

VareseNews

Un viaggio in Australia, tè e batteri amici: nasce così Mia Kombucha, la bibita sana made in Valceresio

Pubblicato: Martedì 18 Maggio 2021



Ci sono quattro ragazzi, un viaggio in Australia e una “madre” di nome Scoby dietro la nuova bibita in lattina che potrebbe capitarvi di bere in queste settimane in qualche bar della provincia di Varese.

La bibita di chiama Kombucha, ha una storia millenaria e oggi quattro ragazzi della provincia di Varese hanno deciso di produrla **in un capannone di Induno Olona**, dove l’antica bevanda è rinata con un nuovo nome – **Mia Kombucha** – e tutta la freschezza di un progetto imprenditoriale nato da un gruppo di giovani: Mattia, 29 anni; Battista e Gabriele 30 e Simone di 32 anni.

Tutto nasce da Mattia. O meglio **da un suo viaggio da Induno Olona a Sydney, andata e ritorno**. È lì che ha scoperto questa bevanda frizzante e naturale da cui non è più riuscito a separarsi.

«Sono stato sei anni in Australia, dove ho lavorato come manager per una catena di ristoranti – racconta **Mattia Baggiani** – Sono tornato con l’intenzione di andare in Inghilterra, poi è arrivato il Covid ed è cambiato tutto. **E’ proprio in Australia che ho conosciuto questa bibita**, che lì è ultra popolare. Mi è piaciuta subito perché è fresca, analcolica e poi ho scoperto tutti i suoi benefici. Così l’ho fatta conoscere ai miei amici e insieme abbiamo deciso di produrla».

Mattia inizia a cimentarsi nella fermentazione della kombucha a Induno Olona “grazie all’aiuto e al coraggio di Simone, all’intraprendenza e alla visione di Battista e alla sana follia di Gabriele”.

La kombucha (o il kombucha) è un tè fermentato, ed è una bevanda assolutamente naturale: «In Mia produciamo kombucha con ingredienti 100% naturali e selezionati: acqua filtrata, due tipologie di tè biologico (tè verde Gunpowder e tè nero Rukeri), zucchero di canna biologico (quasi tutto consumato durante il processo) e, ovviamente, le colture vive di kombucha per la fermentazione. Si tratta di **batteri e lieviti “amici”**, buoni per l’organismo perché **ricchi di probiotici naturali** che aiutano la digestione e a mantenere l’equilibrio dell’intestino. Inoltre, la kombucha contiene acidi organici, antiossidanti e vitamine».

Dietro alla “magia” c’è **Scoby, la madre**, che non è un affettuoso nomignolo dato alla massa che fa partire la fermentazione, ma un acronimo che significa *symbiotic culture of bacteria and yeast*, ovvero coltura simbiotica di batteri e lieviti o anche semplicemente “coltura di kombucha”.



Scoby, la coltura di batteri e lieviti che dà il via alla fermentazione

Le prime notizie relative a questa bevanda risalgono addirittura **alla dinastia cinese Qin (intorno al 250 a.C.)**, e i cinesi la chiamavano “**elisir della salute immortale**”.

«I benefici che apporta sono davvero tantissimi e poi è proprio buona – aggiunge Mattia – Per noi non è solo un semplice tè fermentato, è una cultura. È godersi il lato naturale della vita un sorso alla volta. Sia perché per produrla ci vogliono tempo e passione, sia perché è **una bevanda ricca di proprietà benefiche** per l’organismo».

Ma che gusto ha Mia Kombucha? «La versione original è kombucha completamente al naturale e descrivere a parole il mix di aromi e frizzantezza che sprigiona è difficile. Molto più facile cercare su internet “kombucha girl” e gustarsi le reazioni della ragazza che l’ha provata per la prima volta ed è diventata un meme vivente. La produciamo anche ai gusti **zenzero, limone e lampone**, tutti prodotti con succhi biologici».

Proprio per queste caratteristiche naturali le lattine di Mia Kombucha sono da tenere in frigorifero, per

mantenere intatte le loro qualità e per gustarle freschissime.

L'antica bevanda in mano a quattro trentenni non poteva che diventare "social" e così oltre al **sito**, oggi si fa conoscere attraverso **Facebook** e **Instagram**, canali che potete seguire per scoprire tutti i segreti della kombucha, ma anche per acquistarla online.

di **Ma.Ge.**