

# Barceló

HOTEL GROUP

## B-LikEat

### quando il "Buongiorno" si vede dal mattino

*Barceló Hotels & Resorts presenta B-LikEat: il nuovo programma che propone una colazione sana, frutto di un progetto svolto in collaborazione con la famosa nutrizionista Vanessa Losada.*

**Milano, 29 giugno 2017 – Barceló Hotels & Resorts** presenta **B-LikEat**, il nuovo concetto di colazione che coniuga bontà, freschezza e genuinità.

Il primo pasto della giornata è fondamentale per uno stile di vita sano ed equilibrato. Per questo la catena alberghiera spagnola ha sviluppato un nuovo progetto che offre agli ospiti un'esperienza di stagionalità e qualità.

**B-LikEat** è un progetto nutrizionale innovativo, che prevede una colazione a base di pietanze fresche, provenienti dal territorio.

Sara Ramis, Direttore Marketing di Barceló Hotel Group ha affermato: *"Vogliamo che i nostri ospiti vivano un'esperienza di alimentazione sana e genuina, partendo soprattutto dal pasto più importante della giornata: la colazione. Abbiamo realizzato un programma che non solo è nutriente e gustoso ma anche salutare."*

L'originale concetto è stato realizzato grazie alla collaborazione con la nutrizionista **Vanessa Losada** che ha sviluppato il progetto B-LikEat grazie alle conoscenze specifiche sulle tendenze nel settore e sui benefici di un'alimentazione corretta.

### **Ingredienti segreti? No, solamente diversi elementi deliziosi e salutari**

Negli ultimi anni c'è stato un vero e proprio processo culturale che ha portato a una maggiore attenzione verso l'alimentazione. Il progetto B-Likeat abbraccia questa tendenza proponendo, ad esempio:

- **Pane con lievito naturale:** il pane, uno dei principali elementi del programma B-LikEat, non è più considerato nemico della dieta ma ha riacquisito il suo ruolo come "ingrediente" fondamentale della colazione. Il buffet di B-LikEat include oltre 10 tipologie diverse di pane, da combinare con condimenti particolari, per offrire alternative innovative e sane, tra cui erbe aromatiche fresche, burro di noci e di agave.

- **Cucina Aperta:** pancake, uova, frullati e succhi naturali sono preparati direttamente davanti all'ospite, grazie alla cucina a vista.

- **Superfood:** Semi di chia, spirulina, fave di cacao sono ingredienti immancabili nel buffet. Questi "superfood" contengono sostanze nutritive ideali per una colazione a base di pane tostato, cereali e frullati.

# Barceló

HOTEL GROUP

- **Yogurt:** elemento centrale della prima colazione, nel programma B-LikEat viene unito a molti ingredienti, per rendere le creazioni fatte in casa uniche e gustose.

## **Mangiare bene e viaggiare spesso**

B-LikEat aiuta gli ospiti a prendere cura di se stessi anche lontano da casa, coinvolgendoli in un progetto d'innovazione culinaria, un programma speciale che è già presente presso Barcelò Torre De Madrid e che presto - coinvolgerà anche le altre strutture della catena.

Sara Ramis ha dichiarato: "Mangiare sano e correttamente è anche un modo per vivere bene e viaggiare meglio".

## **A proposito di Barceló Hotel Group**

*Barceló Hotel Group è la divisione alberghiera del Gruppo Barceló, la terza catena in Spagna e la 44esima al mondo. Attualmente dispone di 229 hotel ricreativi e alberghi di città a 4 e 5 stelle e oltre 50.000 camere in 21 paesi,. Dal 2016 di presenta con un nuovo modello di business, che consiste in un'evoluzione dell'architettura dei marchi del Gruppo, attraverso quattro nomi: **Royal Hideaway, Luxury Hotels & Resorts, Barcelò Hotels & Resorts, Occidental Hotels & Resorts e Allegro Hotels.** Il Gruppo è di proprietà della famiglia Barceló da tre generazioni.*

- **Links:** [Barceló](#), [Facebook Barceló Hotels & Resorts](#), [Youtube Barceló Hotels & Resorts](#)

## **Press contact:**

- Press Way (+ 39 02 367 950 54) per Barceló Hotel Group in Italia
- [Tiziano Pandolfi](#) (+ 39 338 68 20 776)
- [Paola Calore](#) (+ 39 345 7058975)
- Barceló Hotel Group: [Alvaro Pacheco](#)