

Daniela Bavuso | Natale Cardone

RETRO MARKETING

Strategic marketing between nostalgia and innovation

INDEX

Case Study - Eligo Milano: when technology and good communication revive a professional tradition (by the Eligo team)

Case Study - Grappa Nonino: how heritage and the enhancement of an ancient culture take the queen of grappa into the future (by Antonella Nonino)

The guardian of the brand

Antonella Nonino

Grappa maker, fifth generation of distillers in the Nonino family. She was born in Udine in 1966 and has two daughters, Sofia and Gaia. She began her studies, at the Università Cattolica del Sacro Cuore in Milan, to follow the work in the company she continued her course at the University of Udine where she graduated in Modern Foreign Languages and Literature, after spending some time abroad at New York University and the Sorbonne in Paris. She has been involved for years, with her father, in experimenting with the processes of distillation, fermentation and aging of grappa and distillates.

Since the early 2000s she has been involved in the experimentation of Nonino grappa and distillates in mixology. Managing director of Nonino Distillatori S.r.l., she is in charge of Institutional Communication, the press office, the foreign market, particularly Germany, Austria and Eurasia, of the Borgo Nonino, an ancient complex that is now the accommodation facility of the Nonino Distillery. She is responsible for the Nonino International Prize and a member of the Unicredit Northeast Advisory Board.

CASE STUDY

GRAPPA NONINO: HOW HERITAGE AND THE ENHANCEMENT OF AN ANCIENT CULTURE BRING THE QUEEN OF GRAPPA INTO THE FUTURE

By Antonella Nonino

Since 1897, the art of distillation of the Nonino family has been characterized by simple but clear keywords: craftsmanship, tradition, innovation and passion.

In 1973 Giannola and Benito Nonino, heirs to an ancient family of distillers, changed the way grappa is produced and presented, transforming it from Cinderella to a queen of distillates. Grappa, which has always been considered a raw distillate, thanks to the Nonino family is now

appreciated as a high-quality product that has achieved an incredible status transition, and stands alongside the best foreign spirits.

This revolution was born from Benito and Giannola's intuition to create the first Monovitigno® grappa by distilling the pomace of the Picolit grapes separately from the others. This choice, originated by a desire to obtain a kind of grappa that had the aromas and flavors of the original grape variety, led them to go in search of other ancient native Friulian vine varieties and the best pomace to distill.

The Noninos discovered that Friuli's most representative vine varieties were on the verge of extinction because, since they were not included in the community register of cultivated vine varieties, their cultivation was even prohibited.

Therefore they decided to fight in order to save them and obtain the recognition of these varieties and established the Nonino Risit d'Aur – Gold Vine Shoot Prize in 1975, given annually to the vine grower who would plant the best planting of one or more of these vine varieties, and a scholarship to be awarded to the best study, both technical and historical related to Schioppettino, Pignolo and Tazzelenghe grape varieties. They were joined by Ribolla Gialla. The diffusion of the ancient autochthonous Friulian vine varieties in danger of extinction was rewarded, and they began the bureaucratic process to obtain the authorization for the replanting of the autochthonous vine varieties Schioppettino, Pignolo and Tazzelenghe, so as to preserve the biodiversity and richness of the territory.

The authorization arrived in 1978. In 1977, with the clear aim of highlighting the permanent relevance of the rural civilization, the Nonino Risit d'Aur Prize was joined by the Nonino Prize for Literature - Mario Soldati was the president of the jury - which from 1984 would be completed with the International Section.

The brilliant intuition resides in going beyond the technical and literary sphere; strong in the values they believe in, they reinterpret and praise artisanal traditions and the rural culture linked to the respect for tradition. Recognizing the value of this culture allows them to protect as much as possible the precious ancient traditions of the art of distillation with artisanal method in a digital and dynamic age such as today's, and at the same time to show a new way by anticipating the future of the entire sector.

Respect for tradition, land, and culture are the Italian identity.

But also the awareness that the values and memory of this world are important and must be preserved in order to design a sustainable future.

In this way, the now legendary Nonino Literary Prize also becomes a cultural marketing operation but with the added awareness of the family's historical memory.

Today the Nonino Prize is in its forty-fifth edition (+2) and has anticipated the choices of the Nobel Prize winners six times (Fig. 5.5).

Today the person in charge of the prize is Antonella, who working together with her mother Giannola, and with her sisters Cristina and Elisabetta, and her father Benito, proudly carries on the family tradition of the company while continuing to innovate. And the new generation, represented by Cristina's daughter Francesca, responsible for web communication, has joined the company. The three female entrepreneurs have contributed to the expansion of the company by expanding the range of products and conquering new markets: Gioiello®, the distillate obtained distilling only honey, Aperitivo Nonino BotanicalDrink, GingerSpirit, a ginger distillate, and Amaro Nonino Quintessentia® Riserva, enhanced by long aging; since the early 2000s they have

introduced Grappa Cocktails, making grappa appreciated in the world of mixology, in a responsible way and respecting tradition (Fig. 5.6).

These are all actions that, together with the Nonino Prize, represent the key example of how values linked to the past, heritage and family traditions can be placed side by side and integrated with innovation, becoming the basis for the continuous growth and evolution of the brand.

In 2019, the three generations of Nonino women (Giannola, Cristina, Antonella, Elisabetta, and Francesca) were awarded the Premio Donne for the Made in Italy, given in Rome at the Ministry of Agriculture, Food and Forestry “for distinguishing themselves for their ability to innovate and contribute significantly to the growth of Italian economy by enhancing the Made in Italy in the world”.

The secret of the Nonino Distillery certainly lies in its passion for the family tradition: distillation. The family is personally involved in the entire process: from the purchase of the primary product to the various stages of distillation. The research, the attention to the primary product and the processes established by Giannola and Benito still represent the basis for the continuous innovation implemented by the new generations.

Nonino has made the absolute quality of the primary products used and the 100% craftsmanship of its distillation method the cardinal principles of the company's identity, guaranteeing the distillation of fresh pomace, drawn off at the same time of the harvest, and natural aging in barriques and small casks, under control by the Customs and Monopoly Agency, and bottling without the addition of color additives. Today the Nonino cellars house 2510 barriques and small casks. The company is known as “the true ambassador of Italian Grappa in the world”.

All this love and hard work led the Nonino Distillatori, in 2020, to be proclaimed in San Francisco “Best Distillery in the World” Spirit Brand / Best Distillery of the year 2019 by Wine Enthusiast”.

«All this was possible because we believed in it, we believe in it and we never gave up ... Perhaps our real merit has been to challenge the future without forgetting the best part of the past».

Giannola Nonino elected Cavaliere del Lavoro in 1998 and Queen of Grappa.

ACKNOWLEDGEMENTS

Thanks to all those who supported us from the beginning and believed in this work, our families and to all the organizations that, by choosing to participate, made a difference by enriching the book with stories and strategies.

Thanks in retro marketing style, moreover, to those who granted us photos of their past.

FIG. 5.4 THE NONINO FAMILY

FIG. 5.5 NONINO PRIZE 2022

ON THE FACING PAGE

FIG. 5.6 THE NONINO PRODUCTS

Daniela Bavuso | Natale Cardone

RETRO MARKETING

Il marketing strategico tra nostalgia e innovazione

R
←
(
B
T
)

[®]
MODELLI
DI BUSINESS

EDIZIONI
LSWR

INDICE

<i>Caso di studio</i> – Eligo Milano: quando la tecnologia e una buona comunicazione fanno rinascere una tradizione professionale (A cura del team Eligo).....	190
<i>Caso di studio</i> – Grappa Nonino: come l'heritage e la valorizzazione di una cultura antica portano la regina delle grappe nel futuro (A cura di Antonella Nonino)	192
6. IL FUTURO DEL RETRO MARKETING	200
6.1 Il retro marketing nei luoghi virtuali e nel metaverso	202
Da Napster a Napster 3.0	203
Sonic vs Mario, Sega vs Nintendo: chi vincerà la battaglia del metaverso?.....	205
Da Long Acre Square a Times Square... nel metaverso	206
6.2 Il retro-gaming (A cura di Jacopo Maria Conti).....	211
<i>Caso di studio</i> – Playdate	216
6.3 Retro marketing e mondi immaginari.....	218
<i>Caso di studio</i> – Mulino Bianco	222
<i>Caso di studio</i> – La Contea Gentile.....	224
6.4 Nostalgia marketing? Non sempre è utile	228
ITA Airways (In collaborazione con Giovanni Perosino)	228
6.5 Retro marketing, rischio del kitsch ed evoluzione in altre situazioni scomode	230
CONCLUSIONI	234
RINGRAZIAMENTI	235
GLOSSARIO.....	236
BIBLIOGRAFIA.....	240



La custode del brand
Antonella Nonino

Grappaiola, quinta generazione di distillatori della famiglia Nonino. È nata a Udine nel 1966 e ha due figlie, Sofia e Gaia. Iniziati gli studi all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, per seguire il lavoro in azienda ha proseguito il percorso all'Università di Udine dove si è laureata in Lingue e Letterature Straniere Moderne, dopo aver trascorso alcuni periodi all'estero alla New York University e alla Sorbonne di Parigi. Si è occupata per anni, con suo padre, di sperimentazione i processi di distillazione, fermentazione e invecchiamento delle grappe e dei distillati. Dai primi anni 2000 si occupa della sperimentazione della grappa e dei distillati Nonino nella mixologia. Consigliere delegato della Nonino Distillatori S.r.l., è responsabile della Comunicazione istituzionale, dell'ufficio stampa, del mercato estero, in particolare Germania e Austria ed eurasiatico e del Borgo Nonino, antico complesso, oggi struttura ricettiva delle distillerie Nonino. È responsabile del Premio Internazionale Nonino, membro dell'Advisory Board Unicredit Nord-Est.



Il retro product-designer
Wim Ouboter

Nel 1999 Wim Ouboter fondò Micro – azienda svizzera a conduzione familiare – inventando il primo kick scooter ideale per la mobilità urbana e fu il primo a usare il termine “micro mobilità”. Fu un enorme successo, vendendo milioni di unità già nel suo anno di lancio. Nel 2013, Micro si è avventurata nella mobilità elettrica, lanciando il loro primo E-Scooter. Da allora, Micro ha continuamente evoluto la sua linea di prodotti elettrici e ha collaborato con BMW, Mercedes e Peugeot. Nel 2015 inizia a sviluppare Microlino, guidato dai due figli Merlin e Oliver. Inizialmente pensato come un PR-gag per il Salone di Ginevra, l'interesse del pubblico era così grande, che Micro ha deciso di iniziare lo sviluppo in serie. L'azienda ha ricevuto numerosi premi per i suoi prodotti e la sua leadership, tra cui il Best Design Award per il Microlino, FastCompany Most Innovative Companies Award e due nomination per l'EY Entrepreneur of the Year Award.



La brand equity star
Giovanni Perosino

Un torinese con il pallino per i motori e una carriera maturata nell'automotive passando da Fiat, con il rilancio del brand legato alla nuova 500 e alla Bravo, fino a Volkswagen, Audi e Lamborghini. Cresciuto nelle scuderie di Marchionne, Giovanni Perosino atterra in ITA Airways come nuovo direttore marketing, sempre con lo stesso ingegno e con la stessa passione.

CASO DI STUDIO

GRAPPA NONINO: COME L'HERITAGE E LA VALORIZZAZIONE DI UNA CULTURA ANTICA PORTANO LA REGINA DELLE GRAPPE NEL FUTURO

A cura di Antonella Nonino

Dal 1897 l'arte della distillazione della famiglia Nonino è caratterizzata da semplici ma chiare parole chiave: artigianalità, tradizione, innovazione e passione. Nel 1973 Giannola e Benito Nonino, eredi di un'antica famiglia di distillatori, hanno cambiato il modo di produrre e presentare la grappa, trasformandola da Cenerentola a regina dei distillati. La grappa, che è sempre stata considerata un distillato grezzo, grazie alla famiglia Nonino oggi è apprezzata come prodotto di alta qualità che ha conseguito un incredibile passaggio di status, e si trova al fianco dei migliori distillati stranieri.

Questa rivoluzione nasce dall'intuizione di Benito e Giannola di creare la prima grappa Monovitigno® distillando separatamente dalle altre le vinacce dell'uva Picolit. Questa scelta, nata dal desiderio di ottenere una grappa che avesse i profumi e i sapori del vitigno di origine li ha portati ad andare alla ricerca di altri antichi vitigni autoctoni friulani e delle migliori vinacce da distillare.

I Nonino scoprirono che i vitigni più rappresentativi del Friuli erano in via di estinzione in quanto, non essendo inseriti nell'albo comunitario delle varietà viticole coltivate, la loro coltivazione era addirittura vietata. Decidono così di lottare per salvarli e ottenere il riconoscimento di queste varietà e istituiscono

il Premio Nonino Risit d'Aur – Barbatella d'Oro nel 1975, assegnato annualmente al vignaiolo che avrebbe posto a dimora il miglior impianto di uno o più di questi vitigni, e una borsa di studio da assegnare al miglior studio, di carattere sia tecnico sia storico relativo ai vitigni Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe. A essi si aggiunge la Ribolla Gialla. Viene premiata la divulgazione degli antichi vitigni autoctoni friulani in via d'estinzione e avviano l'iter burocratico per ottenere l'autorizzazione al reimpianto dei vitigni autoctoni Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe, così da preservare la biodiversità e la ricchezza del territorio. L'autorizzazione arriva nel 1978. Nel 1977, con il netto proposito di sottolineare la permanente attualità della civiltà contadina, al Premio Nonino Risit d'Aur affiancano il Premio Nonino di Letteratura – Mario Soldati presidente della giuria – che dal 1984 si completerà con la Sezione Internazionale.

L'intuizione geniale risiede nell'andare oltre l'ambito tecnico e letterario; forti dei valori in cui credono, reinterpretano ed elogiano le tradizioni artigianali e la cultura contadina legata al rispetto della tradizione. Il riconoscimento del valore di questa cultura ha permesso di proteggere il più possibile le preziose antiche tradizioni dell'arte della distillazione con metodo artigianale in un'era digitale

FIG. 5.4
LA FAMIGLIA
NONINO.



e dinamica come quella odierna, e allo stesso tempo di indicare una nuova via anticipando il futuro di tutto il settore. Il rispetto della tradizione, della terra, della cultura sono l'identità italiana. Ma anche la coscienza che i valori e la memoria di questo mondo sono importanti e vanno preservati per disegnare un futuro sostenibile. In questo modo, il Premio Letterario Nonino, ormai leggendario, diventa anche un'operazione di marketing culturale ma con l'aggiunta della consapevolezza della memoria storica della famiglia.

Oggi il Premio Nonino è alla sua quarantacinquesima edizione (+2) e ha anticipato per ben sei volte le scelte dei Nobel (Fig. 5.5). Responsabile del premio è oggi Antonella, che affianca la madre Giannola, e che con le sorelle Cristina ed Elisabetta, e il padre Benito, porta avanti con orgoglio la tradizione di famiglia dell'azienda continuando a innovare. Ed è entrata in azienda la nuova generazione, rappresentata da Francesca, figlia di Cristina, responsabile della comunicazione web. Le tre imprenditrici hanno contribuito all'espansione dell'azienda allargando la gamma di prodotti

e conquistando nuovi mercati: il Gioiello®, l'acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele, l'Aperitivo Nonino Botanical Drink, il GingerSpirit, distillato di zenzero, e la Riserva dell'Amaro Nonino Quintessentia®, impreziosito dal lungo invecchiamento; dagli inizi degli anni 2000 hanno introdotto i Grappa Cocktail, facendo apprezzare la grappa nel mondo della mixologia, in modo responsabile e nel rispetto della tradizione (Fig. 5.6). Tutte azioni che insieme al premio

Nonino rappresentano l'esempio chiave di come i valori legati al passato, all'heritage e alle tradizioni di famiglia possano essere affiancati e integrati all'innovazione diventando la base per una crescita e un'evoluzione continua del brand. Nel 2019 le tre generazioni di donne Nonino (Giannola, Cristina, Antonella, Elisabetta e Francesca) si aggiudicano il Premio Donne per il Made in Italy, assegnato a Roma presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari

e Forestali "per essersi distinte per la capacità di innovare e contribuire in maniera significativa alla crescita dell'economia italiana valorizzando il Made in Italy nel mondo". Il segreto della Distilleria Nonino sicuramente risiede nella passione per la tradizione di famiglia, quella della distillazione. La famiglia si occupa in prima persona di tutto il processo: dall'acquisto della materia prima alle varie fasi della distillazione. La ricerca, l'attenzione per la materia

prima e i processi istituiti da Giannola e Benito rappresentano ancora oggi la base per l'innovazione continua messa in atto dalle nuove generazioni. Nonino ha fatto della qualità assoluta delle materie prime utilizzate e dell'artigianalità al 100% del proprio metodo di distillazione i principi cardine dell'identità aziendale, garantendo la distillazione di vinacce fresche, svinate in concomitanza della vendemmia e l'invecchiamento naturale in barrique e piccole botti, sotto il controllo dell'agenzia delle dogane e dei monopoli, e l'imbottigliamento senza aggiunta di coloranti. Oggi le cantine Nonino custodiscono 2510 barrique e piccole botti. L'azienda è conosciuta come "la vera ambasciatrice della Grappa italiana nel mondo".

Tutto questo amore e duro lavoro hanno portato la Nonino Distillatori, nel 2020, a essere proclamata a San Francisco "Migliore distilleria del mondo" Spirit Brand / Best Distillery of the year 2019 by Wine Enthusiast.

«Tutto questo è stato possibile perché ci abbiamo creduto, ci crediamo e non abbiamo mollato mai... Forse il nostro vero merito è stato quello di sfidare il futuro senza dimenticare la parte migliore del passato».

Giannola Nonino, eletta Cavaliere del Lavoro nel 1998 e Regina della Grappa.



FIG. 5.5
PREMIO NONINO
2022.

ALLA PAGINA
A FIANCO
FIG. 5.6
I PRODOTTI
NONINO.



RINGRAZIAMENTI

Grazie a chi ci ha sostenuto dall'inizio e ha creduto in quest'opera, alle nostre famiglie e a tutte le organizzazioni che, scegliendo di partecipare, hanno fatto la differenza arricchendo il libro di storie e strategie.

Un grazie in stile retro marketing, inoltre, a chi ci ha concesso le foto del proprio passato.



Alberto Steffenini



Famiglia Nonino



Famiglia Ouboter



Arianna Tinelli



Meracinqe



Beatrice Casali



Linda Liguori



Michela Venturin



Nicolas Gentile



Jacopo Maria Conti



Matteo Battiston



Michele Lupi



Sergio Azzolari