

# Il Giornale della domenica

**Mode&Modi** La modernità?  
Arredare con i mobili classici

Antonello Mosca a pagina 34

**Affari di gola** Franciacorta  
quando la qualità è assoluta

Paolo Marchi a pagina 35

**Motori/1** A Francoforte  
la nostalgia torna in strada

Enrico Artifoni a pagina 36

**Motori/2** Ibrido o elettrico?  
Le auto cercano la «scossa»

Servizio a pagina 37

## CHARME

# Bianco, nero o verde, le infinite vie del tè

Chi lo preferisce speziato, chi corposo o aspro. Anche in Italia cresce il consumo: 80 grammi a testa Fioriscono i locali dedicati all'infusione. A Roma un ristorante lo usa come ingrediente in ogni piatto

Mirele Riva

■ Per alcuni la vita è un tè nel deserto, per altri un tè al Ritz. Nessuno, però, almeno per un certo periodo dell'esistenza, è mai sfuggito al celeste fascino del tè. Diceva un poeta dell'epoca Tang, così ben citato da Guido Ceronetti (gran cultore di tè, tanto che ci fa saltare in padella patate, carote e broccoli, usando al posto dell'olio e del burro): «La prima tazza m'inumidisce la gola, la seconda consola la mia solitudine, la terza traccia nei miei visceri migliaia di strani ideogrammi, la quarta mi procura una leggera traspirazione e tutta l'ingiustizia della vita se

**COLTIVAZIONE** La pianta cresce ad alte quote, sopra i 1800 metri. E solo in Toscana

ne va attraverso i miei pori...» e alla settima tazza era il Paradiso.

Oggi non arriviamo più a simili raffinati compendi di sensazioni - ahinoi, qualcosa dev'essersi perduto forse per sempre nel nostro spirito - ma è certo che, dopo l'acqua, il tè è la bevanda più consumata al mondo, Italia esclusa. Già, siamo proprio indietro a proposito. Tuttavia, guadagniamo terreno. Le importazioni negli ultimi tre anni sono aumentate del 30 per cento e siamo arrivati a un consumo di 80 grammi a testa, ancora basso rispetto a quello conteggiato in chili di Inghilterra e Irlanda, ma vuol dire che qualcosa si muove.

E se un decennio fa i negozi dedicati alla vendita di tè sfuso («L'unico tè degno! - ci hanno confermato molti addetti ai lavori. Nelle bustine troviamo solo polvere di tè, e tè dei peggiori!») si potevano contare sulle dita di una mano, oggi, invece, il loro elenco occupa qualche pagina, e non solo riguardo a Milano o Roma. E un mese e mezzo fa a Roma è



stato aperto, nel quartiere Monti, dai proprietari dello storico negozio «Il giardino del tè», addirittura un ristorante *ad hoc*: «Tavola con tè», luogo di sperimentazioni culinarie legate a doppio filo con la celeste bevanda. «È un piccolo spazio - ci racconta la proprietaria Carmen - dove si può pranzare e cenare con pietanze sia dolci che salate che hanno come base il tè. Per esempio in questa stagione presentiamo, oltre al famo-

so tiramisù con il tè matcha, il tè giapponese della cerimonia del tè, per intenderci, anche un piatto di bresaola di cavallo con fichi e una vinaigrette fatta con il tè affumicato Lapsang Souchong, uno tra i tè più poetici ed evocativi. Poi ci sono le tartellette di pere e cioccolato, quest'ultimo, ovviamente, aromatizzato con tè tchai. Anche per il tè delle cinque, abbiamo fatto scelte eccentriche: con il tè si possono prendere paste

brisé di salmone, con le sue uova e la panna acida. In generale, ci teniamo lontani da qualsiasi tentazione indiana o britannica, leghiamo il tè ad alimenti italiani».

Per questa strada, il tè si incammina a diventare bevanda da intenditori, con tutto l'*appeal* che questo passaggio porta con sé: «Un amico giapponese - racconta il celebre gastronomo Allan Bay in una sua pagina - che si perdeva dietro l'infinita varietà dei

nostri vini e che io prendevo garbatamente in giro, mi chiese quale tè bevessi e quanti ce ne fossero. Risposi che prediligivo il tè al gelsomino, e lui storse un po' il naso, e che non sapevo quante decine di tè ci fossero. Con compatimento mi fece notare che quando censirono per la prima volta in Cina i tipi di tè, oltre mille anni fa, ne contarono più di duemila... Dopo erano aumentati, aggiunse con *nonchalance*. Fu un primo in-

contro col magico mondo del tè, cui ora riconosco pari dignità col magico mondo del vino».

Non è peregrino come paragone. In linea di massima i tè possono dividersi in quattro grandi segmenti: i neri, la cui foglia subisce una fermentazione, i verdi, le cui foglie vengono asciugate ma senza lasciarle fermentare, i bianchi, di cui si raccolgono soltanto i primi germogli della pianta, e gli oolong, i semifermentati. In Italia sono tutti importati, perché sul nostro territorio, eccetto in un piccolo angolo di Toscana, non si coltiva la *Camellia Sinensis*, la pianta del tè, che può, anzi deve essere coltivata ad alte quote, come i 1700, 1800 metri, ma a patto che siano paesaggi rigogliosi e con il clima giusto. Ad ogni modo, da queste quattro tipologie ne derivano altre mille, «poiché - ci racconta Luisa Fabbri, titolare dello storico «L'essenza del tè» a Milano, nonché tra le più ricercate importatrici di tè in Italia - come il vino il tè cambia le proprie qualità organolettiche a seconda del luogo dove cresce. E cambia persino il modo di confezionarlo: i cinesi appallottolano le foglie di tè, le schiacciano, spesso le avvolgono in carta di riso, i giapponesi, invece, le conservano al naturale. Il mercato mondiale del tè è degno di un romanzo: alcuni vanno im-

### IN FOGLIE

Dopo l'acqua il tè è la bevanda più bevuta al mondo. L'Italia, per quanto riguarda i consumi di tè, è fanalino di coda. Ma negli ultimi tre anni le importazioni sono cresciute del 30 per cento, si calcola un consumo pari a 80 grammi a testa. Fioriscono intanto i negozi dedicati alla vendita di tè sfuso. A Roma ha appena aperto un ristorante a tema «Tavola con tè», un posto di sperimentazioni culinarie con pietanze a base di tè. Dal tiramisù con il tè matcha al tè abbinato a paste brisé di salmone e panna acida. I tè si possono suddividere in quattro grandi segmenti: i neri, i verdi senza fermentazione, i bianchi di cui si raccolgono solo i germogli e gli oolong

**IN CUCINA** Dal tiramisù con l'infusione matcha alla vinaigrette con il tè affumicato

### TÈ VERDE

#### Elisir di lunga vita protegge le cellule

I cinesi lo affermano da migliaia di anni: il tè è una bevanda salutare. Oggi sono sempre più numerose le dimostrazioni delle sue grandi proprietà terapeutiche. Il tè verde è ricco di catechine, molecole che agiscono come antiossidanti e proteggono l'organismo dall'effetto degli agenti inquinanti e dell'invecchiamento naturale. Ma ci sono altre ricerche che indicano che il tè potrebbe costituire una difesa contro le cardiopatie, ridurre le infiammazioni, mitigare l'ipertensione, accrescere la densità ossea e rafforzare il sistema immunitario. I nostri nonni dicevano che facilitava la digestione, studi recenti affermano che i tè nero, verde e oolong sono ottime fonti di vitamina C. Il tè non dolcificato, ricco di fluoro, rallenta la formazione della placca e purifica l'alto. Quanto all'apporto di caffeina o teina (la sostanza contenuta nelle foglie del tè è la stessa di caffè e cacao) il tè, specie se verde o bianco preparato secondo la tradizione giapponese o cinese, ne contiene spesso molto meno del caffè.

portati direttamente, tra fatiche e burocrazie di ogni genere, io per esempio importo alcuni oolong da Taiwan in questo modo, altri tè, invece, si possono acquistare da grandi importatori, per esempio in Germania ci sono aziende che esistono dalla metà dell'Ottocento e che nel tempo sono diventate anche proprietarie di piantagioni. Da dire che i tè aromatizzati sono un'invenzione europea, eccetto alcune tipologie cinesi alla rosa, all'orchidea, al gelsomino, ma solo fiori. I più salutari, alcuni con incredibili qualità antivirali e antitumorali, rimangono quelli puri: io mi procuro direttamente alcune varietà come il Tribute West Lake Longjing, un tè verde, il King Oolong, il King White, il King White Jasmin, l'Ariake. Tutti presentano moltiplicate per tre o quattro volte, dati scientifici alla mano, le qualità degli altri tè». Ma il tè è più uomo o più donna? «Più uomo - ci risponde Luisa -. Le donne sono attratte dagli oggetti intorno al tè, le teiere, gli infusori, i mug, alcuni zuccheri come l'acero coeur. Mentre gli uomini bevono il tè per il tè».

## L'INTERVISTA / CRISTINA PARODI

### «Mi piace l'idea di berlo, l'associa al relax»

Gioia Locati

■ È l'idea del tè che le piace. Il correre con la mente a quella mezz'ora che potrà ritagliarsi dagli impegni. Non succede quasi mai, ma quando capita, si ritrova immersa in una miscela di piaceri.

**Come beve il tè Cristina Parodi?**

«Mi piace prepararlo, curare i dettagli: dalla tovaglietta, alla teiera particolare abbinata alla tazze. Soprattutto mi piace il

pensiero che associo al tè: se decido di berlo significa che ho del tempo».

**Quando succede?**

«Nel fine settimana lo preparo per i familiari e gli amici che vengono a trovarmi. Proprio in questi giorni ho completato la veranda che dà sul giardino con un grosso tavolo al centro: provo un gusto incredibile a bere il mio tè guardando fuori attraverso i vetri e stando al riparo: sono freddolosa».

**Il tè preferito?**

«Mi piacciono le qualità fruttate, dolci e dal colore rossiccio. Poi ci metto tanto zucchero. Ma va bene anche il classico grey. Le bustine sono perfette, quando voglio esagerare scelgo le miscele sfuse. Adoro presentare le mie teiere, ne ho una collezione, in silver, d'argento o di porcellana. La mia preferita è bianca con una rosa in rilievo e, non esagero, ha una forma panciuta di un meparo: sono freddolosa...»

**Il tè verde?**

«Lo boccio, non mi piace proprio. Premio invece biscottini e dolcetti di accompagnamento».

**Altre delizie legate al tè?**

«Quando passo un pomeriggio con le amiche in qualche sala da tè del centro, a chiacchiere e a ridere. Oppure quando sprofondo nel mio divano con la tazza bollente e il mio libro preferito, momenti impagabili. Sempre accompagnati dal tè...»



**La collezione**  
Ho una teiera gigantesca, ha il diametro di un metro