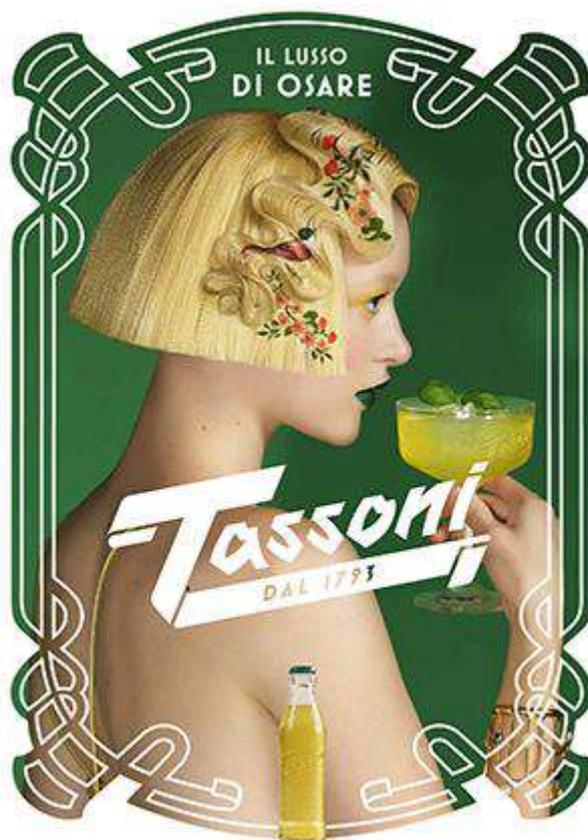


Tassoni
DAL 1793



LA NUOVA ERA TASSONI
Il lusso di osare

LA COLLEZIONE TASSONI
Dalla Cedrata alla mixology

UNA STORIA ITALIANA DA 230 ANNI
Da spezieria sul lago di Garda al Gruppo Lunelli

PROTAGONISTA DAGLI ANNI '20 DELLA COMUNICAZIONE ITALIANA
Da Mina con "Quante cose al mondo puoi fare" ad oggi



LA NUOVA ERA TASSONI

Tassoni è un marchio iconico che, grazie in primis alla sua famosa **Cedrata**, è tra i più amati, longevi e trasversali simboli del Made in Italy.

Il 2023 ha segnato una nuova tappa nella vita di questo *love brand* che ha visto la celebrazione di un anniversario molto importante: **230 anni di storia** che fanno di Tassoni una delle aziende più antiche d'Italia.

Tassoni però, dall'ingresso nel **Gruppo Lunelli**, non ha intenzione di limitarsi a celebrare il suo passato glorioso, bensì rendere il futuro altrettanto memorabile. Pertanto ha dato il via alla sua **nuova era** con un importante progetto di rinnovamento per il rilancio del mito in chiave contemporanea.

Il percorso è partito dal perfezionamento della collezione dei prodotti affiancato da un progetto di **restyling**, realizzato in collaborazione con RobilantAssociati, che ha introdotto un linguaggio espressivo audace e attuale, che continua a valorizzare le caratteristiche di autenticità e storicità, reinterpretando ed esaltando l'identità di marca.

Il nuovo posizionamento è contraddistinto da un'identità visiva all'insegna del "**lusso di osare**", inteso come invito a compiere scelte non convenzionali, che prende ispirazione dai fasti dello stile Liberty tipico del **Lago di Garda**. Il concept si accompagna ad un immaginario ispirato al mondo della moda e dell'alto di gamma del Made in Italy, mantenendo costante il valore del marchio esaltandone l'unicità.

Il restyling è partito dal prodotto simbolo di Tassoni, la famosa **Cedrata**, storico soft drink che può contare su un pubblico ampio ed eterogeneo di "*Tassoni lovers*" con il posizionamento di **luxury soft drink italiano per eccellenza** dalla naturalità rara e senza compromessi.

L'intera **Collezione Tassoni** è stata abbracciata dal restyling ispirato allo stile liberty con le sue sinuose forme floreali per i packaging valorizzati dai tratti grafici degli anni '20 ad esempio nella cornice che ritorna in tutti gli elementi del visual.

La collezione di prodotti, composta da **4 soft drink** destinati al consumo liscio, **4 proposte** ideali **per la miscelazione** e un **gin d'autore**, è stata creata grazie al sapiente contributo del **Mastro Erborista Tassoni**, un moderno alchimista in grado di selezionare e abbinare le migliori botaniche ed elementi naturali pregiati per realizzare le nuove proposte che segnano l'ingresso nel mondo della **mixology**.

LA COLLEZIONE TASSONI

SOFT DRINK

Cedrata

Fiore all'occhiello di Tassoni è e resterà la Cedrata, una vera e propria icona, tutta italiana e dalla naturalità rara, contenuta in una **bottiglietta** da 180 ml, di **vetro trasparente "a buccia d'agrume"**, che ne esalta la lucentezza e il caratteristico colore giallo che rimanda all'immaginario della scorza del cedro e alla freschezza.



Il restyling è partito da un rilievo ben visibile sulla bottiglietta del **logo e della data di fondazione** che sottolinea il legame con il territorio del **Lago di Garda**. Un **nuovo tappo** riprende nei colori la confezione, resa più elegante dai richiami allo stile Liberty e le **nuove etichette** passate dalla plastica alla **carta**, coerentemente con l'**impegno verso la sostenibilità** di tutto il Gruppo Lunelli.

Restano invariati il **gusto** e la **ricetta originale** della Cedrata: gli **ingredienti** continuano ad essere **esclusivamente naturali** e della migliore qualità, a partire dai cedri Diamante di Calabria così come è naturale il colore giallo intenso dato dal cartamo, fiore della famiglia delle margherite, chiamato anche zafferanone.

Tassoni è riconosciuta come una delle poche realtà del settore che crea da sempre **artigianalmente** al suo interno gli aromi, naturali al 100%, controllando la filiera del cedro, dalla selezione alla pelatura dei frutti, dalla distillazione degli oli essenziali fino all'imbottigliamento, a garanzia della qualità dell'intero ciclo di vita del prodotto.

La **produzione** avviene ancora oggi nello **storico stabilimento di Salò** ed è volontà del Gruppo Lunelli mantenere Tassoni una realtà produttiva autonoma, preservandone la tradizione e il forte radicamento con il territorio del Garda.

Tassoni ha mantenuto invariata la formula di trasformazione **dal cedro alla cedrata** originariamente preparata con i cedri *Citrus medica* coltivati sulle rive del lago di Garda. Dalla seconda metà dell'800 l'azienda per gli approvvigionamenti si è rivolta anche al Sud d'Italia dove il cedro raggiunge la sua massima espressione grazie al clima mediterraneo e la tradizione di coltivazione millenaria. Qui ha creato rapporti diretti con **coltivatori storici**



di cedri, molti dei quali hanno tramandato la propria attività di generazione in generazione fino ad oggi, mantenendo un controllo minuzioso della filiera produttiva in tutte le fasi dalla terra alla tavola.

Il cedro chiamato dagli antichi romani “pomo di Persia” si differenzia dagli altri agrumi per la scarsità di succo e per l’elevato spessore della scorza, che viene sfruttata in particolare per l’estrazione degli aromi e per la produzione di canditi. Nel suo complesso il frutto di **Citrus medica** (lo dice il nome stesso) è un concentrato di sostanze medicamentose e contiene numerosi acidi fenolici e flavonoidi dalle spiccate proprietà antiossidanti e antibatteriche, nonché fibre, vitamina C e sali minerali. Gli steroli contenuti nell'albedo, la parte più interna, bianca e spugnosa della buccia, aiutano a tenere sotto controllo il colesterolo.

La **raccolta** avviene sempre **a mano** con una selezione accurata dei migliori **cedri Diamante di Calabria** - da sempre considerati **i più profumati e pregiati** - colti ancora acerbi perché la buccia verde è più ricca di oli essenziali. Tra ottobre e novembre i preziosi agrumi, a poche ore dalla raccolta, iniziano il tradizionale “**viaggio del cedro**”, un percorso lungo tutto lo stivale, da Santa Maria del Cedro a Salò, sede storica e stabilimento produttivo Tassoni: qui iniziano le fasi di lavorazione per l’estrazione degli oli essenziali dalla scorza. A fine estrazione la polpa dei cedri, intatta, viene destinata all’industria alimentare, garantendo una piena circolarità del processo produttivo.

La **ricetta**, basata esclusivamente su ingredienti naturali, senza l’aggiunta di aromi artificiali, additivi né conservanti, è **ancora oggi segreta** e offre un gusto unico, molto apprezzato dai consumatori, che ne decretano la leadership assoluta di mercato.

Per apprezzare al meglio il gusto della Cedrata il “**perfect serve**” invita a sorseggiarla con ghiaccio e una foglia di basilico nel calice a coppa creato in esclusiva per Tassoni, con una texture che, come la bottiglia, ricorda la buccia del cedro.





Tonica al Cedro

Fra i soft drink, oltre alla Cedrata, Tassoni continua a proporre un'altra bibita che contiene il prezioso agrume: la **Tonica al Cedro**. Una tonica anticonvenzionale, ottima da consumare liscia, ma anche per dare un twist aromatico nella miscelazione.

Le complesse, e al contempo delicate, note amare che la caratterizzano sono frutto dell'utilizzo di un ingrediente insolito nel panorama delle toniche: il **quassio**, pianta vigorosa delle zone tropicali che dona innumerevoli sfaccettature aromatiche, sapientemente bilanciate dal **Mastro Erborista Tassoni**.



A rendere unico il gusto di questa tonica è l'originale mix di aromi, sempre rigorosamente naturali. La nota prevalente, data dalla freschezza del pregiato cedro della varietà Diamante di Calabria, si arricchisce di aromi di angelica, cardamomo, bergamotto e rosa centifolia.





SOFT DRINK: LINEA BIO

Chinotto Bio

Nuova ricetta per la **bibita tutta italiana** con circa **una cinquantina di botaniche** sapientemente miscelate dal **Mastro Erborista Tassoni**, tra cui emergono gli aromi di vaniglia naturale, arancia amara, noce moscata e pepe nero. Tra questi ingredienti, principe è il **chinotto**: agrume proveniente dalla **Valle dell'Alcantara** ai piedi dell'Etna in Sicilia.

Il Chinotto Tassoni è **certificato biologico**. Non contiene coloranti e si differenzia per il suo colore marrone tenue conferito dal caramello ottenuto da zucchero biologico. Al gusto spiccano una moderata dolcezza e acidità che pian piano lasciano spazio a un lieve ma persistente retrogusto amaro.

Sambuco Bio

Il Sambuco Bio Tassoni è una bevanda certificata biologica prodotta con i **piccoli fiori bianchi di sambuco**, pianta spontanea i cui fiori e le bacche sono da sempre noti in erboristeria per le proprietà curative.

La **ricetta segreta Tassoni** prevede un mix di note agrumate, floreali e speziate. L'aroma che sprigiona è fruttato con note moscate e ricorda la dolce freschezza del lychee. Ideale bevuta con ghiaccio.



MIXERS

La collezione dedicata alla Mixology di Tassoni si rinnova con l'ingresso di **nuovi prodotti** le cui ricette sono state sviluppate grazie alla profonda conoscenza delle materie prime e alla creatività del **Mastro Erborista Tassoni** con la sua sapiente cura nella selezione delle migliori botaniche.



Tonica Superfine

Ispirata ad un'**antica ricetta** di casa Tassoni, è la **nuova acqua tonica**, studiata ad hoc per i cocktail più ricercati, particolarmente adatta per esaltare i gin aromatizzati. Il peculiare retrogusto di alloro la rende delicata e lascia spazio all'aromaticità del gin a cui si accompagna. La nota amaricante, raffinata e nitida, deriva dall'utilizzo del chinino. La pulizia al palato insieme alla **frizzantezza, accentuata e persistente**, permette di esaltare il drink mixato.

Gli ingredienti alla base di questa tonica sono tutti naturali a partire dal più caratterizzante che è l'**alloro** il cui olio essenziale viene estratto dalle **foglie** di piante che crescono spontanee nella **zona del Garda, colte e distillate personalmente dal Mastro Erborista di Tassoni**.





Soda Water - La Classica

Un omaggio alla purezza e alla genuinità, senza zucchero e doppiamente frizzante, ideale per ogni tipo di miscelazione.

Semplice e al contempo ricercata: l'acqua di fonte deionizzata viene addizionata con una gasatura persistente e intensa.

Ginger Beer - La Biologica

La ginger beer nasce originariamente in Gran Bretagna dalla fermentazione dello zenzero col lievito, come alternativa a minor tasso alcolico alla birra tradizionale.

Ginger Beer La Biologica di casa Tassoni è una **bibita analcolica** realizzata con ben **quattro differenti lavorazioni dello zenzero**: estratto e succo, che conferiscono piccantezza, e olio essenziale e infuso di zenzero fresco che donano invece note aromatiche citriche al palato.

Il gusto rinfrescante e piccante dello zenzero è predominante e dona un retrogusto pungente ma delicato. Resa **particolarmente sofisticata** dalle note di **zenzero fresco**, più delicato rispetto a quello estratto a secco dalla radice del noto superfood. **Ideale per la migliore miscelazione.**

Ginger Ale - La Biologica

Dal **gusto ricco e intenso**, naturalmente **ambrata**, con due diverse preparazioni a base di zenzero: olio essenziale e infuso. Ne completano il gusto le note di succo di limone, l'estratto di scorze di lime biologico di Siracusa e l'**aroma di vaniglia** tipico dei ginger ale. Questa miscela armonizza e arrotonda la piccantezza dello zenzero perché la bevanda si presti anche alla bevuta liscia.

Il caratteristico colore ambrato deriva dall'impiego di zucchero bio caramellizzato e dal succo di limone bio.

Da gustare liscia con ghiaccio oppure per esaltare i migliori dark spirit.

GIN TASSONI



Completa la collezione un **luxury gin d'autore**, nato dalla collaborazione di Tassoni con il campione mondiale **Bruno Vanzan**, bartender tra i più richiesti al mondo, pluripremiato in importanti competizioni di flair e mixology.

Il **Distilled Dry Gin Superfine Tassoni** rappresenta la nuova frontiera del gin e viene distillato in antichi alambicchi in rame, utilizzati da Tassoni fin dal 1872. È composto da nove botaniche, completamente naturali e attentamente selezionate: scorza di cedro diamante, foglie di fico, foglie di alloro, bacche di ginepro, semi di coriandolo, scorza di bergamotto, radici di angelica, boccioli di rosa centifolia e rizomi di iris. Viene proposto in una preziosa bottiglia contraddistinta dal pattern a buccia d'agrume distintivo di Tassoni, resa ancora più esclusiva dall'aspetto ispirato a quello di un lussuoso profumo.

Disponibile nei migliori locali e sulla piattaforma [e-commerce Enoteca Lunelli](#), il Distilled Dry Gin Superfine Tassoni rappresenta lo spirit ideale per preparare, insieme alle Toniche Tassoni, uno dei cocktail più amati di sempre, il Gin Tonic.

Per mixare al meglio le proposte Tassoni per aperitivi e dopo cena, sono state elaborate insieme ad alcuni dei migliori bartender internazionali nuove ricette di **signature cocktail Tassoni** che permetteranno a professionisti e non di lasciarsi ispirare per creare nuovi drink davvero speciali.



230 ANNI DI STORIA DI UNA DELLE PIÙ ANTICHE AZIENDE ITALIANE

Ripercorriamo la storia di oltre due secoli che ha portato Tassoni **da spezieria** sul lago di Garda alla nuova era con il **Gruppo Lunelli**.

Una **tradizione artigianale** e un **prodotto iconico**, la Cedrata, che nasce dal rispetto della naturalità delle materie prime e da una **ricetta inconfondibile**: questi sono gli ingredienti di un marchio straordinario, entrato a far parte dell'immaginario collettivo del nostro Paese.

Tassoni è nata a metà del **1700** come piccola **spezieria** nel centro di **Salò**, cittadina lombarda adagiata sulla sponda occidentale del lago di Garda, ricca di storia e di fascino, caratterizzata dallo stile Liberty. Nella spezieria, una bottega-laboratorio specializzata in medicinali a base naturale, gestita dallo speziale, personaggio alchemico, profondo conoscitore di erbe medicinali, la famiglia Bondoni produce e vende diversi distillati come l'acqua di cedro, ottenuta dalle scorze di cedri "**citrus medica**" coltivati negli agrumeti della zona.



Nel **1793** la spezieria diventa **farmacia** e continua a produrre distillati a base di cedro. Nel 1868 la proprietà passa al Marchese Nicola Tassoni, che le dà il nome, e nel 1884 viene acquisita da Paolo Amadei.

Nel **1921** nasce lo **Sciropo Cedrata Tassoni** da miscelare con l'acqua, ma sono gli **anni '50**, con la diffusione delle bibite gassate, che segnano il lancio della bibita così come la conosciamo oggi, proposta per la prima volta nella celebre bottiglietta a buccia d'agrume, accolta con grande entusiasmo dal pubblico che la definisce: "**la Cedrata già pronta nella sua dose ideale**".

Tassoni mantiene sempre la produzione in centro a Salò e rimane di proprietà della famiglia Amadei per quattro generazioni fino al **2021** quando viene acquisita dal **Gruppo Lunelli**. Si intrecciano così, ai vertici dell'azienda, le storie di famiglie che hanno fatto dell'eccellenza il loro valore fondante, trasformando i prodotti in vere e proprie icone dello stile italiano.



La storia imprenditoriale del Gruppo Lunelli ha inizio nel 1952, quando Bruno Lunelli rileva le **Cantine Ferrari**, fondate a Trento nel 1902. Dagli anni '80 il Gruppo continua a crescere con grande lungimiranza e coerenza di valori, acquisendo nel tempo altri brand di eccellenza. Il primo è la **grappa Segnana**, storica distilleria trentina fondata nel 1860, poi l'acqua minerale **Surgiva** che sgorga in alta quota nel Parco Naturale Adamello Brenta. Nascono in seguito le **Tenute Lunelli** che creano vini fermi in Trentino, Toscana e Umbria. Completano la cornice uno storico marchio del **Prosecco Superiore di Valdobbiadene, Bisol1542**, e il ristorante stellato **Locanda Margon**, alle porte di Trento.

Si compone così il Gruppo Lunelli, ambasciatore del **Made in Italy**, le cui creazioni si distinguono per il forte legame con il territorio, l'innovazione nel rispetto della tradizione, l'attenzione alla sostenibilità e alla ricerca della qualità in ogni dettaglio.

Con l'ingresso nel Gruppo Lunelli, Tassoni si assicura nuove energie e investimenti mirati ad un riposizionamento in Italia e all'espansione internazionale, con l'obiettivo di confermarsi "**luxury soft drink italiano per eccellenza**".



Nel 2023 è stato celebrato un anniversario molto importante: **230 anni di storia** suggellati con l'emissione di un **francobollo** dedicato, che rientra nella serie tematica "**Eccellenze del sistema produttivo ed economico**".

Il francobollo, voluto da Poste Italiane e Ministero dello Sviluppo Economico, stampato in 270.000 esemplari che raffigura l'iconica bottiglietta di Cedrata è entrato a far parte del Museo di Poste Italiane.

All'inizio del 2024 Tassoni è stata scelta per entrare a far parte di "**IDENTITALIA The Iconic Italian Brands**", la mostra organizzata dal Mimit a Palazzo Piacentini a Roma in occasione dei 140 anni dell'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi.



PROTAGONISTA DAGLI ANNI '20 DELLA COMUNICAZIONE ITALIANA

Questo **prodotto simbolo del Made in Italy** rappresenta un **valore non solo economico, ma anche culturale**. L'azienda infatti custodisce al suo interno un **prezioso archivio** che ne raccoglie l'intera storia, dimostrazione tangibile della sua orgogliosa memoria. La storia di Tassoni ha accompagnato non solo il processo di sviluppo industriale italiano, ma anche quello del costume e, in particolare, della **comunicazione**.

A partire dagli anni '20 e '30 infatti Tassoni intuisce la necessità di far conoscere la marca e sceglie di investire in **pubblicità** dando il via alla lunga storia di comunicazione dell'azienda, che da subito entra nel patrimonio culturale italiano con gli storici manifesti futuristi, i cortometraggi e gli spot per Carosello.



Gli anni '50 segnano la consacrazione negli scenari della comunicazione della Cedrata Tassoni che entra definitivamente nell'immaginario collettivo con gli spot realizzati con **Mina** negli anni '70.

Lo spot televisivo di Cedrata Tassoni, con il suo jingle che tutti conosciamo **“Quante cose al mondo puoi fare, costruire, inventare, ma trova un minuto per me. Per voi e per gli amici, Tassoni”**, è emblematico e ha rappresentato uno degli esempi di massima longevità della pubblicità italiana.

Nell'estate 2023 la **nuova era Tassoni** ha coinvolto anche lo **spot** che è stato completamente rinnovato. Il nuovo spot firmato dal regista Ago Panini vede un salto nel futuro per l'iconica Cedrata, dopo oltre 50 anni di fedeltà allo storico spot accompagnato dal jingle di Mina. Il film, on air nel periodo



estivo sulle principali emittenti TV, racconta come bere Tassoni trasporti in un mondo da sogno, audace e ammaliante con uno stile capace di farsi notare.

La storia inizia con una fascinosa protagonista femminile, vestita d'oro, che sale sull'ascensore di un grattacielo urbanstyle di una metropoli dal sapore newyorkese e lì accade qualcosa di inaspettato. Un magnetico lift-boy in livrea preme un tasto speciale, il tasto "**Tassoni 1793**" e l'ascensore si apre non sulla classica terrazza da aperitivi uptown, ma sul **nuovo mondo Tassoni**: luminoso e lussuoso, come un pontile affacciato sul **Lago di Garda**, con le sue suggestioni liberty. Subito la bionda protagonista cerca e trova la Cedrata Tassoni, sorseggiata dagli ospiti della terrazza in eleganti calici e accompagnata da ghiaccio e basilico, come da perfect serve, e viene travolta dal suo gusto e dal "**lusso di osare**". Come da un bacio misterioso e onirico.

Un filmato che nella sua brevità (versioni 30" e 15"), vuole raccontare la **contemporaneità** del **love brand** senza abbandonare il **fascino** e l'**heritage** di un marchio storico. E a mantenere intatto il legame con la storia è l'accompagnamento musicale che riporta al mondo dei ricordi con il motivo inconfondibile dello spot interpretato da Mina.



www.enotecalunelli.com
www.facebook.com/CedrataTassoni/
www.instagram.com/cedratatassoni/

Per informazioni:

Cantiere di Comunicazione

Roberta Guaschino | +39 347 45 04 333 |
r.guaschino@cantiereedicomunicazione.com