Danone a NutriMi 2026: â??Microbiota e latti fermentati al centro dellâ??innovazioneâ?•

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Confrontarsi attivamente con la comunitÃ scientifica sui temi chiave per il futuro della nutrizione: dal ruolo del microbiota intestinale allâ??impatto dei latti fermentati sulla salute, fino allâ??importanza di unâ??alimentazione equilibrata per il benessere a lungo termine. Con questi contenuti, in occasione della XX edizione di NutriMi â?? Forum di nutrizione pratica, Danone, come Top Partner, ha confermato il proprio ruolo di riferimento nellâ??ambito dei latti fermentati. Il contributo delâ??azienda â?? con i suoi brand Danone Skyr e Activia â?? forte di decenni di innovazione e ricerca sul microbiota intestinale, si inserisce in uno scenario di mercato in rapida trasformazione, dove lâ??interesse degli italiani per alimenti funzionali e ad alto valore nutrizionale Ã¨ in forte crescita. A confermarlo sono i dati piÃ¹ recenti, riporta lâ??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 naturalitÃ 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. Unâ??evoluzione che riflette un cambiamento profondo nelle abitudini di consumo, con la colazione sempre piÃ¹ vissuta come un momento consapevole, orientato al benessere, alla qualitÃ e allâ??innovazione.

Cuore della partecipazione di Danone Ã¨ 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 Ã¨ cresciuta in modo esponenziale, evidenzia lâ??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 lâ??interesse per alimenti fermentati come il kefir, caratterizzati da una comunitÃ complessa di fermenti vivi (lieviti e batteri) che agiscono in sinergia contribuendo allâ??equilibrio del microbiota intestinale, in cui lâ??impatto di salute Ã¨ scientificamente dimostrato. Lâ??intervento, realizzato con il contributo non condizionante di Danone Italia, Ã¨ stato affidato a Giovanni Barbara, professore ordinario di Gastroenterologia allâ??universitÃ di Bologna, direttore dellâ??Uoc di Gastroenterologia dellâ??universitÃ di Bologna e responsabile del Centro Trapianto di microbiota del

Santâ??Orsola di Bologna.

â??Il microbiota intestinale Ã¨ oggi riconosciuto come uno dei pilastri della nostra salute, influenzando digestione, metabolismo e sistema immunitario â?? afferma Barbara â?? Per mantenerlo in equilibrio Ã¨ fondamentale seguire unâ??alimentazione sana e varia. In questo contesto, il consumo regolare di alimenti fermentati, come il kefir â?? in cui batteri e lieviti agiscono sinergicamente â?? rappresenta una scelta semplice, ma efficace per favorire il benessere intestinale e, piÃ¹ in generale, dellâ??intero organismoâ?•.

Durante le due giornate, Danone Ã¨ 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 dellâ??evento, contribuendo a unâ??esperienza coerente con i valori di nutrizione e benessere promossi dal forum.

â??Essere Top Partner di NutriMi per il secondo anno consecutivo â?? dichiara Lucia Chevallard, direttrice Marketing Italia e Grecia di Danone â?? ci permette di contribuire attivamente al dialogo scientifico su nutrizione e salute, in un momento in cui cresce la consapevolezza del legame tra ciÃ² che mangiamo e il nostro benessere. Da oltre un secolo offriamo soluzioni nutrizionali che coniugano qualitÃ , accessibilitÃ e solide evidenze scientifiche. Il successo di prodotti come kefir e skyr riflette una domanda sempre piÃ¹ evoluta, a cui rispondiamo con ricerca e innovazione. In questo contesto â?? aggiunge â?? 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 allâ??edizione di NutriMi 2026 â?? conclude â?? abbiamo ribadito il nostro impegno: trasformare la scienza della nutrizione in benessere concreto per tuttiâ?•.

default watermark

â??

salute

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Aprile 21, 2026
Autore
redazione