

## Ambiente

# Il rituale del tè messo a rischio dal riscaldamento

di ELENA PAPA

5

La pandemia ha fatto schizzare le vendite della seconda bevanda più diffusa al mondo ma, mentre il consumo aumenta, il cambiamento climatico fa decrescere le terre adatte alla coltivazione mettendo in pericolo il destino di intere comunità. Intanto la Cina, in collaborazione con la Fao, sta pensando a una produzione «carbon neutral»

# IL RITUALE DEL TÈ A RISCHIO GLOBAL WARMING

di ELENA PAPA

Il sapore del tè potrebbe cambiare gusto con l'aumento del riscaldamento globale. Inondazioni, siccità, ondate di caldo e tempeste dovute alla crisi climatica stanno avendo un grande impatto sulle aree di coltivazione della *Camellia sinensis* in tutto il mondo. Il tè ha una lunga storia che risale a oltre 5.000 anni fa. I primi ad adottarlo come bevanda rituale e tonico sono stati i monaci buddisti, mentre in Europa arrivò grazie alla Compagnia Olandese delle Indie Orientali.

«Anche se in Italia non siamo grandi consumatori come gli inglesi, l'emergenza sanitaria ha fatto crescere l'interesse verso l'aspetto salutare privilegiando alimenti e bevande benefici per la salute facendo schizzare le vendite di tè», racconta Liana Bertolazzi, presidente dell'Associazione In-Tè che ha portato in Italia il primo Festival dedicato alla *Camellia sinensis* e che il prossimo settembre verrà presentato all'interno di Sana (Salone Internazionale del Biologico e del Naturale) di Bologna.

Così, mentre il consumo di questo infuso aumenta, il cambiamento climatico fa decrescere le terre adatte alla coltivazione. Il futuro della pianta - cui dipende il destino di intere comunità — si gioca in buona parte sulla possibilità di allentare questa tenaglia. Tuttavia, anche prima che le piantagioni vengano profondamente intaccate dal climate change, i bevitori di tè potrebbero notare cambiamenti nel gusto: gli impatti delle inondazioni e l'aumento delle precipitazioni previste in

molte regioni potrebbero, anche di poco, far variare i sapori delle foglie.

«La raccolta avviene a fine marzo, appena finisce la stagione secca — spiega Lorenzo Barbieri che, insieme alla moglie Vivian di origine cinese, possiede trenta ettari di piantagioni di tè selvatico nelle montagne di Nannuo e Pasha nel sud est della Cina —. Questo perché l'albero durante la stagione secca cresce molto lentamente e accumula più nutrienti. Infatti, all'inizio della siccità, l'albero immagazzina alcuni regolatori per migliorare la capacità delle cellule di trattenere l'acqua. Così l'alto contenuto di zuccheri solubili aumenta la concentrazione cellulare e previene la perdita di acqua per proteggere la struttura cellulare e resistere ai danni causati dallo stress da siccità».

In pratica, anche la *Camellia sinensis*, così come tutte le piante, ha la capacità di adattarsi ai cambiamenti climatici. Tuttavia, quando il contenuto di acqua dell'albero è in uno stato squilibrato per un lungo periodo, la pianta subisce un deficit idrico e la crescita rallenta. A risentirne è anche l'apparato radicale e di conseguenza le foglie seccano e cadono fino a causare la morte dell'albero. La siccità però non è sempre catastrofica per i produttori come Barbieri, proprietario e fondatore dell'azienda Eastern Leaves: «Quando il tasso di crescita dell'albero del tè rallenta a causa della mancanza di acqua, la pianta accumula più nutrienti e anche se si hanno raccolti scarsi, come è successo negli anni tra il 2017 il 2019, la qualità delle foglie è migliore. L'importante è non perdere gli alberi, che nel nostro caso fanno parte di una secolare foresta di alta montagna dello Yunnan».

Il pericolo per le coltivazioni sono anche le alluvioni, infatti quando la pianta riceve troppa acqua i suoi composti chimici (ogni albero ne contiene migliaia) vengono diluiti, di conseguenza le foglie risultano di qualità inferiore e il tè è meno gustoso. Secondo il Ministero per la gestione delle emergenze cinese, all'inizio di giugno 2020, le abbondanti precipitazioni causate dalla stagione delle piogge hanno portato a inondazioni che hanno colpito gravemente vaste aree della Cina meridionale che si sono poi estese alla Cina centrale.

Come più grande produttore e consumatore di tè al mondo, la Cina sta collaborando con la Fao al fine di ottenere una produzione carbon neutral tenendo conto che l'industria del tè e la sua catena generano circa da 15 a 19 kg di CO<sub>2</sub> per ogni chilogrammo di tè prodotto riconducibili a fertilizzanti, pesticidi, elettricità utilizzata per l'irrigazione e la lavorazione fino ai combustibili fossili usati per il trasporto. Un quadro di questa situazione è offerto dall'ultimo rapporto della Fao che, in collaborazione con l'Accademia Cinese di Scienze Agrarie (CAAS), valuta il potenziale approccio di carbon neutral alla produzione di tè. Come illustrato nello studio, la certificazione carbon neutral è un concetto innovativo e potrebbe indurre i giovani, preoccupati per il loro futuro, a non abbandonare le piantagioni. Il cambiamento climatico sta causando un aumento delle malattie e una durata più prolungata delle epidemie di



parassiti minacciando le aree che un tempo avevano condizioni adatte per la coltivazione del tè.

Anche in Kenya c'è particolare preoccupazione per quanto riguarda gli effetti del cambiamento climatico sul tè, un settore estremamente importante per l'economia. Qui la minaccia sta suscitando preoccupazione a livello politico sulla fattibilità a lungo termine della catena del valore della pianta. Non è immune al global warming anche la zona di Darjeeling, in India, dove il cambiamento del clima ha già influito negativamente sulla coltivazione a diversi livelli. Nel tempo le ore di sole sono passate da 3,03 a 5,71 al giorno. In passato, i monsoni annuali rispettavano la stagionalità ed erano meno violenti. Ma la maggiore preoccupazione per i coltivatori è l'aumento delle temperature che potrebbero minacciare il gusto unico delle foglie della pianta di questa regione del Bengala occidentale.

Il tè rimane comunque la seconda bevanda più diffusa al mondo: «Ci sono diversi modi per apprezzarlo — spiega con grande passione Liana Bertolazzi —. Gli chef lo stanno introducendo in cucina, come l'uso degli affumicati nel brodo per i risotti. Oppure portato a tavola nel bicchiere del vino, come sta facendo Gabriele Bianchi, innovativo Maître di Sala che ha lavorato anche con Cannavacciuolo».

A riconoscimento del significato culturale ed economico della *Camellia sinensis*, l'Assemblea generale delle Nazioni Unite nel 2019 ha proclamato il 21 maggio Giornata internazionale del tè.

© RIPRODUZIONE RISERVATA