Boom in Italia per il kefir, un mercato da 5,4 milioni di euro

kefir-851b0b5a

E' boom in Italia per il **kefir di latte**, tradizionale bevanda fermentata di origine asiatica. Da poco approdato sugli scaffali della grande distribuzione, ha visto crescere in poco tempo la sua presenza nel nostro Paese.

Le vendite quest'anno toccano **5,4 milioni di euro** ma si stima un **aumento del 25% entro il 2023**. Basti pensare che rispetto al 2017 la crescita è stata del 327,7%. Lo comunica **Assolatte**, in base alle stime del report dell'agenzia **Zenith Global**, sottolineando come il kefir, dai comprovati effetti salutistici, si sia inserito nella gamma degli alimenti fermentati e della **moda del detox**.

La bevanda si ottiene facendo fermentare il latte con i grani di kefir, agglomerati di lieviti e batteri benefici insieme a proteine e polisaccaridi; il tutto conferisce una grande varietà di microrganismi, come lattobacilli, lattococchi, batteri acetici e lieviti, donando il caratteristico **gusto aspro leggermente frizzante**. Secondo il report il mercato del kefir è già maturo in Europa orientale, in particolare in Russia, ma non in Europa occidentale dove è in piena espansione (+12% l'anno) e dove spicca l'Italia, considerato il terzo mercato più promettente dopo Gran Bretagna e Olanda.

Gli italiani sono molto interessati ai 'superfood' e, sottolinea Assolatte, si sono avvicinati con curiosità a una bevanda arrivata in occidente con la fama di avere un grande valore salutistico; del resto il nome deriva dalla parola armena "keif", ossia "**benessere**".

A fare breccia sono le **proprietà nutrizional-salutistiche** confermate da diversi studi, l'ultimo pubblicato poche settimane fa sulla rivista *Nutrition Review*, secondo la quale il kefir 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.