



VAPORI Da «L'essenza del tè» si trovano 220 varietà di miscele oltre a infusori e teiere. In più tutti i giovedì organizzano degustazioni gratuite

SEGLIE DA PAGINA 11

sceia perfetta per voi e scoprirete tutti i benefici. L'ultima scoperta arriva da un gruppo di ricercatori dell'Università di New Castle upon Tyne in Inghilterra: degustare una tazza di tè verde o nero al giorno migliorerebbe la memoria. Bere per credere.

Assaggi e sconti

Sembra di essere in una piccola biblioteca, ma sugli scaffali, al posto dei volumi, sono ordinati con precisione enciclopedica tantissimi contenitori colmi di tè. E basta aprirne uno perché un delicato profumo di erbe si sparga per tutto il locale. Siamo nel negozio L'essenza del tè, dove, oltre a tisane, infusi e «fruttati» (mix di frutta e fiori disidratati), si trovano ben 220 varietà di tè provenienti da Cina, Giappone, India, Gran Bretagna e altre parti del mondo. Tra le più rare, il bianco «Yin Zhen Silver Needle»; tra le più particolari l'«Amacha Buddha», un verde giapponese che ricorda la liquirizia. Ma è possibile anche creare miscele personalizzate. I prezzi oscillano dai 4,80 ai 35 euro l'etto, ma chi acquista almeno due etti e mezzo della stessa miscela ha diritto a uno sconto del 10 per cento. Dato poi che la preparazione del tè è un autentico rituale, non mancano infusori, teiere in coccio, filtri di carta e termometri per misurare la temperatura dell'acqua. Infine, il giovedì dalle 17 alle 18 si organizzano degustazioni gratuite.

«L'essenza del tè», via Cerva 12, tel. 02.45.48.14.83.

shopping

Negozi, spazi e occasioni. Anche fuori città
fino a pag. 15

in forma

Pelle più bella con le sfere. Le occasioni
a pag. 16

a tavola

Ecclettismo alla milanese. Ristoranti: le nostre schede
da pag. 17

ore piccole

Dobeland: il «tex-mex» si fa. In tre. Guida ai locali
a pag. 19

A ognuno il suo tè

Bianco, verde, nero, alle spezie o addirittura personalizzato: ecco otto indirizzi doc dove trovare le miscele più rare e gustose

Raffaella Oliva - foto Roberta Chiesa

Un rito antico, nato in Cina migliaia di anni fa. Un momento rilassante, in cui ci si stacca da tutto, per concedersi un po' di tranquillità, lontani dalle noie quotidiane. È la cerimonia del tè, come lo definiscono in Giappone. O il «tea-time», come si dice in Gran Bretagna. Un'abitudine sempre più diffusa anche in Italia, sebbene i ritmi frenetici della vita moderna l'abbiano relegata da un orario preciso.

Affumicato da bere col formaggio, multivitaminico contro la stanchezza

E così si beve tè non solo alle cinque del pomeriggio, come detterebbe la tradizione inglese, ma anche la mattina, per colazione, o la sera, prima di coricarsi. Per non parlare dei più audaci, che, catturati dal fascino dell'Oriente, lo degustano durante i pasti. Del resto, la pianta della Camelia Sinensis si addice alle occasioni più diverse: le miscele in commercio sono tante non c'è che l'imbarazzo della scelta. Si va dai tè neri, forti, prodotti con foglie fermentate, ottimi come surrogati del caffè, ai verdi, non fermentati e ricchi di vita-

mine; dai tè bianchi, pregiati, ottenuti raccogliendo soltanto i germogli dell'arbutto, agli oolong, che, sottoposti a un parziale processo di ossidazione, sono ideali per la sera perché contengono poca teina. E poi ci sono gli aromatizzati: al gelsomino, ai petali di rosa, alla pesca, al borsolotto, persino al panettone. Difficile orientarsi tra tante tipologie: proprio come il vino, il tè andrebbe assaggiato, annusato, assaporato. Non a ca-

so negli ultimi anni sono fioriti in città negozi che organizzano corsi di degustazione dedicati a quest'antica bevanda. Insegne che sono andate ad arricchire l'elenco dei punti vendita specializzati già esistenti, dove il tè sfuso - a foglie intere o sminuzzate - prende il posto delle bustine di tè in polvere che sfilano sugli scaffali dei supermercati. Ecco allora alcuni indirizzi dove scovare la mi-

CONTINUA A PAGINA 12

COME SI PREPARA

Acqua minerale, poco latte e niente limone

Il passo successivo all'acquisto della miscela ideale - da conservare in barattoli di alluminio o ceramica - è la preparazione dell'infuso. Il primo «trucco» per preparare un tè degno della regina d'Inghilterra è utilizzare acqua minerale naturale, e spegnere il fornello appena prima

dell'ebollizione. I tè bianchi vanno lasciati in infusione dieci minuti, quelli verdi tre, i neri e gli affumicati quattro, per gli oolong si può arrivare a sette. Si calcolano 2 o 3 grammi di tè per 150/200 grammi di acqua. Nel caso si opti per tè a foglia intera, sarebbe meglio lasciare la mistura gal-

leggiare liberamente nella teiera e raccogliertela poi con un colino, piuttosto che ricorrere all'infusore. Ultimo consiglio: il tè va degustato fresco, si può mettere un po' di zucchero o, in alcuni tè neri, una punta di latte. Mai il limone, altera la bevanda dal punto di vista chimico. © T.A.