



Family Vintners Since 1635

COMUNICATO STAMPA

## **PROSECCO BAR DI DUBAI E ABU DHABI: BOTTEGA E AVOLTA PROMUOVONO IL PROGETTO “HEALTHY GOURMET” PER UN’ALIMENTAZIONE SALUTARE**

***Il 4 febbraio 2026 (World Cancer Day) verrà introdotto nel menu dei due locali un piatto tratto dal libro “La salute si fa gourmet” di Alberto Bombardella e Fabiana Ojan.***

La Cucina Italiana è stata recentemente riconosciuta “Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità Unesco”. Le motivazioni di questa decisione evidenziano che “la cucina italiana è una miscela culturale e sociale di tradizioni culinarie, un modo per prendersi cura di sé stessi e degli altri, di esprimere amore e di riscoprire le proprie radici culturali, offrendo alle comunità uno sbocco per condividere la loro storia e descrivere il mondo che le circonda”. Si è trattato di un risultato di grande valore per l’intero nostro paese, oltrechè per il comparto enogastronomico.

Partendo da questo importante traguardo e dal binomio “piacere e salute”, che contraddistingue la cucina italiana, la cantina Bottega ha abbracciato il progetto “Healthy Gourmet” per promuovere un’alimentazione sana nel segno della salute e della prevenzione delle patologie oncologiche legate all’ambito nutrizionale. A questo proposito, con la collaborazione del partner Avolta, i Bottega Prosecco Bar dell’aeroporto internazionale di Dubai e di quello di Abu Dhabi diventano una vetrina d’eccezione, per sensibilizzare i clienti e i consumatori sull’importanza di uno stile di vita sano, partendo dall’alimentazione.

Il punto di avvio è stato il libro “La salute si fa gourmet” del Professor Alberto Bombardella e della Professoressa Fabiana Ojan, che ha avuto il sostegno di IAL Scuola Alberghiera Aviano - Friuli Venezia Giulia e del CRO di Aviano. Da questa collaborazione è nato il progetto “Healthy Gourmet”, a cui Bottega e Avolta hanno aderito con entusiasmo e con spirito di servizio, per divulgare il messaggio della prevenzione, tramite la cassa risonanza dei Prosecco Bar di Dubai e di Abu Dhabi, tra i luoghi di passaggio e di transito aeroportuale più frequentati al mondo.

Il 4 febbraio 2026, in occasione World Cancer Day, i due locali presenteranno un piatto tratto dal libro “La salute si fa gourmet”, che verrà inserito nei rispettivi menu. Il Prosecco Bar di Dubai ha scelto “Couscous di tre cavoli con olive taggiasche e filettino di sogliola in beccafico”, una ricetta che unisce Mediterraneo e Medioriente, mentre quello di Abu Dhabi “Zuppa di orzo e fagioli” che richiama più direttamente la cucina veneta.

Questi due piatti, unitamente a tutte le ricette selezionate e presentate nel volume, non penalizzano il gusto, ma al contrario lo esaltano. Gli ingredienti eccellenti, i procedimenti semplici e le cotture a temperature controllate, nel rispetto delle caratteristiche di ogni tipologia di cibo, consentono di cogliere appieno i sapori e la tipicità del territorio di provenienza e della nostra tradizione culinaria.

Bottega sostiene da sempre la necessità di un approccio moderato non solo al vino ma anche al cibo. Nel segno di “less is more”, anche il piacere della buona tavola è più completo e salutare se si limitano le quantità, se si sceglie sempre e comunque la qualità, se si abbina il piatto al calice di un vino che ne arricchisce il gusto.

Bottega e Avolta s'impegnano a destinare una parte degli introiti, ricavati dalle vendite di questo piatto, alla Al Jalila Foundation, charity di Dubai impegnata nella ricerca medica, nell'educazione sanitaria e nel sostegno ai programmi di cura per la comunità.

Contatti: Giovanni Savio – Ufficio Stampa – Bottega S.p.A. – Tel. 0438-406675