COMUNICATO STAMPA

I 100 PIATTI DEL PROSECCO DI SANDRO BOTTEGA

Il 24 novembre 2020 è stato pubblicato il libro "I 100 piatti del Prosecco" di Sandro Bottega, anche in versione inglese. Il volume di 192 pagine edito da Mondadori, è un viaggio attraverso le colline del Prosecco, patrimonio dell'Unesco (Italia, Regione Veneto, 50 km a nord di Venezia), dove tradizione, ricerca e genuinità si amalgamano nel segno del gusto. Si tratta di una raccolta di ricette, dall'aperitivo al dolce, accompagnate da tante storie e curiosità. La tradizione culinaria di questo territorio ha saputo combinare quello che la natura offre spontaneamente con i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, dando vita a una cucina creativa fatta di abbinamenti e contaminazioni di sapori e profumi e di nuove modalità di cottura, sempre all'insegna della semplicità e della genuinità. Orgoglioso dell'enogastronomia, del paesaggio, della tecnologia e del patrimonio artistico della sua terra, Sandro Bottega ha voluto rendere omaggio alle genti schiette e laboriose che la abitano e che ne hanno creato e ne custodiscono la cultura.

Sandro Bottega

Sandro Bottega nasce nel 1963 e fin da piccolo segue le orme paterne, lavorando nella distilleria di famiglia. Alla morte del padre, a 19 anni, lascia gli studi universitari ed inizia a gestire in prima persona la piccola azienda familiare, trasformandola in pochi anni, insieme alla madre e ai fratelli, in uno dei leader del mercato della grappa e del prosecco. Pur lavorando incessantemente e viaggiando in egual modo, coltiva la sua passione per la cultura e per l'enogastronomia. Dopo aver scritto 6 libri in materia, apre nel mondo 20 ristoranti, che chiama Bottega Prosecco Bar, dedicati tanto alla cucina veneta e italiana. È appassionato di genuinità, natura e tecnica, soprattutto in relazione al proprio territorio, dove per 4 secoli i propri avi hanno coltivato terre e prodotto vini.

Bottega

L'azienda Bottega, guidata da Barbara, Sandro e Stefano Bottega, è al tempo stesso cantina e 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. Nelle due cantine distaccate, a Valgatara (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, Fiordilatte, Pistacchio. L'azienda, che nel 2013 si è trasformata in Bottega S.p.A., distribuisce i propri prodotti in 140 paesi nel mondo.

Per maggiori informazioni riguardo alla vendita del libro visitare il sito www.bottegaspa.com.

Contatti: Giovanni Savio – Ufficio Stampa - Bottega S.p.A. - Tel. +39 0438 406801 - giovannisavio@bottegaspa.com - www.bottegaspa.com

Contatti: Sara Moras - Bottega S.p.A. - Tel +39 0438 406933 - saramoras@bottegaspa.com - www.bottegaspa.com