# Booch News | Selvetica Lab

*Risposte alle domande di un colloquio*

## 1. Chi siamo e come abbiamo iniziato

Siamo Marco, siciliano, ingegnere biomedico, e Leonor, costaricana, agronoma e tecnologa alimentare. Siamo una coppia nella vita privata e anche in ambito lavorativo. Ci siamo conosciuti a Pisa, dove entrambi studiavamo all'università. Da sempre appassionati di cucina e di fermentazioni, abbiamo iniziato ad avvicinarci a questo mondo in maniera consapevole un paio d'anni prima del Covid, partendo con il sidro di mele e le lattofermentazioni vegetali e, con il tempo, esplorando anche il mondo delle bevande fermentate. In questi anni abbiamo approfondito le nostre conoscenze sia attraverso lo studio autodidatta sia partecipando a diversi corsi specifici sulle fermentazioni. Il nostro interesse per le bevande fermentate è cresciuto in particolare durante un viaggio in Inghilterra, dove abbiamo scoperto il mondo del sidro. È stata un'esperienza che ci ha incuriosito a tal punto da spingerci a iniziare a produrlo in casa e a sperimentare, successivamente, con diverse altre tipologie di bevande fermentate, tra cui tibicos, kombucha e country wine. Il nostro primo incontro con la kombucha è avvenuto in un negozio biologico, dove abbiamo trovato uno starter per iniziare a produrla in casa. Conoscevamo già la kombucha grazie ai nostri studi e ai corsi frequentati, ma è stato l'assaggio della kombucha del marchio Karma a farci venire voglia di sperimentare direttamente. Da quel momento abbiamo iniziato a produrre la nostra kombucha in casa, sperimentando con diverse ricette, aromatizzazioni e modalità di fermentazione. Con il tempo, abbiamo iniziato a condividere le nostre produzioni anche con amici e conoscenti, in particolare all'interno di un Gruppo di Acquisto Solidale. Quello che era nato come un interesse personale e una passione condivisa si è trasformato così, passo dopo passo, in un percorso sempre più consapevole e strutturato, unendo le nostre competenze professionali, la curiosità per il mondo delle fermentazioni e il piacere di sperimentare e condividere ciò che produciamo.

## 2. Perché abbiamo deciso di creare Selvatica Lab in Sicilia

Uscendo da un periodo difficile a livello globale come quello della pandemia, abbiamo iniziato a renderci conto che la nostra vita avrebbe potuto prendere una direzione diversa rispetto a quella che avevamo intrapreso fino a quel momento. Questa consapevolezza è stata ulteriormente alimentata dalle persone che ci circondavano: alcuni amici, produttori di vino e agricoltori, ci incoraggiavano e ci spingevano a dare sempre più spazio alla nostra passione, invitandoci a sperimentare e a produrre. È stato anche grazie a questi stimoli che abbiamo iniziato a prendere seriamente in considerazione l'idea di trasformare una passione in un vero progetto di vita e di lavoro. Una volta presa la decisione di cambiare strada, si è presentata una scelta importante: dove costruire questo nuovo percorso? Le possibilità erano principalmente due: la Sicilia, terra d'origine di Marco, e la Costa Rica, paese d'origine di Leonor. Alla fine abbiamo scelto la Sicilia, decidendo di trasferirci lì per dare forma concreta al progetto che avevamo iniziato a immaginare. È stato così che, con l'idea ancora in fase di sviluppo ma con la convinzione di volerci provare, abbiamo fatto il passo più importante: ci siamo trasferiti in Sicilia e abbiamo iniziato a costruire, giorno

dopo giorno, il nostro nuovo percorso.

**3. Avviare l'attività e introdurre il kombucha a livello locale**

Non avendo mai avuto precedenti esperienze imprenditoriali, ci siamo ritrovati a dover affrontare anche un aspetto completamente nuovo per noi: comprendere e interpretare la burocrazia italiana legata all'avvio di un'attività e alla produzione alimentare. Parallelamente, abbiamo iniziato a cercare di costruire una rete con altre realtà locali, nella speranza di trovare persone e aziende con cui collaborare e che potessero accompagnarci nella realizzazione del progetto. Non è stato semplice: soprattutto all'inizio è stato difficile trovare qualcuno disposto a credere nella nostra idea e a mettersi in gioco insieme a noi.

La svolta è arrivata quando abbiamo incontrato l'Azienda BIOagricola Bagolaro. Grazie al loro supporto e alla loro guida abbiamo iniziato a dare al progetto una struttura più concreta e un'impostazione maggiormente aziendale. Il loro contributo ci ha permesso di orientarci meglio in un mondo che per noi era completamente nuovo e di trasformare progressivamente quella che era nata come una passione in una vera attività. Una volta superata la prima fase di avvio, ci siamo trovati di fronte a una nuova sfida: far conoscere i fermentati e, nello specifico, la kombucha sul territorio. Ci siamo resi conto che non si trattava semplicemente di proporre un nuovo prodotto, ma di raccontare un mondo ancora poco conosciuto e spesso difficile da comprendere per il consumatore. Per questo abbiamo iniziato a dedicare molto tempo alla sensibilizzazione e alla divulgazione sul territorio, cercando di spiegare cosa sono le bevande fermentate, come vengono prodotte e quale può essere il loro valore all'interno di una cultura alimentare ancora poco abituata a questo tipo di prodotti.

**4. La nostra visione per il future**

Guardando al futuro, uno dei nostri obiettivi principali è rendere Selvatica Lab un progetto sempre più sostenibile, non solo dal punto di vista ambientale, ma anche sociale e territoriale. Vorremmo che la nostra realtà fosse sempre più coinvolta e integrata nel territorio, anche attraverso la creazione e il sostegno di progetti sociali e iniziative capaci di generare valore per la comunità locale. L'idea alla base di Selvatica Lab è continuare a produrre bevande complesse, divertenti e accessibili, capaci di incuriosire e coinvolgere persone diverse, senza mai rinunciare a un elevato livello di qualità. Vogliamo mantenere ben riconoscibile quell'impronta artigianale che ci caratterizza, fatta di ricerca, sperimentazione, cura delle materie prime e attenzione a ogni fase del processo produttivo.

Allo stesso tempo, ci piacerebbe che Selvatica Lab potesse diventare sempre più un punto di riferimento sul territorio, non soltanto come produttore di bevande fermentate, ma come luogo di incontro, conoscenza e condivisione. La nostra ambizione, nel tempo, è quindi quella di costruire attorno alla realtà di Selvatica Lab un vero e proprio percorso di turismo esperienziale legato alle fermentazioni, alla produzione artigianale e al territorio: un modo per far conoscere non solo i nostri prodotti, ma anche la nostra filosofia, il nostro lavoro e il luogo in cui tutto questo prende vita.

## 5. Approvvigionamento di tè e coltivazione del tè sull'Etna

Un altro aspetto per noi fondamentale è la ricerca di una filiera il più possibile consapevole e trasparente. Il tè, infatti, è una delle materie prime principali della kombucha e, fin dall'inizio, abbiamo cercato di capire come poter accorciare e rendere più diretta la filiera legata alla sua produzione. Attraverso le nostre ricerche siamo entrati in contatto con Satemwa, una realtà del Malawi che si è resa disponibile a collaborare con noi. Da questa collaborazione è nato un rapporto che ci ha permesso di scegliere il Malawi come principale origine dei tè che utilizziamo oggi per le nostre kombucha. La maggior parte dei nostri tè proviene quindi dal Malawi, mentre solo piccoli quantitativi provengono dall'Asia e dalle Azzorre. Per noi, però, questo rappresenta solo un punto di partenza. La nostra idea per il futuro è quella di riuscire, un giorno, a chiudere il cerchio della produzione della kombucha, arrivando a produrre direttamente anche il nostro tè. Per questo stiamo sperimentando la coltivazione di piante di Camellia sinensis sull'Etna, osservandone l'adattamento alle condizioni del territorio e cercando di capire se questa coltivazione possa diventare concretamente parte del nostro progetto. L'obiettivo non è semplicemente produrre una materia prima in più, ma costruire una filiera sempre più legata al territorio: partire dal tè, arrivare alla fermentazione e trasformare tutto questo in una bevanda che racconti il luogo in cui nasce. È un percorso ancora in fase di sperimentazione, ma rappresenta una delle direzioni che più ci entusiasmano per il futuro di Selvatica Lab.

## 6. Canali di distribuzione

I nostri canali principali di distribuzione sono ampiamente variegati, ad oggi sono, botteghe alimentari, bakery, caffetterie, bistrot, enoteche e ristoranti di media/alta fascia.

## 7. Mercati

Il nostro mercato più forte chiaramente è in Sicilia, ma vendiamo in tutta Italia e anche all'estero, Malta, Bruxelles, Copenaghen. (gli ultimi due sono principalmente qualche ristorante, mentre Malta abbiamo una distribuzione).

## 8. Formati delle bottiglie e mix di vendita

In termini quantitativi, il formato da 375 ml rappresenta ancora la quota principale delle nostre vendite, con un rapporto indicativo di circa 70% rispetto al 30% del formato da 750 ml. Le bottiglie grandi hanno fisiologicamente una rotazione più lenta, ma negli ultimi tempi stiamo registrando una crescente domanda del formato da 750 ml, segnale di un interesse sempre maggiore del mercato verso questo tipo di confezione.

## 9. L'importanza dell'acqua

Per noi, uno degli elementi fondamentali e maggiormente caratterizzanti della nostra Kombucha è l'acqua. La sua composizione minerale, infatti, può influenzare in modo significativo il risultato finale del prodotto: diverse ricerche scientifiche evidenziano come un'acqua con una mineralizzazione troppo elevata, o al contrario troppo bassa, possa incidere sul processo di fermentazione e sulle caratteristiche organolettiche della

Kombucha. Esattamente come avviene nel mondo della birra, anche nella produzione della Kombucha l'acqua rappresenta un elemento distintivo e determinante, capace di contribuire all'identità e all'equilibrio del prodotto. Da questo punto di vista, siamo particolarmente fortunati: la nostra sede si trova a Presa, borgo di Piedimonte Etneo, ai piedi dell'Etna, un territorio rinomato per la qualità e la presenza delle sue sorgenti d'acqua. È proprio da questo territorio che nasce una delle caratteristiche che rendono la nostra Kombucha unica.

**10. Stile Pet-Nat e i due formati di bottiglia**

In realtà, tutte le nostre Kombucha, sia nel formato da 375 ml sia in quello da 750 ml, seguono lo stile Pet-Nat. Al termine della fermentazione lasciamo intenzionalmente un residuo zuccherino che permette una successiva fermentazione in bottiglia. È proprio questo processo a generare naturalmente le bollicine e a conferire alla Kombucha la sua caratteristica effervescenza. La differenza sostanziale tra i due formati riguarda principalmente la quantità di zucchero residuo e la scelta del tè: nel formato da 750 ml utilizziamo infatti un tè di origine monovarietale, una scelta che permette di esprimere in modo ancora più distintivo le caratteristiche aromatiche e territoriali del prodotto.

**11. Esperienze dei visitatori**

Questa nuova formula ha avuto un riscontro molto positivo. Nonostante negli ultimi anni non abbiamo investito particolarmente nella promozione di questa esperienza, abbiamo comunque accolto numerosi visitatori, che hanno apprezzato molto la possibilità di vivere la nostra realtà da vicino. L'esperienza permette infatti di scoprire non solo il borgo di Presa, sul versante nord-orientale dell'Etna, e il territorio che ci circonda, ma anche di entrare nel nostro laboratorio, conoscere più da vicino il processo produttivo e degustare le nostre creazioni. Il feedback che riceviamo più frequentemente è proprio quello di una piacevole sorpresa: molti visitatori arrivano incuriositi dalla Kombucha e finiscono per apprezzare l'intero percorso, dal territorio al prodotto, passando per il nostro modo di lavorare e la nostra filosofia. In particolare, viene molto apprezzata la dimensione autentica dell'esperienza: non una semplice visita aziendale, ma la possibilità di trascorrere del tempo in un luogo, conoscere chi produce e comprendere meglio la storia e la ricerca che ci sono dietro ogni nostra creazione.

**12. Il rapporto con Bagol'Area**

• L'Azienda Bioagricola Bagol'Area è stata per noi un vero punto di svolta. Il nostro incontro con Cinzia e Diego è nato quasi per caso, ma da quella casualità è nata una bellissima simbiosi che ci ha permesso di sviluppare il progetto e, soprattutto, di dare vita a Selvatica Lab. Ci piace definire Bagol'Area come un vero e proprio incubatore agricolo di progetti: un luogo dove persone, idee e competenze diverse si incontrano e dove le capacità di ciascuno vengono messe a disposizione di un progetto comune. È proprio questo scambio che, secondo noi, rende speciale la collaborazione. Fino al 2024 producevamo direttamente all'interno di Bagol'Area, in una struttura dedicata. Da inizi del 2025 abbiamo deciso insieme a Cinzia e Diego di spostarci a Presa, dove abbiamo realizzato il nostro

laboratorio e dove oggi avviene la produzione. È stata una scelta condivisa, dettata dalla volontà di far crescere il progetto mantenendo però intatto il rapporto e la collaborazione che ci hanno accompagnato fin dall'inizio. Il legame con Bagol'Area, infatti, continua a essere molto concreto e quotidiano. Le erbe aromatiche che raccogliamo e la frutta che utilizziamo nelle nostre preparazioni provengono dalla loro azienda. Questo ci permette di mantenere un rapporto diretto con la materia prima, con il territorio e con la stagionalità. Bagol'Area è parte integrante di Selvatica Lab e continua a guidarci in questa impresa, condividendo con noi idee, competenze e visioni. In fondo, non è stata semplicemente l'azienda da cui siamo partiti: è una parte fondamentale del percorso che ci ha portato a essere quello che siamo oggi e che continua ad accompagnarci nella nostra crescita.

**13. Stagionalità e collaborazioni locali**

Lavoriamo molto sulla territorialità, ma soprattutto sulla stagionalità. Per noi significa seguire quello che il territorio ci offre in determinati momenti dell'anno, lasciandoci guidare dalla materia prima e dalla sua disponibilità, piuttosto che cercare di replicare sempre lo stesso prodotto. Un esempio a cui siamo particolarmente legati è la collaborazione, durante il periodo della vendemmia, con Cantina del Malandrino, un altro progetto nato all'interno dell'Azienda Agricola Bagol'Area. Ci forniscono le vinacce di Catarratto e Carricante, due vitigni fortemente legati al nostro territorio, che utilizziamo per realizzare la nostra Italian Grape Kombucha: una fermentazione che nasce proprio dall'incontro tra il mondo della Kombucha e quello del vino. Durante l'anno lavoriamo anche con materie prime molto locali e disponibili per periodi limitati. Abbiamo, ad esempio, sperimentato con le barbabietole nel mese di maggio e con le foglie di fico, che raccogliamo in momenti diversi della stagione, prima e dopo l'estate, proprio per osservare come cambiano le loro caratteristiche. Questa attenzione alla stagionalità ci porta naturalmente anche a creare piccoli lotti e produzioni limitate, che difficilmente possono essere replicati nello stesso modo l'anno successivo. È una parte importante della nostra filosofia: lasciarci guidare dalla materia prima, dalla stagione e da ciò che il territorio ci mette a disposizione. Un altro esempio è la collaborazione con Azienda Agricola Ramos, con cui abbiamo realizzato un Pet-Nat Rosé a base di Rosa Gallica e pepe di Sichuan, quest'ultimo raccolto proprio a Bagol'Area. Sono esperienze che ci permettono di sperimentare, ma soprattutto di creare connessioni tra realtà agricole e artigianali del territorio.In definitiva, più che inseguire una gamma fissa di prodotti, ci interessa seguire il ritmo della natura: ogni stagione ci offer ingredienti diversi, e noi cerchiamo di trasformarli in fermentazioni che raccontino quel preciso momento e quel preciso territorio.

**14. Il futuro del kombucha premium**

Crediamo che il futuro della Kombucha premium, in Italia e soprattutto all'estero, sia molto interessante. Il mercato sta maturando e, insieme alla crescita della categoria, sta aumentando anche la ricerca di prodotti più autentici, territoriali e complessi. Per noi la Kombucha non dovrebbe essere semplicemente un'alternativa analcolica a una bibita tradizionale. Può diventare un vero e proprio prodotto gastronomico, con una propria identità, una complessità aromatica e una capacità di abbinamento molto simile a quella che siamo abituati a ricercare nel vino. È proprio qui che vediamo una differenza rispetto alla Kombucha più "standard": c'è un pubblico disposto a conoscere la materia prima, il

tipo di tè utilizzato, la fermentazione, la stagionalità e il territorio da cui provengono gli ingredienti. È un consumatore che non cerca necessariamente una bevanda dolce e aromatizzata, ma qualcosa di più secco, evoluto e interessante dal punto di vista gastronomico. Questo pubblico sta crescendo soprattutto nel mondo della ristorazione di qualità, tra chef, sommelier e ristoratori che vogliono offrire ai propri clienti un percorso completo anche senza alcol. Ma troviamo interesse anche tra i consumatori che hanno scelto di ridurre il consumo di alcol senza rinunciare al piacere di bere qualcosa di complesso durante un aperitivo o a tavola. Pensiamo, ad esempio, a chi sceglie un fine dining e vuole accompagnare ogni portata con una bevanda diversa, a chi frequenta cocktail bar e cerca alternative analcoliche alla mixology tradizionale, oppure a chi semplicemente sta adottando un approccio più consapevole al consumo di alcol. All'estero questo fenomeno ci sembra ancora più evidente: esiste una cultura del no e low alcohol molto sviluppata e, di conseguenza, maggiore apertura verso bevande fermentate, gastronomiche e artigianali. Per Selvatica Lab, quindi, il futuro non è semplicemente vendere più Kombucha, ma far evolvere la percezione che le persone hanno della Kombucha: da semplice bevanda funzionale o alternativa alla bibita, a prodotto artigianale, territoriale e gastronomico, capace di dialogare con il mondo del vino e della ristorazione.
###