



COME NASCONO LE CAMELLE RICOLA? LE 13 ERBE

LA COLTIVAZIONE

SONO TREDICI E SONO TUTTE UGUALMENTE importanti fin da quando, nel 1940, Emil Richterich le mise insieme per creare la sua ricetta segreta. Pimpinella, Veronica, Malva, Menta, Achillea, Salvia, Altea, Marrubio, Alchemilla, Piantaggine, Sambuco, Primula e Timo sono le 13 erbe alla base della ricetta di tutte le specialità Ricola. Sono le erbe che costituiscono la base di ogni prodotto Ricola, dopo essere state raccolte, seccate, pulite, tagliate, immagazzinate e infine mescolate fra loro. Crescono in cinque regioni diverse della Svizzera, per assicurare a ciascuna le condizioni ideali per sviluppare tutti i propri aromi e le proprie qualità. Per questo, tutte le erbe vengono coltivate seguendo i principi dell'agricoltura naturale, senza l'apporto di fitofarmaci e affidandosi principalmente al lavoro manuale, in collaborazione con oltre 100 famiglie contadine.

IL CENTRO DELLE ERBE

Anche il raccolto è un momento delicato. Non c'è tempo da perdere se si vogliono mantenere intatti tutti i principi attivi. Le Erbe vengono portate al Centro delle Erbe di Laufen, dove ha sede l'azienda, e qui vengono controllate per freschezza, colore, aroma, purezza, concentrazione e qualità dei componenti. Ogni passaggio è studiato perché aromi e componenti naturali siano al loro massimo prima di venire estratti attraverso un procedimento segreto, sviluppato da Ricola, e diventare una caramella.

LA PRODUZIONE

Il procedimento che permette di estrarre aromi e oli essenziali dai fiori, dalle foglie, dagli steli e dalle radici delle 13 erbe sviluppato dall'azienda, è segreto, ma qualche passaggio si può rivelare. Una volta creata la giusta miscela, vengono aggiunti altri ingredienti a seconda del tipo di caramella che si intende produrre. Si tratta di aromi vegetali esclusivamente naturali, uniti a zucchero o a suoi sostituti. A quel punto, l'impasto della caramella viene cotto, raffreddato e tagliato. È in questo modo che prende forma la caramella.