Just Eat: italiani innamorati del tè. Cresce l'interesse per bubble tea e matcha

20240516115005shutterstock-2232887661-2151c7b7

Italiani grandi amatori del tè, sia dei classici alla **pesca e al limone**, sia di varianti come il **bubble tea e il matcha** (ne sono stati ordinati 400 litri nel 2023 e 170 solo nei primi mesi del 2024). A dirlo è una recente ricerca di Just Eat che, in occasione della **Giornata Internazionale del Tè** prevista per il prossimo 21 maggio, esplora le abitudini di consumo della bevanda rivelando nuove tendenze e gusti più creativi.

A determinare la **crescita significativa dei consumi** di tè nel nostro Paese è l'interesse per i nuovi sapori e le diverse modalità di degustazione sviluppate negli ultimi anni. Le varietà che ricorrono più spesso sono la base per mix di nuove combinazioni come il bubble tea, al primo posto tra le scelte dei consumatori, seguito dal **tè verde, dal tè nero e da quello bianco**.

CRESCE L'INTERESSE PER IL TE' MATCHA

Oltre a distinguersi come bevanda rilassante e piacevole, il tè si è ritagliato spazio anche come **elisir per il benessere fisico e mentale** e in tal senso il tè matcha rappresenta l’esempio perfetto, essendo diventato ormai **popolare tra i consumatori italiani**, soprattutto nelle città di Milano, Bologna e Roma. Per ottenerlo, le foglie di tè vengono macinate finemente fino a diventare **polvere che viene miscelata con l’acqua calda**.

Particolarmente **usato per comporre i bubble tea e i tè con il latte**, sottolinea la ricerca di Just Eat, il tè matcha viene inoltre impiegato come ingrediente per dolci, per preparare i tradizionali **mochi giapponesi** o per dare un sapore nuovo a dolci come la **cheesecake e il tiramisù**, denominato matchamisù.

L'EXPLOIT DEL BUBBLE TEA

Bevanda originaria di Taiwan e nata negli anni Ottanta, il bubble tea è diventato un **fenomeno diffuso nelle metropoli di tutto il mondo**, Italia inclusa, ed infatti è **in cima alle classifiche di Just Eat per numero di ordini in Italia** tra le bevande a base di tè.

Ma cosa lo rende unico e affascinante? Il suo cuore è composto da una **miscela di tè zuccherato, latte vaccino o vegetale e le caratteristiche perle di tapioca**. Tuttavia la sua **versatilità** consente infinite reinterpretazioni che includono l'uso di varietà di tè diverse e l'aggiunta di ingredienti insoliti.

I MOMENTI PREFERITI PER CONSUMARLO

Che sia caldo o freddo, il tè si adatta perfettamente a **ogni momento della giornata**. Secondo l'Osservatorio di Just Eat, la **sera** è il momento preferito per godersi questa bevanda a domicilio, **seguita dal pranzo e dalla colazione**. Se al mattino il caffè regna sovrano come bevanda per il risveglio, le ore pomeridiane o al tramonto sono il momento perfetto per concedersi un tè rinfrescante o rilassante.
La sua versatilità nel soddisfare le esigenze di ogni occasione giornaliera si riflette anche nei **vari mesi dell'anno e in qualsiasi stagione**: le note calde sono l'ideale durante i freddi e lunghi giorni d'inverno, mentre quelle fresche rappresentano un sollievo durante le giornate estive. Ma il suo fascino non si esaurisce con le stagioni; in **primavera** il tè aromatizzato si adatta alla rinascita della natura e offre una sensazione di vitalità, in **autunno** le note più avvolgenti del tè nero si sposano con i colori e profumi della stagione.

I MOMENTI PREFERITI PER CONSUMARLO

Che sia caldo o freddo, il tè si adatta perfettamente a **ogni momento della giornata**. Secondo l'Osservatorio di Just Eat, la **sera** è il momento preferito per godersi questa bevanda a domicilio, seguita dal **pranzo e dalla colazione**. Se al mattino il caffè regna sovrano come bevanda per il risveglio, le ore pomeridiane o al tramonto sono il momento perfetto per concedersi un tè rinfrescante o rilassante.