Bottega Prosecco Bar si espande e apre all’Aeroporto di Nizza

20250320174108bottegaproseccobarnizza-065d3cdc

Bottega Prosecco Bar si arricchisce di una nuova location in collaborazione con **Lagardère Travel Retail France** presso l’aeroporto internazionale di **Nizza**, porta d’accesso alla Costa Azzurra, nell’area partenze: è la prima in territorio francese ed è un passaggio obbligato per raggiungere rapidamente località esclusive, quali Monte Carlo, Antibes, Cannes, Saint Tropez.

L’apertura di un Prosecco Bar in Francia era da lungo tempo un obiettivo primario per **Bottega S.p.A**, che ha lanciato il format nel 2014**.** Lo conferma il presidente Sandro: «*Portare oltralpe la cultura del Prosecco e della cucina italiana di qualità è al tempo stesso una mission e un grande stimolo, in quanto i consumatori francesi conoscono a fondo il vino e sanno apprezzare appieno i relativi abbinamenti gastronomici. Nizza inoltre è sinonimo di Costa Azzurra e di uno stile di vita improntato sull’eleganza e sulla raffinatezza piuttosto che sul culto dell’ostentazione. Ringrazio pertanto Lagardère Travel Retail France, che gestisce la location, per la collaborazione costante e per l’impegno profuso anche in altri contesti per la crescita e il consolidamento del format*».

LA PRIMA APERTURA E L’ESPANSIONE MONDIALE

Il format Prosecco Bar è stato lanciato 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, Dubai, Venezia, Istanbul, Londra Stansted, Birmingham, Praga (due strutture in due diversi terminal), Abu Dhabi, Basilea, Budapest, Bologna, Milano Malpensa e nei 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.

IL CONCEPT

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.