

# *La storia del Chinotto Neri* | **Simone Neri**



# Roma 1949

Originario di Roma, nel 1949 l'appena trentenne **Pietro Neri** fonda la società Neri, dedita alla produzione di una bevanda che diverrà famosa in poco tempo, grazie alla sua freschezza e al suo sapore originale, frutto di una ricetta segreta che ancora oggi rimane tale, e che viene custodita con gelosia dagli eredi.



*Pietro Neri*



Nato a Ischia di Castro il giorno 11 gennaio 1922, morto a Roma il 11 gennaio 2005, Pietro dimostrò subito delle doti a livello di disegno e creatività, iniziò a disegnare i vestiti per le sorelle Fontana in cambio non voleva denaro ma vestiti, doveva sempre apparire elegante, persona empatica fece amicizia con molte persone celebri riuscendo così a frequentare i salotti più esclusivi con pochissimi mezzi.

Aveva una mente eccelsa fu il primo sponsor del giro d'Italia di ciclismo, disegnò e creò degli automezzi pubblicitari che oggi sono copiati da red bull. Disegnava le divise per gli operai e tutti i dipendenti, gli slogan che lo resero famoso "se bevi Neri NE-RI bevi" "non è Chinotto se non c'è l'8"



# Chin8neri

NON E' CHINOTTO SE NON C'E LOTTO

Nella fabbrica di **via del Mandrione**, mentre il padre produceva ghiaccio, nella mente di Pietro Neri si fa largo l'idea di produrre una **nuova bevanda appetibile**.

Ma come fare data la carenza di zucchero? L'estrema dolcezza della saccarina, utilizzata per sostituirlo, rendeva le bibite imbevibili.

Il futuro fondatore della Neri trovò la **soluzione perfetta**: una miscela di agrumi amari e di altre erbe come la ciliegia, l'acerola, la camomilla, la verbena, l'angelica e la betulla.





Nasce così il chinotto, che viene lanciato con il nome di **Chin8 Neri**, distribuito inizialmente in una semplice bottiglia di vetro, senza etichetta, ma con il marchio dell'azienda in rilievo.

La Neri fu brava ad affidarsi anche ai nuovi mezzi che lo sviluppo tecnologico metteva a disposizione per la **pubblicità**

Non solo grandi macchine che giravano per le città italiane con una gigantesca riproduzione tridimensionale delle bottiglie del Chin8 che campeggiava sopra il tettino, ma soprattutto la televisione, arrivata in Italia nel 1954. La Neri occupò gli spazi della famosissima trasmissione **Carosello** con la pubblicità di ben quattro prodotti.





# se bevi neri ne ri-bevi

In linea con l'idea e l'azione intrapresa da Pietro tanti anni prima, il nipote **Simone Neri** decise di **riprendere la tradizione** e dedicarsi alla creazione di un **prodotto rinnovato**.

Oggi il **ChinottISSIMO** è fatto esattamente come una volta: un vero infuso di chinotto, ma con elementi innovativi aggiunti alla ricetta classica. Simone, infatti, sotto la supervisione del nonno Pietro, sperimentò e aggiunse alla sua "famosa e secolare ricetta" ben 53 estratti officinali per creare ChinottISSIMO, il superlativo assoluto delle bevande.



In linea con l'idea e l'azione intrapresa da Pietro tanti anni prima, il nipote **Simone Neri** decise di **riprendere la tradizione** e dedicarsi alla creazione di un **prodotto rinnovato**.

Oggi il **Chinottissimo** è fatto esattamente come una volta: un vero infuso di chinotto, ma con elementi innovativi aggiunti alla ricetta classica. Simone, infatti, sotto la supervisione del nonno Pietro, sperimentò e aggiunse alla sua "famosa e secolare ricetta" ben 53 estratti officinali per creare Chinottissimo, il superlativo assoluto delle bevande.

*"I consumatori sono fondamentali per noi ed è nostro desiderio stabilire un rapporto etico con loro. I valori che esprimiamo oggi sono molto ricercati e comprendono qualità, tradizione, particolarità e legame con il territorio." Simone Neri*



CON 53 ERBE ED  
ESTRATTO DI GINSENG

# ChinotTSSIMO

SECONDO L'ANTICA FORMULA DI SIMONE NERI



# RICONOSCIMENTI

Dopo un'analisi tecnica e una **prova di gusto svolta da ARM – Azienda Romana Mercati**, nell'ambito del progetto LazioDeli2, ChinottISSIMO ha ottenuto uno dei **migliori punteggi per gusto e innovazione**, garanzia di qualità ed eccellenza.

ChinottISSIMO è stata selezionata per entrare a far parte del circuito **“Prodotti d'eccellenza del Lazio”** e del circuito **“Botteghe Storiche di Roma”**.



ChinottISSIMO è stato **scelto dalla Regione Lazio** come prodotto di eccellenza del territorio, ed è stato presentato con successo a Expo 2015.

Siamo stati **scelti dalla FAO, dal Vaticano** e dai principali importatori di bevande europei e nordamericani.





***Grazie per l'attenzione***

*Simone Neri*