

Idee nuove

Prosecco
e cicheti
L'«ambasciata»
del Veneto

L'idea è semplice: portare nel mondo l'atmosfera, il vino e i cibi dei baccari. Cioè le tipiche osterie del centro storico di Venezia dove, tra chiacchiere al bancone o ai tavoli apparecchiati informalmente si consuma l'aperitivo lungo.

Calice di vino e *cicheti* (nella foto): ghiottonerie salate, simili alle tapas spagnole. L'azienda trevigiana Bottega — distilleria e casa vinicola — che ha varato il progetto ha deciso di chiamare il baccaro internazionale Prosecco Bar, poiché il vino che ben si accompagna ai *cicheti* è il Prosecco prodotto nelle cantine venete. Ovviamente, c'è la possibilità di scegliere altre etichette italiane.

Il debutto del Prosecco Bar, che si considera una sorta di «ambasciata gastronomica» del Veneto e dell'Italia, è avvenuto a bordo di una nave da crociera (MS Viking Cindarella) sulla rotta Stoccolma-Mariehamn. Il concept, elaborato da vari professionisti (architetti, designer, grafici, chef, enologi, esperti di marketing) ha dato forma a un'idea. L'arredamento e l'illuminazione combinano legno, metallo, vetro, nel segno della tradizione italiana. Sedie di design, lampadari in vetro soffiato veneziano. Allo chef Omar Lapecchia (docente della Scuola Alberghiera di Vittorio Veneto) il compito di proporre i piatti della tradizione, apprezzabili dai palati di ogni

latitudine. Un viaggio ideale tra i sapori tricolore: bruschetta, mozzarella di bufala, grandi formaggi, trofie al pesto, filetto di manzo, tiramisù. I vini: Prosecco, Amarone, Brunello di Montalcino, Ripasso, Bolgheri. Oltre alle bottiglie da dessert e a una selezione di grappe. La prossima tappa? Bottega punta agli Emirati Arabi. Trattative sono in corso per la realizzazione di due Prosecco Bar a Dubai, nel Ritz Carlton; e ad Abu Dhabi nell'hotel Intercontinental.

Marisa Fumagalli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

