Kombucha italiana, la fermentazione cerca un posto a tavola

Non è un tè freddo, non è una bibita e non è nemmeno un vino analcolico. Eppure la kombucha sembra voler prendere qualcosa da tutti e tre. Nata dalla fermentazione del tè zuccherato attraverso una coltura di lieviti e batteri, lo Scoby, questa bevanda dalla spiccata acidità e dalla lieve effervescenza sta trovando una propria identità anche in Italia. A raccontarlo è Leonardo Romanelli su **Il Gusto**, attraverso una ricognizione di produttori artigianali che interpretano la fermentazione con ingredienti, tecniche e ambizioni differenti. Il dato più interessante non è tanto la diffusione della kombucha, quanto la sua progressiva collocazione gastronomica. A Firenze, Baf (Bevande Artigianali Fiorentine) parte da tè nero e zucchero, con una seconda fermentazione in bottiglia, e sperimenta abbinamenti con piatti della tradizione toscana, dalla ribollita al lampredotto. A Torino, Acidolab, nata dall'esperienza della sala da tè Seta, propone bottiglie da 75 centilitri, fermentazioni lente e botaniche piemontesi: un formato e un approccio che richiamano il servizio del vino. Ma non esiste un unico modello produttivo. Alla Fattoria Bucolica di Lastra a Signa, i fratelli Zammarchi lavorano anche senza tè, fermentando infusi di menta e salvia coltivate in azienda. Sul Lago di Como, Loovik applica competenze enologiche e alimentari a referenze non filtrate e non pastorizzate, mentre a Bologna FruiLab esplora anche il Jun, fermentato nel quale il miele sostituisce lo zucchero. A Moncalieri, Melly's Kombucha propone combinazioni come pompelmo e basilico o ibisco e lampone, affiancando alla produzione artigianale una struttura commerciale. La geografia si allarga fino alla Puglia, dove Fervere è passata dai micro-lotti di 40 litri del 2017 a un'attività più strutturata, e alla Sicilia, con SelvaticaLab ai piedi dell'Etna, che valorizza ingredienti locali e piccoli lotti. Esperienze diverse, accomunate dalla ricerca di un linguaggio che vada oltre quello delle bevande salutistiche. Ed è proprio qui che emerge una distinzione importante. Le proprietà benefiche spesso attribuite alla kombucha non trovano ancora conferme cliniche sufficienti, mentre il suo interesse gastronomico è più immediatamente riconoscibile: acidità, complessità aromatica, effervescenza e possibilità di abbinamento. La sfida per i produttori italiani non è soltanto convincere il pubblico ad assaggiarla, ma capire dove collocarla nel servizio e come raccontarla.