

Gli italiani lo bevono classico. Anche se il verde è di moda. Per aiutare lavoratori e ambiente scegliete il fairtrade & biologico.

coltivazione, l'altitudine (le piante più aromatiche crescono sugli altipiani fra i 1.200 e i 2.000 metri). Ma non solo. Conta anche la tipologia di foglia che si seleziona. Quanto più la foglia è alta (in cima al ramo e vicino ai fiori del tè) e giovane, tanto migliore sarà la bevanda che se ne ottiene. Contrariamente a quanto si potrebbe supporre, la scritta Orange Pekoe, indicata talvolta sulle confezioni, non si riferisce al gusto del tè (non vuol dire che il tè è aromatizzato all'arancia), bensì alla tipologia di foglie che lo compongono. Per essere classificato Orange Pekoe un tè deve essere composto solo dalle ultime due foglie e dalla gemma apicale del ramo. Tra le prove del nostro test c'è stata, dunque, anche un'attenta analisi delle foglie di tè contenute nelle bustine da parte di esperti pre e post infusione (in entrambe le tabelle alla voce Qualità delle foglie).

Una volta raccolte le foglie vengono lavorate in modo da ottenere differenti tè.

■ *Tè nero.* In Italia è il tè per eccellenza. La qualità varia a seconda della zona di raccolta. In tutte le produzioni sono previste quattro fasi: l'appassimento, l'arrotolamento, la fermentazione completa e l'essiccazione finale. L'infuso è di color marrone; il sapore è forte.

■ *Tè verde.* La foglia viene arrotolata e fatta essiccare. Non viene

# Parliamo di tè

**C**amaleontica la tazza di tè si trasforma con il trascorrere della giornata. Forte e irrinunciabile il tè regala alla colazione del mattino un tocco anglosassone; nel rito pomeridiano concede un'atmosfera tutta orientale; durante la giornata sorseggiare tè verde ha un che di salutistico e alla moda. La cultura del tè parte da mondi lontani e arriva alle nostre tavole attraverso una bustina. Che co-

sa succede in mezzo? Tra dicerie senza senso e effetti benefici reali ecco cosa pretendere da una buona tazza di tè.

## Di foglia in foglia

Un paio di cose sul tè vanno sapute: anzitutto quello nero e quello verde non derivano da piante diverse, ma solo da lavorazioni differenti. Un buon tè, inoltre, dipende da molti fattori: la varietà della pianta, il metodo di

## TÈ NERO: CLASSIFICA PER QUALITÀ

MARCA e Denominazione	Numero di bustine	Etichette	In laboratorio				Qualità delle foglie	Qualità del confezionamento	Degustazione	GIUDIZIO GLOBALE		Prezzo in euro a confezione (dicembre 2007) min - max	Prezzo medio in euro per bustina
			tasso di estrazione	metalli pesanti	microbiologia	caffeine (mg/tazza)				Totale	0		
★ TWININGS - English Breakfast	25	+	+	□	+	52	+	□	+	+□		2,05 - 2,71	0,09
● LIPTON - Yellow label - squeezable	25	□	+	□	+	38	+	□	+	□/□		0,98 - 1,58	0,05
● STAR TEA - Miscela Classica	25	+	+	□	+	34	+	□	□	+□		1,10 - 1,59	0,05
ALTROMERCATO - Tè nero BOPS da agricoltura biologica	25	+	+	□	+	38	+	□	+	+□		2,54 - 2,60	0,10
SIR WINSTON TEA - English Breakfast	25	+	+	□	+	32	+	□	□	□/□		1,39 - 1,65	0,06
COOP - Tea English Breakfast	20	+	□	□	+	41	+	□	□	□		0,98 - 1,14	0,05
LESTER HOUSE - Fine classic Tea (Eurospin)	25	□	□	□	+	37	+	□	□	□/□		0,79	0,03
CARREFOUR - English Breakfast	25	+	+	□	+	32	+	□	□	□/□		0,39	0,02

★ Migliore del Test; ● Miglior Acquisto; € Scelta Conveniente □ ottimo; + buono; □ medio; - mediocre; ● pessimo

fatto fermentare e per questo conserva il tipico colore verde spento. Fino a qualche tempo fa era bevuto solo in Cina e Giappone: oggi va di moda e si beve ovunque.

■ **Tè oolong.** Le foglie, raccolte e appassite, assumono una colorazione gialliccia con i bordi rossi. È semifermentato: una via di mezzo tra tè verde e tè nero. L'infusione è di color marrone. Si beve in Cina e Taiwan.

■ **Tè bianco.** Rarissimo e molto costoso. L'infusione è pallida e il sapore molto delicato.

## Anche il tè nero contiene antiossidanti

In commercio si trovano molti tè puri, classificati in base all'origine: tra i più famosi il tè dell'India (per esempio darjeeling e assam tea); quello della Cina; il tè di Ceylon proviene dallo Sri Lanka. Anche le miscele (chiamate *blends*) di generi diversi sono molto diffuse: chi non ha mai sentito parlare dell'*english breakfast*? Questa miscela corposa è stata studiata per la colazione del mattino e per accompagnare cibi fritti e uova, tipici del primo pasto inglese. La miscela *afternoon blend*, invece, è più leggera (con una punta di gelsomino) e adatta al pomeriggio. I russi apprezzano un mix di

tè neri e oolong chiamato *russian caravan*. Profuma di bergamotto, invece, il blend cinese *earl grey*.

## Bere senza esagerare

La moda alimentare scommette sul tè verde. Difficile darle torto: il tè (sia il nero sia il verde) è una fonte naturale di flavonoidi, dal grande potere antiossidante, capaci di proteggere le cellule e i tessuti dall'azione dei radicali libe-

ri. La tipologia di flavonoidi varia a seconda del tè: in quello verde prevalgono le catechine; nel nero le tearubigine. Allora è vero che il tè fa bene? Alcune evidenze scientifiche offrono risultati positivi, che incoraggiano nuovi test e studi. Non è però certo che esista una netta differenza tra tè verde e nero. I presunti benefici poi si avrebbero bevendo molto tè, dalle 3 alle 10 tazze al giorno. Attenzione però: ▶

### LE PAROLE DEL TÈ

**Sulle confezioni raramente si trovano spiegazioni esaurienti: se leggete per esempio "whole" significa che le foglie sono lasciate intere; "broken" che vengono spezzettate; "fanning" sbriciolate finemente. Il termine "dust" invece rivela la polvere di scarto contenuto nei filtri.**



Riconosci il tuo tè	
La qualità del tè dipende da tanti fattori, fra cui la varietà della pianta, il metodo di coltivazione usato, l'altitudine.	
<b>H</b> igh grown	caesca coltivato ad altitudini elevate. Le qualità migliori e più aromatiche, le "highgrown", sono quelle che si coltivano alle altitudini più elevate, sugli altipiani, fra i 1.200 e i 2.000 metri.
<b>F</b> lowery	o infiorescenze; indica le foglie nel cui punto di attacco al ramo spuntano i fiori del tè.
<b>T</b> ippy	dall'inglese indica la parte della pianta più ricca di germogli, che contengono caffeina e teofillina.
<b>B</b> -broken	o foglie spezzettate, (cioè non pregiudica per nulla la bontà del tè)
<b>O</b> -orange	indica le foglie della pianta il cui nome deriva dal casato degli Orange, sinonimo di altissima qualità.
<b>P</b> -Pekoe, dal cinese <b>Pak-ko</b> ,	allude ai sottili capelli dei neonati, in riferimento al candore del dorso delle prime foglie della pianta, più giovani e più pregiate.
<b>F</b> annings	-foglie sbriciolate più finemente contenute nei filtri.

- ▶ anche il tè contiene caffeina e tre tazze di questa bevanda corrispondono a circa una tazzina di caffè.

### Neri e verdi al test

Per il nostro test abbiamo preso in considerazione 8 tè neri classici e 7 verdi: tra le marche ci sono quelle più conosciute e sbandierate dalla pubblicità, ma anche i prodotti a marchio commerciale e di un discount.

- **Etichetta.** Le informazioni obbligatorie ci sono sempre tut-

te. Quello che ogni tanto manca è un'indicazione visibile del numero delle bustine contenute nella scatola, le modalità di conservazione e l'origine del tè: quest'ultima non è un'informazione trascurabile e nelle valutazioni abbiamo premiato chi ha evidenziato la provenienza. Anche le indicazioni per preparare una buona tazza di tè spesso sono date per scontate e non vengono menzionate (lo fa Lester House verde e nero).

- **Tasso di estrazione.** Con l'infusione in acqua i profumi, l'aroma e i componenti delle foglie di tè passano nella bevanda. Abbiamo misurato l'insieme di elementi estraibili nell'infuso: il tasso di estrazione, infatti, è un indicatore chiaro di qualità sia della pianta sia del metodo di lavorazione. In Belgio è addirittura fissato da parametri precisi (per legge il 32%). Rispetto a questo valore, la maggior parte dei tè verdi prende solo sufficiente. Vanno meglio i neri.

- **Metalli pesanti e microbiologia.** L'inquinamento ambientale da metalli pesanti può contaminare le foglie della pianta da tè e arrivare fino a noi che consumiamo la bevanda. In questa prova abbiamo ricercato mercurio, cadmio e piombo: per valutarli abbiamo preso in considerazione i limiti fissati dalla Farmacopea ufficiale italiana per le erbe infusionali. Dalle analisi non sono emersi grossi problemi con il mercurio e il cadmio. Un valore superiore al limite di legge per il piombo ha fatto prendere un pessimo al tè verde Sir Winston. Tutti gli altri tè, verdi e neri, sono solo sufficienti. Dalle prove di laboratorio emerge, inoltre, che non c'è alcuna contaminazione da pesticidi né presenza di aflatoxine, composti tossici prodotti da alcuni tipi di muffe. Per completare le analisi abbiamo verificato anche la presenza di batteri, lieviti e muffe: buona parte dei microrganismi, infatti, vengono distrutti con le procedure di lavorazione del tè, ma durante la fase di conservazione o in qualche processo di ma-

nipolazione possono ripresentarsi. Sia i tè verdi sia quelli neri non hanno problemi.

- **EGCG.** Che cos'è? È la più importante tra le catechine. La sua presenza è significativa soprattutto nel tè verde: l'abbiamo misurata basandoci su una tazza preparata con 2 g di tè e 200 ml di acqua a 85°C dopo un'infusione di 3 minuti. Il quantitativo maggiore si trova in Twingings Java green tea.

- **Caffeina.** Usando sempre la tazza di tè come parametro abbiamo misurato la concentrazione di caffeina sia nei tè verdi sia nei neri (nelle tabelle la trovate espressa in milligrammi per tazza).

- **Confezionamento.** Il tè deve essere protetto: luce e aria lo danneggiano e ne alterano il gusto. Se conservato in modo ottimale, può durare a lungo (di solito 3 anni). Molto dipende da alcuni particolari nel confezionamento. Prendiamo, ad esempio, la singola bustina: se oltre alla protezione data dalla scatola è confezionata individualmente in un portafiltro, il suo contenuto sarà più protetto. Anche il



**ESPERTI AL LAVORO**  
I nostri esperti hanno valutato i campioni sia con l'assaggio sia osservando il colore delle foglie. Fate anche voi un esperimento casalingo: esaminate il contenuto della bustina prima e dopo l'infusione. Controllate se ci sono foglie intere o solo polvere di tè. Potreste trovare anche bastoncini di legno o foglie grigie, piuttosto vecchie.

## Sospetti sul cinese

Una volta spunta un contaminante, un'altra qualche strano colorante: i prodotti *made in China* conquistano spesso la prima pagina con notizie poco rassicuranti. Il tè non fa eccezione. Qualche mese fa i giornali hanno denunciato la presenza di piombo nel tè cinese. Approfittando del nostro test siamo andati a verificare se il problema è diffuso e se non è l'unico. Soprattutto nelle grandi città i prodotti importati e venduti nei negozi cinesi sono una realtà sempre più radicata. In laboratorio è stata verificata anzitutto la sicurezza di alcuni campioni: abbiamo controllato la presenza di aflatoxine, pesticidi, metalli pesanti. Le nostre analisi hanno approfondito anche l'aspetto microbiologico dei prodotti per scoprire l'eventuale presenza di batteri dannosi per la salute. Tutte le prove hanno dato riscontri negativi e non sono emersi problemi. Male invece la prova della degustazione: i tè cinesi non sono affatto piaciuti ai nostri degustatori. Le foglie, piccole e di scarsa qualità, sono indice di un prodotto di scarto, non certamente paragonabile alla produzione destinata al consumo locale. Con molta probabilità in Occidente viene esportato il tè che in Cina nessuno vuole bere. È la degustazione, dunque, che boccia i tè cinesi che - dal punto di vista tecnico - non hanno niente da rimproverarsi. Se il tè cinese non piace non è per problemi di ingredienti anomali o contaminazioni, ma semplicemente perché le partite di tè esportate in Europa sono di bassa qualità.





**COOP BIO-LOGICI**  
tè verde da agricoltura biologica  
1,32 - 1,34 euro



## Miglior Acquisto

Il tè non è il caffè, la pizza o la mozzarella: prodotti che conosciamo bene su cui possiamo dire la nostra. Il tè lo beviamo, ma con qualche limite: preferiamo il classico nero e facciamo poco caso alle differenze tra un blend e l'altro. I prodotti testati non offrono una qualità altissima, ma in laboratorio non hanno mostrato problemi gravi. A incidere sul giudizio degli 8 tè neri e 7 tè verdi è soprattutto la degustazione

degli esperti. Tra i neri il Migliore del Test è risultato Twinings English Breakfast (2,05 - 2,71 euro). La palma del Miglior Acquisto, invece, se la dividono **Lipton Yellow label** (0,98 - 1,58 euro) e **Star Tea** (1,10 - 1,59 euro). Tra i tè verdi si distingue come Migliore del Test Altromercato (2,70 euro), mentre si aggiudica il titolo di Miglior Acquisto **Coop Bio-logici** (1,32 - 1,34 euro).

### TÈ VERDE: CLASSIFICA PER QUALITÀ

MARCA e Denominazione	Numero di bustine	Etichette	In laboratorio					Totale	Qualità delle foglie	Qualità del confezionamento	Degustazione	GIUDIZIO GLOBALE	Prezzo in euro a confezione (dicembre 2007) min - max	Prezzo medio in euro per bustina
			tasso di estrazione	metalli pesanti	microbiologia	EGCG (mg/tazza)	caffaina (mg/tazza)							
★ ALTROMERCATO - Tè verde da agricoltura biologica	25	+	□	□	+	+	27	+	+	□	+	+	2,70	0,11
● COOP BIO-LOGICI - tè verde da agricoltura biologica	20	+	□	□	+	+	35	+	+	□	+	+	1,32 - 1,34	0,07
SIR WINSTON TEA - Tè verde	24	□	□	●	+	+	39	□	□	□	+/□	□	1,79 - 2,39	0,08
TWININGS - Java green Tea	25	+	□	□	+	+	44	+	□	+	□	□	2,09 - 2,90	0,10
STAR TEA - Tea verde	25	+	+	□	+	+	35	+	-	□	□/-	□	1,49 - 1,90	0,07
LIPTON - tè verde	25	+	+	□	+	-	21	+	□	□	□/-	□	1,45 - 1,99	0,07
LESTER HOUSE - Green Tea (Eurospin)	20	□	□	□	+	+	39	+	-	-	-	□/-	0,75	0,04

★ Migliore del Test; ● Miglior Acquisto; ☉ Scelta Conveniente; + ottimo; + buono; □ medio; - mediocre; ● pessimo

materiale del filtro fa la differenza: può essere in cotone, carta o addirittura seta. Credete sia roba da esperti? Controllate la trama del tessuto: noterete che se non è sufficientemente fitta, il tè esce; se non è resistente può rompersi. La bustina, inoltre, deve essere capiente abbastanza per permettere alle foglie di allargarsi durante l'infusione e "respirare". Un ultimo particolare da notare: la chiusura della bustina. Tra un punto metallico, una goccia di colla o una cucitura, meglio quest'ultima scelta che non altera il sapore del tè.

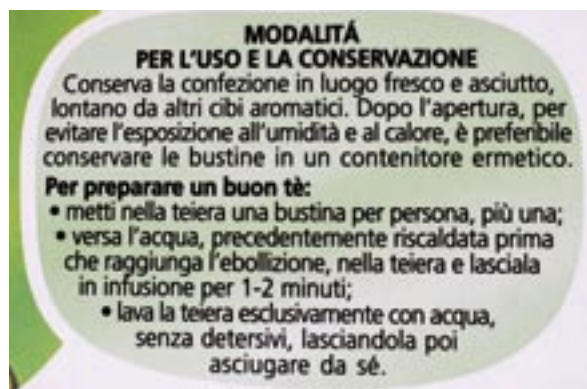
■ **Degustazione.** L'assaggio del tè, la valutazione delle fragranze e delle miscele e l'analisi delle foglie è stata affidata a chi ha sensi e cuore capaci di giudicare. Un'equipe di degustatori professionisti, guidata da un famoso esperto, ha valutato tutti i nostri campioni, tè cinesi compresi. Uno dei parametri considerati è stata la tannicità,

ovvero la pastosità della bevanda. Come per i vini, chi conosce il tè giudica, per esempio, anche gli aloni che si depositano sul bordo della tazza e il retrogusto lasciato in bocca. Dall'analisi delle foglie, invece, si capisce la qualità e la freschezza del tè.

### Preferiamo la bustina

Gli italiani preferiscono la bustina: più comoda e pratica da usare, supera di gran lunga il consumo del tè sfuso. I dati parlano chiaro: i consumatori restano fedeli al tè in bustina anche se costa un po' di più rispetto a quello sfuso.

In media un consumatore italiano spende per questa bevanda poco più di 2 euro all'anno, che - tradotto in filtri - significa 33 bustine di tè all'anno. Nulla se paragonato ai quantitativi bevuti in Irlanda e nel Regno Unito. Gli irlandesi, primi in classifica, per esempio, consumano in media



### VADEMECUM PRATICO

Sopra un esempio di etichetta piuttosto completa che spiega come preparare un buon tè. Ecco qualche altra dritta: usate acqua oligominerale, alla giusta temperatura (70°C per il tè verde; 90°C per il nero) e controllate il tempo di infusione.

4 tazze di tè al giorno: in poche parole 4 kg di tè a testa all'anno rispetto ai nostri 66 g. Una bella differenza. In ultimo, per darvi un'idea di quanto si spende per una tazza di tè, nelle tabelle abbiamo messo il costo medio per bustina.

La scelta etica è possibile, ma sul settore pesano tanti problemi: dallo sfruttamento eccessivo di donne e bambini al poco rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'ambiente.



## Una tazza avvelenata

**D**ietro il verde brillante delle foglie di tè, si nascondono colori più foschi. Sono quelli che, nei Paesi in via di sviluppo, contraddistinguono pratiche produttive improntate allo sfruttamento dei lavoratori e allo scarso rispetto dell'ambiente. Lo dimostra la nostra inchiesta che tra luglio e dicembre dello scorso

anno ha valutato le politiche di responsabilità sociale (CSR) del tè attraverso questionari e interviste. Abbiamo anche analizzato fonti indipendenti dalle aziende. Le valutazioni sono state date tenendo conto non solo delle politiche dichiarate, ma anche del modo con cui vengono applicate. Per ogni azienda abbiamo valutato tutte le

gamme di tè, ma nella tabella qui sotto riportiamo solo le linee dei prodotti che sono state analizzate nel test comparativo delle pagine precedenti.

Come dimostrano i risultati di problemi ce ne sono ancora tanti, anche se qualcosa si sta muovendo grazie ad alcune iniziative internazionali.

ETICA E PRODUZIONE DEL TÈ: GAMME DI PRODOTTI A CONFRONTO								
MARCA (Azienda)	Prodotto nel test comparativo	Aspetti sociali		Aspetti ambientali		Aspetti economici		VALUTAZIONE GLOBALE
		politica formale	attuazione	politica formale	attuazione	politica formale	attuazione	
ALTROMERCATO Fairtrade & Biologico (Consorzio CTM Altromercato) (1)	Tè verde e nero	A	A	A	A	A	A	A
COOP Bio-logici (Coop) (1)	Tè verde	B	B	A	A	E	E	B
LIPTON 100% ETP (Unilever)	Tè verde e nero	B	B	C	C	D	C	C
COOP (Coop) (1)	Tè nero	A	B	C	D	E	E	C
TWININGS 100% ETP (Associated British Food)	Tè verde e nero	C	B	D	C	E	E	D
SIR WINSTON TEA (Pompadour - Teekanne) (2)	Tè verde e nero	D	C	C	C	E	E	D
CARREFOUR (Carrefour) (3)	Tè nero	C	E	E	E	E	E	E
LESTER HOUSE (Eurospin)	Tè verde e nero	E	E	E	E	E	E	E
STAR (Star)	Tè verde e nero	E	E	E	E	E	E	E

(1) Altre gamme di tè: Fairtrade.

(2) Altre gamme di tè: Fairtrade & Biologico, Fairtrade, Biologico.

(3) Altre gamme di tè: Fairtrade, Biologico

A: performance ottima; B: performance buona;

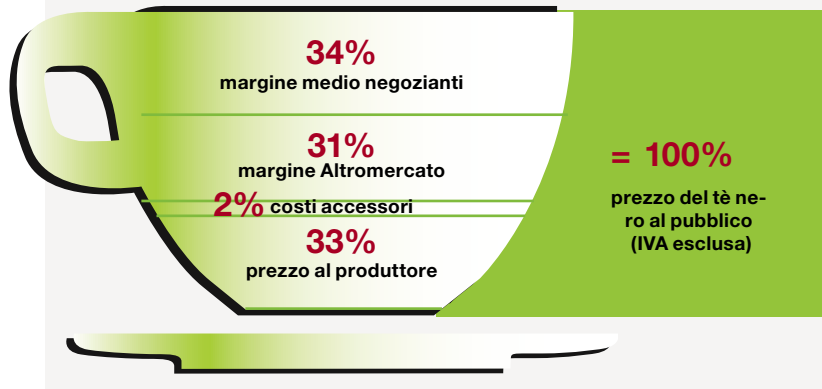
C: performance media; D: performance limitata;

E: performance molto limitata.

## Con il tè Fairtrade ci guadagnano i lavoratori

La struttura del prezzo del tè tradizionale non è trasparente. Sappiamo solo che ai coltivatori arriva il 10-20% di quanto speso dal consumatore per acquistarlo. Come dimostra il grafico

qui sotto, la struttura del prezzo del tè Fairtrade è invece trasparente: un terzo va ad Altromercato, un terzo ai negozianti e un terzo ai coltivatori, che così hanno un salario più alto.



### DONNE DISCRIMINATE

**Nelle piantagioni vige la discriminazione sessuale: alle donne toccano i lavori più duri, mentre gli uomini sono i supervisori. A parità di stipendio, le donne devono lavorare più a lungo.**



■ Quella che ha maggiore diffusione (ma anche quella che ci convince di meno) è la ETP (*Ethical Tea Partnership*). Coinvolge multinazionali come Twinings, e Unilever. I punti deboli sono numerosi: le ispezioni vengono condotte solo ogni 4 anni, con preavviso e da una società, la PriceWaterhouseCooper, sulla cui capacità di condurre audit di carattere etico nutriamo dubbi.

## Il salario? 1,5 dollari al giorno

Poi, c'è scarsa trasparenza dei risultati delle ispezioni. Ancora, le aziende della partnership non sono obbligate a comprare il tè esclusivamente dai produttori che vi aderiscono. Infine gli standard non riguardano né aspetti economici (salari minimi) né problemi di impatto ambientale.

■ Uno schema più completo (e il migliore fra quelli presi in considerazione) è quello del Commercio Equo e Solidale (Fairtrade): prevede che l'acquisto del tè avvenga a un prezzo che copra i costi di una produzione sostenibile (quindi anche quelli sociali e ambientali), anche se non c'è rife-

rimento al salario di sussistenza. Comunque ci sono specifiche relative all'uso dei fertilizzanti, al corretto smaltimento dei rifiuti, al mantenimento delle falde acquifere e della fertilità del suolo.

■ I migliori standard ambientali sono quelli fissati dall'*International Federation of Organic Agriculture Movements* che regola la produzione biologica a livello internazionale. Gli standard (applicati nei tè biologici) vietano l'uso di fertilizzanti e pesticidi chimici, stabiliscono limiti per l'inquinamento di acqua, suolo e aria e prevedono politiche di riforestazione e di protezione della biodiversità.

### Bambini sfruttati e orari massacranti

Ciò non toglie che ci siano ancora problemi da risolvere: a lavorare nelle piantagioni sono le fasce sociali più deboli: immigrati, donne e bambini, sui quali pesano discriminazioni e orari massacranti. I salari minimi poi non servono a soddisfare le esigenze di base. Da aggiungere anche che molti dipendenti rimangono in uno stato di precariato perenne.

I lavoratori non hanno vita facile: sono esposti a pesticidi e insetticidi tossici, a insetti e serpenti pericolosi e a violenze. In Tanza-

nia ad esempio un'inchiesta ha rivelato che i bambini rischiano abusi sessuali.

Sul fronte ambientale abbiamo inquinamento, erosione dello strato di terreno fertile (si perdono dalle 20 alle 160 tonnellate di terra l'anno se una foresta viene sostituita da una piantagione), frane, distruzione di ampi tratti di foresta con conseguente perdita di specie animali e vegetali. Da non dimenticare che la produzione del tè comporta il consumo di grandi quantità di acqua e energia. 🕒

### ALTROCONSUMO.IT



Alla voce "consumo e risparmio etico", nella sezione **servizi e società**, trovate tutte le gamme di tè valutate sotto il profilo etico, con in più le informazioni sul comportamento delle singole aziende.

## La scelta etica

Bere una tazza di tè e contemporaneamente contribuire a creare un mondo migliore è possibile e lo dimostra la nostra inchiesta che ha preso in esame 9 linee di prodotti di 3 categorie diverse (fairtrade & biologici, solo biologici, tè normali). Le gamme di prodotti che ottengono il voto migliore (e che dunque consideriamo più rispettose dell'ambiente e dei diritti dei lavoratori) sono i fairtrade & biologici. I giudizi sono stati dati sulla base di diversi parametri (rispetto volontario o obbligatorio degli standard, dove vengono applicati lungo la filiera, come vengono verificati). A contare di più nel giudizio sono i temi sociali (50%), seguiti da quelli ambientali (30%) ed economici (20%), cosa che spiega ad esempio la valutazione buona di Coop. La nostra scelta etica è Altromercato Fairtrade & Biologico, che è primo nel test alimentare per il tè verde e quarto per il tè nero.