



di ALESSANDRA PONI - consulenza di MARCO BERTONA, Tea Taster ed Executive Director di ASSOTÈ INFUSI

**Le consuetudini alimentari**, a seguito del lockdown, si sono orientate verso prodotti benefici per la salute; in particolare sono cresciuti i consumi di tè e tisane. Tra i più venduti il tè matcha giapponese, noto per le sue proprietà. In linea con questo trend il Sana, Salone internazionale del biologico e del naturale, ha quest'anno realizzato Sana Tea, l'area dedicata alle novità relative a tè, tè aromatizzati e infusi; questi ultimi sono stati presentati come bevande da scegliere anche in sintonia con un particolare stato d'animo. Un mercato che risulta essere molto giovane.

Sebbene **non faccia parte delle tradizioni italiane** come il caffè, la diffusione del tè è cresciuta nel nostro Paese; è ciò che risulta dai dati di Euromonitor che evidenziano come il mercato italiano abbia potenzialità in attesa di essere sfruttate proprio perché il settore non è ancora saturo. Già negli ultimi anni prima della pandemia i consumatori dimostravano di apprezzare questa bevanda. Il mercato del tè ha registrato una crescita annuale del 2,23 per cento nel periodo 2012-2017. Durante l'iniziale blocco della quarantena il consumo di tè e infusi è esploso nell'off-trade per il consumo di tè domestico.

**I consumatori amano nuove varietà**, mostrando un maggiore apprezzamento per specialità come il tè bianco, il tè wulong e il tè scuro. Sono anche attratti dal tè salutare e in particolare dal tè verde, molto noto per le sue proprietà antiossidanti. Anche bevande come le tisane, naturalmente prive di caffeina, sono state molto gradite dai consumatori, grazie alle loro proprietà rilassanti, digestive e snelenti. I tè e gli aromi speciali probabilmente guideranno la crescita delle vendite nei prossimi anni per il crescente interesse dei consumatori al benessere.

depositphotos ■



SI POSSONO DEFINIRE TÈ, THÈ O THE SOLO I PRODOTTI DERIVATI, IN SEGUITO A OPPORTUNE LAVORAZIONI, DALLA PIANTA DEL TÈ, LA CAMELLIA SINENSIS

## DENOMINAZIONE CAMBIATA

*Marco Bertona è Tea Taster professionista ed Executive Director di AssoTè Infusi (Associazione Italiana Tè & Infusi; [www.assoteinfusi.it](http://www.assoteinfusi.it)); la prima e più vecchia associazione del tè in Italia e oggi unica associazione professionale di categoria ai sensi della Legge 4/2013 sulle libere professioni. Per diciassette anni la denominazione è stata ADeMaThè, ma nel 2020 è cambiata per seguire un trend internazionale che ha visto importanti associazioni nazionali di categoria introdurre il termine "infusi" nella propria denominazione sociale.*

## IL TÈ FA BENE

*"Ogni tipologia ha le proprie caratteristiche salutari. - spiega Marco Bertona - In questi ultimi anni c'è stato il mito del tè Matcha, come unica fonte di benessere; in realtà il boom degli ultimi anni è dovuto al fatto che in Giappone le aziende del tè sono in crisi e hanno spinto sul Matcha con investimenti in comunicazione. Lo stesso dicasi per il tè Bancha. In realtà tutti tipi di tè provengono dalla Camellia sinensis ed è da questa pianta che derivano i principi attivi; è la differente lavorazione delle foglie che cambia la tipologia. Ad esempio il tè verde ha più antiossidanti; il tè nero, più ossidato, ha meno antiossidanti, ma contiene polifenoli; per quanto riguarda i tè fermentati, durante il processo di fermentazione gli enzimi microbici provocano la scissione dei flavonoli, che appartengono al gruppo dei polifenoli, migliorando in questo modo la loro bioaccessibilità e di conseguenza le loro proprietà salutari".*



Neven Krcmarek on Unsplash ■

Spesso **si fa confusione** fra infusi e tisane. Per Erbe e Frutti Infusionali, detti semplicemente infusi, si intendono le piante o le parti di piante, a esclusione di quella del tè, destinate all'uso alimentare mediante infusione in acqua bollente. È importante come viene coltivata, in quale ora o periodo dell'anno è raccolta, come si lavora la pianta. Invece la "tisana erboristica" utilizza piante medicinali che hanno proprietà farmacologiche e terapeutiche, per questo motivo la tisana è venduta solo a fronte della prescrizione di un farmacista o di un erborista qualificato.

**TÈ, THÈ, THE E TEA**  
SONO TUTTE VERSIONI AMMESSE  
DALLA NORMATIVA ITALIANA  
SULL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI



■ Nia Ramirez on Unsplash

**Il tempo balsamico è il momento** in cui la pianta produce la maggior quantità di principi attivi che variano notevolmente a seconda del momento in cui è raccolta. La tisana può essere preparata anche con un solo tipo di pianta. A differenza del tè tutte le erbe utilizzate per la tisana vengono essiccate. Per salvaguardare i principi attivi l'essiccazione deve avvenire a basse temperature, a 40°C e anche meno, in questo caso ci vogliono più giorni per completare il procedimento. Per guadagnare tempo alcune aziende utilizzano una temperatura di 90°C; l'essiccazione avviene in tre ore o anche meno, ma vengono distrutti gli enzimi e alcune vitamine termolabili, come la vitamina C, contenuti nell'erba. Questi, infatti, non sopportano una temperatura superiore ai 50°C.

**ESISTONO DIVERSE FIGURE PROFESSIONALI**  
**LEGATE AL MONDO DEL TÈ. IMPORTANTE**  
**AVERE UN'ATTESTAZIONE DI QUALITÀ**  
**E PROFESSIONALITÀ SECONDO I SENSI DI LEGGE**

**Il Tea Barman è un esperto** in Tea Mixology, ovvero l'arte di combinare le foglie del tè con ingredienti diversi per creare armonia al palato in cocktail, mocktail e shooter. Il Tea Chef sa usare sapientemente il miglior tè nella preparazione di varie cucine, per aggiungere una nuova dimensione di gusto, consistenza e sapore al cibo. Il Tea Sommelier, incaricato della scelta e del servizio in sale da tè, bar o alberghi, è la persona che conosce quali tè si accompagnano meglio al classico afternoon tea anglosassone. Il Maître Tea Sommelier, infine, è un professionista che opera nel settore della ristorazione di livello.