

## ChinottISSIMO alla conquista del litorale laziale di Ostia

[apetimemagazine.com/chinottissimo-alla-conquista-del-litorale-laziale-di-ostia/](https://apetimemagazine.com/chinottissimo-alla-conquista-del-litorale-laziale-di-ostia/)

29 maggio 2023

### Eventi

Da Redazione ApeTime

29/05/2023



**Un ritorno alle origini e una curiosa scoperta per i più giovani: ChinottISSIMO ripropone sul litorale laziale di Ostia l'unica bevanda al chinotto originale, frutto di una ricetta segreta e inimitabile.**

**Si preannuncia un'estate decisamente frizzante sul litorale di Ostia , con il ritorno della grande tradizione del bere italiano, grazie alla partnership con Federbalneari 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. L'Associazione degli operatori balneari del litorale romano ha 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 Assobagnari 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.

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.

**[Leggi anche: Arrivano i Cavalieri di Chinottissimo Neri pronti a realizzare nuovi cocktails](#)**

---

**[Il Chinotto, una bibita tutta italiana torna a brillare con Simone Neri.](#)**

---

**Scopri tutti i migliori Fornitori del settore Ho.Re.Ca. sul nostro nuovo portale – [clicca qui](#) –**

---



- Tags
- [chinotto](#)

Articolo precedente [Drinc Milano, tre cocktail in anteprima dai nuovi menu. Le ricette](#)  
 Articolo successivo [Il primo amaro "partecipato" insieme alla propria customer base](#)



Redazione ApeTime <https://www.apetime.com>

ApeTime è un sistema di portali digitali e profili social dedicati a Bar, Ristoranti e Hotel che propongono Cocktail, Aperitivi, Food, Beverage, Hospitality e a tutte le aziende fornitrici del settore Ho.Re.Ca. Un'esperienza a tutto tondo nel mondo degli Aperitivi e dei Cocktail. Una mappa geolocalizzata dove trovare tutti i migliori Bar e Locali d'Italia, in cui andare a divertirsi la sera o a bere un buon caffè durante il giorno. Una Rivista digitale dedicata al mondo del Food & Beverage, della Mixology e del settore Ho.Re.Ca, questo ed altro su ApeTime.