



Danone a NutriMi 2026: Microbiota e latti fermentati al centro dell'innovazione

Descrizione

(Adnkronos) Confrontarsi attivamente con la comunità scientifica sui temi chiave per il futuro della nutrizione: dal ruolo del microbiota intestinale all'impatto dei latti fermentati sulla salute, fino all'importanza di un'alimentazione equilibrata per il benessere a lungo termine. Con questi contenuti, in occasione della XX edizione di NutriMi Forum di nutrizione pratica, Danone, come Top Partner, ha confermato il proprio ruolo di riferimento nell'ambito dei latti fermentati. Il contributo dell'azienda con i suoi brand Danone Skyr e Activia forte di decenni di innovazione e ricerca sul microbiota intestinale, si inserisce in uno scenario di mercato in rapida trasformazione, dove l'interesse degli italiani per alimenti funzionali e ad alto valore nutrizionale è in forte crescita. A confermarlo sono i dati più recenti, riporta l'azienda in una nota. Nel 2025 il segmento del kefir conferma un andamento particolarmente dinamico, registrando una crescita del +55,2% a valore rispetto al 2024 e raggiungendo vendite pari a circa 273 milioni di euro, mentre i segmenti greco e skyr, che offrono ai consumatori soluzioni in linea con la ricerca di naturalità e salute, crescono rispettivamente del 25% e del 37%, testimoniando un forte interesse e una forte crescita di un mercato che si attesta sui 615 milioni di euro. Un'evoluzione che riflette un cambiamento profondo nelle abitudini di consumo, con la colazione sempre più vissuta come un momento consapevole, orientato al benessere, alla qualità e all'innovazione.

Cuore della partecipazione di Danone è stato un approfondimento scientifico dedicato al ruolo del microbiota intestinale, oggi riconosciuto come un elemento centrale per la salute. Negli ultimi anni la ricerca in questo ambito è cresciuta in modo esponenziale, evidenzia l'azienda. Si stima che il microbiota intestinale sia composto da trilioni di microrganismi e svolga un ruolo fondamentale in processi, tra gli altri, come digestione, metabolismo e regolazione del sistema immunitario. In questo scenario, cresce l'interesse per alimenti fermentati come il kefir, caratterizzati da una comunità complessa di fermenti vivi (lieviti e batteri) che agiscono in sinergia contribuendo all'equilibrio del microbiota intestinale, in cui l'impatto di salute è scientificamente dimostrato. L'intervento, realizzato con il contributo non condizionante di Danone Italia, è stato affidato a Giovanni Barbara, professore ordinario di Gastroenterologia all'università di Bologna, direttore dell'Uoc di Gastroenterologia dell'università di Bologna e responsabile del Centro Trapianto di microbiota del

Sant'Orsola di Bologna.

Il microbiota intestinale è oggi riconosciuto come uno dei pilastri della nostra salute, influenzando digestione, metabolismo e sistema immunitario afferma Barbara Per mantenerlo in equilibrio fondamentale seguire un'alimentazione sana e varia. In questo contesto, il consumo regolare di alimenti fermentati, come il kefir in cui batteri e lieviti agiscono sinergicamente rappresenta una scelta semplice, ma efficace per favorire il benessere intestinale e, in generale, dell'intero organismo.

Durante le due giornate, Danone è stato presente al Forum con uno spazio espositivo dedicato, dove i visitatori hanno potuto approfondire le caratteristiche nutrizionali dei prodotti Danone Skyr e Activia, partecipare a momenti di degustazione e confrontarsi con nutrizionisti qualificati, si legge nella nota. I prodotti sono stati protagonisti dei momenti di pausa dell'evento, contribuendo a un'esperienza coerente con i valori di nutrizione e benessere promossi dal forum.

Essere Top Partner di NutriMi per il secondo anno consecutivo dichiara Lucia Chevallard, direttrice Marketing Italia e Grecia di Danone ci permette di contribuire attivamente al dialogo scientifico su nutrizione e salute, in un momento in cui cresce la consapevolezza del legame tra ciò che mangiamo e il nostro benessere. Da oltre un secolo offriamo soluzioni nutrizionali che coniugano qualità, accessibilità e solide evidenze scientifiche. Il successo di prodotti come kefir e skyr riflette una domanda sempre più evoluta, a cui rispondiamo con ricerca e innovazione. In questo contesto aggiunge si distinguono prodotti come Activia Kefir bianco, che combina i lieviti autentici del kefir con 4 miliardi di probiotico Bifidus, senza zuccheri aggiunti e adatto anche a chi maldigerisce il lattosio, e Danone Skyr, ispirato alla tradizione islandese, naturalmente ricco di proteine, privo di grassi e ideale per accompagnare ogni momento della giornata, a partire dalla colazione. Con la nostra partecipazione all'edizione di NutriMi 2026 conclude abbiamo ribadito il nostro impegno: trasformare la scienza della nutrizione in benessere concreto per tutti.

?

salute

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Aprile 21, 2026

Autore

redazione