

La fermentazione come ribellione gentile: il manifesto di Michele Guidi

14 Luglio 2025

di Patrizia Ferlini



MILANO – Le bevande fermentate stanno vivendo una nuova primavera. Kombucha, kefir, tepache e shrub non sono più curiosità da gastronomi alternativi, ma protagonisti delle carte dei locali più attenti alle tendenze commerciali. A metà tra antichi rimedi e nuove mode, questi prodotti parlano la lingua della contemporaneità, nonostante le radici più radicate indietro nel tempo.

La kombucha in particolare, infuso fermentato a base di tè e zucchero, è diventato il simbolo di questa rinascita e il cavallo di battaglia di **Michele Guidi**, titolare de La Fermenteria a Cesena, che racconta a *Virtù Quotidiane* la sua storia.

“Fin da piccolo ho sempre avuto la passione per la natura, la terra e tutto ciò che è connesso con essa. All’età di 25 anni ho iniziato a sentire un certo malessere nel fare cose che non mi sono mai piaciute, una sorta di gabbia che mi rinchiudeva. Così un anno dopo ho deciso di iscrivermi all’università di Viticoltura ed Enologia di Bologna con l’idea di riavvicinarmi alla terra. Non è stato facile ritornare sui libri dopo tanti anni e soprattutto riuscire a studiare lavorando tutto il giorno, ma la volontà superava la stanchezza”.

Tra un impegno e l’altro Michele ha iniziato a sperimentare con alcuni starter di bevande probiotiche, per poi arrivare alla panificazione con lievito madre. “Questo anche grazie a un mio caro amico, **Fabio Cappelletti** del forno Nel Nome del Pane di Dovadola, che mi ha trasmesso tutta la sua passione per gli impasti a mano e il saper aspettare i giusti tempi, proprio come si faceva una volta”.

Nel frattempo, il percorso universitario procede e inizia ad approcciarsi a materie più specifiche come microbiologia generale e microbiologia enologica. “Proprio con queste due materie inizio a sentire qualcosa dentro di me di ancora non ben definito che mi incuriosiva, che mi attirava sempre di più”.

“Ascoltando le lezioni di microbiologia enologica mi chiedevo cosa sarebbe accaduto se al posto di usare lieviti selezionati avessi usato lieviti indigeni già presenti sulle uve. Con queste domande, nel periodo di tirocinio, mi sono ritrovato in Alto Adige alla Tenuta Ansitz Dornach, un’azienda vitivinicola biodinamica dove ho trovato le mie risposte”.

Sempre mosso dal caso, Michele riceve in dono il primo disco di kombucha. “Avevo assaggiato qualche kombucha in commercio e devo dire che non mi aveva fatto impazzire”. Dallo scetticismo al colpo di fulmine è bastato un attimo.

“Più passava il tempo, più le persone mi chiedevano perché non la vendessi e mi spingevano ad aprire una mia azienda. Devo ammettere che gran parte della spinta ad aprire è venuta dalla mia compagna”. Nonostante il supporto, non sono mancate le sfide, che Michele ha sempre affrontato con coraggio e determinazione.

“Sicuramente la sfida più grande è stata con me stesso, la paura di non essere all’altezza e di investire soldi in attrezzature, materie prime in quantità e soprattutto di qualità. Il dover fare praticamente tutto da autodidatta e il dover produrre senza l’ausilio di tecnologie come, per esempio, una cella di fermentazione a temperatura controllata è stato difficile”.

Un’altra grande sfida è stata quella di far rifermentare la kombucha in bottiglia a temperatura ambiente cercando di capire quale potesse essere un tempo ideale per una giusta

carbonazione evitando però che al momento dell'apertura sviluppasse tanta schiuma da perdere parte del prodotto.

Con lo scorrere del tempo Michele è riuscito a distinguersi dalle alternative presenti attualmente sul mercato. "Sicuramente l'impronta fortemente artigianale e il produrre una bevanda realmente non pastorizzata e non microfiltrata è già un buon punto di partenza e di collocazione nel mercato".

Un altro aspetto distintivo risiede nella stagionalità del progetto, sia per quanto riguarda la fermentazione primaria – ogni stagione il prodotto avrà note aromatiche diverse perché la fermentazione segue ritmi diversi, la flora microbica muta e la chimica dietro a questi processi è influenzata dalle temperature – , sia per quanto riguarda la proposta di gusti.

"Oltre alle tre referenze che produco tutto l'anno, ogni stagione cercherò di dare spazio anche a gusti aggiuntivi che rappresentino proprio il periodo in corso". I prodotti fissi de La Fermenteria contano l'Original, 100% tè verde Gunpowder Special, l'Ibisco, blend di fiori di Ibisco e tè verde Gunpowder Special, e lo Zenzero, 100% tè verde Gunpowder Special e succo di zenzero estratto a freddo.

"Inoltre per l'estate sto producendo anche una kombucha sempre a base di tè verde ai fiori di Sambuco e un'altra di tè nero al bergamotto, entrambi gusti che durante i vari test mi hanno sempre portato alla mente immagini e sensazioni estive".

La Fermenteria guarda anche alla sostenibilità. "La pianta del tè richiede l'utilizzo di grandi quantità di acqua, quindi è una coltura di per sé poco sostenibile. È da molto che mi interrogo su come non limitare questo aspetto. Fin da subito ho pensato che mettere gli scarti dell'infusione nella compostiera potesse essere già un primo piccolo passo dato che le foglie di tè sono ricche di azoto, tannini e altre sostanze molto fertilizzanti".

Parlando di pratiche produttive, Michele sta attuando dei test su infusioni a freddo principalmente per evitare di far bollire l'acqua, riducendo quindi l'utilizzo di gas e energia elettrica. "Voglio capire quanto l'infusione a freddo possa incidere sul sapore finale dei miei prodotti".

I canali di distribuzione attuali dei prodotti de La Fermenteria includono bar, ristoranti, piccoli negozi e attività in cui il prodotto viene spiegato anche oltre al semplice aspetto aromatico. "C'è una storia, c'è un artigiano dietro a questi prodotti quindi al momento credo che i miei prodotti debbano essere messi nelle mani di chi ha il tempo e la voglia di raccontare anche il mondo che si cela dietro alla bottiglia".

Il pubblico si è dimostrato diviso su questa bevanda. “Ho incontrato due tipologie di persone: quelli molto curiosi ed entusiasti di assaggiare un nuovo prodotto, e quelli che ancora non sono pronti a gusti nuovi, diversi dai soliti e quindi anche poco propensi ad assaggiare”.

Non mancano i progetti futuri che includono la collaborazione con artigiani locali per creare una rete di persone che credano nella qualità dei prodotti. “Un altro progetto che mi sta molto a cuore è quello di trasformare la parola “scarto” in “risorsa”, magari mettendo a punto un ulteriore processo fermentativo che permetta alle foglie di tè usate per la preparazione di kombucha di diventare un fertilizzante vivo per il terreno perché, se parliamo di fermentazione non possiamo non parlare di terra, di sostenibilità, di recupero degli scarti produttivi”.

“Ripenso agli inizi, quando La Fermenteria era solo un’immagine nella mia testa. Fin dall’inizio per me era un luogo e non un marchio. Un luogo immerso nella natura, di incontro e di confronto, di scambio e di studio, dove le persone tornano a farsi delle domande”.

Un dato è certo, la kombucha di Michele ha ben chiara la sua identità artigianale e lo ribadisce anche il suo motto “Fermentare è un atto rivoluzionario!”.

LE FOTO









