**IL BIANCO DELLE PISTE DA SCI SI TINGE DI VERDE CON LA GRANDE FESTA DI BRANCAMENTA**

***Madonna di Campiglio ha ospitato il primo di tre imperdibili appuntamenti nelle località sciistiche più esclusive per vivere un intenso brivido di piacere: musica, degustazioni, gadget e tanto altro per un’esperienza immersiva nel mondo di Brancamenta***

Il famosissimo *Brrr* punta la sua verde bandiera sulle piste da sci italiane più rinomate, all’insegna di tre weekend di festae divertimentoper tutti gli amanti degli sport invernali e non.

**L’iconico amaro alla menta, nato negli anni '60 dall'innovazione di** [**Fratelli Branca Distillerie**](https://www.brancadistillerie.com/),ha saputo rivoluzionare il concetto di brivido, trasformandolo in un autentico piacere capace di **risvegliare tutti i sensi** grazie alla **pregiatissima menta piperita piemontese**.

Per esaltare ancora di più la sua **freschezza irresistibile**, il suo **gusto avvolgente** e il suo **sentore balsamico**, **Brancamenta** ha deciso di portare il suo celebre amaro nelle location che più rispecchiano il suo ***perfect serve*,rigorosamenteghiacciato**: **Madonna di Campiglio** ha già ospitato il primo **weekend di festa e degustazioni** con un'esperienza vibrante e vitale, che sarà replicata nelle prossime settimane anche a **Cortina** e in **Alta Badia**.

L’evento invernale di Brancamenta rappresenta il perfetto incontro tra la menta piperita del Piemonte con il suo olio essenziale, che si unisce a 27 erbe aromatiche per creare un liquore perfetto e dal gusto pieno e vivace.

Sabato 8 febbraio il **Bar Suisse di Madonna di Campiglio** ha ospitato un aperitivo con protagonista l’iconico Muro Brancamenta, mentre domenica 9 febbraio la festa si è spostata al **LAB,** per un après-ski brandizzato che ha animato l’atmosfera e ha fatto vivere ai partecipanti l’**esperienza di gusto di Brancamenta**.

Di seguito i prossimi appuntamenti da segnare in agenda:

**Cortina d’Ampezzo, 22 febbraio**

Il 22 febbraio Brancamenta si troverà allo **Hierbas di Cortina** per una serata alternativa sulle Dolomiti, a partire dalle ore 21.00 con una cena in musica. **Intrattenimento, degustazioni e gadget** vi attenderanno per un brivido di piacere immersivo nel mondo vivace e festoso di Brancamenta

**Piz La Ila, 1 marzo**

Ultima tappa in **Alta Badia**, dove Brancamenta sarà presente con le sue degustazioni dalle prime ore della mattina all’esclusivo **Club Moritzino**. La festa continuerà dalle 13:00 alle 16:00 con l'**après-ski**, dove tutti i partecipanti potranno ordinare rinfrescanti cocktail a base dell’iconico amaro, come il Brancamenta e Tonica, per un'esperienza di gusto unica. Per concludere in bellezza la giornata, il post cena vedrà protagonista il Brancamenta ghiacciato liscio, simbolo per eccellenza di questo tour di appuntamenti invernali targati Brancamenta.

**A PROPOSITO DI BRANCA**

Fratelli Branca Distillerie è un'azienda leader nel settore dei liquori premium, la cui storia risale al lontano 1845. Grazie ad una gamma di prodotti unica e ad un costante impegno nella produzione di bevande di alta qualità, l'azienda si è affermata come uno dei leader globali nel settore Beverage e Spirits. Nonostante il successo ottenuto, Fratelli Branca Distillerie è rimasta fedele alle proprie radici nazionali ed è ancora oggi una realtà al 100% made in Italy, che si fa portavoce della qualità italiana in tutto il mondo. Sotto la guida del Presidente Niccolò Branca, quinta generazione della famiglia, l'azienda ha esteso significativamente la presenza dei propri marchi in oltre 160 paesi, consolidando la propria posizione di leader del settore. Il portafoglio di marchi di Fratelli Branca Distillerie è caratterizzato da un'ampia gamma di brand premium e super premium tra cui spiccano icone del settore come Fernet-Branca, Brancamenta, Stravecchio Branca, Carpano, Antica Formula di Carpano, Punt e Mes, Borghetti e Grappa Candolini.

Il motto aziendale "Novare serbando" sintetizza l'approccio evolutivo dell'azienda, che guarda al futuro senza mai dimenticare i valori che hanno reso solida la realtà industriale e imprenditoriale della famiglia Branca.

**Contatti per la stampa**

**Ufficio stampa – Havas PR**

Elena Castellini - elena.castellini@havaspr.com | + 335 627 1787

Martina Luise - martina.luise@havaspr.com | +39 342 918 2916

Federica Castagna - federica.castagna@havaspr.com | +39 334 645 9430

Valentina Romeo - valentina.romeo@havaspr.com