Tassoni presenta il Botanico Superfine e la Tonica Superfine Zero Zuccheri e Zero Calorie

20260213112738aw-gin-zero-front-rgb

Tassoni prosegue il percorso che, dopo l’ingresso nel Gruppo Lunelli nel 2021 e il rilancio del brand nel 2023, ha portato l'azienda a riposizionarsi nel mondo della mixology di alto livello, senza però mai perdere il legame con i valori fondanti del marchio come artigianalità, saper fare, cultura botanica e attenzione assoluta alla qualità delle materie prime. Un percorso di crescita che oggi guarda con particolare sensibilità al mondo no e low alcohol, sempre più centrale nelle nuove abitudini di consumo e nella miscelazione contemporanea. Proprio in questa direzione si inseriscono le due novità presentate al Beer & Food Attraction di Rimini di quest’anno: Tonica Superfine Zero Zuccheri e Zero Calorie e Botanico Superfine Zero, l’alternativa analcolica al mondo del gin.

Le attività di Tassoni in fiera

Le nuove creazioni saranno protagoniste allo stand Tassoni 040 – Padiglione D5 per tutta la durata della manifestazione e disponibili sul mercato a partire da fine febbraio, a conferma di un approccio concreto e orientato all’innovazione. Ad animare lo stand sarà lo staff della Terrazza Les Etoiles di Roma una delle realtà di riferimento della miscelazione italiana, guidato da Riccardo Marinelli che proporrà i classici cocktail di casa Tassoni e una loro interpretazione capace di valorizzare le creazioni dell’azienda di Salò.

Il racconto della Nuova Era Tassoni prende forma anche attraverso un contributo diretto al dibattito culturale sul futuro della mixology. L’azienda sarà infatti protagonista della masterclass “Beyond the Glass. Il nuovo paradigma della mixology tra alcolico e analcolico”, in programma lunedì 16 febbraio dalle 14:45 presso il Mixology Circus – Padiglione D5. Un momento di confronto che vedrà dialogare sul palco Patrick Simoni, Direttore Marketing & Innovation del Gruppo Lunelli, Graziano Perugini, Mastro Erborista Tassoni, e Riccardo Marinelli, Bar Catering & Beverage Manager, portando tre punti di vista complementari: la visione strategica del brand, l’evoluzione culturale della gamma pur nel

rispetto del saper fare centenario e l'esperienza concreta di un protagonista della bar industry. Un talk dedicato ai nuovi stili di consumo, ad uno stile di vita più salutista, dove l'analcolico diventa una componente strutturale della nuova cultura della mixology.

«*La Nuova Era di Tassoni non è un cambio di pelle, ma un'evoluzione coerente*», racconta Patrick Simoni. «*Abbiamo lavorato per rendere il brand sempre più contemporaneo, mantenendo intatto il nostro patrimonio. Oggi la mixology chiede attenzione e consapevolezza: il mondo zero e low alcohol è una risposta concreta a queste esigenze, non una moda passeggera*». Una visione condivisa da Graziano Perugini, che sottolinea il ruolo centrale della ricerca botanica: «*La nostra forza è sempre stata la cultura degli aromi. Con Tonica Superfine Zero e Botanico Superfine Zero abbiamo dimostrato che è possibile costruire complessità, profondità ed eleganza anche senza zuccheri e senza alcol. Non si tratta di togliere, ma di reinterpretare con precisione e rispetto delle materie prime*».

Tonica e Gin rigorosamente no sugar e no alcohol

La Tonica Superfine Zero Zuccheri e Zero Calorie nasce infatti dall'eleganza e dalla precisione aromatica, sprigionate da botaniche uniche, già impiegate nella classica Tonica Superfine Tassoni, come l'alloro che unito alla classica e misurata amarezza del chinino, disegna un profilo aromatico nitido ed equilibrato, sostenuto da una frizzantezza persistente. Una tonica pensata per la miscelazione di alto livello, capace di dare struttura e profondità senza alcun apporto calorico.

Accanto a lei, Botanico Superfine Zero rappresenta l'evoluzione analcolica del mondo del gin. Una miscela di otto botaniche naturali, estratte attraverso un processo totalmente analcolico, compone un bouquet mediterraneo fresco e armonioso: ginepro e alloro si intrecciano con cedro e mandarino, angelica e rosa del Marocco, in un equilibrio raffinato che porta la firma del Mastro Erborista Tassoni. Pensato per mocktail e aperitivi ricercati, il Botanico Superfine Zero restituisce il piacere del rituale e la complessità del gin, anche senza alcol. L'abbinamento ideale è con Tonica Superfine Zero Tassoni. Nasce così il drink analcolico Zero Tonic, per un'esperienza di miscelazione totalmente zero: zero alcol, zero zuccheri, zero calorie, senza compromessi su gusto ed esperienza sensoriale.