Mediterranea e Legend Kombucha uniti in una partnership healthy

20231012101910kombhead-ea85d640

Mediterranea e Legend Kombucha insieme in una partnership healthy. Nasce all'insegna di valori condivisi la collaborazione fra il fast casual dining di proposte healthy e l'azienda veronese che ha portato in Italia l'antico tonico orientale. In questo modo, il **menu dell'healthy restaurant verrà arricchito con abbinamenti dedicati e una drink list** che vede l'impiego dell'antico fermentato nei miscelati.

A elaborare i pairing e la cocktail list a base kombucha è **Gabriele Bianchi**, sommelier della kombucha e autore del libro "Cacio, pepe e kombucha" edito da Il Forchettiere di Firenze. La partnership parte con la fornitura di alcune referenze di **kombucha** e si evolverà con una kombucha dedicata esclusiva per Mediterranea entro il prossimo anno.

LEGEND KOMBUCHA

La brewery di Legend Kombucha ha sede a Verona, in un'area famosa per la qualità delle sue acque, e si differenzia per la **preparazione rigorosamente artigianale** del prodotto, utilizzando la ricetta originale di 2000 anni fa. È, inoltre, una delle prime aziende italiane a utilizzare Scoby biologici (acronimo inglese di Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast), una **coltura simbiotica di batteri e lieviti** che favorisce la digestione, promuove un benessere generale, supporta il sistema immunitario e migliora la vitalità, e ad applicare una lunga fermentazione della durata di 15-20 giorni, donando al prodotto finale il caratteristico sapore rotondo e beverino.

LE PROPOSTE FUNZIONALI DI MEDITERRANEA

Cuore del progetto Mediterranea è la **dieta mediterranea declinata in una formula nuova e creativa**, con l'utilizzo di ingredienti ripresi dalla tradizione e proposte studiate con il supporto di una nutrizionista, per un'offerta perfettamente bilanciata. I tre fondatori, Gianpaolo Nappi, Marcello Forti e Andrea Pignata, hanno studiato un format che fosse in grado di soddisfare la richiesta di un **pubblico sempre più attento al tema della salute alimentare**, senza rinunciare al gusto.

Da qui nasce Mediterranea con le sue **proposte healthy, bilanciate e funzionali**, dagli abbinamenti moderni e materie prime semplici, sane e genuine. Il menù di Mediterranea è trasversale e cambia ogni tre mesi nel pieno rispetto di stagionalità, freschezza delle materie prime e sostenibilità ambientale.