Bottega apre un secondo Prosecco Bar nell’aeroporto internazionale di Praga

20240318170516pragaproseccobar-1e88be8e

È stato inaugurato all’interno dell’aeroporto internazionale **Vaclav Havel di Praga** il nuovo Prosecco Bar di Bottega, il secondo nella stessa location. Questa formula di ristorazione e di caffetteria offre visibilità a vini, distillati e liquori Bottega ma al tempo stesso **promuove anche la cultura enogastronomica italiana.**

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 introdotto all’interno degli aeroporti internazionali di **Roma Fiumicino**, **Dubai**, **Venezia**, **Istanbul**, **Londra Stansted**, **Birmingham**, **Abu Dhabi**, **Bologna**, **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.

“L’apertura di un secondo Prosecco Bar a Praga conferma la forza di un format che è molto apprezzato dai consumatori. Sono ormai gli stessi operatori aeroportuali a proporci di collaborare per l’apertura di nuove location", afferma **Sandro Bottega**, presidente di Bottega SpA.

In Prosecco Bar viene riproposta la filosofia del **bacaro veneziano** ovvero un’osteria informale, dove i cibi vengono presentati sia come “cicheti” sia come piatti più strutturati da servire ai tavoli. A chiudere il cerchio è l’abbinamento col prosecco e con altri vini italiani.

In sostanza quindi Bottega Prosecco Bar è un'**evoluzione del bacaro** riproducibile ed esportabile in tutto il mondo. Proprio così 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. Tra questi, ovviamente, il prosecco, ma anche gli spumanti di pregiati vitigni, i rossi (Amarone, Brunello di Montalcino, Ripasso, Bolgheri), i vini da dessert, la selezione di grappe bianche

e barricate, e un ampio **ventaglio di liquori** a base frutta e a base crema, rendono Prosecco Bar un posto in grado di accontentare pienamente i gusti dei consumatori.