



LA NOTIZIA IN BREVE

Da simbolo sociale della rinascita nel dopoguerra a bevanda solidale per l'inserimento lavorativo di svantaggiati e disabili. ChinottISSIMO, celebre per la sua produzione di prodotti di alta qualità a base di chinotto, annuncia la collaborazione con la Cooperativa Sociale Centro di Lavoro San Giovanni Calabria, impegnata sin dal 1975 a Verona. Questa partnership ambisce a generare un impatto positivo nella vita dei giovani in condizioni difficili attraverso laboratori esperienziali finanziati, in parte, attraverso i proventi derivanti dalle vendite online di ChinottISSIMO.

DA BEVANDA SOCIALE A BEVANDA SOLIDALE

ChinottISSIMO avvia la collaborazione con la Cooperativa Sociale Centro di Lavoro San Giovanni Calabria, sostenendo la nota cooperativa sociale attraverso le vendite e-commerce per sostenere il percorso di inclusione lavorativa di svantaggiati.

ChinottISSIMO, l'azienda rinomata per la produzione di prodotti premium a base di chinotto **lancia una significativa collaborazione con la Cooperativa Sociale Centro di Lavoro San Giovanni Calabria, un'organizzazione con sede a Verona**, attiva dal 1975 nell'inclusione lavorativa di persone svantaggiate. Questa partnership mira a **creare un impatto positivo sulla vita di persone svantaggiate**, fornendo loro opportunità di crescita e sviluppo attraverso laboratori esperienziali finanziati dai proventi derivanti dalle vendite on line di ChinottISSIMO.



La Cooperativa Sociale Centro di Lavoro San Giovanni Calabria, con una storia straordinaria nel fornire supporto e opportunità a persone con diverse problematiche ha trovato in **ChinottISSIMO un partner capace di condividere una profonda sensibilità per la comunità e la responsabilità sociale**. Questa collaborazione nasce dalla convinzione che ogni individuo meriti la possibilità di crescere e di realizzarsi, indipendentemente dalle sfide che la vita può presentare.

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 è 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 risollevarne 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.

Una parte dei proventi generati dalle vendite e-commerce dei prodotti a marchio ChinottISSIMO **saranno quindi destinati a sostenere laboratori esperienziali specificamente progettati per giovani svantaggiati**. Questi laboratori offriranno un ambiente di apprendimento sicuro e inclusivo dove i ragazzi potranno acquisire competenze pratiche e sviluppare le abilità necessarie per un futuro lavorativo. Gli insegnamenti copriranno una vasta gamma di discipline, dalle competenze tecniche alle abilità trasversali, per garantire che i partecipanti siano ben preparati per il mondo del lavoro e poter così ottenere una fonte di reddito autonomo anche dopo la perdita dei famigliari o altre figure di sostegno.

Il chinotto diventa così da bevanda sociale a bevanda solidale, accomunando il grande pubblico in questo progetto. **Dalla celebre bibita scura agli amari, fino alle toniche e alla mixology**, il chinotto rimane, infatti, un pezzo di storia nel cuore degli Italiani che **ancora oggi stupisce i palati abituati ai gusti più classici al pari di quelli in cerca di aromi inediti ed estremamente contemporanei**.





COMUNICATO STAMPA

“Siamo estremamente entusiasti di collaborare con la Cooperativa Sociale Centro di Lavoro San Giovanni Calabria in questo progetto – dichiara il titolare Simone Neri – perché riteniamo che il chinotto possa essere non solo un’esperienza gustativa eccezionale, ma anche uno strumento per creare un futuro migliore per i giovani svantaggiati. Siamo impegnati a sostenere questa causa e a fare la differenza nella vita di coloro che ne hanno bisogno, il che rende ancora più buona la gamma dei nostri prodotti, fatti con il cuore e proposti con il cuore”.

Del resto, un mito dell’Italia della rinascita oltre a essere **un’icona del gusto** è anche **un simbolo** per quello che ha rappresentato e **che vuole continuare a rappresentare**, attraverso questa iniziativa che può contribuire a cambiare la vita dei giovani svantaggiati. Un tempo la bevanda sociale di chi condivideva la speranza di un futuro migliore in un’Italia della ricostruzione, oggi **Chinottissimo vuole mantenere quello spirito positivo ed essere solidale nei confronti di chi ha il diritto di guardare al futuro**, anche con l’aiuto di **un prodotto capace di fare la differenza, non solo all’assaggio, ma anche nell’inclusione e nell’inserimento sociale.**

“L’inventore della ricetta della bevanda al chinotto che ora custodisco, in quegli anni difficili, guardava al domani nella convinzione che il futuro sia un luogo meraviglioso, tutta da realizzare. Oggi anche porto avanti la sua stessa visione e ritengo che sia importante offrire questa opportunità anche ad altri” – chiosa Simone Neri nello spiegare i dettagli della collaborazione.

Saranno infatti due i codici disponibili per sostenere la partnership con la Cooperativa Sociale Centro di Lavoro San Giovanni Calabria attraverso le vendite dell’e-commerce,



il primo, **Coopsociale05**, caratterizzato da uno sconto del 5% e una donazione del 5%, il secondo, **Coopsociale10**, per dare direttamente una donazione del 10%. Una doppia possibilità di una scontistica per lasciare la libertà a chi vuole contribuire attraverso un prodotto di alta qualità, ma di prezzo accessibile a tutti. Per supportare la cooperativa sociale, quindi, basterà inserire, al momento dell’acquisto, il codice Coopsociale10 o Coopsociale05 per donare rispettivamente il 10% o il 5%.

L’obiettivo è quello di far diventare la collaborazione sempre più estesa e intensa, così da riuscire a fare in modo che alcuni punti vendita in situazioni protette possano essere gestiti direttamente dalle persone assistite nella Cooperativa Sociale Centro di Lavoro San Giovanni Calabria, creando così **un vero e proprio lavoro sociale. Oltre a sviluppare** presso le strutture della cooperativa **un magazzino per le spedizioni dedicate al progetto**, coinvolgendo anche soggetti non idonei a lavori al di fuori della cooperativa, fino ad arrivare a **integrare nell’e-commerce prodotti brandizzati realizzati dal centro di lavoro.**

Una formula dunque non di semplice donazione, ma **dove il donatore diventa parte integrante del processo di miglioramento della vita di tutti.**

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