



## TIBI: il kefir d'acqua intrigante che fa bene alla salute e all'ambiente

*Dal 2019, Manuela Sanseverino e Nicolò Murdocco gestiscono un progetto che unisce fermentazione naturale, artigianalità e impegno contro lo spreco alimentare*

TiBi è una bevanda a base di **kefir d'acqua** che propone al grande pubblico un prodotto antico che coniuga benessere, gusto e sostenibilità.

Rispetto al [kefir con latte fermentato](#) è completamente vegano, non contiene lattosio nè glutine e quindi si adatta a persone con intolleranze o che seguono determinate scelte etica e naturali.

Il progetto è nato cinque anni fa Torino grazie all'intuito e alla determinazione di due giovani: la naturopata **Manuela Sanseverino** e il flairbartender esperto di mixology **Nicolò Murdocco**.

### Cos'è il kefir d'acqua e le sue proprietà

Il kefir d'acqua, o tibicos, è una **coltura madre** costituita da microrganismi vivi che fermentano naturalmente zuccheri e piante officinali, trasformandoli in una **bevanda leggermente effervescente**

, ricca di probiotici, vitamine, minerali, enzimi e aminoacidi.

La fermentazione spontanea rende **TIBI un alimento funzionale** che favorisce il **benessere intestinale** e del **sistema immunitario**, oltre a contribuire al **miglioramento dell'umore**.



TIBI è leggermente effervescente.

## TIBI Lab, cuore produttivo di TIBI

Il laboratorio dove si svolge la produzione di TIBI si trova a **Roletto (TO)**, all'interno di un vecchio birrificio dismesso di cui Manuela e Nicolò hanno acquisito anche alcune attrezzature. In questo spazio, ogni fase della produzione viene gestita con **rigore e attenzione alla qualità** direttamente dai due titolari che provvedono a selezionare materie prime da filiere corte, biologiche e certificate: zucchero italiano da barbabietola, limoni biologici siciliani e piante officinali provenienti da produttori sostenibili.

La fermentazione è naturale, senza pastorizzazione, e le bevande sono aromatizzate esclusivamente con infusi naturali, senza conservanti o aromi artificiali.

Il TIBI Lab è anche un **centro di sperimentazione** per nuove formulazioni, riduzione degli sprechi e progetti di economia circolare, come il riutilizzo degli **scarti di fermentazione** che vengono destinati al miglioramento della fertilità di terreni agricoli.

## La gamma di prodotti TIBI

Tra le diverse referenze si segnalano **Zenzero** (tonificante), **Original** (puro kefir d'acqua) e **Sambuco** (ricco di antiossidanti).

In questi anni, la gamma TIBI si è evoluta per rispondere alle esigenze del mercato, con una **linea base** in bottiglie di vetro da 250 ml, destinata a punti vendita bio e specializzati, e una **linea in lattina** da 330 ml, distribuita esclusivamente da **NaturaSi Italia**. Sono, inoltre, in arrivo **nuove proposte per il canale Horeca**, pensate per l'abbinamento gastronomico e la mixology che non richiedono catena del freddo e sono shelf-stable.



Vetro e lattina, in base alle esigenze del mercato e dell'ambiente.

## “Think Bigger – Feel Better – Drink TIBI”: uno slogan e una filosofia

Pensare in grande per diffondere la conoscenza del kefir d'acqua, migliorare il benessere quotidiano grazie alle sue proprietà probiotiche e offrire un'esperienza di consumo fresca, naturale e sostenibile.

TIBI si distingue anche per il suo impegno nella **lotta allo spreco alimentare** con il progetto “**TIBI Transforming Waste into Taste**”

---

”. Grazie alla fermentazione, TIBI trasforma sottoprodotti alimentari come cioccolato, caffè, frutta e verdura destinati allo scarto in bevande frizzanti e nutrienti, estendendo la durata di conservazione e creando valore da materiali altrimenti inutilizzati.

Questa innovazione rappresenta un contributo concreto alla sostenibilità ambientale e all'economia circolare.

Il successo di TIBI è testimoniato da riconoscimenti importanti, collaborazioni con NaturaSì e altre reti di distribuzione bio, oltre a una crescente community di appassionati e operatori Horeca. Il brand ha anche pubblicato un libro dedicato al kefir d'acqua, con ricette per una cucina sana e a basso impatto ambientale.

Maggiori informazioni: [tibilab.it](http://tibilab.it)

**Data di creazione**

01/05/2025

**Autore**

fulvio-falbo