

MISTER TWINING

I segreti del tè dalla Cina alla Francia

DA GRAFICA PUBBLICITARIA a esperta di tè e creatrice di miscele. Francesca Natali, autrice del libro *I Segreti del Tè. Viaggio alla scoperta della bevanda più amata al mondo*, è stata folgorata fin da piccola dalla convivialità di questa bevanda. «A quei tempi per me il rito del tè era legato all'Inghilterra» racconta. Poi, spinta dalla passione e da un'inesauribile curiosità, ha cominciato a viaggiare per approfondire la conoscenza di tè e dintorni. «Di questa bevanda mi affascino la ricchezza di sfumature, la grande varietà ma anche i suoi legami con

In Europa il primato è italiano

SALVATORE PELLEGRINO – fondatore della Casa del Tè, associazione culturale in provincia di Catania dedicata alla cultura dell'infuso e soprattutto alle sue origini orientali – è un grande appassionato ed esperto di tè: ha pubblicato due libri sull'argomento e da qualche anno ha avviato una piantagione sperimentale dai semi di camelia sinensis, japonica e assamica portati dai suoi viaggi. Ma, racconta, il tè in Sicilia ci è arrivato molto tempo fa: «Dopo la Cina, l'Italia è il paese che può vantare la più lunga tradizione del tè nel mondo. Un emiro arabo, grande amico dell'Imperatore cinese, introdusse le prime piantagioni già nel 950 d.C.. Molti sono anche i personaggi italiani legati al tè, da Marco Polo a Mussolini, grande

[GLI INDIRIZZI DEI NEGOZI DEL TÈ A PAG. 166]



Francesca Natali, autrice de "I segreti del tè" ed esperta creatrice di miscele preziose. Nelle altre foto, una miscela Earl Grey e le vetrine dell'Arte di Offrire il Tè di Milano

la cultura dei luoghi – spiega – in Cina, ad esempio, ogni etnia ha dei tè particolari che accompagnano i momenti fondamentali, dal matrimonio alla morte». «Il mondo del tè si divide in due grandi filoni – continua – Ci sono i tè aromatizzati, arricchiti da fiori o frutti, più accattivanti per il largo pubblico: qui sono maestri i Francesi, che più di tutti in Europa si sono aperti all'Oriente e ne hanno appreso i segreti. Poi ci sono i tè in purezza, anche in blend, che per me sono quelli più interessanti perché permettono di cogliere le diverse sfumature, gli aromi... La loro patria è la Cina, dove è nata la cultura del tè».



sostenitore della sua cultura e coltivazione in Italia. Nell'800, l'Italia esportava tè in tutta Europa, lo vendevamo anche agli Inglesi. I Savoia, invece, promulgarono una legge per favorire l'esportazione del bergamotto». Ancora oggi l'Inghilterra – anche la Twinings – importa l'agrume usato per aromatizzare le miscele dall'Italia. Insomma, nella diatriba tra Francia e Inghilterra su chi detenga il primato del tè in Europa, vince l'Italia.

[IL SERVIZIO A PAG. 62]

I migliori indirizzi per comprare tè pregiati e infusi in foglia o bustine e per assaporare una tazza fumante in tutta calma

FIRENZE La Via del Tè

p.zza Ghiberti 22/23
tel. 055 212 797

CHIUSO lunedì mattina e domenica

Un angolo di Gran Bretagna di fronte al fiorentinissimo mercato di Sant'Ambrogio. In un ambiente elegante, si possono acquistare ma soprattutto degustare oltre 100 tipi diversi con miscele provenienti soprattutto dall'Asia, accompagnate da biscotti, dolci, toast con salmone e altro ancora. Le due titolari sono pronte a spiegarvi tutto sul tè.

MILANO L'Arte di Offrire il The

via Melloni, 35
tel. 02 715 442

www.artedelricevere.com

CHIUSO domenica e lunedì mattina

Nell'elegante locale di Francesca Natali sono in vendita le miscele create da lei o importate dalla Francia. Accanto c'è una sala degustazione dove chi vuole può scoprire tutto su questo infuso con una degustazione guidata, o anche semplicemente bere la sua tazza di tè preferito in tutta tranquillità.

L'essenza del The

via Cerva, 12
tel. 0245 481 483

www.essenzadelthe.it

CHIUSO domenica e lunedì

In questo bel negozio in pieno centro è possibile reperire tutti gli accessori



(teiere, tazze e quant'altro) necessari per preparare e servire il tè ma anche una grande quantità di differenti varietà di tè dalle innumerevoli provenienze (soprattutto cinesi e giapponesi) attentamente selezionati.

Globe

p.zza 5 Giornate, 1a (palazzo Coin)
tel. 0255 181 969

CHIUSO domenica

Il ristorante Globe, all'ultimo piano della Coin di Milano, ha recentemente inaugurato il momento dell'High Tea, il tè pomeridiano accompagnato da cibi dolci e salati. Dal lunedì al sabato il tea time pomeridiano (15.45-18) propone una miscela a rotazione con un ricco buffet di pasticceria secca, dolce e al cucchiaio, qualche appetizer salato, succo d'arancia, caffè (10 euro).

La Veranda dell'Hotel Four Seasons

via Gesù, 6/8

tel. 02 770 81 477 (bar)

0277 081 478 (La Veranda)

www.fourseasons.com/milan

CHIUSO sempre aperto

Ogni pomeriggio dalle 16 alle 18.00 all'elegante hotel milanese – nel ristorante, nel lounge bar o nella bella sala invernale con il camino – viene servito l'Afternoon Tea: un'ampia selezione di tè classici (dal Darjeeling allo Smoked Chinese Black Tea), tè verdi giapponesi e tisane accompagnati da biscotti e dolci (18 euro) o piccoli finger sandwich (22 euro).

RADDUSA (CT) La Casa del Tè

via Garibaldi, 45

tel. 095 662 193

www.lacasadelte.it

telefonare per visite e prenotazioni

L'associazione culturale creata da Salvatore Pellegrino – grande appassionato ed esperto in materia – è dedicata alla cultura orientale del tè. La struttura ospita un museo, una sala per la cerimonia del tè rigorosamente ispirata al Feng Shui e un negozio dove sono in vendita le miscele della casa (dalla piantagione sperimentale) aromatizzate con prodotti siciliani, dal fico d'India al carrubo.