

Alimenti, kefir: in Italia quasi 8 prodotti su 10 senza lieviti, Activia accende il dibattito su trasparenza

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? I kefir in commercio sono tutti uguali? La realtÃ Ã¨ ben lontana dalle aspettative: quasi lâ??80% del mercato italiano â?? informa una nota â?? â??Ã¨ rappresentato da prodotti privi di lieviti , uno degli elementi che, insieme ai batteri lattici, caratterizzano questo alimento fermentato secondo la definizione del Codex Alimentarius. Una differenza poco visibile per chi acquista, che solleva una domanda eticamente rilevante: i consumatori sanno davvero cosa stanno scegliendo quando mettono un kÃ©fir nel carrello?â• Ã? da questa domanda che prende il via â??KÃ©fir: Vuoi sapere la VeritÃ ?â??, lâ??iniziativa con cui Activia â?? si legge â?? porta lâ??attenzione sulle caratteristiche del kÃ©fir autentico e sulla trasparenza delle informazioni per i consumatori. Il concept ha ispirato una campagna dal tono provocatorio ed Ã¨ stato il filo conduttore dellâ??incontro del 19 novembre allo Swiss Corner di Milano, che ha riunito il divulgatore scientifico Massimo Barberi, Massimiliano Dona, presidente dellâ??Unione nazionale consumatori, e Judit Gonzalez Sans, amministratrice delegata di Danone Italia e Grecia, per affrontare il tema da tre prospettive complementari: la scienza, la trasparenza e la responsabilitÃ delle aziende.

Originario delle regioni del Caucaso, il kÃ©fir autentico, secondo il Codex Alimentarius â?? dettaglia la nota â?? Ã¨ un latte fermentato ottenuto dalla fermentazione del latte con colture ottenute dai granuli di kefir comprendenti diversi tipi di batteri e lieviti. Ã? questa combinazione a distinguerlo dagli altri latti fermentati e a conferirgli il gusto fresco e acidulo, la leggera frizzantezza e la consistenza piÃ¹ fluida che lo caratterizzano. La varietÃ di microrganismi che ne deriva contribuisce al benessere generale e alla diversitÃ del microbiota intestinale.

â??Il kÃ©fir nasce dai grani di kÃ©fir, una comunitÃ naturale di batteri e lieviti che lavorano insieme durante la fermentazione. Possiamo immaginarlo come unâ??orchestra sinfonica, in cui ogni componente svolge un ruolo preciso: Ã¨ proprio lâ??azione combinata di questi numerosi microrganismi a renderlo diverso dagli altri latti fermentati â?? ha spiegato Barberi, giornalista scientifico- . La varietÃ microbica Ã¨ uno degli aspetti che rendono il kÃ©fir interessante anche per la ricerca sul microbiota intestinale, un ecosistema complesso il cui equilibrio Ã¨ importante per il nostro benessere. Non solo, le ricerche in corso evidenziano gli effetti benefici di questo alimento su metabolismo, stati infiammatori e salute del sistema immunitario. I lieviti, inoltre, contribuiscono a

conferirgli alcune caratteristiche sensoriali riconoscibili, come il gusto fresco e acidulo e la leggera frizzantezza. Conoscere queste peculiaritÃ Ã¨ il primo passo per imparare a riconoscere un vero kÃ©firâ?•.

Il kÃ©fir Ã¨ tra i segmenti piÃ¹ dinamici del banco frigo yogurt e dessert: da gennaio a settembre 2026 â?? sottolineano da Danone â?? â??le vendite di kÃ©fir in Italia hanno registrato una crescita del 44% a volume e del 50,5% a valore rispetto allo stesso periodo del 2025. Nello stesso periodo, il mercato ha raggiunto i 359 milioni di euro, con circa 10 milioni di famiglie che lo hanno acquistato. Ma la parola kÃ©fir riportata sul fronte della confezione non sempre basta a descrivere la composizione del prodotto. Leggere lâ??etichetta e verificare se sono indicati anche i lieviti Ã¨ un gesto semplice per capire che cosa si sta acquistando e distinguere prodotti con caratteristiche differentiâ?•.

â??La trasparenza non Ã¨ un favore che le aziende fanno ai consumatori, ma un loro diritto. Oggi sul mercato troviamo prodotti con composizioni differenti, non sempre facili da distinguere, soprattutto per chi sceglie il kÃ©fir anche in funzione del proprio benessere â?? ha detto Dona â?? Ã? fondamentale che le persone possano comprendere con chiarezza che cosa stanno acquistando, senza dover possedere competenze scientifiche specifiche. Per questo Ã¨ importante promuovere una definizione chiara del kÃ©fir e informazioni facilmente accessibili, che consentano a ciascuno di compiere scelte realmente consapevoliâ?•.

default watermark

In questo scenario si inserisce Activia KÃ©fir â?? riporta la nota- â??ottenuto dalla fermentazione del latte con la microflora dei grani di kÃ©fir, inclusi gli autentici lieviti. Nel processo produttivo vengono utilizzati 16 differenti ceppi di fermenti vivi tra cui gli autentici lieviti del kefir e 4 miliardi di probiotici Bifidus, che favoriscono lâ??equilibrio del microbiota intestinale, offrendo un prodotto equilibrato e piacevole da gustare: i fermenti vivi e i probiotici lo rendono un alleato di benessere quotidianoâ?•.

â??Una scelta â?? si sottolinea â?? che racconta concretamente lâ??approccio di Danone alla salute attraverso lâ??alimentazione e la responsabilitÃ che ne deriva: mettere la scienza al servizio delle persone, trasformando ricerca e conoscenza in prodotti pensati per il loro benessere e in strumenti per compiere scelte piÃ¹ consapevoli. Questo approccio attraversa la storia di Danone fin dalle sue origini quando, nel 1919, Isaac Carasso creÃ² il primo yogurt del brand ispirandosi alle ricerche del premio Nobel Ã?lie Metchnikoff sul ruolo dei fermenti nella salute intestinale. Un patrimonio di conoscenze che lâ??azienda continua a sviluppare da oltre un secolo e che nel 2019 ha scelto di condividere con la comunitÃ scientifica internazionale, aprendo ai ricercatori la propria collezione storica di 1.800 ceppiâ?• .

â??Lo sviluppo di Activia KÃ©fir â?? prosegue â?? ha richiesto tre anni di ricerca e sperimentazione, un percorso necessario per mettere a punto una formulazione capace di far convivere gli autentici lieviti del kÃ©fir con i probiotici Activia, preservandone la vitalitÃ e lâ??equilibrio durante lâ??intera vita del prodotto. Una complessitÃ che si riflette anche nel processo produttivo, alla ricerca del giusto equilibrio tra le caratteristiche naturalmente acidule e leggermente frizzanti del kÃ©firâ?•.

â??Portare la salute attraverso lâ??alimentazione Ã¨ la missione di Danone, e questo per noi significa avere una responsabilitÃ precisa verso i consumatori: non scendere a compromessi su qualitÃ e

trasparenza. Seguendo questa linea, per noi un kÃ©fir ha due elementi irrinunciabili: i batteri e i lieviti â?? come previsto dal Codex Alimentarius -. Oggi perÃ² in Italia il termine â??kÃ©firâ?? viene usato anche per prodotti molto diversi tra loro. Per questo auspichiamo una definizione condivisa che metta al centro il consumatore e il suo diritto a sapere cosa sta scegliendoâ?•, ha concluso Judit Gonzalez Sans, amministratrice delegata di Danone Italia.

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

default watermark

Data di creazione
Novembre 19, 2026
Autore
redazione