



COMUNICATO STAMPA

BASILEA: BOTTEGA PROSECCO BAR PRESSO L'AEROPORTO INTERNAZIONALE

Bottega Prosecco Bar allarga la propria presenza alla Svizzera con una nuova location in collaborazione con il gruppo Lagardere presso l'aeroporto internazionale di Basilea. L'apertura è fissata per il 29 novembre, una data prossima alle festività natalizie e al picco dei transiti nello scalo elvetico.

In realtà l'EuroAirport Basilea-Mulhouse-Friburgo, questa la denominazione ufficiale, è l'unico aeroporto bi-nazionale al mondo: infatti lo scalo è stato costruito dalla Svizzera interamente su territorio francese ed è diviso in due, una parte serve il lato francese e l'altra metà serve invece la Svizzera. Inoltre la prossimità con la Germania allarga ulteriormente il bacino di utenza e rende questo aeroporto uno dei più trafficati di questa area geografica al centro dell'Europa occidentale. L'aeroporto si affaccia pertanto su di un mercato dalle potenzialità economiche elevate e dalle esigenze qualitative più elevate della media.

La location del nuovo Prosecco Bar è di facile accesso per i passeggeri in attesa di imbarco sui voli che hanno come destinazione le principali capitali europee.

Sandro Bottega, Presidente di Bottega S.p.A., dichiara. "L'apertura del Prosecco Bar di Basilea rafforza il nostro format e consolida sempre più la proficua collaborazione con il gruppo Lagardere, che gestisce la location. Il nostro punto di forza è la capacità di offrire ai viaggiatori elevati standard di servizio per gustare alcuni tra i più noti piatti della cucina italiana, in abbinamento con i nostri vini. Vogliamo inoltre rafforzare la nostra presenza nel mondo dell'aperitivo e della pausa gourmet creando una sorta di educational sulla cultura enogastronomica Made in Italy".

Questa formula di ristorazione e di caffetteria offre visibilità ai vini, distillati e liquori Bottega e, al tempo stesso, promuove come una sorta di ambasciatore del Made in Italy 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 Budapest, 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, 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, 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 cocktail premix, tra cui il lemon Spritz, ai vini e ai liquori vegani e biologici e, più di recente agli sparkling alcohol free, che si stanno imponendo come nuova tendenza di consumo.

Bottega

La famiglia Bottega, che ha quattro secoli di storia nel mondo del vino e della grappa, ha fondato l'omonima azienda, al tempo stesso cantina e distilleria. Ha sede a Bibano di Godega (TV), 50 km a nord di Venezia, dove produce grappe, vini e liquori. Tra le grappe si distinguono le pregiate selezioni di monovitigni e i distillati maturati in barrique. La gamma dei vini Bottega comprende il Prosecco, tra cui il noto Bottega Gold, e altri spumanti di grande personalità. In cantine distaccate, in Valpolicella, nel Chianti e a Montalcino, vengono prodotti Amarone, Ripasso, Chianti Gallo Nero, Brunello di Montalcino e altri grandi rossi. Completa l'offerta Bottega la gamma articolata di liquori alla frutta e alle creme. L'azienda distribuisce i propri prodotti in 165 paesi nel mondo. Bottega S.p.A. da molti anni ha assunto un impegno indissolubile sul fronte della sostenibilità, che ha portato a risultati reali e concreti di riduzione dell'impatto sull'ambiente, sulla società e sull'economia.

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