



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Una nuova e importante collaborazione per ChinottISSIMO, celebre per la sua produzione di prodotti di alta qualità a base di chinotto, con l'associazione Progetto Natura Verona Lago Odv. Parte dei proventi delle vendite dell'e-commerce finanzieranno interventi di recupero della fauna selvatica e progetti formativi nelle scuole del territorio veronese.

DALLA NATURA PER LA NATURA

ChinottISSIMO sostiene Progetto Natura Verona Lago Odv per il recupero della fauna selvatica e una serie di attività formative

Una nuova e **significativa iniziativa di PNeri**, l'azienda rinomata per la produzione di **ChinottISSIMO**, la linea prodotti premium a base di chinotto, in collaborazione **con l'associazione Progetto Natura Verona Lago Odv**, nata nel febbraio 2020 a supporto del centro di recupero fauna selvatica (CRAS) attualmente posto presso la Clinica veterinaria Verona Lago di Lazise.

Attraverso la donazione del 10% delle vendite realizzate mediante codice dedicato nello shop on line <https://shop.chinottissimo.com/>, l'impresa potrà **sostenere una serie di attività**, dalla cura degli animali feriti, all'acquisto del materiale, le cure ed i progetti formativi messi in atto dall'associazione.

Progetto Natura Verona Lago Odv si propone di **promuovere e preservare le risorse ambientali e faunistiche del territorio veronese**, con lo scopo di **sensibilizzare l'opinione pubblica in merito alla salvaguardia della natura e dell'ambiente** e migliorare il rapporto con gli stessi attraverso una rete di collaborazione con gli enti ed i cittadini.

Per supportare le attività dell'associazione sarà sufficiente inserire al momento dell'acquisto il codice "progettonaturavr10" e il 10% dell'acquistato sarà devoluto al Progetto Natura Verona Lago Odv.

Per chi dalla natura trae la materia prima per un prodotto che è un simbolo del Made in Italy conosciuto in tutto il mondo, questa partnership rappresenta **una bella occasione per condividere un'esperienza positiva a favore della comunità** e un'opportunità per **lanciare un messaggio importante alle generazioni di oggi e a quelle di domani**. Del resto, 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. Le botaniche incontrano il chinotto nella formula segreta di cui Simone Neri è l'unico detentore e custode, il solo a poter presentare, di anno in anno, un prodotto straordinario nella sua ricchezza organolettica.



ChinottISSIMO fa rivivere la celebre 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 con una bibita tutta italiana con un forte legame con il territorio e le persone. Lo dimostra l'inserimento dei prodotti della Famiglia Neri nel "Paniere" delle eccellenze della Regione Lazio e di Roma Capitale, ma anche il conferimento a Simone nel 2014 dal Comune di Roma della carica di Cavaliere del Commercio, per il merito di aver riproposto una ricetta storica che ha contribuito a risollevare le sorti di Roma, e non solo, nel dopoguerra e che ancora oggi punta a lanciare un messaggio positivo e di grande recupero storico, pur guardando al futuro. Erano gli anni del primo dopoguerra quando il trentenne

Pietro Neri decise di creare una bevanda tutta italiana, **un prodotto dalla precisa identità, deciso, agrumato e arricchito da ben 53 erbe che lo rendono un inimitabile ancora oggi.**

COMUNICATO STAMPA



Una parte dei proventi generati dalle vendite e-commerce dei prodotti a marchio ChinottISSIMO <https://shop.chinottissimo.com/> saranno quindi destinati a sostenere le attività dell'associazione Progetto Natura Verona Lago Odv, seguendo dei progetti secondo due filoni principali, quello sanitario e di ricerca in collaborazione con enti ed università e quello relativo alla didattica ed alla sensibilizzazione del cittadino in collaborazione con scuole e comuni.

Nel primo caso, sono al momento attive:

- una cooperazione con l'università di Pisa per lo studio delle parassitosi ematiche in particolari specie di uccelli;
- una cooperazione con il Museo di Storia Naturale di Verona

per lo studio della popolazione di chiroterri presenti sul territorio;

- una cooperazione con l'Associazione Verona Birdwatching per il censimento delle specie aviarie presenti sul territorio;
- una cooperazione con l'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie per la sorveglianza passiva delle principali zoonosi trasmesse da avifauna selvatica;
- realizzazione di tirocini universitari in collaborazione con le Università di Parma e di Padova.

Nel secondo ambito, l'associazione ha all'attivo:

- Laboratori rivolti ai bambini della scuola primaria e secondaria di primo grado, per permettere loro di avvicinarsi sempre più al territorio a cui appartengono, amandolo e rispettandolo. Sul lago, grazie alla collaborazione con diversi camping; in montagna, grazie a Legambiente Verona; nei centri abitati, con l'ausilio di Comuni e Istituti scolastici.
- Conferenze per la cittadinanza, perché conoscere la fauna selvatica locale significa amare e rispettare anche le proprie radici e sapere come intervenire al bisogno è fondamentale per diventare cittadini partecipi e consapevoli.
- Sostegno e consiglio alle realtà locali (imprenditoria, uffici, enti pubblici, cittadini) grazie a telefono e social sempre attivi e a banchi informativi; compartecipazione a progetti sul territorio insieme ad altre associazioni ambientaliste.
- Realizzazione di PCTO per studenti delle scuole secondarie di secondo grado (Liceo scientifico Marie Curie di Garda, Liceo scientifico Messedaglia di Verona, Liceo scientifico e linguistico Copernico-Pasoli di Verona, Liceo classico Maffei di Verona).

"Siamo molto felici di poter collaborare con l'associazione Progetto Natura Verona Lago – dichiara il titolare Simone Neri – perché la natura è proprio l'ingrediente speciale che rende i nostri prodotti un'esperienza gustativa eccezionale. Sapere di poter contribuire a salvaguardarla rende ancora più buona la nostra gamma, fatta con passione e rispetto per l'ambiente".

Dichiara il presidente dell'associazione Carlotta Mantovani

"Siamo grati che la nostra associazione sia stata presa in considerazione per questa generosa iniziativa. Grazie all'aiuto dell'azienda potremo infatti continuare a portare avanti i nostri progetti, tra cui quello per noi fondamentale: sensibilizzare le generazioni future in tutta la provincia di Verona con attività didattiche e laboratori. Ad oggi abbiamo collaborato con diversi istituti, tra cui l'Istituto comprensivo Cavalchini Moro di Villafranca e l'Istituto comprensivo Milani di San Bonifacio. Siamo fiduciosi che la sinergia con un'azienda così virtuosa possa in futuro stimolare iniziative dello stesso tipo ed eventi volti a migliorare le realtà del territorio."



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