

## KEFIR DI LATTE: LA BEVANDA FERMENTATA CHE CONQUISTA GLI ITALIANI

**Assolatte**: si inserisce nel trend positivo degli alimenti fermentati e della moda del detox, e la crescita in Italia delle vendite di kefir sono arrivate quest'anno a 5,4 milioni di euro. Ed è solo l'inizio: si stima che, fino al 2023, il mercato aumenterà del 25% l'anno.

Milano, 27 giugno 2019 - C'è (letteralmente) più fermento nel carrello della spesa degli italiani: cresce, infatti, afferma [Assolatte](#), la presenza di alimenti e bevande fermentati, considerati veri e propri superfood, capaci di interagire positivamente con il microbiota intestinale, riequilibrandolo e arricchendolo di microrganismi che aiutano a stare bene e in forma.

Il capofila di questo trend, che ci accomuna al resto del mondo occidentale, spiega [Assolatte](#), è il kefir di latte, la tradizionale bevanda di origine asiatica ottenuta facendo fermentare il latte mediante l'aggiunta di grani di kefir, ossia agglomerati simbiotici di lieviti e batteri benefici che convivono in una matrice di proteine e polisaccaridi. Questo dà al kefir una grande varietà di microrganismi (come lattobacilli, lattococchi, batteri acetici e lieviti), gli dona il caratteristico gusto aspro e lo rende leggermente frizzante.

Il kefir è entrato da poco sugli scaffali della grande distribuzione in Italia ma ha visto crescere la sua presenza in modo rapido. Oggi, sottolinea [Assolatte](#) commentando le rilevazioni di Iri, tra ipermercati, supermercati e negozi a libero servizio, si contano già 23 referenze in commercio per un giro d'affari di circa 5,4 milioni di euro. Il tasso di crescita, rispetto al 2017, è importante (+327,7%) e conferma il boom di questa bevanda fermentata.

La parabola positiva del kefir in Italia è solo all'inizio: le vendite continueranno a crescere anche per i prossimi quattro anni, con tassi annui del +25% a volume. Lo afferma [Assolatte](#), citando le previsioni contenute in un report dell'agenzia Zenith Global dedicato al boom delle bevande fermentate. Secondo questo studio, quello del kefir è un mercato che nell'Europa orientale (in particolare in Russia) è già importante e maturo, mentre nell'Europa occidentale è tutto in costruzione e in espansione: fino al 2023 ci sarà un'espansione delle vendite del 12% annuo. L'Italia è considerata il terzo mercato più promettente, dopo Gran Bretagna e Olanda.

Gli italiani mostrano un grande interesse per i "superfood", spiega [Assolatte](#), e si sono avvicinati con curiosità e interesse al kefir, che è arrivato in occidente accompagnato dalla fama di bevanda a forte valore salutistico, già scritta nel suo nome, che deriva dalla parola armena "keif", ossia "benessere".

Sono le proprietà nutrizionali e salutistiche che stanno facendo crescere la popolarità del kefir in tutto il mondo occidentale, afferma [Assolatte](#). L'effetto healthy del kefir è stato confermato da numerosi studi (l'ultimo dei quali pubblicato poche settimane fa sulla rivista "Nutrition Review") da cui escono confermati i benefici legati al consumo di questa bevanda fermentata, che migliora la salute dell'apparato digerente, previene la crescita dei microrganismi che causano la candida e la cistite, rafforza il sistema immunitario e svolge un effetto detox sull'organismo.



Da altri studi stanno emergendo nuove e sinora sconosciute proprietà delle bevande fermentate come il kefir: sembrano aiutare a tenere sotto controllo la sindrome metabolica e l'infiammazione cronica di basso grado, e anche contribuire a prevenire molte delle più diffuse malattie cronico-degenerative, conclude [Assolatte](#).

#### IN CASO DI PUBBLICAZIONE CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni: Carmen Besta – Assolatte Milano - mail: [besta@assolatte.it](mailto:besta@assolatte.it) . tel.02-72021817

**Chi siamo:** Nata nel 1945, **Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare.** Riunisce oltre **200 aziende** (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il **90% del fatturato complessivo del settore.** Assolatte raggruppa **tutti i prodotti lattiero caseari:** il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri latti fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. **I nostri numeri:** Con un fatturato che supera i **15,4 miliardi di euro** e un indotto che dà lavoro a oltre **100.000 persone**, quello della trasformazione del latte è **il settore più importante dell'agroalimentare italiano.** Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle **esportazioni, il cui valore supera i 2.4 miliardi di euro.** **La produzione: 1.1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • **2,5 miliardi** di litri di latte alimentare • **1,9 miliardi** di vasetti di yogurt • **160 milioni** di kg di burro.

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: [assolatte@assolatte.it](mailto:assolatte@assolatte.it)  
00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: [segreteria.rm@assolatte.it](mailto:segreteria.rm@assolatte.it)  
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: [bruxelles@assolatte.it](mailto:bruxelles@assolatte.it)