

NAMED GROUP ACQUISISCE LIFe, L'AZIENDA ITALIANA PIONIERA NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI VEGETALI BIOLOGICI FERMENTATI SPONTANEAMENTE
Il polo italiano della salute naturale arricchisce il portfolio prodotti con una linea di verdure biologiche fermentate spontaneamente non pastorizzate, nel segno del benessere anche a tavola e del supporto alla biodiversità del microbiota intestinale.

NAMED GROUP - il polo italiano della salute naturale -acquisisce [LIFe Laboratorio Italiano Fermentati](#) - l'azienda italiana pioniera nella produzione di verdure biologiche fermentate spontaneamente - confermandosi realtà di solide tradizioni pronta a cogliere i trend di salute e innovazione. Il Gruppo amplia così il proprio portfolio prodotti - che già conta integratori, nutraceutici, dispositivi medici e kit di analisi del microbiota - **con una linea di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente non pastorizzati**. L'acquisizione consente a **Named Group** di posizionarsi ulteriormente **come l'unico attore del mercato consumer health a basare la propria ricerca e offerta sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.**

*"Con l'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group – afferma **Alessio Romitelli – Deputy CEO di Named Group** - saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo"*

Ed è proprio il **supporto che tali alimenti apportano alla biodiversità del microbiota intestinale a essere al centro della recente riscoperta e valorizzazione in termini salutistici degli alimenti fermentati**. Agli albori del secolo scorso, il biologo e immunologo **premio Nobel russo Élie Metchnikoff** scoprì che le colture di batteri dell'acido lattico nel cibo fermentato producevano "corpi disinfettanti" benefici per l'ospite umano, attribuendo la lunga vita dei contadini bulgari al loro alimento base: il latte inacidito.

Da allora si sono moltiplicati gli studi scientifici sugli effetti positivi degli alimenti fermentati sul benessere dell'uomo ed è cresciuto l'interesse di nutrizionisti e consumatori verso questi tipo di cibi.

Gli alimenti fermentati sono alimenti che hanno **subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi, come lieviti e batteri**. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati, ad esempio il pane, il vino, lo yogurt e i formaggi. Esistono poi alimenti fermentati meno comuni - e in parte provenienti da tradizioni culinarie diverse dalla nostra - che oggi riscuotono molto successo e interesse dal punto di vista scientifico, tra cui il **kefir, il kombucha** e le **verdure fermentate**. I meccanismi attraverso i quali questi alimenti possono apportare benefici includono uno o una combinazione di elementi, tra cui: **il valore nutrizionale diretto degli alimenti fermentati, compresi i composti bioattivi, prodotti come conseguenza**

del processo di fermentazione; la fornitura di nutrienti per promuovere l'equilibrio dei microbi intestinali indigeni; la capacità dei microbi negli alimenti fermentati di sopravvivere al transito gastrico e di diventare una componente del microbioma intestinale o di inibire/competere con i membri esistenti del microbioma intestinale.¹

Le verdure di LIFe vengono trasformate dai batteri lattici naturalmente presenti nella matrice. La fermentazione sapientemente controllata dai biologi fermentatori **attraverso la creazione di un ambiente selettivo** rende possibile la conservazione delle verdure, ne amplifica il sapore rendendole piacevolmente acide e ne migliora notevolmente le proprietà, grazie alla presenza di fermenti. La linea6 comprende **Kimchi Mediterraneo, Kimchi di cavolo, Sauerkraut viola e zenzero, Sauerkraut, Sauerkraut speziati, Sauerkraut limone e menta e Giardiniera**.

“Il mio obiettivo – afferma Flavio Sacco PhD in Biodiversità e Evoluzione, co-fondatore di LIFe e responsabile della Produzione e della R&S - è dimostrare al mondo che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un’influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere di quell’organo che si conferma ogni giorno di più fondamentale per la salute fisica e mentale di ciascuno: il microbiota intestinale”.

I ricercatori sostengono che, in ragione del loro protratto ruolo come parte della dieta umana e dei loro benefici consolidati ed emergenti, determinati in parte dal loro stesso microbioma, gli alimenti fermentati meritano di essere presi in considerazione per un consumo regolare, e sono da includere nelle Linee Guida sul consumo alimentare².

“Una pietra miliare nell’ambito della letteratura scientifica relativa a questo argomento - afferma la biologa nutrizionista Livia Galletti PhD in Scienze Antropologiche Biologia dell’uomo, delegata nazionale nutrizione del Comitato Centrale Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologici - è il primo studio prospettico, randomizzato, condotto dai ricercatori della School of Medicine della Stanford University³ che ha dimostrato come la dieta a base di alimenti fermentati come kefir, latticini, kimchi, kombucha, verdure fermentate e bevande a base salamoia vegetale fermentata, rispetto a una dieta ricca di fibre, porti a un aumento della biodiversità del microbiota intestinale”.

In questo studio pubblicato su Cell. nel 2021 gli esperti hanno seguito **18 individui sani, divisi in 2 gruppi con differenti diete, per 17 settimane: un gruppo ha seguito una dieta ricca di cibi e bevande fermentate, l’altro gruppo ne ha seguita una ricca di fibre**. Durante questo periodo di tempo sono state effettuate misurazioni del microbiota e dell’ospite, ivi compresa un’ampia profilazione immunitaria. **La biodiversità del microbiota intestinale delle persone che seguivano una dieta ricca di alimenti fermentati è**

¹ *Fermented foods, Health and Gut Microbiome* Natasha K. Leeuwentdall, Catherine Stanton, Paul o’ Toole, Tom p. Beresford; Nutrients 2022 Apr 6; 14(7): 1527.doi:10.3390/nu14071527

² Chilton, SN; Burton, JP; Reid, G. Inclusione di cibi fermentati nelle guide alimentari di tutto il mondo. Nutrients 2015, 7, 390–404.

³ *Gut-Microbiome-Targeted Diets Modulate Human Immune Status*; Hannah C Wastyk, Gabriela K Fragiadakis Dalia Perelman Dylan Dahan Bryan D Merrill, Feiqiao B Yu, Madeline Topf Carlos G Gonzalez, William Van Treuren, Shuo Han Jennifer L Robinson, Joshua E Elias Erica D Sonnenburg, Christopher D Gardner, Justin L Sonnenburg; Cell. 2021 Aug 5;184(16):4137-4153.e14 doi: 10.1016/j.cell.2021.06.019. Epub 2021 Jul 12

significativamente aumentata nell'arco di sole 10 settimane, con effetti proporzionalmente maggiori all'aumentare della quantità di cibi fermentati consumata, e si è mantenuta nel periodo di quattro settimane durante il quale i partecipanti potevano mantenere qualsiasi livello di assunzione di cibo fermentato desiderassero. Parallelamente, una dieta ricca di fibre non ha scaturito cambiamenti significativi.

Di fronte a processi produttivi industriali che hanno marginalizzato nel tempo la cultura della fermentazione naturale, appiattendo gusti e biodiversità alimentare, la mission di LIfe è quindi stimolare le persone affinché si avvicinino nuovamente ai cibi fermentati e non pastorizzati, al fine di promuovere un'alimentazione più salutare e sostenibile per l'ambiente, mission che Named Group accoglie con l'obiettivo di fornire e sviluppare sempre più soluzioni destinate al benessere anche a tavola.

NAMED GROUP è il polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta, LIfe Laboratorio Italiano Fermentati e la belga GDI Martera. Con headquarter a Bussolengo (VR), NAMED GROUP ricerca, sviluppa, produce e commercializza un ampio portfolio prodotti coprendo tutto lo spettro del consumer health e del personal care: nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, nutrizione sportiva, dieta e cosmetici, analisi molecolare del microbiota e alimenti fermentati naturalmente. NAMED GROUP conta oggi su circa 600 professionisti, raggiunge più di 50.000 medici e sono quasi 10.000 le farmacie, parafarmacie ed erboristerie partner del Gruppo. Nel 2024 NAMED GROUP ha ottenuto la certificazione Great Place to Work® sulla qualità dell'ambiente di lavoro come una delle migliori organizzazioni per cui lavorare in Italia.