



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Aperotto raddoppia il suo debutto romano con la partecipazione al contest Panettone Maximo, domenica 3 dicembre presso il Salone delle Fontane a Roma Eur. Nato dalla fusione tra Chinottissimo, la bevanda al chinotto frutto della ricetta segreta di Pietro Neri e l'Amaro Neri al chinotto e menta selvatica. Il packaging evidenzia tutto il carattere della bevanda spiritosa di 7° che con ghiaccio si trasforma in un momento di piacere da condividere o un eccellente componente per una mixology originale.

APEROTTO, L'APERITIVO TUTTO ITALIANO CONTINUA A INCANTARE ROMA

*A Panettone Maximo si brinda con la nuova e originale proposta a base di chinotto e amaro alla menta.
Un binomio a tutto gusto che celebra il buon bere italiano, da condividere anche in coppia*

Aperotto raddoppia il suo debutto romano con la partecipazione al **contest Panettone Maximo, domenica 3 dicembre presso il Salone delle Fontane a Roma Eur**. Presentato in anteprima nel corso del recente **Excellence Innovation Food**, l'evento dedicato all'enogastronomia innovativa e di qualità, il nuovissimo aperitivo tutto italiano in lattina torna a stupire la capitale in occasione di un altro evento enogastronomico di grande prestigio, aperto alle pasticcerie di tutta Italia, abbracciando la diversità e l'eccellenza da ogni regione. Il programma ricco di degustazioni, show cooking, talk show e la proclamazione dei vincitori del contest rendono Panettone Maximo un'occasione unica per essere tra i primi a poter assaporare **Aperotto, la bevanda spiritosa a 7 gradi che unisce il gusto deciso del Chinottissimo con l'Amaro Neri alla menta selvatica.**



Vera celebrazione dell'italianità, racchiusa in una lattina colorata che sprizza originalità sin dal primo sguardo, Aperotto è infatti il risultato della fusione di due eccellenze: il Chinottissimo, bibita al chinotto nata nel 1949 da Pietro Neri e ora custodita dal nipote **Simone Neri** e l'Amaro Neri al chinotto e menta selvatica, connubio perfetto delle erbe montane e della freschezza della menta raccolta manualmente nel Parco Nazionale d'Abruzzo.

A Panettone Maximo, insieme ad Aperotto, la città di Roma accoglie con entusiasmo il ritorno di Chinottissimo, la bevanda lanciata nel 1949 da Pietro Neri e ora proposta in chiave moderna dal nipote Simone Neri, già insignito nel 2014 del titolo di Cavaliere del Commercio dal Comune di Roma per il merito di aver riproposto una ricetta storica che ha contribuito a risollevarne le sorti di Roma nel dopoguerra.



L'appuntamento è fissato per domenica 3 dicembre 2023, presso il Salone delle Fontane a Roma Eur dove Aperotto, con il suo connubio unico di sapori, offrirà un'esperienza indimenticabile a tutti i partecipanti, con la sua scarica di piacere gustolattivo capace di soddisfare i palati più esigenti, offrendo freschezza e pienezza all'assaggio. Perfetto per essere gustato da solo o come base per cocktail originali.

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 ufficiali 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



PRESS OFFICE
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI

- P. +39.051.4450204 - P. +39.051.6233715 - press@borderlineagency.com
- M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com