

VareseNews

Mia Kombucha propone il suo giovane drink analcolico e dissetante a Materia

Pubblicato: Mercoledì 27 Agosto 2025



Un viaggio in Australia, un capannone in Lombardia e l'idea giovane e originale di portare in Italia una **bevanda fermentata, senza alcol** e perfetta per chi si deve mettere alla guida: è così che nasce **Mia Kombucha**, realtà fondata nel 2021 da quattro amici – **Mattia Baggiani, Simone Vertemati, Battista Maconi e Gabriele Mezzadri** – e oggi tra le realtà emergenti nel settore delle bevande artigianali analcoliche.

La kombucha di Mia Kombucha si distingue per la sua **ricetta artigianale a base di** una miscelanza bilanciata di **tè verde cinese e tè nero del Ruanda**, lasciati fermentare per 4-6 settimane. **A fine fermentazione viene aggiunto succo biologico** per aromatizzare la bevanda e dare vita a sei gusti differenti, tutti naturali e senza alcol.

Alla serata di Materia è stata presentata **l'Original, la versione base della kombucha**, «quella che rappresenta la nostra essenza, con il solo blend di tè», precisa Baggiani che continua: «Proponiamo anche varianti al gusto di **zenzero italiano**, in collaborazione con il **Consorzio italiano dello zenzero, limone di Sicilia, lampone piemontese, mango siciliano**, e una particolare kombucha al **luppolo di Modena**, un richiamo alle birre IPA con la grande differenza di essere totalmente analcolico».

«Il nostro punto di forza è la qualità delle materie prime e il processo artigianale – spiega Baggiani –. **È una bevanda che si può gustare in qualsiasi momento della giornata, anche se si guida. E in più ha**

benefici digestivi, grazie agli acidi organici e acetici naturalmente presenti».

L'IDEA DI CREARE UNA KOMBUCHA VARESINA

Nata da una passione personale di Mattia «**Dopo aver vissuto sei anni in Australia tornai in Italia. Mi resi conto che quella che per me era diventata un'abitudine qui non esisteva. Mi mancava il gusto della Kombucha, quindi decisi di ricreare questa particolare bevanda analcolica e iniziare a proporla anche qui».**

Mia Kombucha è un progetto di amici, sostenuto in parte anche da un crowdfunding che ha permesso di ampliare il laboratorio produttivo a Induno Olona, oggi attivo con circa sei persone a tempo pieno: «Siamo un gruppo di ragazzi con identità ben definite. Per questo direi che l'azienda è unica, creativa e simpatica. **Lavoriamo con entusiasmo e cerchiamo di portare una ventata di freschezza nel mondo del beverage».**

di Nicole Pecchio