Matcha, il tè orientale che impazza sul web

3dmatchafrontale-3b2a519d

Tutti ne parlano e non solo come tè da bere. Il Matcha, protagonista della tradizionale cerimonia del tè giapponese, sta diventando un ingrediente gourmet base per tantissime ricette, buono per il palato ma anche per il proprio benessere. Everton, azienda italiana specializzata nella produzione e commercializzazione di tè, tisane, infusi e zuccheri, ha voluto curiosare tra i social e sui blog per capire quali sono gli usi più frequenti del tè Matcha nelle cucine degli italiani.

Grazie a una ricerca condotta sulla piattaforma Talkwalker, emerge chiaramente che il tè Matcha sia un trending topic. In soli due mesi di monitoraggio (ottobre e novembre), la parola Matcha è stata menzionata in post social oltre 600 volte, sia come bevanda che come ingrediente per ricette varie, raggiungendo così un pubblico di quasi 22 mila utenti. I canali in cui compare maggiormente sono, in ordine: Instagram (42,6%), dove a farla da padrone sono le immagini di splendidi piatti dal caratteristico colore verde; i Blog (27,7%), dove ci si scambiano spunti per ricette o utilizzi alternativi per la salute; e Twitter (17,7%) seguito da un generico 6,5% di Notizie Online.

La Matcha Mania non riguarda solo le donne, che si confermano le utenti più attive sull’argomento con il 57,6%, ma anche gli uomini, che con un 42,4% di partecipazione appaiono molto interessati. Oltre a essere un topic “unisex”, lo si scopre anche come tema young. Il Matcha trova infatti grande riscontro soprattutto tra i giovani, basti pensare che a parlarne sul web sono soprattutto utenti dai 25 ai 34 anni (53,3%), seguiti dalla fascia 18-24 (33,9%).

La versatilità di utilizzo emerge anche analizzando gli hashtag, visto che i più utilizzati ruotano essenzialmente intorno a due macro aree: il consumo come bevanda/cibo e quello legato al benessere. Nel primo caso #matcha è legato a termini generici quali #colazione, #food, #fodblogger e #delicious; nel secondo caso viene abbinato in prevalenza a #healthyfood, #healthybreakfast, #eatclean e #fitness.

Dato molto curioso, che dà conto della versatilità d’uso di questo tè, riguarda il fatto che la parola Matcha è menzionata in più del 60% dei post social come ingrediente per ricette dolci o salate, e

solonel restante 40% come semplice bevanda. Restringendo il campo alle sole ricette, gli argomenti correlati al Matcha sul web sono caffè, cioccolato, cucina e latte, ma anche concetti trasversali come verde, giapponese o polvere. Nel caso del Matcha solo come bevanda, le ricerche virano anche sulle proprietà di cui si beneficia bevendone una tazza, tanto che tra le parole più digitate spiccano salute, effetto, proprietà, benefici e antiossidanti.

Ma quali sono le preparazioni più amate a base di questo tè?Come bevanda, oltre alla versione classica in infuso, il Matcha viene postato innumerevoli volte inversione cappuccino, invitante e cremoso nelle sue sfumature green, un must have dei locali più all'avanguardia. Come ingrediente, invece, si va dal Matcha Cake, una sorta di brownie color smeraldo, al merluzzo in crosta di pistacchi e Matcha. Senza contare gli usi legati alla bellezza e alla salute, che lo vedono presente in creme, elisir di giovinezza e prodotti cosmetici.

Se dunque la Matcha Mania impazza, non ci si deve far trovare impreparati sulla preparazione tradizionale. Everton propone il suo Tè Verde Matcha Bio, con foglie rigorosamente raccolte a mano, cotte a vapore, asciugate e macinate utilizzando ruote in granito. Una lavorazione che permette di ottenere una polvere molto fine e profumata, di un brillante color verde giada. Il tè si prepara sciogliendo una piccola quantità di prodotto in poca acqua a 80°/85°C con l'aiuto del tradizionale frustino di bambù (chasen), acquistabile separatamente. I movimenti devono essere energici e ripetuti per 15 volte, formando degli "8" nella tazza e concludendo con un ultimo gesto a formare un 6. Questa operazione produce una leggera schiuma e il risultato è un infuso cremoso e privo di calorie.