

# IL TE'

## La storia

- 1650 circa: il tè fu introdotto nelle isole britanniche insieme al caffè e alla cioccolata.
- L'Inghilterra: fu l'ultima tra le grandi potenze marinare a stabilire un proprio presidio nel commercio del tè con Cina e India; i primi furono i portoghesi e poi in seguito gli olandesi e i francesi.
- Matrimonio tra Carlo II d'Inghilterra e la figlia del re portoghese: permise alla **Compagnia delle Indie Orientali** inglese di costruire una base commerciale permanente per il mercato britannico del tè.
- **Compagnia delle Indie Orientali**: grande importatrice di tè in Inghilterra fondata con decreto reale da Elisabetta I.
- XIX secolo: il commercio del tè era affidato a grossi velieri chiamati *clippers* (famosissimo è il Cutty Sark).
- **Navigation Act** del 1849: sancì che tutte le compagnie estere potevano concorrere al commercio del tè.
- XVIII secolo: il tè divenne molto popolare nelle colonie inglesi, soprattutto in quelle del Nord America

## Cos'è il tè

- Tè: bevanda consistente in un infuso o decotto ricavato dalle foglie di una pianta legnosa, la *Camellia Sinensis* che viene coltivata principalmente in Estremo Oriente e in Kenia. Ha un sapore leggermente amaro e astringente ed è la bevanda più diffusa nel mondo dopo l'acqua.
- **Tè nero, tè oolong o rosso, tè verde e tè bianco**: principali tipologie di tè.

## Tè nero

- **Le foglie**: essiccate, arrotolate, fermentate e asciugate.
- **Fermentazione**: le foglie acquistano il tipico color rame a causa dell'assorbimento di ossigeno.
- **Asciugatura**: con aria calda e per questo le foglie diventano nere e gli zuccheri del tè si caramellano.
- **Contenuto di caffeina**: contenuto superiore rispetto al tè rosso e al tè verde, ma inferiore a quello del caffè.
- I più noti tè neri: **Assam, Ceylon, China Caravan, Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Irish Breakfast, Keemun, Kenia, Lapsang Souchong, Orange Pekoe, Rose Pouchong, Russian e Yunnan.**

## Tè oolong o rosso

- **Le foglie:** trattate allo stesso modo di quelle del tè nero.
- **Fermentazione:** molto più breve di quella del tè nero.
- **Sapore e colore:** una via di mezzo tra il tè nero e il tè verde.
- **Contenuto di caffeina:** basso ed è meglio servirli solo con una fettina di limone e senza zucchero.
- I più noti tè oolong: **Formosa/China Oolong** e **Formosa/China Pouchong**.

## Tè verde

- **Le foglie:** trattate con il vapore per prevenirne la fermentazione.
- **Essiccazione:** con aria calda e arrotolate per formare delle palline grigio-verdi.
- **Contenuto di caffeina:** basso ed è preferibile berlo al naturale o al massimo con limone e zucchero.
- I più noti tè verdi: **Gunpowder** e **Jasmine**.

## Tè bianco

- È uno dei tè cinesi più preziosi e ricercati.
- **I germogli:** raccolti prima che si schiudano e poi lasciati ad appassire ed essiccare senza sottoporli a calore diretto.
- **Le foglie:** grazie al procedimento sopra elencato, hanno un colore argenteo.
- **Colore:** molto chiaro e delicato.

## Tè aromatizzati

- Miscela di tè alla quale si uniscono frutti o fiori essiccati per ottenere un sapore più intenso.
- Molte varietà in commercio.
- I più noti: in Oriente il *Jasmine* e in Occidente l' *Earl Grey*.



## Come si prepara e si serve il tè

- La preparazione: è un rito eseguito in tutto il mondo in modi diversi.
  - Tecniche di preparazione: variano da paese a paese e per le varie qualità di tè.
  - Occorrente per un buon tè:
    - acqua buona (non troppo dura e senza il sapore di cloro);
    - un tè di buona qualità e fresco;
    - una corretta tecnica di preparazione.
  - Le fasi di preparazione:
    - riscaldare l'acqua (tra i 90-95° per i tè neri e oolong, tra i 70-75° per i tè verdi);
    - riscaldare la teiera (con acqua calda che verrà poi gettata);
    - aggiungere il tè (se sfuso un cucchiaino per tazza e uno per teiera o una bustina per persona);
    - fare l'infusione (versare l'acqua nella teiera, girando per poco e lasciare in infusione ricordando che i vari tè hanno il loro tempo di infusione; i tè verdi 3 min., i tè neri 4-5, i tè oolong 6-7 e i tè bianchi 10-15 min.
- !! Importante è sapere che minore è il tempo di infusione, maggiore è l'aroma che si percepisce. Un tè più forte si ottiene solo aumentando la quantità del tè e non aumentando il tempo di infusione;
- servire il tè nelle tazze.

A piacere il tè può essere addizionato con piccole quantità di latte freddo, limone o acquavite (di solito rum). Il latte permette di bere un tè dal sapore meno astringente e il limone invece, modifica sia il sapore che il colore del tè. Si può aggiungere anche una fetta di arancia, ma è poco usato. L'aggiunta di tutte queste cose riducono o annullano molte delle proprietà salutari del tè.

**L'aromatizzazione** può essere prevista **solo** per il tè nero e mai per quelli verde e oolong.

## Il rito inglese del tè

- In Inghilterra è un imperdibile appuntamento che segue una precisa tradizione.
- In tutta la Gran Bretagna sono tre i momenti dedicati al tè:
  - il breakfast;
  - l'high tea;
  - l'afternoon tea

## Afternoon tea

È il famoso tè delle cinque.

- 1838: rito iniziato dalla Regina Vittoria a Buckingham Palace il giorno della sua incoronazione.
- Miglior Afternoon Tea: servito al Claridge's Hotel.

All'afternoon tea, oltre a gustosissime varietà di tè, si servono *scones* (piccole brioches un po' meno dolci del normale, di origine scozzese) con burro, *clotted cream* (panna addensata tipica della Cornovaglia) e marmellata, pasticcini e dolci - *home made*, sandwiches e biscotti vari, tra i più importanti, i famosi *Shortbread biscuits*.

