



## **Ricola porta il gusto dei suoi prodotti a *MUSE di Mezza Estate*, l'evento speciale dell'estate del MUSE - Museo delle Scienze di Trento!**

I prodotti Ricola sono sinonimo di qualità, bontà e cultura: l'impegno aziendale infatti si estende anche alla promozione e al sostegno di eventi culturali, legati all'arte, all'architettura e alla scienza.

Per questo motivo Ricola si affianca, in qualità di partner, ad un evento speciale che vede coinvolto come protagonista il MUSE, il Museo delle Scienze di Trento.

Il MUSE, progettato da Renzo Piano, compie 7 anni e il 25 luglio dalle 16.30 alle 22.30 ritorna l'evento speciale *MUSE di Mezza Estate*: un programma di attività dedicate alle famiglie aspetta tutti i visitatori, per festeggiare insieme questa realtà che ha saputo, anche in un momento di grande difficoltà, ripensare la propria offerta culturale e divulgativa, ideando il palinsesto di iniziative *outdoor* MUSE SUMMERTIME, per coinvolgere in modo originale ed interattivo il pubblico del Museo durante tutta l'estate 2020.

In occasione dell'evento speciale del 25 luglio, Ricola porta la bontà dei suoi prodotti: una hostess sarà infatti presente durante la giornata, per deliziare in sicurezza i visitatori che prenderanno parte alle attività, distribuendo samples di caramelle benefiche e monodose di tisane Ricola, un motivo in più per partecipare a questo momento di festa del MUSE.

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 nella 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, coltivate in territorio alpino elvetico per conto di Ricola, provengono da metodi di agricoltura biologica, vale a dire senza l'apporto di fitofarmaci e con l'ausilio di lavoro principalmente manuale. Più di un centinaio delle aziende che coltivano per Ricola operano in regime di coltivazione biologica e vantano il marchio protetto "Gemma", il riconoscimento concesso da Bio Suisse (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. Tra i prodotti "evergreen" da ricordare i classici cristalli di zucchero con la loro tipica forma a dado, disponibili in busta e barattolo da 250g.

Ricola è stata tra le prime aziende ad introdurre nel 1987 il formato clic-box, astuccio, che costituisce uno degli elementi distintivi della marca.

Ricola vanta un altro primato: nel 1976, in risposta alla crescente sensibilità per una buona igiene dentaria, lanciò sul mercato le prime caramelle senza zucchero, disponibili in busta, in astuccio ed anche in lattina da

100 grammi. Attualmente l'assortimento di prodotti senza zucchero, disponibile in astuccio da 50 grammi, è costituito da tredici gusti; vanno segnalate, oltre alle classiche erbe alle 13 Erbe balsamiche, i freschi gusti Fiori di sambuco, Arancia-menta, Ribes nero, Melissa-limoncella, Olivello, i balsamici Erbe Alpine, Eucaliptolo, gli originali Liquirizia, Menta di montagna, il goloso Caramello Melissa D'Oro e il nuovissimo e funzionale Azione Glaciale.

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 cinque varietà: "Alle Erbe", "Distensive-Relax", "Camomilla", "Melissa Limoncella" e "Fiori di Sambuco", da bersi calde o fredde. [www.ricola.com](http://www.ricola.com)  Ricola

Milano, 20 luglio 2020

Ufficio Stampa e p.r. Ricola Divita

Linda Kemp [lindakemp@geraldini.com](mailto:lindakemp@geraldini.com)

M.: 339 6537449