



Family Vintners Since 1635

## COMUNICATO STAMPA

### **BOTTEGA PROSECCO BAR COMPIE 10 ANNI**

***Il format di successo ha visto la luce nel gennaio 2014 sulla nave Ms Viking Cinderella.***

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.

Sandro Bottega, Presidente di Bottega S.p.A., dichiara: "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. 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.

"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. 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.

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