

**TIRAR TARDI** di Francesca Lovatelli Caetani

## Una tazza di tè per essere chic nei salotti di Milano

□ Simbolo principe dell'accoglienza, il thé è sempre di moda e fa tendenza, soprattutto in questa stagione; attorno al piacere di sorseggiare una tazza di tè ruota tutto un italian life style, fatto di armonia, relax, benessere, trend, cultura, lusso, ma anche oggetti e prodotti le cui radici affondano nella notte dei tempi e che dettano il glamour, proprio come vere e proprie collezioni moda.

L'ora del tè, oggi, tra l'altro non è più confinata soltanto alle ore 17,00 ed è sinonimo di creazioni chic, come accade per KUSMI TEA, tè cade degli Zar, dall'aristocratica Russia passando per Parigi, arrivato a Milano celebrando i 140 anni della maison con 4 boîtes di design de-



dicare alle capitali della sua lunga storia, San Pietroburgo, Londra, Berlino e Parigi. Da High tech e distribuito da arte delricevere.com e si beve da Revel in via Thaon de Revel. "Le Maharajah Blanc", poi, è nuovo pregiato Thé Bianco con spezie custodito in uno scrigno di lacca nera intarsiata, che fa sognare di viaggi in terre lontane

e cela tra le sue foglie la storia di Sir James Brooke, l'avventuriero inglese nemico di Sandokan, nato dalla penna di Emilio Salgari e noto come il "Rajah bianco" del Borneo. Da sorseggiare in tazze decorate in pregiata porcellana giapponese, come l'immane Thé Nero Mélange Fête de Noël, altra novità, avvolta nell'oro più prezioso, si trovano nella Boutique "L'Arte di Offrire il Thé™" di via M. Melloni 35-tel. 02.715442, ma, tra gli altri trend dell'ora del tè, ci sono le frolle con foglie di tè Lapsang e nocciola, e con foglie di tè Chai alle spezie con uvetta passa, fatti fare artigianalmente, o le candele profumate al tè. Anche i bambini possono essere educati all'ora del tè, andando con la

loro mamma da Ottimo, nuovo locale in via San Marco, dove vengono serviti Déjeuner sul l'Herbe, Thé Mélange Voyages verde con frutti rossi, Chocolat - Ile de Madagascar, Thé Mélange Voyages nero con fava di cacao e mandorla, ma il tè, da degustare come preziosa bevanda anche da Trussardi (Café del Marino alla Scala), alla Triennale e Triennale Bovisa, al The Chedi Milan, hotel lusso zona Bovisa, con spa che serve te sfusi e servizio all'orientale. è sinonimo anche di benessere Spa, da Toi Meme, a Monza-ww.toimeme.it -dove, con i trattamenti, vengono offerti the e tisane.

In un piccolo tempio delle degustazioni, al Pixel di corso Como

12-tel.02/6599649- che racchiude l'essenza del fashion night milanese, dal 29, tutti i giovedì, è tempo di tea time, ma dalle ore 22,00 e, insieme al tè vengono serviti chupiti di rum, cointreau, martini, da versare direttamente nella teiera o nella tazza. Dalle 21,30 sino alla chiusura del locale, vengono esposte sul banco bar tante teiere con bustine colorate dei vari tipi di tè, da scegliere secondo i propri gusti, in pie-stile Alice nel Paese delle Meraviglie e il tè è accompagnato da pasticceria mignon e piccole frolle.

Al Pixel, poi, il tè si sorseggia anche utilizzando il proprio notebook o telefonino direttamente al tavolo, perchè il locale offre gratis la connes-

sione WiFi a fibra ottica per i clienti. Se il tè è una passione alla quale non si può rinunciare mai, la Boutique "L'Arte di Offrire il Thé" in via Melloni 35, fa consegna a domicilio di pregiati cru di Thé, scelti dall'ampia carta; il cliente telefona, ordina le tipologie dei Thé che preferisce, tra pregiati Nero Yunnan, o speciali Thé da Uomo, da servire dopo cena e degustare come uno champagne, o un distillato. Per sapere proprio tutto, infine, c'è il libro I Segreti del Tè di Francesca Natali-IKI Editore-vera e propria guru del settore, all'interno del quale un capitolo è dedicato proprio all'arte di offrire il tè, preziosi consigli per chi ricevere a casa, o per professionisti.