



### LA NOTIZIA IN BREVE

Dietro ai banconi dei cocktails bar più famosi d'Italia arrivano i Cavalieri di Chinottissimo Neri. Non semplici brand ambassador ma interpreti del gusto che con le loro creazioni interpretano e raccontano i prodotti di Chinottissimo. Si inizia domenica 5 marzo a partire dalle 18:30 al Cafè del Mar di Verona con le creazioni del bartender Francesco Zabarino.

## LA LEGGENDA DEL CHINOTTISSIMO NERI TORNA A RIVIVERE GRAZIE AI SUOI CAVALIERI

*Domenica 5 marzo dalle 18:30 appuntamento al Cafè del Mar di Verona dove il bartender Francesco Zabarino presenterà alcuni cocktails di sua creazione, già entrati dopo un'attenta selezione a far parte della Lista Ufficiale della Famiglia Neri*

Altro che anonimi brand ambassador. Il **leggendario gusto del Chinottissimo Neri torna a rivivere in nuovi cocktails grazie all'estro dei suoi Cavalieri**. Barman e bartender abbastanza folli da raccogliere nelle loro mani un'eredità di gusto, abbastanza coraggiosi per diventare parte della leggenda, abbastanza sognatori per creare nuovi drinks.

Domenica 5 marzo a partire dalle 18:30, presso il Cafè del Mar, elegante locale alle porte di Verona, sarà la volta di **Francesco Zabarino**, detto "El Hechicero". Il barman presenterà **quattro cocktail** realizzati a partire dai prodotti di Chinottissimo, creazioni d'autore che dopo un'attenta selezione sono già entrati a far parte della Lista Ufficiale della Famiglia Neri. **Stiamo parlando di Mermaid, Marilyn Monroe, Il Cardinale e Berry le avventure di gusto** che Zabarino proporrà a tutti gli ospiti un percorso di gusto dove la giusta carezza alcolica si accompagnerà a piatti gourmet scelti e preparati dallo chef Andrea Lettica che dopo gli studi di psicologia ha deciso di seguire le orme del padre.



Ma scopriamo qualcosa in più su queste fantasiose combinazioni. Mermaid è un cocktail dalla freschezza e semplicità di esecuzione unica. Setoso e seducente, è Marilyn il sogno biondo, il ricordo che strega, la sete che non passa. Berry è invece una creazione da vero stregone, tanto che alcuni dopo averlo provato giurano che stavano baciando una sirena. Infine troviamo Il Cardinale, misterioso e complesso, ideale per chi ama perdersi alla ricerca del gusto.

**Per informazioni e prenotazioni chiamare il 349.5783025.**

### COCKTAILS E DEGUSTAZIONI: IL MENÙ DELLA SERATA



#### **Mermaid**

- 3 cl succo limone
- 2 cl zucchero liquido
- 5 cl gin neri genziana
- Acqua dell'ostrica

Servito con bun al nero di seppia con caviale, burro salato, agrumi e alghe croccanti.



## COMUNICATO STAMPA



### Marilyn Monroe

- 3 cl succo limone
- 1 cl decotto zenzero
- 2 cl honey mix
- 3 cl gin neri
- 2 cl amaro neri genziana
- Albumina
- Angostura

Servito con bowl di riso basmati, salmone marinato, riduzione di soia, edamame e polvere di wasabi.



### Cardinale

- Pernicatura campari nel caffè (3 cl)
- Unire 3 cl ratafia di amarene
- Affumicatura del ghiaccio
- Versare campari con amarene insieme
- Top prosecco e soda

Servito con rosbeef di black Angus con rub al caffè, tortino di patate, frutti di bosco e noci pecan.



### Berry

- 2 bar spoon confettura di more
- 3 cl amaro neri
- 3 cl succo arancia
- 2 cl cannonau o vino rosso corposo

Servito con crema catalana flambè con sbrisolona e fragole fondenti.

## Il progetto di comunicazione

Degustazioni d'autore in tutta Italia, realizzate da barman scelti. È questo l'interessante percorso che l'azienda Pneri ha deciso di intraprendere per **raccontare i valori di un brand che è stato davvero leggenda**. Nel '49 Pietro Neri rilanciò il primo Chinotto creando un'icona del gusto che per decenni occupò l'immaginario italiano. Oggi il nipote Simone Neri ne ha raccolto l'eredità ed è impegnato nel portare avanti la storia, nel farla conoscere al mondo. Una sfida alta che **non poggia su semplici brand ambassador ma su Cavalieri**, consapevoli della nobile investitura, di una storia da onorare e da sviluppare, con ancora tante pagine da scrivere.

*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](http://www.chinottissimo.com)



PRESS OFFICE  
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI

- P. +39.051.4450204 - P. +39.051.6233715 - [press@borderlineagency.com](mailto:press@borderlineagency.com)  
- M. +39.349.6172546 - [m.barboni@borderlineagency.com](mailto:m.barboni@borderlineagency.com)