

## BREMA GROUP A CIBÒ SO GOOD 2022

**Save the Date: Bologna, 22-24 aprile**

**Al via la quarta edizione di “Cibò So Good”! il Festival dei Sapori d'Italia, che si terrà di nuovo nella meravigliosa location di Palazzo Re Enzo a Bologna, nel pieno centro della città. E con il Festival torna anche la collaborazione tra Brema Group e ilGin.it, quest'anno con ancora più etichette da assaggiare, provare e degustare, miscelate con il ghiaccio Brema!**

Il Festival avrà un focus particolare sulle eccellenze italiane. I visitatori potranno rinfrescarsi presso lo spazio espositivo presenziato da **ilGin.it**, grazie ai **Gin Tonic** realizzati con il **ghiaccio Brema**: secchi, speziati, fruttati o agrumati, a ogni orario fino a sera dove l'evento sarà accompagnato dal DJ set.

La scorsa edizione di “**Cibò So Good**”! ha coinvolto oltre 45.000 visitatori e 300 food blogger. Migliaia di Gin Tonic sono stati degustati al **Gin Lounge Bar** divisi fra trenta etichette italiane accogliendo il consenso di estimatori, ma anche di turisti provenienti da diversi paesi nel mondo. Quest'anno verranno proposti non solo brand italiani, ma anche gin internazionali aumentando la scelta per il pubblico e soprattutto... il gusto!

Il ruolo del **ghiaccio** nella preparazione dei **cocktail** è da molti sottovalutato, ma di certo non dai professionisti del settore che conoscono bene quale sia l'importanza di questo elemento nel mondo del **bartending**.

*“Il ghiaccio puro è trasparente, mentre quello opaco contiene residui contenuti nell'acqua. Ecco perché il consiglio è di produrlo non per effetto di congelamento, ma da macchine per il ghiaccio professionali che utilizzino anche sistemi di filtraggio d'acqua.”*

*Gianluca Dal Corso – Commerciale Italia (Brema Group S.p.A.)*

**Cibò So Good!**  
**22 – 24 aprile 2022**  
**Palazzo Re Enzo**  
**Bologna**

Per maggiori informazioni  
[info@bremaicegroup.it](mailto:info@bremaicegroup.it)

