



Aeroporto di Abu Dhabi: Nuovo **BOTTEGA** PROSECCO BAR

Bottega inaugura un nuovo Prosecco Bar, nell'area partenze del Terminal A dell'aeroporto internazionale di Abu Dhabi. Si tratta del secondo aeroporto più importante degli Emirati Arabi Uniti (dopo quello di Dubai) e conta un traffico di oltre 20 milioni di viaggiatori l'anno. Lo scalo di Abu Dhabi è inoltre uno dei 6 aeroporti al mondo ad offrire voli diretti per tutti i continenti abitati. Dal punto di vista commerciale la nuova apertura si affianca al Prosecco Bar dell'aeroporto di Dubai, rafforzando la presenza del format **Bottega** in quest'area geografica. La formula Prosecco Bar evoca nelle sue diverse declinazioni la tradizione dei bacari veneziani, trasformando una pausa veloce in un'esperienza nel segno del gusto.

📅 20/12/2023 📁 Categoria: Ristorazione



Photo credits: fonte ufficio stampa

Sandro **Bottega**, Presidente di **Bottega** S.p.A., dichiara. "Il nuovo Prosecco Bar all'interno dell'aeroporto di Abu Dhabi è la conseguenza diretta del gradimento del nostro format nel vicino scalo di Dubai. Quest'area geografica è diventata negli ultimi 10 anni uno snodo primario per i voli intercontinentali che collegano Europa, Africa, Asia e Pacifico. Abu Dhabi è uno dei principali hub internazionali. Quest'apertura è quindi motivo di grande orgoglio, in quanto contribuisce ad incrementare la visibilità dei nostri prodotti."

Il format Prosecco Bar è stato lanciato nel 2014 a bordo della nave Cinderella del gruppo Viking, che opera sul Mar Baltico. Nel corso degli anni è stato poi introdotto all'interno degli aeroporti internazionali di **Roma** Fiumicino, di Dubai, di **Venezia**, di Istanbul, di Londra Stansted, di Birmingham, di Praga, di **Bologna**, di **Milano** Malpensa e dei due scali bulgari di Burgas e Varna, a Londra presso il BOKAN 38th & 39th Rooftop Bar, a Guernsey (Channel Islands) sulla terrazza dello Slaughterhouse, all'interno del Grand Hyatt Hotel di Muscat in Oman, negli ippodromi inglesi di Bath e Windsor e, con formula diversa, presso la stazione di **Belluno**.

"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 "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 proposta che, estrapolata dalla realtà veneziana, è riproducibile in tutto il mondo. Ne è nata la filosofia "**Bottega** Bacaro", il cui asse portante 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 selezione di grappe bianche e barricate, insieme all'ampio ventaglio di liquori a base frutta e a base crema, rendono **Bottega** un protagonista nel panorama del beverage, in grado di accontentare pienamente i gusti dei consumatori. L'azienda trevigiana è pertanto un solido partner che viene apprezzato per la capacità di offrire prodotti diversi con standard qualitativi sempre elevati.

Negli ultimi anni l'offerta dei Prosecco Bar è stata progressivamente allargata ai signature **cocktail**, creati ad hoc da esperti bartender, ai vini e ai liquori biologici e, più di recente agli sparkling alcohol free, che si stanno imponendo come nuova tendenza di consumo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione:

Tag: **Belluno, Bologna, cocktail, Internazionale, Milano, Montalcino, Roma, Venezia**

Condividi



Ti piace?



PRECEDENTE

Perché scegliere un dado per brodo vegetale senza glutammato e senza estratto di lievito

SEGUENTE

Da LIDL ITALIA torna la linea di prodotti a base vegetale VEMONDO



Potrebbe interessarti anche...



Sondaggio TheFork: il pranzo di Natale è servito... al ristorante!



Le tre proposte di Capodanno di Waby Restaurant

