

RistorArte

CONVIVIO

IL RITO DELLE CINQUE DIVENTA UN MUST

In un vero e proprio salotto metropolitano, estimatori della bevanda English-style e neofiti a caccia di tendenze potranno compiere un viaggio intorno al mondo del thé

di Davide Oltolini

È un concept assolutamente innovativo, soprattutto per quanto riguarda la particolare dinamica degli spazi, quello che contraddistingue "L'Arte di Offrire il Thé", una delle prime boutique in Italia interamente dedicata alla valorizzazione di tale particolare bevanda. Al n. 35 di via Melloni, in quello che si presenta come un vero e proprio salotto tra pareti in tenue verde Celadon (nuance caratteristica della porcellana orientale), arazzi in seta dipinti a mano e il delicato sciabordio di una fontanella in sottofondo, sorbire una tazza di questo esotico preparato, significa apprezzarne, oltre all'aspetto gustativo, anche quello spirituale (e, secondo alcuni, addirittura, magico!).

Qui è possibile reperire numerose pregiate miscele di thé verdi, bianchi, neri ed oolong (ottenuti da una lavorazione intermedia fra quella dei thé verdi e neri), tutte selezionate dalla titolare Francesca Marina Natali, tra le più grandi esperte nazionali del settore. Inoltre, grazie alla collaborazione con Christine Dattner presidente dell'Università del Thé di Parigi, qui si possono trovare anche i famosi thé melange. I prodotti presenti sulla carta, studiata insieme all'esperta Isabella d'Agostino, sono suddivisi per provenienza geografica e qualità. Chi è abituato a tuffare distrattamente una bustina qualunque in una tazza di acqua bollente resterà stupito dall'elenco infinito che comprende thé cinesi neri come il Keemun dal profumo di orchidee e cioccolato o lo Yunnan Pu-erh, dall'infusione rosso scura, che ricorda il sottobosco dopo la pioggia, thé neri fumé ed ancora thé verdi come il Bi Luo Chun dall'intenso profumo di fiori o il thé Bianco Pai Mu Tan con sfumature di frutta secca e uva bianca. Vi sono poi thé di Formosa, e thé aromatizzati ai fiori, rari thé verdi del Vietnam, la cui esportazione è rimasta ferma per anni, oltre ai tradizionali thé verdi giapponesi dal Ujikabusecha a base vegetale marina dalla dolcezza zuccherina senza eguali, al Matcha Usucha ed al Amacha Buddha con intensi sentori di liquirizia e miele. Tra i thé provenienti da India e Ceylon è possibile assaporare i neri Assam, Darjeeling e Ceylon ed il bianco Bai Mu Tan Darjeeling, una rarità per palati esperti. L'offerta de "L'Arte di Offrire il Thé" si completa, inoltre, con numerosi gradevoli tisane.

Durante l'assaggio è possibile essere assistiti dalla responsabile di sala Michela Lavaggi, dalla particolare somiglianza con la nota modella Carla Bruni, che si distingue, oltre che per la naturale avvenenza anche per la grande preparazione tecnica, ma è anche possibile



un approccio molto più semplice ed informale. Per la degustazione viene utilizzato un particolare set che consta di un vassoio con tiera in ghisa oltre a due tazze in vetro e due tazze da assaggio per ognuna delle persone sedute al tavolo. Dopo la scelta della tipologia di foglie, si procede all'infusione utilizzando un bollitore dove viene versata acqua minerale naturale.

Il locale organizza corsi di assaggio, nonché corsi teorico-pratici di cucina con il thé. Durante la nostra visita per la degustazione ci siamo orientati verso il thé bianco mélange indiano "Le Maharajah blanc" intrigante e raffinato, impreziosito da aromi di spezie esotiche e dalla particolare e interessante astringenza, il pregiato thé verde cinese "Lung Ching Imperial" dalla foglia di particolare bellezza e sentori che vanno dal fungo ai fiori, con caratteristiche note di castagna bollita e pesca ed il thé oolong mélange "Méditerrané" aro-

COLAZIONE E ORA DEL TE' DA... L'ARTE DI OFFRIRE IL THÉ



Nelle foto: il “salotto” di Arte di Offrire il Thé, alcune delle varietà più pregiate e la titolare, Francesca Marina Natali.

matizzato con oli essenziali di fico, mandarino, castagna e rosmarino, che può anche essere accostato a dolci a base di pastafrrolla. Abbiamo proseguito optando per l'assaggio del thé nero cinese “Dian Hong Golden Buds” ottenuto unicamente dall'infusione di germogli, un prodotto particolarmente delicato, poco astringente, con sentori “fumé” e note che ricordano l'albicocca disidratata ed, infine, il thé nero indiano “Darjeeling 2nd flush Castleton” il cosiddetto “Champagne dei thé” dal bouquet fine, sentori di frutta secca ed ottima astringenza, che permette, eventualmente, anche l'accostamento a dolci e biscotti aromatizzati alle spezie. ●●—



L'ARTE DI OFFRIRE IL THÉ

Via Macedonio Melloni 35, Mi

Tel. 02 715442

☎ Mar. - Ven. 8.30 / 19.30

Sab. 11.00 / 19.30

Dom. 12.00 / 19.30

🕒 Lunedì

