

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Alla scoperta del tè del Verbano, sulle pendici delle Alpi

Nicole Erbeti · Tuesday, May 19th, 2020

Qual è il secondo impianto di produzione di tè in Europa, dopo la piantagione di Sao Miguel nelle isole Azzorre? È il **tè del Verbano**, coltivato dalla **Compagnia del Lago Maggiore** alle pendici delle Alpi, più precisamente nel Parco Nazionale della Val Grande, a **Premosello Chiovenda** (in Piemonte).

Il tè del Verbano ha recentemente conquistato il [primo premio all'International Black Tea Tasting Competition in Cina](#) lo scorso dicembre. Entro un mese avverrà un altro passo avanti: la vendita del **primo tè completamente made in Italy**.

«Produciamo da qualche anno del tè completamente made in Italy in fase di sperimentazione avanzata», racconta il vivaista **Paolo Zacchera**: «Tutto è iniziato quando un nostro acquirente svizzero ha iniziato a piantare le camelie che gli vendevamo – un prodotto che piantiamo da anni e che ha molto mercato – per creare un ambiente adatto alle cerimonie zen». In seguito una multinazionale tedesca ha chiesto a Zacchera di produrre del tè: «Da qui è nato un sodalizio: ci hanno aiutato professionalmente».

Solo dopo dei viaggi in **Turchia** e **Giappone** e dopo molto studio Zacchera ha fatto partire la sua piantagione, che dal 2019 è composta da 24mila piantine su un terreno pari a tre o quattro campi da calcio: «Proprio in questi giorni stiamo raccogliendo le piantine di *Camelie sinensis*: il processo va fatto con molta cura e calma, quindi non raccoglieremo tantissime foglioline, anche se le piantine crescono abbastanza rapidamente».

Zacchera spiega che nella piantagione **non ci sono dei lavoratori “fissi”**: «Due o tre persone ci lavorano nel tempo libero, per lo più io; in totale in azienda siamo in venticinque, ma chiaramente sono tutti impegnati a tempo pieno nella coltivazione delle piante». «Durante i miei viaggi ho notato che per produrre il tè ci vuole moltissima manodopera. Non a caso viene fatto in paesi dove la manodopera è a basso costo e ci si può permettere una vendita ingente a prezzo contenuto», continua il vivaista.

Quindi, perché scommettere sull'Europa?

«Ho capito che si poteva produrre in Europa dopo aver visto le piantagioni meccanizzate in Giappone. Per arrivare a questo livello in futuro e per poter acquistare i macchinari bisognerà avere un terreno di quasi quattro ettari, ma le prospettive sono buone. È il passo successivo». Adesso, precisa, la dimensione della piantagione del Verbano è provvisoria, «speriamo di raccogliere venti tonnellate di foglie l'anno».



Un primo riconoscimento della qualità, e quindi dei vostri sforzi, è già arrivato.

«Sì, a dicembre 2019 il nostro tè nero si è classificato per primo all'International Black Tea Tasting Competition, il tutto grazie a **Marco Bertona**, taster professionista, che ha fatto un tè con le nostre foglioline e poi lo ha sottoposto alla giura della competizione. Speriamo di mantenere quella stessa qualità prodotta in una piccola quantità nella grossa quantità di té che produciamo. Io, del resto, sono un agricoltore e questo rimango».

Il prossimo traguardo, sempre più vicino, è la [vendita online](#) della loro produzione di tè. «Dovremmo essere pronti con la vendita per il prossimo mese, stiamo aspettando i permessi per la vendita»: sul sito gli acquirenti troveranno, per ora, solo il tè bianco che ha una preparazione lenta.

«Ho avuto due sorprese da questa piantagione», conclude il vivaista: «La prima è che il tè sopravvive; le nostre piante sono sopravvissute a cinque inverni. La seconda è che il clima, la temperatura e l'acqua acida della Val d'Ossola, dove le camelie crescono spontaneamente, favoriscono la predisposizione del territorio per questo tipo di coltura».

«La mia speranza, un giorno, è vedere la Val d'Ossola riconosciuta come **valle del tè italiano**: ci vuole del tempo, ma sono fiducioso».

This entry was posted on Tuesday, May 19th, 2020 at 7:46 am and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.