

CONOSCO QUEL CHE USO



ORIGINE:

Cina, Tibet e India



MAGGIORI PRODUTTORI:

Cina, India, Kenya, Sri Lanka, Turchia



MAGGIORI IMPORTATORI:

Russia, UK, Pakistan, USA



MAGGIORI CONSUMATORI:

Turchia, Marocco, Mauritania, Irlanda, UK, Russia

La **pianta del the** (*Camellia sinensis*) è una sempreverde, con piccoli boccioli bianchi che somigliano a roselline, originaria della Cina, del Tibet e dell'India del Nord.

Tutti i tipi di *the* traggono origine dalla lavorazione delle foglie, dei germogli e di altre parti di questa pianta: soltanto i metodi di lavorazione differenziano le varie tipologie.

Il *the* oggi in commercio, cresce in una cintura che circonda la terra al di sopra dell'Equatore. I giardini migliori sono quelli che si trovano ad altezze inferiori ai 1800 metri. L'altezza e le nebbie montane aiutano la pianta proteggendola contro l'eccessiva esposizione al sole e creando le condizioni ideali di umidità e di temperatura che favoriscono la crescita lenta delle foglie e dei germogli, conservandone la loro tenerezza. Nei climi più caldi, le piante germogliano più frequentemente nel corso dell'anno e la raccolta può avvenire tutto l'anno. Ad alta quota c'è una diversa stagione di raccolta. In molte parti della Cina la stagione dei raccolti inizia ad aprile e si conclude ad ottobre. La raccolta è stagionale anche nel Nord dell'India ed in Giappone. Nei paesi caldi le piante producono foglie in continuazione dando luogo ad un *the* dalle caratteristiche costanti, mentre in quelli dove il clima varia tra inverno e estate, a seconda del periodo di raccolta, il *the* assume qualità differenti.

Le parti scelte per la raccolta sono le ultime 2 foglie e la gemma apicale, per la preparazione di *the* corrente si raccolgono anche la quarta e la quinta foglia. Esse sono staccate con le unghie nella raccolta tradizionale, e con dei macchinari nelle grandi piantagioni come accade in India e in alcune zone della Cina. Nelle zone di alta montagna della Cina il *the* è prodotto principalmente in piccoli appezzamenti familiari, dove la meccanizzazione è più difficoltosa. La raccolta manuale rimane una delle operazioni più importanti che non è stata ancora sostituita con quella meccanica, con cui si producono i migliori *the* del mondo.



Il *the* è una delle bevande più consumate a livello globale: ogni secondo, nel mondo, ne sono bevute 70.000 tazze. Le piantagioni in India, Sri Lanka e Est Africa risalgono all'impero britannico e costituiscono ancora oggi una delle primarie fonti di sostentamento di queste economie. Il lavoro nelle piantagioni è spesso molto duro: bassi salari, forte dipendenza dal datore di lavoro per i servizi di base (accesso all'acqua, salute, istruzione), condizioni climatiche sempre più incerte e variabili.

