



LA NOTIZIA IN BREVE

Dalle bollicine analcoliche a una linea di amari e liquori artigianali, Simone Neri, erede e custode della tradizione e dell'inventiva del nonno Pietro, in collaborazione con Federbagnari Roma, con Chinottissimo ripropone sul litorale laziale di Ostia l'unica bevanda al chinotto originale, frutto di una ricetta segreta e inimitabile. Una partnership che valorizza le produzioni locali e presenta al grande pubblico un'eccellenza tutta da gustare, nel segno di un 100% made in Italy di qualità artigianale.

IN SPIAGGIA CON CHINOTTISSIMO

Si preannuncia un'estate decisamente frizzante sul litorale di Ostia, con il ritorno della grande tradizione del bere italiano, grazie alla partnership con Federbagnari Roma che presenta al grande pubblico una delle eccellenze artigianali locali

Sarà forse un'estate molto calda, ma di sicuro molto frizzante, grazie all'iniziativa di Federbagnari Roma che porta ad Ostia tutto il gusto di Chinottissimo. Gli operatori balneari del litorale romano hanno l'obiettivo di far conoscere al grande pubblico le eccellenze locali, nel segno di un 100% made in Italy di qualità artigianale.

Dal 1 maggio fino alla fine dell'anno torna dunque sulle spiagge il brand che ripropone la bevanda lanciata nel 1949 da Pietro Neri e oggi proposta in chiave moderna, ma con la stessa ricetta segreta di allora dal nipote Simone Neri: una bibita tutta italiana, il Chinotto.

Una passione di famiglia, ma anche nazionale, perché dalla celebre bibita scura agli amari, fino alla mixology, il chinotto è rimasto nel cuore degli Italiani e il passare degli anni non ha intaccato quella capacità di stupire. Negli stabilimenti balneari saranno presentate e proposte le bibite superlative nel nome, ma anche nel gusto, vere icone delle bollicine analcoliche italiane. Chinottissimo si presenta, infatti, in buona compagnia con Arancissima, con succo di arance rosse Sanguinelle, Limonissimo con 12% di polpa di Limone, a base di erbe e rabarbaro e Gassosissima con aggiunta di scorze di limone. La semplicità degli ingredienti è essa stessa la testimonianza di prodotti veri, naturali, capaci di attraversare i decenni e stupire a qualsiasi età, per un tuffo nei ricordi di un tempo lontano, ma con tutta l'attualità di palati giovani e alla ricerca di un'esperienza sensoriale ad alto valore aggiunto.

La collaborazione con Federbagnari Roma segna dunque un'importante opportunità per far conoscere un grande prodotto italiano di produzione locale non solo per gli abitanti della Capitale che ogni estate si riversano sul litorale romano, ma anche le migliaia di turisti provenienti da tutto il mondo e che scelgono la costa laziale per la propria villeggiatura.



Una partnership con Federbagnari Roma che rappresenta per l'azienda Pneri un ritorno alle origini e una curiosa scoperta per i più giovani che grazie a questa iniziativa avranno la possibilità di dissetarsi con un mito dell'Italia della rinascita diventando un'icona del gusto e una celebrità tra le bevande rimaste in voga nei decenni, sempre attualissima e rigorosamente 100% Made in Italy.





COMUNICATO STAMPA

Con le sue **53 erbe**, **ChinottISSIMO** piace al pubblico e agli esperti per l'essere **un prodotto dalla precisa identità, deciso, agrumato**, inimitabile nella sua ricetta originale e segreta che da oltre 70 anni permette di ritrovare quell'esatto mix di aromi che conferisce alla bevanda una piena riconoscibilità, quella dell'**unico vero Chinotto 100% Made in Simone Neri, ideato e prodotto in Italia**, frutto della geniale intuizione del suo inventore e patrimonio di una famiglia che ancora ne porta avanti la tradizione, premiata dalle Istituzioni per mantenere viva una tradizione storica unica.



Un'unicità, quella del chinotto che si fa in 3 quando si parla di amari che a richiesta potranno essere assaporati sulle spiagge romane scegliendo tra la **gamma completa** e molto originale. L'**Amaro Neri al chinotto** è frutto di una ricerca delle **migliori erbe di montagna**, con un'artigianalità che prevede ancora oggi una **raccolta manuale** nel Parco Nazionale d'Abruzzo. Un prodotto straordinario nella sua ricchezza organolettica da cui prende vita anche l'**Amaro Neri al chinotto e menta selvatica**, un **connubio perfetto** delle erbe montane e **tutta la freschezza della menta raccolta in quota**. Non da meno è l'**Amaro Neri al chinotto fortemente**

amaro, dove la minore quantità di zucchero lascia spazio a una **maggiore concentrazione di chinotto e alle erbe infuse e lasciate a decantare** per dar vita a una fusione di aromi ancor più intensa e avvolgente.

Tutti prodotti che regalano grandi soddisfazioni degustati in purezza, ma anche come ingrediente speciale nei cocktail, insieme ai liquori artigianali Made in Neri come **Neri Dry Gin, Genziana non filtrata, Genziana elisir d'ambra e Ratafià di amarene di Montepulciano d'Abruzzo**.

Pneri è l'erede dell'azienda fondata da Pietro Neri nel 1949 e che fino alla fine degli anni '60 ha commercializzato il primo chinotto italiano. Dopo la vendita dell'azienda, dello stabilimento e del marchio, la ricetta originale dei prodotti rimane ancora un segreto di famiglia gelosamente custodito dal nipote Simone Neri, titolare della società Pneri, riproposta a livello internazionale esattamente come una volta, una vera e propria miscela di chinotto, ma con elementi innovativi aggiunti alla ricetta classica. Simone, infatti, sotto la supervisione di nonno Pietro, ha sperimentato e aggiunto alla sua "famosa ricetta millenaria" ben 53 estratti officinali per creare ChinottISSIMO. I valori aziendali si fondano su qualità, tradizione, distintività e legame con il territorio, nel rispetto dell'ambiente e delle persone.

Pneri Srl - Via Lusitania, 4 - 00183 Roma - www.chinottissimo.com