



“MARCONI” A TRAZIONE FOOD CON PROSECCO BAR E MASSIMILIANO POGGI

All'aeroporto “Marconi” di Bologna il food diventa protagonista: nella versione travel retail con l'apertura del format **Prosecco Bar di Bottega** e in quella ristorativa con un piatto della tradizione rivisitato dallo chef **Massimiliano Poggi** per il punto vendita **Trattoria Vecchia Bologna**. Per quanto riguarda il **Bottega Prosecco Bar**, «il locale – come ha spiegato **Sandro Bottega**, presidente di **Bottega Spa** – è un omaggio alla città che, grazie alle eccellenze del suo territorio, è considerata la capitale gastronomica italiana. Bologna evoca immediatamente una cucina ricca e appagante, che sa regalare al palato grandi soddisfazioni. Ecco, quindi, che l'abbinamento con il Prosecco e con gli altri vini della nostra cantina rappresenta il valore aggiunto della proposta». L'obiettivo è quello di ottenere anche a Bologna il successo già raggiunto in diverse altre location travel come l'aeroporto di Birmingham, la nave “Cinderella” della compagnia Viking, nel dehor dell'Hotel Intercontinental ad Abu Dhabi e molti altri dove la rivisitazione del classico “barcaro” veneziano da cinque anni incontra il favore dei clienti. Gli stessi che, da metà settembre, possono gustare le tagliatelle al ragù rivisitate dallo chef **Massimiliano Poggi** per il format Trattoria Vecchia Bologna. Il punto vendita della famiglia Chiari, situato nella sala imbarchi Schengen, si pone così l'obiettivo di offrire ai passeggeri in partenza un ultimo morso della qualità gastronomica bolognese. Dettaglio che contraddistingue da sempre la proposta commerciale dello scalo.

