



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Un binomio molto speciale, quello tra ChinottISSIMO e Gamondi, al Roma Bar Show, dove le due storiche eccellenze italiane, lunedì 29 e martedì 30 maggio. Tradizione e innovazione stupiranno i visitatori agli stand L01 e T05 nel corso dell'evento dedicato al mondo delle bevande e dell'ospitalità, al Palazzo dei Congressi a Roma, nel quartiere Eur, con una mixology decisamente originale, nata dall'incontro di due ricette segrete che rivivono oggi in creazioni capaci di sorprendere anche i professionisti e barman più esperti.

CHINOTTISSIMO INCONTRA GAMONDI: È SUBITO SPETTACOLO AL ROMA BAR SHOW 2023

Due ricette storiche insieme per una mixology innovativa, ma con una lunga tradizione di gusto e originalità alle spalle. Agli stand L01 e T05 (terrazza) un assaggio del buon bere italiano nell'eccezionale binomio pronto a sorprendere il Palazzo dei Congressi dell'Eur, il 29 e 30 maggio, nell'atteso appuntamento capitolino dedicato al beverage e alle sue nuove tendenze

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.**

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.

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.





COMUNICATO STAMPA

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.



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



**PRESS OFFICE
COMMUNICATION & P.R.**

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