



A SANA 2021 LA SALA DA TÈ PIÙ GRANDE D'ITALIA

PUBLISHED ON 29 APRILE 2021 BY FOODAFFAIRS.IT



Con crescite costanti, a doppia cifra dal 2010 a oggi, il mercato del tè e delle tisane fa registrare e prevedere un forte trend di crescita anche per l'anno in corso.

Sono stati soprattutto gli *herbal tea* a conquistare il consumatore in quest'ultimo anno e i previsionali del mercato tè e tisane continuano a dare grandi soddisfazioni, con numeri che fanno prevedere un incremento del 20% nei prossimi tre anni (Euromonitor).

Consumatori sempre più attenti all'aspetto salutare, aziende sempre più orientate a proposte di mercato che soddisfino le esigenze del consumatore nell'arco di tutta la giornata e la realizzazione di un'area dedicata – **Sana Tea** – all'interno di **Sana** – il salone internazionale del biologico e del naturale, evento con una forte attenzione agli ambiti legati al bio-benessere – fanno immediatamente comprendere l'importanza e l'evoluzione del mondo delle infusioni nel nostro Paese.

Con **Sana Tea**, **Sana** ha voluto creare una nuova area dedicata al ***Benessere nel tempo di un'infusione***. Uno spazio con molte novità in cui gli infusi non hanno, come per il passato, una sola indicazione funzionale; sono, piuttosto, in accordo con un particolare stato d'animo, si propongono come attimo da dedicare a sé stessi con miscele adatte al momento lavorativo, al momento sportivo, allo studio o alla ricerca di concentrazione. Alcune, addirittura, strizzano l'occhio a temi filosofici ispirando mente e corpo. Mix che si avvicinano al caffè senza far restare svegli tutta la notte e infusi di cacao che, teobromina a parte, non fanno commettere peccati di gola pacificando anche l'ago della bilancia.

Particolare attenzione verrà data ai tè in purezza, perfetti per accompagnare momenti a tavola con degustazioni che faranno del tè un *pairing* perfetto per ogni piatto. Per parlare di tè e perfette infusioni nel mondo Ho.Re.Ca. è stato chiamato a intervenire **Gabriele**

Bianchi, giovane maître di un rinomato ristorante stellato, grande appassionato di infusi, tea sommelier e **miglior cameriere under 30**, che attraverso il suo canale Instagram propone versioni inedite calde e fredde amatissime dai tea lover.

Una grande attenzione verrà dedicata anche al **rooibos**, l'infuso africano – che non va confuso con il tè rosso cinese con il quale condivide solo il colore – che sta conquistando grandi fette di mercato grazie alle sue innumerevoli proprietà benefiche e la totale assenza di caffeina.

In tema di **cold brew**, adatti dalla colazione alla cena, troveremo la **kombucha** – il beverage trend che oltre a essere probiotica contiene mediamente un grado alcolico tra lo 0,5 e l'1%. La bevanda sta spopolando soprattutto tra i giovani e sia che parta da una base d'infusione con tè o piante aromatiche è adattissima ad accompagnare sia i pasti che l'ora dell'aperitivo.

Dal 9 al 12 settembre l'area **Sana Tea** si trasformerà nella sala da tè più grande d'Italia, pronta ad accogliere i visitatori all'insegna del nuovo trend: il benessere non è mai stato così facile, piacevole e a portata di tutti.

FOOD AFFAIRS