



Bottega apre il nuovo Prosecco Bar all'aeroporto di Budapest

Il format Prosecco Bar si rafforza nel cuore dell'Europa Centro Orientale con l'apertura di una nuova e ampia struttura all'interno dell'aeroporto di Budapest. Lo scalo della capitale magiara, che è stato recentemente ristrutturato, si caratterizza per gli spazi accoglienti, eleganti e luminosi, in linea con i migliori standard europei.

📅 19/04/2024 📁 Categoria: **Ristorazione**



Photo credits: courtesy of Bottega

La location è di facile accesso per i passeggeri in attesa di imbarco sui voli che hanno come destinazione le principali

capitali europee.

L'aeroporto di Budapest negli ultimi anni ha registrato una crescita costante sia per quanto il traffico passeggeri che per i volumi dei punti vendita Duty Free e Travel Retail.

Sandro **Bottega**, Presidente di **Bottega** S.p.A., dichiara: "L'apertura del Prosecco Bar di Budapest è un ulteriore tassello del nostro format, che offre ai viaggiatori la possibilità di gustare in modo informale alcuni tra i più noti piatti della cucina italiana, in abbinamento con i nostri vini. Il successo in ambito aeroportuale è il presupposto per nuove aperture nel prossimo futuro all'interno di altri importanti scali".

Questa formula di ristorazione e di caffetteria offre visibilità ai vini, distillati e liquori **Bottega** e, al tempo stesso, promuove la cultura enogastronomica del nostro paese nel segno del gusto.

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 (due strutture in due diversi terminal), di Abu Dhabi, 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.

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione:

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

Condividi



Ti piace?



PRECEDENTE

Consorzio Tutela Vini D'Abruzzo: un Vinitaly da incorniciare



SEGUENTE

A Vinitaly è LUGANA-MANIA

Potrebbe interessarti anche...



TOP PIZZA LATIN AMERICA 2024



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279