

Un giorno accettare i piccoli pagamenti con la carta non ti costerà nulla. Quel giorno è oggi.



bargiornale.it

dolcegiornale Ristoranti WeBar

SPiRiT VINO E BIRRA CAFFÈ BEVANDE BARFOOD ARREDI E ATTREZZATURE GESTIONE Accedi / Registrati

BARITALIA BARAWARDS EVENTI IL BIBLIOTECARIO BARGIORNALE.TV CERCO&OFFRO LAVORO CORSI

f G+ @ t v

Home > Vino e birra > Bottega apre un Prosecco Bar nell'aeroporto di Birmingham

Bottega apre un Prosecco Bar nell'aeroporto di Birmingham

Giuseppe Stabile - 29 marzo 2018

f Condividi su Facebook

t Tweet su Twitter

G+

p



METRO

Arredo Esterno

Vieni a scoprire l'assortimento completo

Da oggi puoi avere l'Arredo Esterno nuovo senza comprarlo!*

METRO **GRENKE**



È stato inaugurato all'interno dell'aeroporto internazionale di Birmingham, nel Regno Unito, un nuovo Prosecco Bar, il concept sviluppato da **Bottega** per valorizzare le eccellenze italiane nel mondo a partire dal buon vino. Una formula che si richiama alla tradizione dei "bacari", le tipiche osterie veneziane, nelle quali viene servito principalmente vino accompagnato da "cicheti" ovvero piccoli stuzzichini solitamente di ispirazione marinara.

Tradizione della quale i Prosecco Bar rappresentano l'evoluzione, estrapolata dalla realtà veneziana e ripensata per poter essere proposta nei più diversi contesti internazionali, andando incontro alle esigenze di gusto di una clientela molto eterogenea, ma facendo salvi i fondamenti del modello originale.

Come per i bacari, infatti, anche nei Prosecco Bar l'offerta è incentrata in primo luogo su un'articolata proposta di vini, ovviamente di produzione della cantina veneta, cominciando dal Prosecco (in questo caso **Bottega** Il Vino Dei Poeti Prosecco Doc, **Bottega** Il Vino Dei Poeti Prosecco Doc Bio Extra Dry, **Bottega** Gold Prosecco Doc Brut), spumanti (**Bottega** White Gold Venezia Doc e **Bottega** Il Vino Dei Poeti Venezia Doc Rosé), bianchi fermi (**Bottega** Pinot Grigio Igt Venezia, **Bottega** Soave Classico Doc e **Bottega** Sauvignon Igt Venezia), grandi rossi (**Bottega** Cabernet Sauvignon Igt Venezia, **Bottega** Merlot Igt Venezia, **Bottega** Acino Chianti Docg E **Bottega** Valpolicella Classico Doc) e rosé fermi (**Bottega** Pinot Grigio Rosé Igt Venezia Dry).

Ma, ancora come dal modello, asse portante del progetto è il perfect match tra i vini ed eccellenze gastronomiche, con queste che però spaziano su tutta la tradizione regionale italiana, proposte sia come stuzzichini, da consumare al bancone, sia in piatti più strutturati da servire ai tavoli. In entrambi i casi si tratti di gustose ricette, ma semplici e facilmente replicabili, fatte con ingredienti e materie prime selezionate, tra le quali molti dop e igp. Ad esempio, la proposta di stuzzichini nel locale di Birmingham spazia dai crostini, bruschette, mini panini di pane rustico con diverse farciture, mix di olive. Mentre tra gli abbinamenti proposti troviamo, a titolo di esempio, una caprese con mozzarella di bufala campana e pomodorini pachino accompagnata da un calice di con un calice di **Bottega** Gold Prosecco Doc, o taglieri con una selezione di salumi e formaggi da gustare con Valpolicella Classico.

Edicola web



Twitter



Buon compleanno (in anticipo)

Ai vini si aggiunge poi una proposta di cocktail per l'aperitivo, ovviamente a base di Prosecco (**Bottega**): dai classici *Bellini* e *Aperol Spritz* al **Bottega Spritz**, originale rivisitazione dello *Spritz* con Prosecco **Bottega**, Limoncino **Bottega** e soda.

Non manca, poi, una selezione di grappe (Alexander Grappa Prosecco, **Bottega** Riserva Privata Barricata), e della produzione liquoristica di **Bottega** (**Bottega** Limoncino, **Bottega** Pesca, **Bottega** Nero, con cioccolato fondente e senza lattosio, **Bottega** Gianduia, **Bottega** Caramel) e il **Bottega** Gin Bacur, uno degli ultimi nati nella casa.

Aperto fin dalle prime ore del mattino, il Prosecco Bar propone anche un menù colazione all'italiana, improntato su una scelta di bevande a base caffè, con gli immancabili espresso e cappuccino, e cornetti con le più diverse farciture.

Gestito in partnership con Ssp Uk, tra i principali operatori per le concessioni "food and drink" in aeroporti, stazioni ferroviarie e stazioni di servizio delle autostrade, il nuovo locale si estende su una superficie di 190 metri quadri e rappresenta l'undicesimo Prosecco Bar locale aperto dall'avvio del progetto nel 2014. Un progetto che ha esordito con l'apertura del primo bar sulla nave da crociera Cindarella del gruppo scandinavo Viking, e che ha già toccato gli aeroporti di Burgas e Varna in Bulgaria, (Scandinavia), di Milano Malpensa (in collaborazione con Chef Express, come anche il bar aperto nella stazione ferroviaria di Belluno), e importanti strutture dell'hospitality come il Resorts World Birmingham nel Regno Unito, l'Hotel Intercontinental ad Abu Dhabi (Emirati arabi), lo Slaughterhouse sull'isola di Guernsey, nel canale della Manica (in collaborazione con il gruppo britannico Randalls).

TAG Birmingham Bottega food pairing Prosecco Bar vino

CONDIVIDI



Mi piace 0

tweet

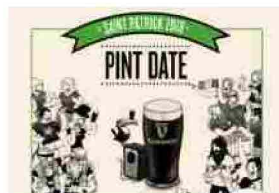
Leggi anche Dello stesso autore



Pausa pranzo più gustosa con la birra analcolica Heineken 0.0



Birre di primavera, 15 specialità da mettere in menu



Birre e whiskey per la festa irlandese di San Patrizio

@TheJerryThomas @Procol1 @LeuciLeonardo @SorMaestro guest star @DavidWondrich bargiornale.it/spirit/the-je...

15:20 · 29 marzo 2018



Segui @Bargiornale

Facebook



Redazione Bargiornale

40 minutes ago

Salvatore 'The Maestro' Calabrese is back! Brown's Hotel

Buona lettura

Articolo e foto su... See More



Articoli più letti



Nuovo formato in vetro per Pepsi, 7Up e Lipton Ice Tea



Caorunn Gin si regala un nuovo pack per il compleanno



Libro: The Savoy Cocktail Book (1930) di Harry Craddock



Lascia un commento

Commento: