



Family Vintners Since 1635

## COMUNICATO STAMPA

### **DUBAI: BOTTEGA PROSECCO BAR TRA I RISTORANTI TOP DELLA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO**

***Dal 14 al 20 novembre a Dubai e ad Abu Dhabi***

Un ricchissimo programma ispirato ai temi della convivialità, della sostenibilità e dell'innovazione caratterizza la Settimana della Cucina Italiana 2022 negli Emirati Arabi Uniti. La rassegna è nata dalla collaborazione tra l'Ambasciata Italiana di Abu Dhabi e l'Accademia Italiana della Cucina. Nella settimana tra il 14 e il 20 novembre alcuni tra i migliori ristoranti italiani di Abu Dhabi e Dubai presenteranno piatti speciali ideati per l'occasione con la finalità di promuovere la cucina italiana. A Dubai i ristoranti partecipanti all'evento sono: Torno Subito (una stella Michelin), Il Borro, Alici, Luigia, Bottega Prosecco Bar e Vanitas di Palazzo Versace. Mentre a Abu Dhabi sono: Talea dell'Emirates Palace, Sole, Verso e Antonia.

L'azienda Bottega è pienamente soddisfatta che il proprio Prosecco Bar, presso l'aeroporto di Dubai, rientri nel ristretto novero dei ristoranti italiani selezionati per l'eccellenza della propria cucina. Per l'occasione gli chef del Bottega Prosecco Bar hanno realizzato un'inedita ricetta: le "Pappardelle del Golfo". Si tratta di pappardelle fatte a mano, condite con ragù di gamberi e barracuda in una delicata salsa di pomodoro. La pelle e le ossa del barracuda, solitamente scartate, vengono disidratate e poi finemente macinate ed utilizzate come base dell'impasto della pasta. Si tratta di un piatto altamente sostenibile con il 100% degli ingredienti prodotti e coltivati negli Emirati, caratterizzato da pochissimo scarto e allo stesso tempo conviviale.

Prosecco Bar è un concept creato da Bottega con la finalità di esaltare le eccellenze del nostro paese e di gratificare il palato del consumatore. Nello specifico viene riproposta la filosofia del bacaro veneziano, ovvero di 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 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 rinfranca l'animo. Bottega Prosecco Bar è quindi un'evoluzione di questa filosofia che, estrapolata dalla realtà veneziana, è riproducibile in tutto il mondo.

#### Bottega

L'azienda Bottega, guidata da Barbara, Sandro e Stefano Bottega, è al tempo stesso una cantina e una distilleria. Fondata nel 1977 da Aldo Bottega con la denominazione Distilleria Bottega, l'azienda ha sede a Bibano di Godega (TV), 50 km a nord di Venezia, dove produce grappe, vini e liquori che si rivolgono a un target di livello alto e medio alto. Tra le grappe, commercializzate con i marchi Alexander e Bottega, si distinguono le pregiate selezioni di monovitigni e i distillati maturati in barrique. La gamma dei vini Bottega comprende il Prosecco, tra cui il noto Bottega Gold, e altri spumanti di grande personalità. In due cantine a gestione diretta, in Valpolicella e a Montalcino, vengono prodotti Amarone, Ripasso,

Brunello di Montalcino e altri grandi rossi. Completa l'offerta Bottega la linea Creams & Liquors, che comprende una gamma articolata di liquori alla frutta e alle creme, tra cui Limoncino, Gianduia, Pistacchio. L'azienda Bottega distribuisce i propri prodotti in 150 paesi nel mondo.

Contatti: Giovanni Savio – Ufficio Stampa – Bottega S.p.A. – Tel. 0438-406801