www.ecostampa.it

CONDIVIDI

BOTTEGA PROSECCO BAR COMPIE 10 ANNI

Claudio Zeni

31/01/2024

Il 25 gennaio 2014 è stato inaugurato sulla nave Ms Viking Cinderella il format **Prosecco Bar**, che a distanza di 10 anni è un consolidato successo internazionale. Tra le location più prestigiose si contano gli spazi di ristorazione all'interno di alcuni tra i principali aeroporti internazionali e nell'hotellerie di alta gamma. 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.

"Dopo 10 anni possiamo dire con grande orgoglio che il Prosecco Bar è una scommessa vinta, non solo per le numerose aperture che si sono susseguite, ma anche e soprattutto per la sostenibilità economica del format che genera utili e crea posti di lavoro – dichiara **Sandro Bottega**, Presidente di Bottega S.p.A. - si tratta inoltre di una formula di ristorazione e di caffetteria, che offre visibilità ai nostri vini, distillati e liquori. È quindi un volano per consolidare la brand awareness Bottega e per promuovere la cultura enogastronomica del nostro paese nel segno del gusto e della filosofia Bottega Bacaro."

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.

Ricerca libera

APRI UN
E-COMMERCE
e vendi online i tuoi prodotti...
Pagamenti sicuri
Vendi in tutto il mondo
Negozio aperto 24/24h

CONTATTACI PER LA REALIZZAZIONE DEL TUO E-COMMERCE

Vuoi pubblicizzare la tua attività su Goloso & Curioso?

CONTATTACI

RICETTE

GUARDA TUTTE LE RICETTE

ACQUISTA SU AMAZON

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

www.ecostampa.it

“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. Oltre al Prosecco vengono proposti in accompagnamento anche gli spumanti di altri pregiati vitigni, i grandi rossi di prestigio (Amarone, Brunello di Montalcino, Ripasso, Chianti), i vini da dessert, la selezione di grappe bianche e barricate, insieme all’ampio ventaglio di liquori a base frutta e a base crema. Negli ultimi anni l’offerta dei Prosecco Bar è stata progressivamente allargata ai signature cocktail, creati ad hoc da esperti bartender, e più di recente agli sparkling alcohol free, che si stanno imponendo come nuova tendenza di consumo.

Foto: Prosecco Bar di Istanbul

www.bottegaspa.com

CONDIVIDI

INDIETRO

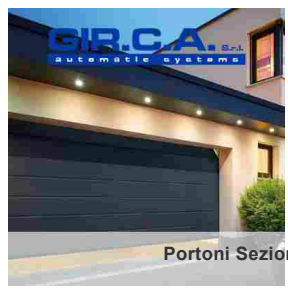
CLAUDIO ZENI

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall’età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell’Enit, il I.o premio giornalistico nazionale ‘Strada del Vino del Recioto e di Gambellara’, il I.o premio ‘Primavera del prosecco’, 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado, 'Apicio', 'La bisaccia del tartufaio', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l’Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della ‘Wine Tour Cup’ dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario ‘Tartufo d’oro’ di Gubbio’. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro ‘Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).

LEGGI TUTTI I MIEI ARTICOLI

CONTATTAMI

ACQUISTA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279