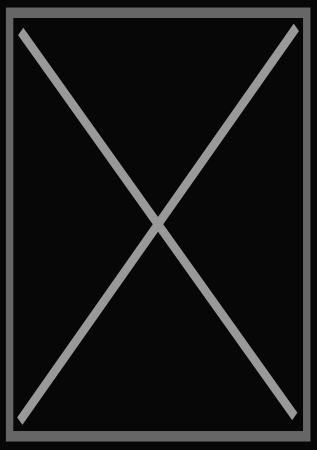
Levissima Natura, con infusione a freddo ed ingredienti di montagna

levissima-natura-mela-e-erbe-di-montagna-33690bcc

La natura è al centro della nuova tendenza nel mondo beverage che vede i consumatori ricercare ingredienti e gusti sempre più autentici.Le aziende, che cercano di andare incontro ai gusti dei consumatori, studiano, analizzano, ricercano e poi danno vita a prodotti che possono rappresentare delle vere e proprie innovazioni per la categoria. Ne è un esempio Levissima Natura, una nuova bevanda che risponde ai mutati gusti degli italiani, grazie agli ingredienti e alla tecnica utilizzati, lanciata da poco da Levissima. Al centro dell'impegno dell'azienda c'è l'interesse perla creazione di un'offerta che soddisfi i bisogni di idratazione in diversi momenti e contesti connessi anche ad esperienze di gusto. Un interesse di cui Levissima si fa portavoce nell'ambito del progetto Regeneration, che traduce l'impegno che la marca abbraccia da anni in tema di sostenibilità sociale, con il sostegno della corretta idratazione anche dal punto di vista educativo, e ambientale, con la promozione dell'uso responsabile e condiviso delle risorse naturali per creare un impatto positivo.

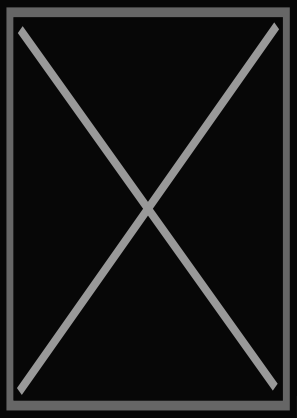
Sul fronte della crescita dei consumi dei prodotti naturali, stiamo assistendo ad una forte domanda di erbe, frutti, fiori e tè,sia per le loro proprietà che per il gusto. In particolare, Martina Rodini, conosciutissima sui social come beauty & healthy lifestyle influencer e naturopata di professione e CEO della sua linea di cosmesi vegetale Orobio individua una vera e propria "propensione al naturale" delle persone che negli ultimi anni hanno iniziato a prendersi cura del proprio benessere su diversi fronti, dall'alimentazione alla beauty routine, all'esercizio fisico, mettendo al centro prodotti bio e 100% naturali.Tra gli elementi naturali più ricercati vi sono gli ingredienti con maggiore concentrazione di principi attivi, ricchi di fitonutrienti, polifenoli e vitamina C.



Gabriella Lombardi, la prima Tea Sommelier professionista in Europa, individua tra le motivazioni alla base di questa tendenza dei consumi anche la percezione di infusi e tè come una nuova alternativa al caffè, per una pausa diversa, rilassante e piena di gusto. In particolare, giocano un ruolo fondamentale i giovani, più aperti e giramondo, alla continua ricerca di nuove abitudini e costantemente stimolati dalle nuove tendenze e dai media. Bere bevande con infusioni soddisfa la propria concezione di stile e moda, perché sono percepite come eleganti, trendy e adatte ai nuovi stili di vita che vedono emergere il consumo naturale, biologico, e pratiche come la meditazione e yoga.Infine, vi è l'influenza della pandemia, in cui anche i non bevitori frequenti di tisane, infusi o tè hanno ricercato una fonte di relax in queste bevande.

Accanto alla tendenza legata ai consumi, le esperte individuano anche un cambiamento nelle modalità di fruizione e assunzione degli ingredienti naturali. In particolare, sono sempre più rilevanti le nuove frontiere offerte dagli utilizzi innovativi di infusi: tra questi, primo su tutti, il mondo della mixology, in cui il tè è diventato un ingrediente innovativo, grazie alla sua estrema versatilità, sia nelle preparazioni alcoliche che analcoliche. Segue poi la cosmesi naturale, in cui i principi attivi e le proprietà di erbe e tè vengono utilizzati in creme e prodotti per la pelle.

Per quanto riguarda l'inserimento degli ingredienti naturali nella propria dieta, diventa rilevante la combinazione con il semplice e fondamentale atto dell'idratazione. *"La richiesta di prodotti che contengono erbe, frutti e fiori è sempre maggiore, poiché risultano molto dissetanti in abbinamento con della semplice acqua, ma anche perché hanno delle proprietà e degli effetti benefici per l'organismo e per la pelle"* – afferma **Martina Rodini**. *"Idratarsi quotidianamente con prodotti naturali che contengono le erbe, mantenendone le proprietà, fa bene sia al nostro corpo, internamente, che dal punto di vista esteriore. Una giusta idratazione con ingredienti naturali, infatti, da una parte rende la pelle più luminosa, idratata ed elastica, dall'altra ci dà maggiore energia e contribuisce in maniera importante al nostro benessere: fa bene ai reni perché permette loro di lavorare meglio, è fondamentale anche per il nostro cervello, così le prestazioni cognitive ne beneficiano. Inoltre, fa bene al cuore perché influisce nella regolazione della pressione sanguigna".*

L’unione tra idratazione e ingredienti naturali può avvenire con molteplici modalità, dalle tecniche di infusione più complesse, talvolta anche derivanti dalla tradizione orientale, a quelle più semplici e comuni. Tra queste, la modalità più di tendenza nell’ultimo periodo è la tecnica dell’infusione a freddo: una tecnica antica, basata su un processo di infusione che mantiene inalterate le caratteristiche distintive di erbe, fiori o frutti, e riesce ad esaltarne le note aromatiche, fresche e naturali, ottenendo una percezione al palato vivace, rotonda e rigenerante. Infatti, come affermato dall’esperta Gabriella Lombardi, questa tecnica produce sapori equilibrati e autentici, grazie ad un processo di estrazione delicato e ad una preparazione lenta, che non vede l’utilizzo di ghiaccio e di conseguenza ne riduce al minimo gli effetti diluenti.

“Una volta sperimentata l’infusione del tè o di ingredienti come erbe, fiori e frutti in acqua fredda, definita anche cold brew, sarà molto improbabile tornare alle vecchie abitudini” ha commentato la tea sommelier **Gabriella Lombardi** *“Poiché l'amaro e l'asprezza del tè dipendono dai tannini che, in acqua fredda non vengono estratti, il metodo cold brew significa: mai più tè freddo amaro o astringente. Anche la combinazione tra acqua fredda e erbe, fiori o frutti permette di mantenere inalterate le caratteristiche distintive dei singoli ingredienti, esaltandone proprietà, profumi e gusti naturali. Con l'infusione a freddo, infatti, si ottiene una bevanda più delicata, un'acqua profumata dal colore cristallino e trasparente, senza retrogusto amaro”.*

Levissima Natura risponde quindi alla crescente esigenza delle persone di assumere prodotti naturali, con poche calorie e pieni di gusto, senza scendere a compromessi. Diventa quindi una parte piacevole di una dieta varia ed equilibrata e uno stile di vita sano, concedendo una nuova pausa di gusto 100% naturale. Una bevanda innovativa, di qualità, senza conservanti, in grado di idratare e rigenerare, grazie agli ingredienti 100% naturali di montagna infusi a freddo. In particolare, sono disponibili tre diverse varianti di gusto: Levissima Natura Mela e Erbe di Montagna,dal gusto dolce e dall’intenso profumo di mela, accompagnato da un delicato sentore floreale; Levissima Natura tè Bianco di montagna e fiori di sambuco, che unisce il gusto distintivo e caratteristico dei fiori di sambuco con le piacevoli note del tè bianco; Levissima Natura tè verde di montagna e fiori di tiglio, dal sapore morbido, con sfumate note floreali e un profumo fresco, ricco di intensi e finissimi aromi.Di

formato unico da 480 ml, la bottiglia è riciclabile e può essere rigenerata in nuove bottiglie e in soluzioni innovative.