

**Ricola** è uno dei produttori di caramelle alle erbe più moderni e innovativi al mondo. Le specialità alle erbe dell’azienda vengono esportate in 45 paesi e sono famose per la loro garantita qualità svizzera. Fondata nel 1930 con sede a Laufen vicino a Basilea e con filiali in Europa, Asia e Stati Uniti, Ricola produce oggi circa 50 diversi gusti di caramelle alle erbe e tisane. In Svizzera, l'azienda a conduzione familiare è pioniera nella coltivazione delle erbe e attribuisce grande importanza alla selezione dei luoghi e dei metodi di coltivazione. Ricola porta avanti contratti d'acquisto fissi a lungo termine, con circa 85 aziende agricole nelle regioni montane svizzere. In qualità di B Corporation certificata, Ricola si impegna per una gestione aziendale sostenibile dal punto di vista economico, sociale ed ecologico ed è un datore di lavoro responsabile. I valori tradizionali di un'impresa familiare, uniti alla qualità svizzera e alla passione per l'innovazione, sono fattori cruciali per il successo del marchio globale Ricola.

**Ricola** è **B Corporation™** dal 2023

**La distribuzione**

Da giugno 2006 la distribuzione in Italia è curata da Divita srl, società di proprietà del gruppo elvetico con sede a Busto Arsizio, cui amministratore delegato è Luca Morari.

**Il prodotto**

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 in realtà 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.

L’azienda è considerata pioniera nel campo della coltivazione di erbe e dà grande importanza alla selezione accurata dei luoghi e ai metodi di coltivazione ecologica controllata. Ricola ha stipulato contratti di fornitura fissi con circa 85 agricoltori della regione montana svizzera e tutte le erbe sono coltivate secondo i metodi dell’agricoltura naturale, vale a dire senza l’apporto di fitofarmaci e con l’ausilio di lavoro principalmente manuale. Le aziende che coltivano per Ricola 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.

**L’assortimento**

Ampia la gamma di gusti e di formati. Tra i prodotti “evergreen” da ricordare L’Originale con zucchero, dalla tipica forma a dado, ideato nel 1940 ma la cui ricetta è rimasta inalterata, disponibile in busta e in lattina.

Ricola è stata tra le prime aziende ad introdurre nel 1987 il formato clic-box che costituisce uno degli elementi distintivi della marca e che permette di portare il prodotto sempre con sé.

Attualmente l’assortimento di prodotti senza zucchero, disponibile in astuccio da 50 grammi, è costituito da dodici gusti; vanno segnalate, oltre a L’Originale e al suo primo integratore alimentare Echinacea Miele e Limone, i freschi gusti Fiori di sambuco, Arancia-menta, Ribes nero, Melissa-limoncella, i balsamici Erbe Alpine, Eucaliptolo, Liquirizia, Menta di montagna, la linea funzionale Azione Glaciale, Menta Forte e Limone e Mentolo.

Il cartone degli astucci Ricola è certificato con logo FSC Misto, che assicura che la materia prima proviene da un fornitore che ha impiegato materiali da foreste certificate.

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”, Melissa Limoncella” e “Fiori di Sambuco”, da bersi calde o fredde.

**Il rapporto con l’arte e l’architettura**

L’amore per l’arte è nel DNA di Ricola, proprio grazie alla sua famiglia fondatrice, la famiglia Richterich. La Ricola Holding AG infatti, colleziona sin dagli anni Settanta, arte contemporanea svizzera all’interno di una collezione esposta negli edifici della sede del Gruppo Ricola. Nel corso del tempo si è creata così una collezione di notevole spessore qualitativo, tra cui figurano opere giovanili di artisti ormai affermati. La collezione vanta dipinti di Richard Paul Lohse, Max Bill, Camille Graeser e Verena Loewensberg, divenuti famosi col nome di "Zürcher Konkrete" e riunisce in particolare svariati dipinti costruttivisti e teorici, fotografie e lavori su carta, nonché opere di matrice espressionista che hanno il corpo come protagonista. Fra le acquisizioni più importanti si contano opere, o gruppi di opere, firmate da Christoph Büchel, Jacques Herzog, Bruno Jakob, Karim Noureldin, Vaclav Pozarek, Shirana Shahbazi, Anselm Stalder e Erik Steinbrecher. La famiglia Richterich condivide la sua passione per l’arte con i dipendenti dell’azienda.

Su incarico della famiglia Richterich, gli architetti basilesi Jean Herzog e Pierre de Meuron hanno progettato, dal 1983 a oggi, sette diverse ristrutturazioni e nuove costruzioni. La collaborazione ha generato un dialogo architettonico continuo che si manifesta attraverso un complesso di strutture unico al mondo, che rende possibile seguire, in piccolo, l’evoluzione della visione architettonica di Herzog & de Meuron, mettendo in risalto l’attenzione per la qualità di Ricola, centrale in tutti i comparti dell’azienda.

Il centro delle Erbe di Laufen, completato nel giugno del 2014, è un complesso minimalista e avanguardista**;** un luogo che raccoglie tutte le 13 erbe della ricetta alla base dei prodotti svizzeri, e che accentra tutte le fasi della lavorazione delle stesse. La costruzione porta oltre alla firma dello studio Herzog & de Meuron quella dello specialista di costruzioni in argilla Lehm Ton Erde Baukunst. Il centro è una struttura semplice e compatta caratterizzata da una facciata a sezioni monolitiche in elementi di argilla a vista realizzati con terra di provenienza locale, della vicina valle di Laufen che dista circa 8/10 km. L'argilla ha un positivo effetto di sostenibilità nell'uso dell'energia e nel controllo complessivo della climatizzazione, in quanto materiale che controlla l'umidità. Il fabbisogno energetico del nuovo stabilimento è inoltre integrato da un sistema di riscaldamento che recupera il calore riciclato dall’essiccatoio adiacente e da pannelli solari posizionati sulla copertura. Ricola con questo progetto raccoglie in un unico centro il cuore pulsante della sua produzione, le sue erbe. Energia e sostenibilità non sono considerate opzioni esclusivamente tecniche, ma sono parte integranti nell'architettura come qualità essenziali del progetto complessivo. La cura della costruzione sottolinea l’attenzione dell’azienda per un uso responsabile delle risorse ambientali. All’interno di questo nuovo stabilimento si susseguono le diverse fasi che costituiscono il trattamento delle erbe, dall'essiccatura alla triturazione, dalla miscelatura all'immagazzinamento. Ogni anno vengono lavorati 1.400.000 kili di erbe.

[www.ricola.com](http://www.ricola.com) | [www.facebook/Ricola.com](http://www.facebook/Ricola.com) | [www.instagram.com/ricola\_it](http://www.instagram.com/ricola_it)

**#Ricola\_it #Ricola**

**Ufficio stampa:** Linda Kemp [lindakemp@geraldini.com](mailto:lindakemp@geraldini.com) +39 339 6537449

Ottobre 2024