



CORNELIA MARCHIO PER FETTES

Il Natale comincia

All'ora del tè

DALLA CINA ALL'INGHILTERRA. NERO, VERDE, GIALLO O BIANCO. SPEZIATO, PROFUMATO O PURO. DA BERE CON ZUCCHERO, LATTE, LIMONE O SENZA NIENTE. È LO "SLOW DRINK", GIUSTO PER LE FESTE

di Francesca Lancini

Il mondo potrebbe fermarsi alle cinque del pomeriggio, come l'orologio del Cappellaio Matto che passa il tempo a festeggiare il suo non compleanno con una tazza di tè. Ma il tè non è solo una favola, è la bevanda più bevuta al mondo dopo l'acqua. In Cina esisteva già un paio di millenni prima della nostra era, ma è arrivato in Occidente gra-

zie alla Compagnia Olandese delle Indie Orientali nel XVII secolo. Prima in Francia e in Olanda, poi in Inghilterra, dal 1650, è entrato nella tradizione del Paese fino a diventare indispensabile per avere una perfetta english breakfast. La pianta del tè, la camellia sinensis, subisce vari tipi di lavorazione così da produrre una

scelta di fragranze molto ampia. C'è il tè verde, dal sapore delicato e l'infuso chiaro, il tè Oolong, intenso e corposo, il tè bianco, uno dei più preziosi e ricercati, ideale per il pomeriggio. Poi il tè giallo, morbido e ambrato che si presta a più infusioni senza diventare amaro, il Pu-erth, diverso dagli altri per il suo gusto unico dato dalla stagionatura, e il tè nero, prodotto principalmente in India per accontentare i palati che esigono la consistenza, come quello di George Orwell che nel suo articolo *A nice cup of tea* sosteneva fosse virtuoso e confortante. Apprezzare il tè come gli autori del Novecento è un privilegio che richiede tempo. Per una tazza di caffè i minuti si contano sulle dita



GLI INDIRIZZI

- Aosta: Carpe Diem-L'ora del tè (via Trottechien 13, carpediem-tea.it)
 Assisi: Tè e Delizie (via Gari baldi 2/A, tel. 075 8042855)
 Bologna: StregaTè (via Porta Nova 7/A, tel. 051 222564)
 Brescia: Peter's TeaHouse (piazza del Mercato 26, peters-teahouse.com)
 Como: Tea World Shop (via Odescalchi 6, teaworldshop.it)
 Firenze: La via del Tè (piazza Ghiberti 22, tel. 055 2344967)
 Genova: Peter's TeaHouse (via Luccoli 16/R, peters-teahouse.com)
 Imola: Chaimandir-Tè Bio dal Mondo (via Felice Orsini 35, chaimandir.com)
 Lucca: La signora del Tè (piazza cittadella 6, tel. 0583 317433)
 Milano: L'essenza del tè (via cerva 12, essenzadelte.it); La Teiera Eclettica (piazza Baco -
- ne 2, teieraeclettica.it); L'Arte di Offrire il Thé (via Macedonio Melloni 35, tel. 02 715442); Montresor (viale Monte Nero 5, montresor.mi.it)
 Palermo: Centro del tè "CHA" (via Velasquez 28, tel. 091 580127)
 Perugia: La Pianta del Tè (corso Cavour 104, tel. 075 5727700)
 Roma: BiblioTèq (via dei Banchi Vecchi 124, biblioteq.it); Tè e teiere (via del Pellegrino 85, teeteiere.it); NamaTèy (via della Palombella 26, nama-tey.it)
 Torino: L'ancienne maison du thé (via della Rocca 2, ancien-nemaisondute.com)
 Treviso: La Stanza del Tè (via Santa Margherita 26/B, lastanzadelte.it)
 Taormina: Taormina tea house (via Lallia Bassia 4, taorminateahouse.it)

di una mano, si prende in piedi e si scorda presto, come una medicina. Invece «il tè si sceglie», dice Claudio Rubich di BiblioTèq, «è un atto egoistico e non una scorciatoia come il caffè». Si trova nei negozi specializzati e lo si deve preparare con cura. Si dice che ogni tè dovrebbe avere la propria teiera, ma ne bastano tre: una per i verdi, una per i neri e una per i profumati; chi si vuole togliere lo sfizio poi può comprarne una quarta, per i tè bianchi. La terracotta, l'argento, il peltro e la ghisa sono adatti ai tè forti come il Ceylon e l'Assam, mentre la porcellana è ideale per quelli più leggeri, come i tè verdi e l'Oolong. La teiera va scaldata prima di mettervi le foglie, che una volta introdotte vanno lasciate libere e poi filtrate allo scadere dei minuti necessari all'infusione, diversi per ogni tipo di tè. Zucchero, latte, limone: i puristi dicono che sono vietati nel tè verde e ammessi in quello nero, ma i gusti non si discutono, l'importante è imparare ad apprezzare il tè. Perché? «Per fare un favore a se stessi,



BIANCO E ROSSO

Sopra, teiera Portmeirion collezione The Holly & The Ivy con decorazione natalizia (67,90 euro; Messulam, tel. 02 28385350). Sotto, la teiera T.A.C.01, disegnata da Walter Gropius, per il 40° anniversario del servizio da tè rinominato Celebration e proposto in rosso, giallo e blu (252 euro; www.rosenthal.de)



bere del tè è un atto egoistico, regalarlo invece significa avere avuto cura di una persona e scegliere qualcosa solo per lei», dice Claudio nel suo negozio romano. E a Milano? «La cultura del tè è scarsa in tutta l'Italia, non solo qui al Nord», dice Luisa Fabbi de l'essenza del the, «regalarlo significa diffondere questa passione e far avvicinare le persone». Esistono corsi per diventare tea tester, tea sommelier, tea trader, maestro di cerimonie o semplicemente per sospendere

la credenza che il tè sia solo in forma di bustine e serva come sollievo allo stomaco dopo le grandi abbuffate. «I più richiesti sono gli aromatizzati», dice Claudio Rubich, «forse perché sono i più semplici da apprezzare». Sono simili a ricette con i nomi più strani come "Alice nel paese delle meraviglie", un tè verde alla vaniglia, o il "Divano e Biscotti", un tè nero con fichi e lamponi. La scelta è più vasta che in libreria, e per le feste? «C'è il tè di Natale al gusto di panettone», dice Luisa Fabbi, «oggi abbiamo tutto, ma dobbiamo imparare a stare insieme, il tè potrebbe essere la soluzione». Lo scrive anche Ivano Fassati: «Chi si guarda nel cuore, sa bene quello che vuole, e prende quello che c'è. Ha ben piccole foglie, la pianta del tè». A

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mangiare & Bere



BRINDISI

In senso orario. G.H. Mumm Millésimé 2002: edizione limitata - 202 bottiglie - confezionata in pack in pelle (202 euro; www.mumm.com). Bar Boy di Moët & Chandon comprende tre Grand Vintage annate 2002, 1992 e 1982, limited edition (2.500 euro; www.moet.com). Pommery Noir con etichetta personalizzabile (da 110 euro; www.pommery.com). Brandy Of Stravecchio Barrique di Bonollo (da 35 euro; www.bonollo.it)



CLASSICO A FETTE

Dall'alto, panettone Mandorlato incartato a mano da 1 Kg (6,99 euro; www.balocco.it). Gran Pandoro realizzato con puro lievito madre, 1 Kg (6 euro; www.mainapanettoni.com). Cappelliera con panettone basso da 1 Kg (29 euro; www.alemagna.it)



DOLCI VOGLIE

A sinistra, cono contenente 17 cioccolatini Ferrero Rocher (7,15 euro; www.ferrero.it); a destra, barattolo Baci con nocciola da 250 grammi (5,80 euro; www.perugina.it)



RILASSANTE

A lato, Tea Selection: scatola di legno assortita con 40 filtri di tè classici, suddivisi tra English Breakfast, Earl Grey, Assam, Yunnan (13,85 euro; www.twinnings.com). Sopra, Lipton Pyramid tea Vanilla Caramel da 25 filtri (2,29 euro; www.lipton.it)

