

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 TÈ 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.