

# naturalia

RISO, RISAIE E RISOTTI

## Profumo di novità in cucina, con i risi e i risotti di Naturalia.

Accanto alla produzione storica di risi classici nelle proprie risaie, Naturalia arricchisce la tradizione gastronomica del risotto vercellese con ricette pronte a base di fiori, erbe e piccoli frutti.

**Naturali, deliziosi, sorprendenti: tre aggettivi che descrivono solo in parte la nuovissima gamma di ottimi risi classici e raffinati risotti pronti Naturalia**, azienda storica vercellese che dal 1931 coltiva e produce nelle proprie risaie a Larizzate solo le migliori qualità di riso, nel pieno rispetto della tradizione gastronomica locale e del territorio circostante.

Per **Federica Rosso**, vera anima creativa e protagonista imprenditoriale del nuovo progetto, l'esperienza familiare nella risicoltura è un dono tramandato da ben 5 generazioni: **oggi come allora, nelle risaie Naturalia si seguono le regole ambientali della sostenibilità e delle rotazioni delle colture**, per evitare l'eccessivo sfruttamento e impoverimento del terreno, garantendo al tempo stesso una produzione di qualità superiore, naturale e genuina, come si riscontra ad esempio nel Riso Carnaroli, il cosiddetto "Re dei Risi" coltivato eco-compatibilmente dall'azienda e ben noto per le sue eccezionali caratteristiche organolettiche.

Non solo il recupero e la salvaguardia del territorio e dei suoi valori culinari, ma anche la ricerca di nuovi gusti e nuove modalità di consumo contraddistinguono le 2 linee di prodotto con cui Naturalia si presenta oggi al mercato:

- **I RISI CLASSICI, nelle varietà Carnaroli, Riso Integrale e Riso Nero:** base perfetta per ogni risotto e per tutte le preparazioni calde o fredde, questi risi eccellenti sono da sempre coltivati nelle risaie Naturalia in modo eco-compatibile e sono prodotti senza aggiunta di coloranti, conservanti o aromi artificiali.
- **I FIORITI, sorprendenti e raffinati risotti pronti con veri petali di fiori:** ognuna delle 6 stuzzicanti ricette di questa innovativa e coloratissima gamma comprende i migliori ingredienti classici in abbinamento a ingredienti originali e fantasiosi, come fiori e piccoli frutti, sempre coltivati dall'azienda nei propri terreni e poi liofilizzati, non essiccati, con un delicato processo naturale indispensabile per preservarne l'intensità dei profumi e dei sapori.

Coniugando la massima qualità alla massima praticità, **I Fioriti di Naturalia** si preparano semplicemente con l'aggiunta di brodo caldo: anche questa è una precisa scelta aziendale che risponde alle richieste di un consumatore moderno, esigente e consapevole, che seleziona attentamente i propri acquisti, che ama sempre sperimentare e sorprendersi in cucina, che non rinuncierebbe mai al gusto deciso e seducente di un risotto raffinato, arricchito dagli ingredienti più deliziosi e inusuali... ma solo se pronto facilmente, senza fatica e in pochi minuti!

**Naturalia si presenta oggi sul mercato con un nuovo payoff esplicativo – “riso, risaie e risotti” – e con un design fresco ed elegante che contraddistingue sia il nuovo logo che il restyling del packaging, realizzato responsabilmente con soli materiali riciclabili; in ogni confezione di riso o risotti pronti, tutte le informazioni sull’azienda, sul prodotto e sulla sua provenienza sono riportate con chiarezza **sul fronte, sul retro e anche nell’interno.****

**Per trasmettere i valori di qualità propri di Naturalia e per evidenziare il concetto cruciale della “trasparenza” – alla base di tutta la filosofia aziendale – è stata inoltre elaborata una speciale fustella asimmetrica che permette di osservare e apprezzare subito il prodotto al naturale... una vera anteprima da gustare con gli occhi!**

Tutta la nuova strategia di comunicazione di Naturalia è un **progetto integrato curato in partnership con Erbacipollina, agenzia di marketing e comunicazione specializzata in food marketing a 360°** ([www.erbacipollina.it](http://www.erbacipollina.it)).

**Ufficio Stampa:**

**Erbacipollina srl**

ref. Beatrice Vernocchi

[b.vernocchi@erbacipollina.it](mailto:b.vernocchi@erbacipollina.it)

tel. +39 0542850591

fax +39 0542061105

[www.erbacipollina.it](http://www.erbacipollina.it)