Il boom del matcha: domanda record, prezzi in salita e qualità sotto pressione

Il matcha è diventato uno dei protagonisti della cultura globale delle bevande, ma il suo successo sta mettendo sotto pressione l'intera filiera. **The Perfect Daily Grind** analizza il paradosso di un prodotto che, trainato da social network, caffetterie specialty e ricerca di alternative al caffè, registra una domanda superiore alla capacità produttiva del Giappone. La produzione di matcha di qualità richiede tempi lunghi e tecniche estremamente specializzate. Le piante vengono ombreggiate per settimane prima della raccolta, le foglie selezionate sono macinate lentamente con mulini in pietra e la disponibilità di materia prima resta inevitabilmente limitata. L'improvvisa esplosione dei consumi ha provocato un aumento dei prezzi e una crescente difficoltà nel reperire matcha cerimoniale autentico, mentre sul mercato si moltiplicano prodotti di qualità inferiore venduti con lo stesso nome. Secondo l'articolo, il rischio principale non è tanto la scarsità temporanea, quanto la perdita di valore della categoria. Se il consumatore si abitua a matcha ossidati, amari o di bassa qualità, potrebbe associare queste caratteristiche all'intero prodotto, compromettendo anni di lavoro svolto dai produttori giapponesi per costruirne la reputazione. Per le caffetterie specialty è una lezione già vista nel mondo del caffè. Quando un ingrediente diventa improvvisamente di moda, la vera differenza competitiva non consiste nell'inserirlo rapidamente in menu, ma nel saperne raccontare origine, lavorazione e qualità. Il matcha rischia oggi di vivere la stessa tensione che il caffè specialty conosce da anni: una domanda in forte crescita che non può essere soddisfatta senza compromettere gli standard produttivi.