



LEGEND

KOMBUCHA

= MIND YOUR GUT =

LEGEND KOMBUCHA APPRODA ALLA BAR EXPERIENCE DI IDENTITÀ MILANO 2026 OFFRENDO UNA NUOVA LIBERTÀ DI BERE

Il brand Legend sarà partner del Congresso di Identità Golose con la sua iconica bevanda fermentata, confermando il proprio ruolo come riferimento nel mondo delle bevande analcoliche e del bere miscelato di qualità

Milano, 28 maggio 2026 - **Legend Kombucha** - una delle prime brewery italiane specializzate nella produzione di kombucha - sarà partner della **Bar Experience di Identità Milano 2026** in programma dal **7 al 9 giugno** al **Centro Congressi Allianz MiCo**. Il brand, punto di riferimento nel panorama delle bevande fermentate analcoliche, dimostrerà qui la sua versatilità come **strumento professionale nella bar industry**, in grado di elevare le proposte no/low alcol, sempre più di tendenza e richieste dal pubblico. Verrà servita, infatti, in **purezza** come welcome drink e sarà protagonista di una **masterclass** in collaborazione con il Rita's Tiki Room. L'appuntamento - in programma domenica 7 alle ore 13:30 nel Pavillon Hospitality - sarà una testimonianza concreta sul ruolo della **nuova cultura del bere analcolico** nei cocktail bar contemporanei, valorizzando l'anima di Legend Kombucha nella miscelazione ed esplorandone abbinamenti e potenzialità.

“Essere presenti a Identità Milano significa per noi contribuire a una nuova idea di convivialità, in cui la scelta no/low alcol non venga percepita come una rinuncia ma come un’esperienza appagante e ricca di possibilità creative” - afferma il founder **Ettore Ravizza** -. *“Oggi la kombucha è sempre più uno strumento espressivo per bartender e professionisti del settore, grazie alla sua complessità aromatica e alla sua versatilità nella mixology”*.

In linea con il tema del Congresso, *“Identità Future: la libertà di pensare”*, Legend Kombucha si propone, infatti, come la bevanda che permette alle persone di **scegliere un cocktail senza compromessi**, offrendo un’alternativa completa e consapevole. La kombucha si rivela così un’alleata per ampliare le drink list, dimostrando che la



LEGEND

KOMBUCHA

— MIND YOUR GUT —

possibilità di bere con o senza alcol non implica mai dover rinunciare a **gusto e qualità**.

Differenziandosi per l'**approccio professionale** nel processo produttivo e per la continua **sperimentazione**, Legend Kombucha presenta una ampia gamma di aromatizzazioni. Tra queste troviamo, ad esempio, l'intramontabile **Original Blend** e la speziata **Ginger Bomb** (zenzero e limone), la **Mockito** (menta fresca e lime) apprezzatissima per la sua freschezza, o ancora la **Dell'Orto** (rosmarino e salvia), premiata con la medaglia d'argento ai **World Kombucha Awards 2025**. La sua grande capacità di adattarsi a ogni situazione, la rendono ideale per essere consumata **durante tutto l'arco della giornata**: a colazione o dopo lo sport, durante i pasti, come digestivo o come aperitivo rinfrescante. La sera, infine, diventa protagonista del bere miscelato, dove viene utilizzata come base per cocktail e mocktail.

Ufficio Stampa

Alessia Rizzetto PR & Communication

press@alessiarizzetto.com

Nadia Dabalà

E-mail: nadia@alessiarizzetto.com

Cell. +39 349 3640761

Legend Kombucha è una delle prime brewery italiane specializzate nella produzione di kombucha, una bevanda analcolica a base di tè biologico fermentato, dalle innumerevoli proprietà benefiche. L'azienda si distingue per un approccio professionale e innovativo alla fermentazione, supportato da un continuo lavoro di ricerca che le permette di offrire combinazioni sempre nuove e sorprendenti. Legend Kombucha si adatta perfettamente a qualsiasi momento della giornata: è ideale a colazione, dopo lo sport, come digestivo o come aperitivo rinfrescante. La sua versatilità la rende protagonista anche nel mondo del bere miscelato, dove viene utilizzata come ingrediente per cocktail e cocktail analcolici e low alcol.