



Testata: Adcgroup.it
Data: 17 Settembre 2018



ADCGROUP.IT VIP

ORASI' OFFICIAL SPONSOR DEL COUS COUS FEST

Il festival internazionale dell'integrazione culturale, giunto alla 21esima edizione, è in programma dal 21 al 30 settembre 2018 a San Vito Lo Capo. Le nuove bevande di origine vegetale - nelle tre varianti 'Limone e Zenzero', 'Melograno e Goji' e 'Passion Fruit e Curcuma' - in degustazione nella Casa del Dolce, durante l'intera durata della manifestazione.

Figli della stessa madre Terra, la semola di granoduro che compone il Cous Cous e il riso di filiera 100% italiana che è alla base delle Rugiade di Riso OraSi si incontrano nell'ambito del festival che celebra il rinomato piatto mediterraneo. Naturalità e benessere, i principi condivisi della sana alimentazione che, celebrati nell'ambito dell'evento, acquisiscono il valore aggiunto di universalità e trasversalità per i popoli di tutto il mondo. È questa la filosofia con cui le Rugiade di Riso OraSi, marchio del Gruppo Unigrà, sostengono una delle manifestazioni più rinomate della Trinacria, che dal 21 al 30 settembre 2018 riunirà visitatori di ogni nazionalità intorno al piatto della pace e dell'integrazione.

Presso l'Area Rugiade di Riso OraSi, uno spazio allestito ad hoc in uno degli angoli più suggestivi della spiaggia di San Vito lo Capo, i visitatori, oltre a ricevere gadget personalizzati, potranno degustare e acquistare le tre varianti - Limone e Zenzero; Melograno e Goji; Passion Fruit e Curcuma - della dissetante bevanda che ha segnato il nuovo modo di bere vegetale. Solo zuccheri naturali del riso, senza grassi, senza allergeni né lattosio, un connubio perfetto tra la naturalità e la leggerezza del riso e le proprietà benefiche della frutta e delle spezie.

Il prodotto sarà inoltre protagonista della degustazione che si svolgerà presso la Casa del Dolce durante l'intera durata della manifestazione. Le Rugiade OraSi verranno dunque inserite sul biglietto di degustazione come parte integrante dell'offerta gastronomica, disposte e presentate all'interno di frigoriferi personalizzati per essere degustati alla corretta temperatura di servizio. MG

A cura di

