nel programma «Le notti del Borgo», un calendario di iniziative dedicate al turismo tra shopping e intrattenimento nei prossimi due mesi d'estate.

## Camminata coi gettoni

Gli assaggi iniziano dopo le 20, quando apre il gazebo allestito da Confcommercio in piazza Martini. Lì si acquista un gettone e il barchiere necessario per partecipare alla degustazione. Con 5 euro si

ha diritto a ricevere il calice e a richiedere tre consumazioni. Per ogni aggiunta di 4 euro, i responsabili consegnano altre quattro monete per ulteriori assaggi. A quel punto i clienti possono iniziare il loro tour tra le vie di Borgomanero scegliendo le bottiglie preferite.

## Le proposte in corso

**Roma** La strada con il maggiore assortimento è corso Roma, dove sono ben cinque i punti dedicati ai brandisi. Alla profumeria di Serena Vanni viene servito il Valdoibadene, prosecco superiore e brut Docg prodotto dalla Azienda Col Veronaz. In un'ideale ritorno dal Veneto al Piemonte, a poca distanza si possono gustare due proposte delle Colline Novaresi: a Odè di Umberto Pi-scopa, un negozio di abbigliamento, si gusta il nebbiolo Doc Pratogrande 2016 e il bianco Doc Montarido 2016 della cantina Monsecco

di Sizzano. Anche alla pasticceria Giglio Bianco si ontaggia il territorio con il bianco dolce «Gocce di Luna» servite da Cantine Barbaglia di Cavalario. La profumeria Oriandi «risponde» con il Boea Doc dei Poderi Garzani di Rolzo Duella, mentre i negozi «Casta e pennis», Giochi abbigliamento e Il Vegé raddoppiano con il Vite Alto Piemonte sauvignon chardonnay Doc «Vallereszo» e il Piemonte chardonnay Doc «Vallereszo».

All'angolo con via Novara, dove si trova il Thun shop, sono protagonisti

il Barbera e l'arcesse della Azienda Cudis di Mariella Cordero e Rulli d'Alba. Due sono le eccezioni in via Gramsci all'osteria Mei Culpa, con enoteca Valsesia, vengono proposte le bottiglie delle Cantine Canova di Bogogno e al Ricky bar quelle della Cantina

Delegazione di Ustuzzana. Al punto vendita di abbigliamento Linatori in corso Cavour si possono fare acquisti acquistando il prosecco di Valdoibadene Doc di Bottega Gatti, mentre all'osteria della Corte in via Sarcola è protagonista il prosecco Secchi dell'azienda Salsani Alberti di Ghemme.

## Tra Nebbiolo e Vespolina

In corso Mazzini, alla cartoleria Scandolotto, altro tributo alle Colline Novaresi con il nebbiolo e la vespolina della Azienda Fintechina della

Cantina Santa Cristina di Borgomanero. Da Enfa si abbigliamento, in corso Garibaldi, si può invece scoprire il nebbiolo del Monterozie prodotto da Ubaldo Mazzotti.

L'ultima proposta è chilometri zero e della Cantina Roggiotto, presenta il Christone valle in via Scarpione con il vespolina «Etra di lica» di Boca. Al ristorante La Bacciolina in via Don Minzoni c'è invece il dolcecotto di Uvalia «Il Bucle» dell'azienda La Guardia di Monsecco (Alessandria).

© ...



## VINO

**Bottega a Guernsey  
con il Prosecco Bar**

■ ■ Bottega, in collaborazione con il gruppo britannico Randalls, ha inaugurato a Guernsey un nuovo Prosecco Bar. Guernsey è un'isola che fa parte dell'arcipelago delle Channel Islands, non lontana dalla costa normanna (Francia), e sotto la Corona britannica. Il Prosecco Bar si trova sulla terrazza dello Slaughterhouse, un ex macello che occupa la punta estrema del porto di St Peter.

## VINO

**Bottega a Guernsey  
con il Prosecco Bar**

■ ■ Bottega, in collaborazione con il gruppo britannico Randalls, ha inaugurato a Guernsey un nuovo Prosecco Bar. Guernsey è un'isola che fa parte dell'arcipelago delle Channel Islands, non lontana dalla costa normanna (Francia), e sotto la Corona britannica. Il Prosecco Bar si trova sulla terrazza dello Slaughterhouse, un ex macello che occupa la punta estrema del porto di St Peter.



[CITTÀ](#) [GRANDEVERONA](#) [EST](#) [GARDA/BALDO](#) [VILLAFRANCHESE](#) [LESSINIA](#) [VALPOLICELLA](#) [BASSA](#)

Provincia - Veneto - Italia - Mondo - Economia - **SPORT** - **CULTURA** - **SPETTACOLI** - Foto - Video - Spazio Lettori - Altri - **Abbonamenti**

Home - Veneto

### OGGI IN VENETO

**I Borghi liguri protagonisti a Roma**

**Tratta di esseri umani, due arresti**

**Franceschini si acquisizioni opere arte**

**Con disturbi mentali il cuore rischia**

12.05.2017

Tags: **TREVISO**, **Bottega** apre 'prosecco bar' a Guernsey

## Bottega apre 'prosecco bar' a Guernsey



- [Assenza](#)
- [Dinner](#)
- [Stamps](#)

(ANSA)-TREVISO, 12 MAG -**Bottega** ha aperto un Prosecco Bar, con il gruppo britannico Randalls, a Guernsey nelle Channel Islands. Il Prosecco Bar si trova sulla terrazza dello Slaughterhouse, un ex macello che occupa la punta estrema del porto di St Peter. Da tre anni l'azienda trevigiana prosegue l'attività di sviluppo del progetto Prosecco Bar che già si trova sulla nave Cinderella del gruppo Viking (Scandinavia), nel Resorts World Birmingham nell'omonima città del Regno Unito, nell'Hotel Intercontinental a Abu Dhabi, in Bulgaria nei duty free degli aeroporti di Burgas e Varna e, con formula diversa, nello spazio ristorazione Gourmé del gruppo Cremonini all'aeroporto di Malpensa. "Prosecco Bar" è un concept ideato da **Bottega** con la finalità di esaltare le eccellenze della cucina italiana riproponendo la filosofia del bacaro veneziano, ovvero di un'osteria informale, dove i cibi sono presentati come "cicchetti" e come piatti da servire ai tavoli. L'abbinamento dei cibi è con il Prosecco, Amarone, Brunello di Montalcino, Ripasso, Bolgheri.

CS

### IL METEO

**Verona**

<b>OGGI</b> + 14,2° - 11,1°	<b>DOMANI</b> + 12,2° - 11,1°	<b>DOPODOMANI</b> + 11,2° - 11,1°
-----------------------------------	-------------------------------------	---

### SONDAGGIO

**Premio «Sante Begatti» al giocatore dell'Hellas più corretto durante la stagione. Ecco i finalisti. A chi va il tuo voto?**

Daniel Bessa	Romulo
David Luppi	Samuel Souprajer
Nicolas	

**OK**

ALTRI SONDAGGI

### SONDAGGIO

**Quali priorità dovrà avere il nuovo sindaco di Verona?**

Sicurezza e quartieri	Visibilità, traffico e ambiente
Decoro urbano	Cultura, eventi e spettacoli
Vende pubblico	Grandi opere

**OK**

ALTRI SONDAGGI

### EUROPA - VERONA FILO DIRETTO

**EUROPA - VERONA FILO DIRETTO**

Un concorso per scoprire i progetti tarati Ue

### SALUTE

settimana



PROVALO GRATIS

ABBONATI SUBITO

Cerca...



HOME

NERA

CRONACA

POLITICA

SPORT

SCUOLA

GO TURISMO

GOSSIP



DENTI DEL GIUDIZIO? NON ASPETTARE!

SCOPRI DI PIÙ

ROMA

## UNIVERSIADI 2019 A NAPOLI, VOLANO PER TUTTA LA CAMPANIA

Roma, 1 lug. (AdnKronos) - Diecimila atleti provenienti da oltre 170 Paesi, investimenti per centinaia di milioni di euro per la ristrutturazione di impianti sportivi. Sono questi i numeri delle Universiadi 2019 che si svolgeranno a Napoli, un appuntamento di fondamentale importanza per la Campania, su cui puntare con forza, di cui si è parlato nel dibattito di apertura del Premio Ischia di giornalismo. Ad animare il dibattito dal titolo 'Universiadi Napoli 2019, una occasione di rilancio per lo sport italiano' che si è tenuto ieri sera, moderato da Alessandro Barbano, direttore del Mattino, Fulvio Bonavitacola, vicepresidente Giunta Regionale della Campania, Raimondo Pasquino presidente del comitato organizzatore 'Universiadi', Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione Coni, Paolo D'Alessio, commissario straordinario Istituto di Credito Sportivo, Lorenzo Lentini Presidente Cudi. Per il vicepresidente della giunta regionale della Campania Fulvio Bonavitacola "le Universiadi rappresentano la concreta possibilità di raccontare un'altra Campania. E' davvero interessante che al premio Ischia di giornalismo sia stata aperta una finestra sulle Universiadi. E su questo evento siamo molto concentrati, a fare bella figura e a dar vita ad un evento che dimostri la giustezza della nostra scelta". Sulla stessa lunghezza d'onda, Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione del Coni: "I grandi eventi fanno bene alle città, Napoli trarrà tanti vantaggi anche dal punto di vista infrastrutturale e i benefici per i cittadini dureranno per molti anni". Nel dettaglio degli interventi che saranno realizzati è sceso Raimondo Pasquino, presidente del comitato organizzatore delle Universiadi 2019: "A Napoli saranno 57 gli impianti sportivi che verranno adeguati nel corso del prossimo biennio in vista dell'appuntamento sia in centro che in periferia per consentire la fruizione delle infrastrutture a tutta la città dopo le Universiadi". Al confronto hanno preso parte, Paolo D'Alessio, commissario straordinario Istituto credito sportivo e Lorenzo Lentini, presidente del Cudi. Il premio Ischia è patrocinato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, dalla Regione Campania, dalla Camera di Commercio di Napoli e dalla Siae. Si svolge in collaborazione con Tisanoreica, British American Tobacco, Associazione Italiana Sommelier, Distilleria Bottega. Con il contributo dell'Istituto Credito Sportivo, Aci, Poste Vita, Menarini, Società italiana per Condotte d'acqua, Aeroporti di Roma, Coca-Cola Italia e Terna.

Autore: Adnkronos

Pubblicato il: 01/07/2017 12:04:00

Viste  
 Consigliate  
 Persone



### (iN) Evidenza



### Iscriviti alla nostra Newsletter (iN)Anteprima(iN)Omaggio

Indirizzo E-mail:

Iscriviti subito



Ho capito ed accetto che registrandomi a questo servizio acconsento al trattamento dei miei dati personali e condivido la Privacy Policy di questo sito.



CAMPANIA

# Universiadi 2019 a Napoli, volano per tutta la Campania

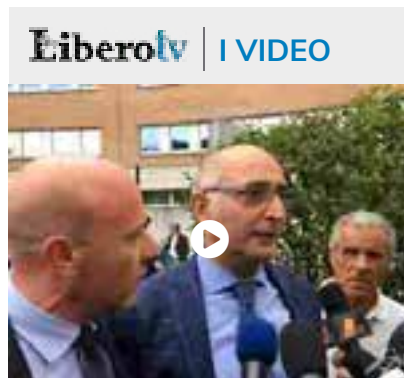
1 Luglio 2017



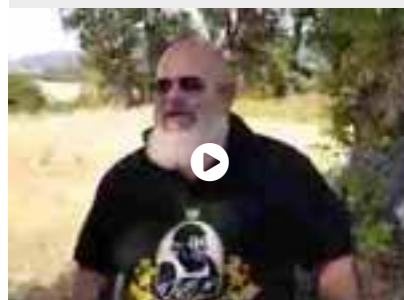
Roma, 1 lug. (AdnKronos) - Diecimila atleti provenienti da oltre 170 Paesi, investimenti per centinaia di milioni di euro per la ristrutturazione di impianti sportivi. Sono questi i numeri delle Universiadi 2019 che si svolgeranno a Napoli, un appuntamento di fondamentale importanza per la Campania, su cui puntare con forza, di cui si è parlato nel dibattito di apertura del Premio Ischia di giornalismo.

Ad animare il dibattito dal titolo 'Universiadi Napoli 2019, una occasione di rilancio per lo sport italiano' che si è tenuto ieri sera, moderato da Alessandro Barbano, direttore del Mattino, Fulvio Bonavitacola, vicepresidente Giunta Regionale della Campania, Raimondo Pasquino presidente del comitato organizzatore 'Universiadi', Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione Coni, Paolo D'Alessio, commissario straordinario Istituto di Credito Sportivo, Lorenzo Lentini Presidente Cudi

Per il vicepresidente della giunta regionale della Campania Fulvio Bonavitacola



Bossetti esplode in aula, l'avvocato pure: "La pazienza ha un limite"



Il terremoto furioso che disintegra Fazio: "11 milioni? Sapete che...", eroe



Se questo sito (compreso il contenuto dei testi, delle immagini, delle audio, delle video, delle animazioni, delle applicazioni, delle app e delle parti, per progetti pubblici) in linea con le sue politiche, da non sapere di più o cambiare / cambiare solo ad alcune attività (2017, 2017). Cliccando su un punto qualsiasi della pagina, effettuando un'azione di login o di modifica, questo spazio, invece, grandi e contenuti (2017) e tutti i contenuti.

QUOTIDIANI LOCALI



VERSIONI DIGITALE | ARRETRATI

# il mattino di Padova BLOG D'AUTORE

## Salsa & Merende

Renato Malaman

17 mag

### Bottega e Dowling "raccontano" la grappa con suggestioni nuove



Un libro dedicato alla grappa e ai distillati in genere. Un libro nuovo, presentato al recente Vinitaly, "Spirit of Life", redatto dal distillatore Sandro Bottega e dal giornalista neozelandese Peter Dowling, è un libro pensato per approfondire la grande tradizione italiana dell'acquavite, che è parte integrante della cultura del nostro paese.

Il lavoro inizia con un approfondito excursus storico, che analizza la civiltà dell'uva, del vino e della grappa. Ne emerge il legame indissolubile tra vino e grappa, che hanno visto parallelamente uno sviluppo vinicolo e un altro distillato. Dall'Antico Testamento ai giorni nostri la vendemmia ha sempre avuto una valenza rituale e uno spazio di rilievo nel calendario. L'uva, il vino e la grappa nel corso dei secoli hanno regalato all'uomo nutrimento, sollievo, piacere, allegria, convivialità.

Il secondo capitolo di carattere tecnico comprende un approfondimento sulle caratteristiche della grappa, sulla normativa di riferimento, sulle modalità di produzione e sui suggerimenti di consumo.

Tuttavia la parte centrale del libro è dedicata al binomio grappa e cucina. L'acquavite diventa infatti un ingrediente per gustose ricette o un inoppugnabile abbinamento per i più diversi piatti di portata. Alcuni noti chef hanno ideato appositamente i piatti in questione.

Il ricettario comprende 10 ricette italiane e 50 ricette provenienti da tutto il mondo. Queste ultime suddivise per continenti e per paesi offrono un viaggio gastronomico intorno al globo. Dall'Europa alla Asia, dall'America all'Africa, le più diverse cucine si accostano con successo alla grappa.

L'altra parte dedicata al bere miscelato raccoglie 15 ricette di cocktail e long drink a base di grappa.

Il volumetto di 168 pagine è stato realizzato in due versioni separate: italiana e inglese.

Condividi



#### CHI SONO



#### CERCA NEL BLOG

#### Maggior 2017

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

#### ARTICOLI RECENTI

Foto del 161 con Benedetto, Silvia Bertie la gara di "Agricoltura"

Eventi Fedi in Fiera a Padova, ma il più mangiare anche agenzie

Bottega e Dowling "raccontano" la grappa con suggestioni nuove

Un capolavoro, una grande festa e un'isola per Padova

SEGLI PER VOI 21 / Anon Vetus, piovono "al mare"

#### CATEGORIE

Senza categoria

#### BLOGROLL

Codice abbonamento: 028279



AGENZIE

## Universiadi 2019 a Napoli, volano per tutta la Campania

01/07/2017

**R**oma, 1 lug. (AdnKronos) – Diecimila atleti provenienti da oltre 170 Paesi, investimenti per centinaia di milioni di euro per la ristrutturazione di impianti sportivi. Sono questi i numeri delle Universiadi 2019 che si svolgeranno a Napoli, un appuntamento di fondamentale importanza per la Campania, su cui puntare con forza, di cui si è parlato nel dibattito di apertura del Premio Ischia di giornalismo.

Ad animare il dibattito dal titolo ‘Universiadi Napoli 2019, una occasione di rilancio per lo sport italiano’ che si è tenuto ieri sera, moderato da Alessandro Barbano, direttore del Mattino, Fulvio Bonavitacola, vicepresidente Giunta Regionale della Campania, Raimondo Pasquino presidente del comitato organizzatore ‘Universiadi’, Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione Coni, Paolo D’Alessio, commissario straordinario Istituto di Credito Sportivo, Lorenzo Lentini Presidente Cudi

Per il vicepresidente della giunta regionale della Campania Fulvio Bonavitacola “le Universiadi rappresentano la concreta possibilità di raccontare un’altra Campania. E’ davvero interessante che al premio Ischia di giornalismo sia stata aperta una finestra sulle Universiadi. E su questo evento siamo molto concentrati, a fare bella figura e a dar vita ad un evento che dimostri la giustezza della nostra scelta”.

Sulla stessa lunghezza d’onda, Danilo Di Tommaso, responsabile comunicazione del Coni: “I grandi eventi fanno bene alle città, Napoli trarrà tanti vantaggi anche dal punto di vista infrastrutturale e i benefici per i cittadini dureranno per molti anni”. Nel dettaglio degli interventi che saranno realizzati è sceso Raimondo Pasquino, presidente del comitato organizzatore delle Universiadi 2019: “A Napoli saranno 57 gli impianti sportivi che verranno adeguati nel corso del prossimo biennio in vista dell’appuntamento sia in centro che in periferia per consentire la fruizione delle infrastrutture a tutta la città dopo le Universiadi”.

Al confronto hanno preso parte, Paolo D’Alessio, commissario straordinario Istituto credito sportivo e Lorenzo Lentini, presidente del Cudi.

Il premio Ischia è patrocinato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, dalla Regione Campania, dalla Camera di Commercio di Napoli e dalla Siae. Si svolge in collaborazione con Tisanoreica, British American Tobacco, Associazione Italiana Sommelier, Distilleria Bottega. Con il contributo dell’Istituto Credito Sportivo, Aci, Poste Vita, Menarini, Società italiana per Condotte d’acqua, Aeroporti di Roma, Coca-Cola Italia e Terna.

&lt; ARTICOLO PRECEDENTE

Qualcosa in più sul nostro autore



AdnKronos

Leggi i miei articoli

Seguici su



Ultimi articoli



**Contratto di appalto e difetti gravi: tutto da rifare**

8:00



**Direttore sposta infermieri al pronto soccorso: non è abuso d’ufficio**

30/06/2017 9:00



**Eutanasia: il caso del piccolo Charlie Gard e il verdetto Cedu**

30/06/2017 8:04



**Il gestore sospende l’ADSL: nessun risarcimento per l’avvocato**

30/06/2017 8:00



**Concorso 800 assistenti giudiziari, in 5.900 agli orali. Ecco l’identikit degli ammessi: il 20% è over 40**

29/06/2017 17:43



**Bottega S.p.A.**

Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2  
31010 Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV) - Italia  
Tel. (+39) 0438.4067 - Fax (+39) 0438.401006  
info@bottegaspa.com - www.bottegaspa.com