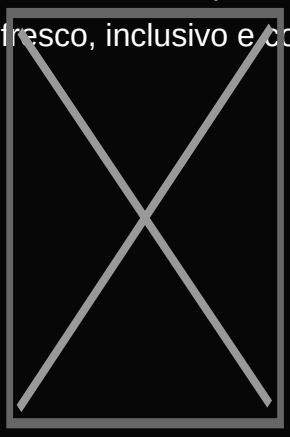
Arriva MIA Kombucha per cambiare i soft drink in chiave healthy

mia-kombucha-5f697a6f

Il Kombucha, una bevanda fermentata, analcolica e salutare a base di tè, si candida ad essere il nuovo trend in ambito beverage anche in Europa, con un mercato stimato in 244 milioni di dollari nel 2021 e un tasso di crescita annuo del 24%.

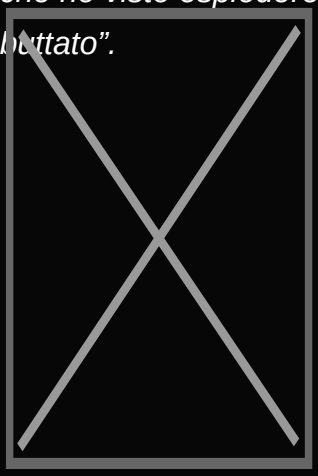
In Italia, a saziare la “sete” di Kombucha e a cogliere le opportunità di un segmento in crescita ma rappresentato ancora da piccole realtà artigianali, arriva **MIA Kombucha**: nata dall’idea di cinque Under35 e dalla fusione di due produzioni artigianali lombarde (MIA, appunto, nell’area di Varese, e Revolucha Kombucha nel comasco), MIA Kombucha ha l’ambizione di **portare la popolarità di questa bevanda al livello successivo anche in Italia**, investendo su un laboratorio capace di sostenere una produzione di 10.000 litri al mese (equivalenti a più di 30.000 lattine) e su un brand fresco, inclusivo e contemporaneo. Oltre che, naturalmente, sulla qualità del suo prodotto.



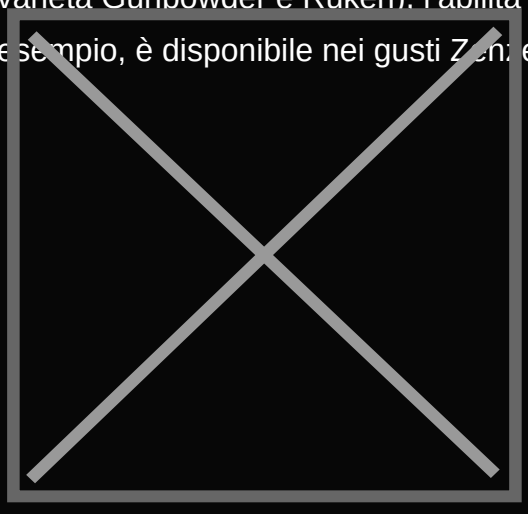
“Mi sono innamorato del Kombucha in Australia, dove ho vissuto per sei anni lavorando nel mondo del F&B: lì questa bevanda era già molto popolare e apprezzata perché gustosa, dissetante e salutare. Così, tornato in Italia, ho iniziato i primi esperimenti di fermentazione - racconta **Mattia Baggiani**, co-founder di MIA Kombucha insieme agli amici Battista Maconi, Gabriele Mezzadri

e Simone Vertemati.

Ivan Parenti, che per il Kombucha ha lasciato una ben avviata carriera nel marketing, si è aggiunto poco dopo: *“Ho lavorato nel marketing per quasi dieci anni, ma nel mio tempo libero coltivavo la passione per la fermentazione producendo e giudicando birre artigianali: un mercato, quest’ultimo, che ho visto esplodere. Nel Kombucha ho visto più spazio e le stesse potenzialità, così mi sono buttato”.*



Una scommessa, quella sul Kombucha, che trova fondamento nel carattere salutare e benefico della bevanda, attributi che ne hanno determinato il successo commerciale prima in California e poi in tutti gli Stati Uniti. Ma **perché il Kombucha è considerato un drink così salutare?** La ragione principale sta proprio nel naturale processo di fermentazione, che libera degli acidi organici dalle grandi proprietà probiotiche; a questo si aggiungono quelle antiossidanti del tè, e la bassissima concentrazione di zuccheri. La qualità della materia prima (MIA usa solo tè bio, delle varietà Gunpowder e Rukeri), l’abilità del fermentatore e le scelte di aromatizzazione (MIA, ad esempio, è disponibile nei gusti Zenzero, Limone e Lampone) fanno il resto.



Con una campagna Crowdfunding sulla piattaforma Mamacrowd partita il 30 giugno, MIA Kombucha si candida così a diventare il primo brand italiano di Kombucha: *“Il*

nostro Kombucha ha suscitato tanta curiosità nei primi 12 mesi, così abbiamo pensato che il crowdfunding fosse la scelta migliore per accompagnare MIA nella sua successiva fase di crescita; in questo modo, inoltre, vogliamo dare l'opportunità di partecipare al progetto alla community di appassionati del prodotto - conclude Mattia Baggiani di Mia Kombucha - *con le nuove risorse lavoreremo principalmente sul brand, che consideriamo uno dei nostri asset e che vogliamo rispecchi i valori di inclusività, innovazione e freschezza di MIA, e sull'ampliamento dei canali di distribuzione, con la visione di portare una lattina di MIA in quanti più frigoriferi possibili in Italia".*

La campagna Mamacrowd, che è partita il 30 giugno e si concluderà il 30 agosto, è disponibile su **https://mamacrowd.com/it/project/mia-kombucha**