

COMUNICATO STAMPA

**AEROPORTO DI BUDAPEST: NUOVO BOTTEGA PROSECCO BAR**

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.

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.

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