

# Bottega botlé

UN VIAGGIO SENSORIALE UNICO, NEL CUORE DI  
BOLOGNA

## **Bottega botlé**

*Il 24 aprile, in via Marsala, nasce un nuovo modo di proporre l'enogastronomia del territorio. Una "bottega contemporanea" che fonde tecnologia e tradizione: vini serviti con dispenser automatici che consigliano e ricordano, un sommelier in sala a guidare l'esplorazione dei vasti orizzonti dell'enologia, un oste per degustare le eccellenze della food valley emiliano-romagnola e le sfogline che, nel laboratorio interno, tirano a mano la pasta fresca condividendo con gli astanti le tecniche di una tradizione secolare.*

# Bottega botlé

## GAETANO LANZA PRESENTA BOTTEGA BOTLÉ

UN NUOVO ORIZZONTE NELL'ENOGASTRONOMIA

Bologna - In una città dove la tradizione culinaria incontra l'innovazione, nasce Bottega botlé, frutto dell'ingegno imprenditoriale di Gaetano Lanza. Cresciuto nel fertile terreno bolognese, Lanza ha costruito una carriera diversificata, spaziando dalla ristorazione alla formazione, fino ad approdare al mondo immobiliare. Oggi, alla guida di un team di investitori nazionali, propone un nuovo modello di business nel cuore di Bologna, in via Marsala 13/c.

### UN MODELLO DI BOTTEGA INNOVATIVO

Bottega botlé è più di un semplice punto vendita: è un centro di esperienza e cultura enogastronomica che mira a reinventare il rapporto tra il consumatore e i prodotti di alta qualità. "Il nostro obiettivo è trasformare ogni visita in un viaggio di scoperta e conoscenza," afferma Lanza. "Vogliamo che i nostri clienti non solo apprezzino ciò che gustano ma che ne comprendano la storia, le origini e le caratteristiche uniche."

La filosofia alla base di Bottega botlé si ispira alle antiche botteghe, dove era possibile assaggiare i prodotti prima dell'acquisto. Lanza intende riscoprire questa pratica, arricchendola con un approccio moderno che include la "degustazione informata", supportata da tecnologie all'avanguardia e dalla guida di esperti del settore.

### INNOVAZIONE E TRADIZIONE: LA VISIONE DI LANZA

Bottega botlé rappresenta un'opportunità per giovani imprenditori di approcciarsi al mondo dell'enogastronomia attraverso un percorso alternativo a quello tradizionale di ristoranti o bar. "Scommettiamo su un trinomio vincente: tradizione, conoscenza e futuro," sottolinea Lanza, convinto che questa formula rappresenti la chiave per rinnovare il settore.

### UN PERCORSO IMPRENDITORIALE DI SUCCESSO

Gaetano Lanza ha esplorato diverse aree dell'imprenditoria, avviando la sua prima attività a soli 22 anni. La sua passione per l'innovazione lo ha portato a conseguire un master in Programmazione Neuro Linguistica e a dedicarsi alla formazione di imprenditori attraverso la società Intelligenza Manageriale. Con Bottega botlé, Lanza si dedica nuovamente ad innovare con l'intento di lasciare un segno indelebile nel mondo dell'enogastronomia.

## COMUNICATO STAMPA

BOTTEGA BOTLÉ: NEL CUORE DI BOLOGNA L'APERTURA DI UN NUOVO MODELLO DI ESPERIENZA ENOGASTRONOMICA

Bologna, 24 aprile 2024 – Nel cuore storico di Bologna, in via Marsala 13/c, si accenderanno le luci di Bottega botlé, un'avanguardistica iniziativa enogastronomica pronta a cambiare il modo in cui il pubblico interagisce con i sapori autentici del territorio. Il 24 aprile 2024 segnerà l'inaugurazione di questo nuovo modello di negozio, una fusione perfetta tra il desiderio di esplorazione sensoriale dei clienti e l'alta tecnologia applicata all'enogastronomia. Prima di procedere all'acquisto, i visitatori avranno l'opportunità unica di degustare e approfondire la conoscenza dei prodotti, grazie sia alla presenza di esperti del settore che alla tecnologia Rewine®, progettata esclusivamente per arricchire l'esperienza in negozio con un sistema che informa, consiglia e personalizza.

### DEGUSTAZIONE INFORMATA E INNOVAZIONE TECNOLOGICA

La firma distintiva di Bottega botlé è l'introduzione dell'innovativa "degustazione informata", un concetto che sposa l'avanzata tecnologia 4.0 degli erogatori automatici con il software Rewine e il card MemoryWine a disposizione della clientela. Questa sinergia trasforma la degustazione in un'esperienza educativa, dove ogni sorso diventa un passo in più nella comprensione delle varietà di uva, dei processi di vinificazione e delle storie che ogni bottiglia racchiude. La presenza di Claudio Pintore, responsabile del comparto vini, e di un team di sommelier garantisce una guida esperta attraverso questo percorso sensoriale.

### L'ESPERIENZA DI BOTTEGA BOTLÉ TRA VINO, CIBO E ARTIGIANALITÀ

La Bottega botlé si divide in tre aree: **area vini**, **area food** e **laboratorio artigianale** di pasta fresca.

Nell'area vini, saranno disponibili 4 erogatori automatici che permetteranno agli utenti di servirsi in completa autonomia utilizzando i calici che verranno consegnati dagli operatori della Bottega. Basterà chiedere una tessera prepagata e un calice, e si potrà iniziare il tour di degustazione passando dalla macchina dedicata ai vini dell'Emilia-Romagna, per poi passare alla macchina dei vini bianchi, a quella dei classici vini rossi, per finire con i big del panorama vinicolo italiano, come ad esempio il Barolo, il Brunello di Montalcino e l'Amarone della Valpolicella. Il software Rewine e gli operatori specializzati saranno sempre presenti durante la degustazione. La cantina disporrà di una selezione iniziale di 149 etichette, delle quali 20, a rotazione, saranno destinate alla degustazione in macchina.

## OLTRE IL VINO: UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA COMPLETA

L'esperienza Bottega botlé va oltre il vino, estendendosi al ricco panorama gastronomico, con una particolare attenzione ai sapori genuini della food valley emiliano-romagnola. Danilo Verone, alla guida del comparto alimentare, invita i visitatori a scoprire autentiche delizie locali al bancone gastronomico, inaugurando così un viaggio culinario che promette di essere tanto educativo quanto esaltante per il palato. Anche qui, l'esperienza sarà completata dall'interazione con il software **Rewine**® che integrerà le informazioni relative al prodotto appena assaggiato.

Grande attenzione verrà rivolta alle produzioni locali, e in particolare a quelle Comunali, avendo Botlé deciso di aderire al circuito De.Co. (Denominazione Comunale) realizzato dal Comune di Bologna. Ci sarà una collaborazione attiva con l'Associazione dei Salsamentari e con le realtà di produzione e distribuzione cittadine, come ad esempio Salumeria Simoni, il prosciuttificio Montevecchio, il caseificio 993 per il parmigiano e i caseifici Antica Cascina, Olmi e Comellini per i formaggi da taglio, il forno Brisa per pane e la crescente e l'acetaia San Giacomo per una accurata selezione di aceti balsamici. Questi sono solo alcuni dei produttori che seguiranno il nostro cammino.

## LA MAGIA ARTIGIANALE DELLA PASTA FRESCA

Un altro pilastro dell'esperienza Bottega botlé è l'opportunità unica di assistere alla nascita della pasta fresca, creata con maestria dalle mani delle sfogline nel laboratorio a vista. Questo spazio, orchestrato da Daniela Minella, non solo offre uno spettacolo visivo di rara bellezza ma celebra anche l'importanza e la ricchezza delle tradizioni culinarie italiane, permettendo ai visitatori di apprezzare l'autenticità e il valore del fatto a mano.

Con un'accoglienza curata nei minimi dettagli da Elisa Jez, Bottega botlé si appresta a diventare un punto di riferimento imprescindibile per tutti gli appassionati di enogastronomia e tradizione italiana, consolidando un legame indissolubile tra passato e futuro nel segno dell'eccellenza e dell'innovazione.

## BOTLÉ, IL NUOVO HUB TURISTICO PER BOLOGNA

Bottega botlé sarà anche un hub turistico, con sessioni mattutine e pomeridiane di degustazioni dedicate ai turisti nazionali e internazionali. I visitatori potranno così partecipare a un'esperienza gastronomica integrata grazie alle presentazioni in lingua sia dei prodotti che dei territori di provenienza. Uno spazio dedicato alla conoscenza e alla cultura locale, un posto di Bologna che parla di Bologna.

## VIA MARSALA, LA CASA DI BOTTEGA BOTLÉ

Via Marsala, vicina al canale delle Moline e alla seconda cerchia muraria, di fronte a uno dei portici più antichi della città, è la location di Bottega botlé Bologna. Un locale scelto dopo lungo studio, in una zona più vicina alla Bologna "di una volta", che al Quadrilatero divenuto tappa fissa del turismo internazionale.

All'interno, il negozio, dallo sviluppo longitudinale, presenta uno stile che mescola modernità e tradizione, con le pareti dipinte di un colore "Rosso Bologna", che crea una connessione visiva tanto con il vitigno locale quanto con il colore dominante della città.

## PER INFORMAZIONI

Bottega botlé

Via Marsala 13/c, Bologna

Sito Web: [www.bottegabottle.com](http://www.bottegabottle.com)

Email: [info@bottegabottle.com](mailto:info@bottegabottle.com)

ORARI: DAL LUNEDÌ AL SABATO, DALLE 10.00 ALLE 19.30.

## CONTATTI PER LA STAMPA

***LUCA MAROZZI***

[press@bottegabottle.com](mailto:press@bottegabottle.com)

+39 3200385977

## DOWNLOAD

LA CARTELLA STAMPA CON MATERIALE MULTIMEDIALE SI PUÒ SCARICARE INQUADRANDO IL QR CODE.

