

The Ricola logo features the brand name 'Ricola' in a green, cursive script font, with a registered trademark symbol (®) to its upper right. To the right of the text is a solid yellow square. The entire logo is set against a white background with a subtle drop shadow.

ESORDIO DI RICOLA A PERUGIA IN OCCASIONE DEL 20° ANNIVERSARIO DI EUROCHOCOLATE

Ricola partecipa per la prima volta ad Eurochocolate, la dolce kermesse dedicata al mondo dei dolci e del cioccolato a Perugia da Venerdì 18 a Domenica 27 ottobre.

Eurochocolate celebra i primi venti anni di attività in chiave green dedicando l'edizione 2013 al tema della sostenibilità ed all'ambiente, temi cari anche a Ricola. Il titolo della manifestazione è un chiaro rimando all'impegno preso e alla vera e propria mission di questa edizione: ***Evergreen – la sostenibile dolcezza dell'essere.***

Protagonista indiscusso della fiera sarà il magico Chocolate Show, il grande emporio dedicato al mondo del cioccolato proposto in ogni declinazione, con la presenza di oltre 6000 referenze diverse e circa 130 aziende, tra piccoli artigiani, medie e grandi imprese dolciarie di stampo internazionale.

Ma Eurochocolate non è solo cioccolato e Ricola è una new entry di grande importanza tra le aziende protagoniste della manifestazione! Ricola infatti avrà un suo proprio stand in Piazza Italia. Lo spazio sarà caratterizzato da un autentico giardino di erbe aromatiche, ingredienti alla base di tutti i prodotti Ricola. Sarà possibile degustare ed acquistare le famose caramelle e tisane svizzere e, chi è dotato di spirito ludico, potrà partecipare alle animazioni a tema. Anticipiamo di cosa si tratta: verranno organizzati, con l'aiuto di una lavagna magnetica, dei giochi di memoria in pieno stile Ricola con protagoniste le 13 erbe svizzere di montagna.

Durante la manifestazione non mancherà Mr. Ricola, la simpatica mascotte a forma di astuccio di caramelle, che farà delle apparizioni nel centro storico di Perugia e sarà a disposizione per tutti i suoi fan per farsi fotografare con loro. Ad accompagnarlo per il centro saranno le hostess Ricola pronte ad offrire e far assaggiare tutta la bontà dei tradizionali prodotti svizzeri.

Ricola presenzierà con un suo corner anche alla **Chocofarm**, l'esclusiva area benessere della kermesse situata presso il moderno ed elegante **Centro Estetico Cacao**, dedicata a regalare momenti di puro relax e trattamenti di bellezza a base cioccolato. Grazie alla Tisaniera Gialla tutti potranno degustare anche qui le buonissime tisane Ricola.

Ma c'è di più: Ricola omaggerà con due bustine di caramelle tutti i possessori della **Chococard**, la carta servizi di Eurochocolate che dà la possibilità di partecipare al grande concorso ChocoCard 2013 e l'accesso a una serie di agevolazioni e sconti sull'acquisto di prodotti tra i tanti stand della manifestazione e negli esercizi pubblici delle città aderenti all'iniziativa. Il ritiro dei golosi omaggi può essere effettuato presso i tre ChocoCard Point a disposizione dei numerosi visitatori: in Piazza della Repubblica, Piazza Italia e Piazza Matteotti.

Seguite tutte le informazioni sulle numerose attività Ricola all'interno della manifestazione Eurochocolate sulla pagina facebook <https://www.facebook.com/ricola> oppure nel sito di Eurochocolate <http://www.eurochocolate.com/perugia2013/>

Ricola è un'azienda familiare che vanta una lunga tradizione: fondata a Laufen, in Svizzera, da Emil Richterich nel 1930 è giunta alla terza generazione. Da più di 80 anni Ricola è sinonimo di qualità nella produzione di specialità a base di erbe officinali naturali in più di 40 paesi al mondo. La notorietà del marchio si fonda su elementi semplici ma basilari che, tramite la tradizione nella produzione delle caramelle e delle specialità alle erbe, si coniuga con i valori distintivi del territorio. Amore per l'ambiente, rigoroso controllo della qualità e solo ingredienti naturali: questa è in sintesi la ricetta delle specialità Ricola. L'originalità del prodotto è determinata dalla miscela di 13 erbe (Pimpinella, Veronica, Malva, Menta, Millefoglio, Salvia, Altea, Marrubio, Alchemilla, Piantaggine, Sambuco, Primula, Timo) messa a punto e perfezionata nel lontano 1940, tradizionalmente utilizzata ancora oggi per tutti i prodotti Ricola. Il prodotto Ricola si colloca quindi nella centralità dei valori ambientali, culturali ed etici fortemente voluti dall'azienda, che ha sempre posto particolare attenzione e rigore nella scelta delle materie prime. Tutte le erbe impiegate vengono coltivate in territorio alpino elvetico per conto di Ricola e provengono da metodi di agricoltura biologica, vale a dire senza l'apporto di fitofarmaci e con l'ausilio di lavoro principalmente manuale. Oltre un centinaio delle aziende che coltivano per Ricola operano in regime di coltivazione biologica e vantano il marchio protetto "Gemma", il riconoscimento concesso da BioSuisse (l'Associazione Svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica) ottenuto in applicazione di criteri più restrittivi rispetto alle direttive europee. Ampia la gamma di gusti e di formati: i classici cristalli di zucchero con la loro tipica forma a dado, disponibili in busta e in lattina, e un assortimento di prodotti senza zucchero, in astuccio da 50 gr., costituito da dieci gusti; vanno segnalate, oltre alle classiche erbe alle 13 Erbe balsamiche, i freschi gusti Fiori di sambuco, Arancia-menta, Ribes nero, Mentolo, Melissa-limoncella, Olivello spinoso, Erbe Alpine, Eucalipto e, ultimo nato, Liquirizia. L'assortimento Ricola viene completato dalle benefiche tisane alle erbe svizzere. Tisane istantanee che, grazie ad un procedimento che garantisce la conservazione dell'alto contenuto di principi attivi e aromi, si preparano velocemente e semplicemente; tisane fresche e dissetanti, confezionate in barattolo da 200 grammi, e disponibili in quattro varietà: "Alle Erbe", "Distensive-Relax", "Camomilla" e "Melissa Limoncella" da bersi calde o fredde.

www.ricola.it

Milano, 8 ottobre 2013

Per ulteriori informazioni Ufficio Stampa e P.R.

Linda Kemp

Via Carlo Freguglia, 8 a, 20122 Milano

02 45409462

lindakemp@geraldini.com