

[Apri il link](#)

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW



Lunedì 22 Maggio 2023
dalle 11.30 alle 19.30.
Roma, Villa Miani



ULTIME NOTIZIE

Istat, fiducia i



UN AIUTO PER L'EMILIA-ROMAGNA
 Raccolta fondi per sostenere persone e comunità colpite da alluvioni e frane
IBAN: IT69G0200802435000104428964
CAUSALE: "ALLUVIONE EMILIA-ROMAGNA"
 intestato a "Agenzia per la sicurezza territoriale e la protezione civile dell'Emilia-Romagna"



Ti trovi qui: [Home](#) > [Eventi](#) > [Eventi & Fiere](#) > ChinottISSIMO e Gamondi insieme al Roma Bar Show

ChinottISSIMO e Gamondi insieme al Roma Bar Show

Un binomio molto speciale quello tra ChinottISSIMO e Gamondi, insieme per il Roma Bar Show in programma il 29 e 30 maggio.

Redazione 2 - Pubblicato il 26 Maggio 2023 alle ore 8:59

Categoria: [Eventi & Fiere](#)



DISPONIBILE ANCHE IN FORMATO AUDIO
HORECA AUDIO NEWS
Iscriviti al canale su Spotify per restare aggiornato



5391 episodes	380 hours, 18 minutes
6356 - ChinottISSIMO e Gamondi insieme al Roma Bar Show	04:33
6363 - Gruppo Caffo 1915 sarà protagonista al Roma Bar Show	05:14

ChinottISSIMO incontra i protagonisti del settore del beverage e della mixology insieme a **Gamondi**, per una due giorni, **il 29 e 30 maggio**, in una capitale entusiasta di accogliere una delle manifestazioni più attese dell'anno. **Al Roma Bar Show 2023** che si terrà presso il suggestivo quartiere Eur al Palazzo dei Congressi, gli stand L01 e T05 (presso la terrazza), vedranno quest'anno la collaborazione tra due eccellenze storiche del Made in Italy, forti di una lunga tradizione, pronte a fondersi in cocktail che sapranno stupire il pubblico e gli addetti ai lavori.

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW

ChinottISSIMO e Gamondi si incontrano, infatti, per stupire anche i professionisti e barman più esperti nell'eccezionale binomio pensato proprio per l'evento capitolino che vede i due brand collaborare insieme nel creare nuove frontiere del gusto, accomunati da una fama che ha attraversato i decenni.

Era il 1949 quando il giovane Pietro Neri decise di lanciare una bibita tutta italiana, **il Chinotto**. Un successo legato a una ricetta segreta che ancora oggi viene gelosamente preservata dal nipote Simone Neri. Dalla celebre bibita scura agli amari, fino alle toniche e alla mixology, **ChinottISSIMO** ancora oggi sorprende i palati abituati ai gusti più classici al pari di quelli in cerca di aromi inediti ed estremamente contemporanei.

L'azienda **PNeri** riporta sotto le luci dei riflettori un orgoglio italiano che dalle solide radici su cui si fonda, **con una gamma di prodotti** estremamente variegata, ma con un unico comune denominatore, l'essere 100% Made in Italy, continua a stupire con un prodotto dalla precisa identità, deciso, agrumato e arricchito da ben 53 erbe che lo rendono inimitabile.

[Apri il link](#)

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW

Oggi la bevanda ritorna ad affascinare il pubblico italiano e internazionale con il marchio **ChinottISSIMO**, l'unico vero **Chinotto 100% Made in Neri**, ideato e prodotto in Italia.

A Roma **ChinottISSIMO** sarà accompagnato da una gamma di bibite 100% italiane accomunate non solo per il superlativo nel nome, ma anche nella qualità degli ingredienti e nelle ricette esclusive. Da **AranciSSIMA**, con succo di arance rosse Sanguinelle a **LimonISSIMO** con succo di limone calabrese, da **SpumISSIMA** a **GassosISSIMA** che riprendono le toniche che hanno scritto la storia del bere italiano degli ultimi 70 anni. 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.

Una presenza speciale, quella di **ChinottISSIMO presso gli stand L01 e T05 (terrazza)**, resa ancora più gustosa dalla **collaborazione con Gamondi, brand nato nel 1890** e la cui ricetta precisa per l'**Amaro Gamondi** venne scritta su un foglio di carta conservato nel portafoglio del suo stesso inventore, Carlo Gamondi e che oggi continua a vivere con quella passione, dedizione e autenticità che lo contraddistinguono. Proprio dal desiderio di riportare alla luce l'eredità dell'erborista di Acqui Terme, attraverso una riproposizione delle ricette originali più significative, **l'Amaro, il Bitter e l'Aperitivo** su tutti, la gamma prodotti mostra un legame importante con il territorio, a cui si è aggiunto il vermouth di Torino, vincitore del premio Vermouth dell'Anno 2020.

L'inedito incontro offre l'opportunità di assaporare la storia e promette di disegnare nuovi scenari del gusto che sapranno catturare l'attenzione di esperti e appassionati del settore delle bevande e della mixology grazie alle particolari caratteristiche organolettiche e le possibili declinazioni dei prodotti in cocktail decisamente fuori dal comune, suggerendo nuove idee per creare esperienze sensoriali uniche e per offrire presentazioni innovative.

La storia che scrive la storia, dunque, al **Roma Bar Show 2023**, ma anche il futuro, in una collaborazione ad alto tasso di soddisfazione, dove la tradizione si rinnova e si evolve, proseguendo un percorso che ha attraversato i decenni.

Condividi su:



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW

[Away From Home](#) [Chinottissimo](#) [Consumi Fuori Casa](#) [Foodservice](#) [Gamondi](#) [Google News](#) [Horeca](#) [Horecanews](#) [Notizia](#) [Out Of Home](#) [Roma Bar Show](#)

Questo articolo ha una valutazione media di: Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo ☆☆☆☆☆

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

Nome e cognome*

Numero telefonico*

Indirizzo e-mail*

Link o titolo di questo articolo*

Testo del messaggio*

 Accento all'uso e al trattamento dei dati personali forniti, secondo le condizioni riportate nel documento della [gestione Privacy](#).

Autore articolo:

Redazione 2

Altri articoli:

Puoi usare i filtri dei menu a tendina per selezionare gli autori o le categorie o fare una ricerca libera.

All Inserisci una parola o frase... 

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW

Gruppo Caffo 1915 sarà protagonista al Roma Bar Show

Redazione 2 26 Maggio 2023 Eventi & Fiere

Va in scena nel weekend "Royal Tasting 2023", alla Villa Reale di Monza

Redazione 5 26 Maggio 2023 Eventi

Cantine Aperte alla Tenuta Cavalier Pepe

Redazione 5 26 Maggio 2023 Eventi

Adez presenta la sua nuova linea di bevande vegetali

Redazione 26 Maggio 2023 Bevande

Molino Spadoni ospite di Scelgo Full Service con Renato Bosco

Redazione 5 26 Maggio 2023 Eventi

In occasione del World Aperitivo Day Borgia Milano lancia As33, il suo nuovo cocktail bar

Redazione 26 Maggio 2023 Ristorazione

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW

Roma Bar Show: Casoni presenta alla bar industry il suo Gin Tabar Bergamo

Redazione 26 Maggio 2023 Eventi

Sartieri 1931 attende i visitatori a Cantine Aperte

Redazione 5 26 Maggio 2023 Notizie Flash

P&G Professional. Espandere la stagionalità per aumentare fatturato e profitti

Redazione 25 Maggio 2015 Detergenza Professionale

ChinotISSIMO e Gamondi insieme al Roma Bar Show

Redazione 2 26 Maggio 2023 Eventi & Fiere

Al Roma Bar Show Pallini presenta "Women Do it better. Or Not?",

Redazione 5 26 Maggio 2023 Notizie Flash

Il Pastificio Garofalo presenta il nuovo progetto digital "Italian Mother tongue"

Redazione 5 23 Maggio 2023 Notizie Flash, Tecnologia & Innovazione

[Apri il link](#)

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW

Nasce Identità Alimentari, il libro sulle nuove identità a tavola

Redazione 5 25 Maggio 2023 Notizie Flash

Gruppo Acqua Minerale San Benedetto torna in comunicazione

Redazione 2 25 Maggio 2023 Marketing

David Ferdani è il nuovo Food & Beverage Manager di Hyatt Centric Milan Centrale

Redazione 5 25 Maggio 2023 Notizie Flash

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW



UNA GAMMA COMPLETA PER IL COMPARTO DELL'HORECA E DEL FOOD SERVICE



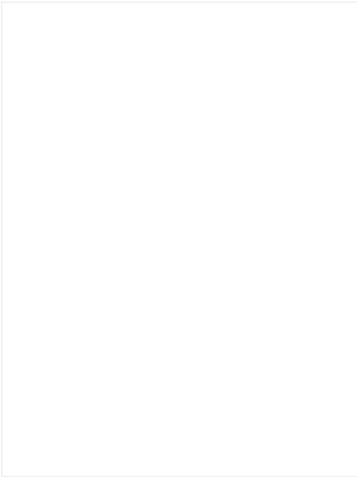
Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW



[Apri il link](#)

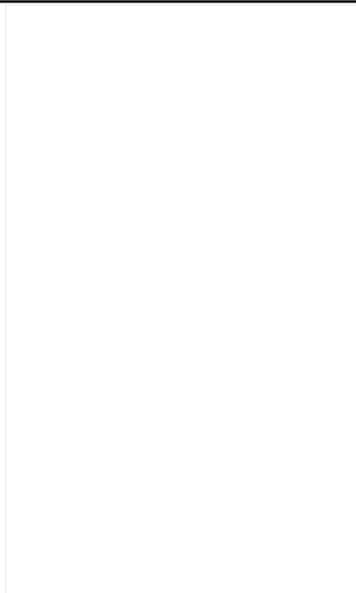
CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

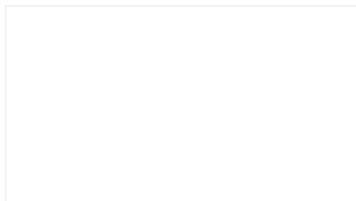
[Apri il link](#)

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW

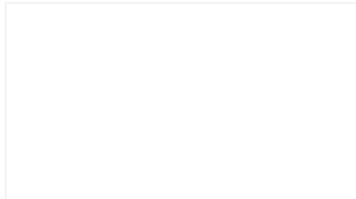


LE INTERVISTE DI HORECATV

SIGEP 2023 - Intervista con Dante Monastero, Direttore vendite e marketing de La San Marco SpA



SIGEP 2023 - Intervista con Mario Pascucci, Amministratore Delegato di Caffè Pascucci SpA



SIGEP 2023 - Intervista con Fabrizio Tomasich, Direttore Vendite Italia di Goglio SpA

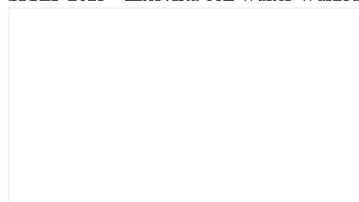
Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

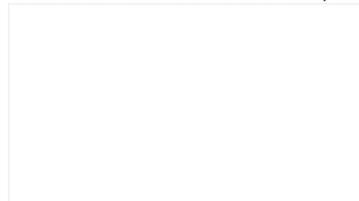
CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW



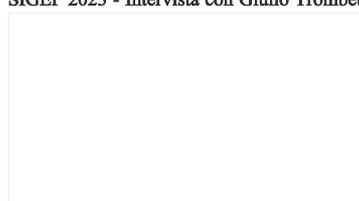
SIGEP 2023 - Intervista con Walter Wurzburger, Direttore Generale di Caffè KREMOSO srl



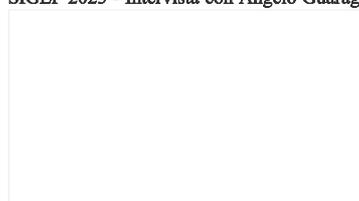
SIGEP 2023 - Intervista con Luca Creti, Responsabile Vendite Italia di Rancilio Group SpA



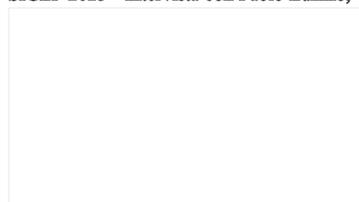
SIGEP 2023 - Intervista con Giulio Trombetta, Amministratore Delegato di Costadoro SpA



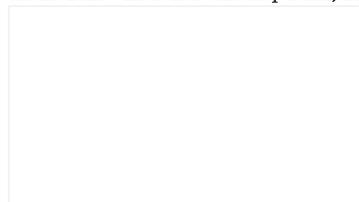
SIGEP 2023 - Intervista con Angelo Guaragni, Amministratore Delegato di Zucchetti Hospitality srl



SIGEP 2023 - Intervista con Paolo Zunino, CEO del Gruppo WAICO srl



SIGEP 2023 - Intervista con Josep Feixa, Direttore vendite Italia di Gruppo Cimbali SpA



SIGEP 2023 - Intervista con Matteo Sala, Direttore Marketing del Gruppo Casa Optima SpA

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW



SIGEP 2023 - Intervista con il Maestro Pasticciere Sal De Riso, Presidente dell'AMPI



SIGEP 2023 - Intervista con Paolo Ghidotti, Ho.Re.Ca. & OCS BU Leader di EVOCA Group



SIGEP 2023 - Intervista con Roberto Brazzale, Presidente del Gruppo Brazzale SpA



SIGEP 2023 - Intervista con il Maestro Pasticciere e Maître Chocolatier ERNST KNAM



Intervista con Lorenzo Sarvello, AD di BRITA Professional Italia



HOST 2021 - Intervista con il Maestro Iginio Massari e Debora Massari

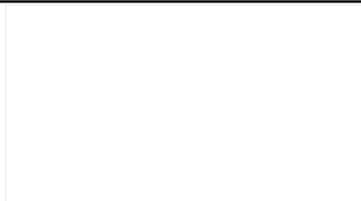


TUTTOFOOD 2021 - Intervista con Alessandro Borghese allo stand di Pasta Armando

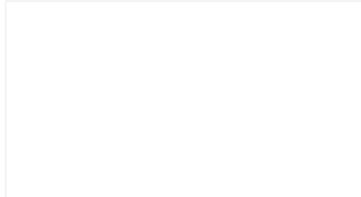
Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW



TUTTOFOOD 2021 - Intervista con il Maestro Pasticciere Sal De Riso



dati Premi gelateria Spirits ristoranti ristorazione italiana **Notizie** pulizia Retail fuori casa indice R0 Consumi Fuori Casa offerta di lavoro birre **Out of Home** Cioccolato pizza bar Covid-19 delivery
quarantena Cina formazione food Chef Away From Home Alcolici Ristorazione pizzeria Vini Fiera Cuoco Mixology Olio **Horeca** hospitality offerte di lavoro Host covid bevande Cuochi fuoricasa sanificazione emergenza
sanitaria bistrot Hotel ristorante igiene cucina italiana Pasta aziende Indagini spumante Roma Albergo bartender Pasticceria turismo Eventi eating-out News evento Caffè Sicurezza Annuncio di lavoro Alberghi torrefazione Sommelier
Salute panettone SIGEP Accoglienza Vino gdo **food service** beverage coffee **Foodservice** ricerche Riconoscimenti Ricette sostenibilità drink riapertura **horecanews** Marketing Fipe google news
cantina capsule Milano Napoli virus Gelato Vinitaly Cucina aperitivo Bio strutture ricettive lockdown ospitalità etichetta ambiente fase 2 Birra Natale Acqua Wine coronavirus ristoratore Gin macchine da caffè Made in Italy

Notizia Fiere cocktail Barman lavoro prosecco TuttoFood

Indagini e Ricerche

Articoli: 1623

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Bere tre bicchieri di vino rosso a settimana riduce il rischio di mortalità precoce

 redazione-2 - 24 Maggio 2023

Importanti conferme sulle posizioni espresse dall'Istituto per la Ricerca su Vino, Alimentazione e Salute (IRVAS) emergono da uno studio appena pubblicato sulla rivista scientifica BMC Medical Education.

Turismo: si tornano a scegliere le vacanze in campeggio

24 Maggio 2023

Il 71% dei consumatori è disposto a pagare di più per un vino sostenibile

23 Maggio 2023

Bresaola IGP, un italiano su due la considera troppo cara

22 Maggio 2023

Distribuzione automatica: il caffè si conferma la bevanda preferita dagli italiani nei momenti di pausa

22 Maggio 2023

NielsenIQ: presentati gli ultimi dati sullo Stato del Largo Consumo in Italia

22 Maggio 2023

Bevande Alcoliche: XChannel analizza i trend delle vendite su Amazon Italia

19 Maggio 2023

Il 2022 della birra in Italia. Ecco i dati dell'Annual Report Assobirra

19 Maggio 2023

Zucchero: in un anno prezzi aumentati quasi del 60%

15 Maggio 2023

Industria alimentare. Il primo rapporto Federalimentare-Censis

12 Maggio 2023

Fipe. In calo il numero delle imprese del settore turistico e ricettivo che dichiarano fallimento

12 Maggio 2023

L'aperitivo è un'abitudine irrinunciabile per il 75% degli italiani

10 Maggio 2023

Vino. Calano le vendite nei top mercati esteri: Stati Uniti, Germania e Regno Unito

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW

9 Maggio 2023

Nel 2022 il valore dell'export food&beverage italiano arriva a 60,7 miliardi
8 Maggio 2023

Arriva il caldo, i consumi di gelato volano nonostante l'aumento dei prezzi
8 Maggio 2023

Ospitalità e Turismo

Articoli: 1076

UNAHOTELS arriva a Cagliari con un nuovo hotel in franchising

 redazione-2 - 23 Maggio 2023

Si chiama UNAHOTELS T Hotel Cagliari l'ultimo degli affiliati entrato a fare parte della più grande catena alberghiera italiana.

Paolo Scaccabarozzi è il nuovo Executive Chef del Rosa Grand Milano – Starhotels Collezione
19 Maggio 2023

IHG, arrivano in Italia sei nuovi hotel di lusso e lifestyle
18 Maggio 2023

Giornata Internazionale dei Musei: Tiqets ne suggerisce 10 da non perdere
17 Maggio 2023

Roeno: enoturismo nella Terradeiforti
12 Maggio 2023

UNAHOTELS Trastevere Roma inaugura la terrazza bar ristorante
11 Maggio 2023

Il mercato premia il turismo sostenibile e i numeri di CleanBnB lo dimostrano
8 Maggio 2023

B&B Hotels si espande e sbarca a Ischia
4 Maggio 2023

Mandarin Oriental Palace, Luzern amplia la sua offerta gastronomica
2 Maggio 2023

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW

Tiberland, un fiume di scoperte e di emozioni

28 Aprile 2023

Borgo Santandrea riparte per la nuova stagione

26 Aprile 2023

In viaggio oltre 17 milioni di italiani per i ponti di primavera. I dati Federalberghi

26 Aprile 2023

Pianeta Pizza

Articoli: 602

Nuova apertura nel cuore di Napoli per OWAP One World All Pizzas di Mauro Espedito

 redazione-2 - 25 Maggio 2023

Owap di Mauro Espedito raddoppia: da oggi alla sede in zona Orto Botanico si affianca il nuovo indirizzo della Pignasecca.

La Città della Pizza: ecco i vincitori della tappa di Palermo

24 Maggio 2023

La Città della Pizza 2023: a Palermo la terza tappa

22 Maggio 2023

L'Antica Pizzeria da Michele torna all'Excelsior di Venezia Lido

19 Maggio 2023

Pizza e vino: Andrea Moscariello a Napoli per "Tutto Pizza Expo"

19 Maggio 2023

De.co. Pizza a Metro, partite le prime diffide

17 Maggio 2023

Nel nuovo menù estivo di Pizzium la Margherita vegana con mozzarella plant based

16 Maggio 2023

Parte il contest per dare un nome alla pizza di Franco Pepe per Sorì

11 Maggio 2023

L'alta cucina incontra la pizza napoletana da Acquaefarina

11 Maggio 2023

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW

La pizza a metro diventa De.co., ma la famiglia Dell'Amura si oppone
10 Maggio 2023

Nasce La Pugliarè, prima pizza in pala pugliese by Divi Puglia
10 Maggio 2023

A Bologna la terza tappa del Coca-Cola PizzaVillage@Home
9 Maggio 2023

Scopri le classifiche dei
profili più seguiti sui
principali social network



An advertisement for 'VINI & DINTORNI' featuring a woman with her arms crossed on the left and a bunch of purple and green grapes on the right. The text 'VINI & DINTORNI di ANGELA PETROCCIONE' is centered in white and black fonts against a red and yellow gradient background.

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW

NOTIZIE FLASH

- 9:00**
26 Mag **Sartieri 1931 attende i visitatori a Cantine Aperte**
- 8:40**
26 Mag **Al Roma Bar Show Pallini presenta “Women Do it better. Or Not?”**,
- 16:13**
25 Mag **Nasce Identità Alimentari, il libro sulle nuove identità a tavola**
- 15:40**
25 Mag **David Ferdani è il nuovo Food & Beverage Manager di Hyatt Centric Milan Centrale**
- 15:10**
25 Mag **Arriva l’anteprima primaverile di Gusti.a.Mo23**
- 14:41**
25 Mag **Iniziata la selezione per la prossima Nazionale Italiana di Pasticceria**
- 14:25**
25 Mag **Nasce l’Albo Grana Padano Foraggi e Mangimi**
- 14:01**
25 Mag **Kraft Heinz e l’Ambasciata Americana a Roma insieme per l’evento “Cibo, Innovazione e Sostenibilità”**

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW

- 13:46**
25 Mag Woodford Reserve partecipa al Roma Bar Show
- 12:48**
25 Mag Mense L'Aquila: Vivenda presenta il nuovo piano di educazione alimentare
- 12:21**
25 Mag Alluvione: le dichiarazioni di Piccinini (Fedagripesca) e le misure di Enpaia per i comuni colpiti dal disastro
- 11:33**
25 Mag Tutto pronto per Ducato³ al Cubo, la festa di Birrificio del Ducato
- 11:01**
25 Mag Il Consorzio Tutela Vino Custoza DOC investe nella formazione
- 10:31**
25 Mag Copagri: cala la produzione di ciliege a causa del maltempo, ma la qualità resta elevata
- 10:08**
25 Mag Al via la 9ª edizione del Coffee Summit promosso da CecaFF
- 9:34**
25 Mag Fratelli Branca Distillerie protagonista al Roma Bar Show
- 9:08**
25 Mag Dulcis incontra la tradizione della Torrefazione Passalacqua
- 16:12**
24 Mag Il ristorante ALLEGRÍO apre nel cuore di Roma
- 15:41**
24 Mag Gourmade vince la gara per la gestione del servizio bar e ristorazione del Circolo ACEM di Roma
- 15:15**
24 Mag Galup è anche attenzione alle persone
- 14:49**
24 Mag Crazy Pizza lancia il nuovo logo con il claim "Home of the Spinning Pizza"
- 14:16**
24 Mag Food Service, Pregis inaugura un nuovo hub logistico nell'Interporto di Livorno

[Guarda tutte le ultime Notizie FLASH](#)

NOTIZIE FLASH

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

CHINOTTISSIMO E GAMONDI INSIEME AL ROMA BAR SHOW

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario