

ULTIMISSIMA 12:12
 TREMONTI: 2011, PAREGGIO DI BILANCIO - "Coperti tutti i tagli delle tasse"
 POWERED BY YAHOO! SEARCH
 Cerca: > Nel web ● Nel Sito Mer 14 Maggio 2008
 Tgcom Cronaca Politica Mondo Tgfin Sport Televisione Gossip Spettacolo TgTech Photogallery Auto & Moto
ORA PER ORA: ITI: 2011, PAREGGIO DI BILANCIO 13:56 CRONACA FORLEO, ALTRA AZIONE DISCIPLINARE 13:35 SPORT CALCIO:PARMA-INTER, SCEGLIE PREFETTO | RSS

7/1/2008

L'anno nuovo all'insegna del thé

L'intrattenimento diventa chic

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 infuso aromatico 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 thé, 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 chic degli Zar, dall'aristocratica Russia passando per Parigi, arrivato a Milano celebrando i 140 anni della maison con quattro boîtes di design dedicate alle capitali della sua lunga storia, San Pietroburgo, Londra, Berlino e Parigi - Da HIGH TECH e distribuito da artedelricevere.com e si beve da Revel in via Thacon 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 thé, 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 thé, 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 thé, 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.

E' sinonimo anche di benessere Spa, da TOI MEME, a Monza - www.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 thé vengono serviti chupiti di rhum, 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 thé, da scegliere secondo i propri gusti, in pieno stile Alice nel Paese delle Meraviglie e il thé è accompagnato da pasticceria mignon e piccole frolle. Al Pixel, poi, il thé si sorseggia anche utilizzando il proprio notebook o telefonino direttamente al tavolo, perchè il locale offre gratis la connessione WiFi a fibra ottica per i clienti. Se il thé 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.

Francesca Lovatelli Caetani