



L'ora del tè

GLI ESPERTI

«Attenzione: acqua non bollita e infusioni brevi»

Qualsiasi tè incontri il vostro gusto, dai neri fermentati (ovvero il classico tè inglese, che bisognerebbe chiamare «rosso» ed è per lo più indiano, come il Darjeeling) fino ai tè verdi orientali non fermentati (cinesi e giapponesi, di cui esistono anche qualità invecchiate) tre sono le regole per ottenere una buona bevanda, come spiegano gli esperti de «L'essenza del the» e «Chà tea atelier». In primo luogo l'acqua non deve bollire e la temperatura varia a seconda del tipo di tè che viene usato (60-70° per gli infusi giapponesi, 80-85° per quelli neri); e occorre rispettare i tempi di infusione che vanno dal 40 secondi fino al minuto (occorre chiedere sempre le indicazioni ai venditori). Un trucco per risparmiare e ottenere tanto ottimo tè? Le infusioni ripetute: aggiungendo di volta in volta la giusta quantità di acqua calda i 2-3 grammi di foglie della singola porzione si possono «riutilizzare» dalle 3-4 volte fino a 10 o più, secondo la qualità. (I.B.)

PROFUMATO,
CALDO, SANO
E LEGGERO:
TRA ORIENTE
E INGHILTERRA.

Sarà la stagione, sarà la voglia di bevande calde e leggere che aiutino a smaltire gli eccessi delle feste, fatto sta che il tè sta vivendo il suo momento di gloria. Dai ricordi di Yoko Ono e John Lennon alle regole d'oro di George Orwell, persino il «New York Times», attraverso il racconto ironico del saggista e critico Christopher Hitchens, si è occupato dell'antica miscela.

Nero, verde, al latte, col limone, gusti a parte la vera difficoltà è riuscire a stendere un breviario che aiuti a gustarlo al meglio. C'è chi lo preferisce fatto con l'acqua bollente e chi opta per il prebollo, per non sbagliare basta seguire i consigli degli esperti (vedi box di fianco). Quanto agli infusi, girando per la città, abbiamo scovato dieci indirizzi davvero forniti dove potrete acquistare, oltre alle solite miscele, mix rari e preziosi, tè aromatizzati e prelibatezze da imperatori. Alcuni organizzano anche degustazioni e minicorsi, basteranno poche ore e per voi «Samovar», «AnJi Bai Cha», «Spring Buds White Tea» e «China Guwnpowder» non avranno più segreti. ➔

• RAFFAELLA OLIVA

FOTO ROBERTA CHIESA