

El'Alberghiero inaugura la «via del tè»



La delegazione del Chinese tea culture research Institute approdata all'Istituto alberghiero Berti tramite il Centro Studi Martino Martini di Trento è alla sua prima visita in Italia, per promuovere la cultura

della cerimonia del tè. Il centro gode del sostegno governativo ed è presieduto da Yin Chong Liang, tea master esperto, degustatore di primo livello, e collezionista di tè.

«La Cina ha avuto un grande sviluppo commerciale ma il mito dell'uomo nuovo proposto dal maoismo ne ha appiattito usi e costumi», evidenzia il dirigente del Berti, Domenico Bongiovanni.

«Per sfruttare appieno le potenzialità del Paese è nato questo selezionato gruppo di assaggiatori di tè, che promuove il prodotto e anche la cerimonia tipica di preparazione e degustazione. Per questo

abbiamo invitato all'incontro un pubblico selezionato di imprenditori scaligeri, che possono essere interessati ad avviare nuove collaborazioni, aprendosi alla via del tè». C.BAZ.

ASSAGGI. All'istituto Berti il presidente del Chinese Tea Culture Research Institute svela i segreti sulla bevanda asiatica

UN RITO FAIDA... TÈ

Da quello verde, più acerbo, a quello rosso e nero, «stagionati», usanza che parte da lontano

Chiara Bazzanella

Il primo passo è quello di scegliere la musica adeguata. Una melodia soave, non invasiva, in grado di diffondere la quiete necessaria a dare il via alla cerimonia del tè per ritrovare la pace interiore in un'usanza senza tempo.

Intanto l'acqua sarà stata messa sul fuoco e avrà iniziato a bollire, per essere pronta a essere versata in teiere di terracotta pregiata, trasparenti e porose, quelle ideali per accogliere le foglioline della pianta che appartiene al genere Camellia, della famiglia Theaceae.

Un rito, quello del tè, che è stato presentato all'Istituto Alberghiero Berti al Chievo, dove è arrivato ospite Yin Chong Liang, presidente del Chinese Tea Culture Research Institute.

L'assaggiatore di prestigio, membro di diverse commissioni nazionali e locali di degustazione e controllo qualità del tè, assistito da una fedele collaboratrice, ha svelato

al pubblico selezionato e attento tutti i segreti della bevanda tipica del Paese asiatico. Nulla a che vedere con gli infusi in bustina a cui siamo solitamente abituati, e che in Cina vengono scartati a priori. Quello proposto è un viaggio tra aroma e tradizioni, per palati raffinati.

Diverse le tipologie di tè dalla qualità eccellente presentate per l'assaggio, solitamente destinati a capi di stato e diplomatici, oltre che ai grandi manager.

Si parte dal tè verde, il più acerbo e non fermentato, una sorta di «novello» se paragonato al mondo dei vini.

Una bevanda ideale da consumare dopo i pasti per facilitare la digestione, velocizzare il metabolismo e ridurre il colesterolo, e che, se di qualità ottimale, funge quasi da antibiotico naturale, ottimo per gli occhi e le orecchie, ma che non dovrebbe essere consumata dopo i 55 anni, perché tende a rubare un po' di calcio all'organismo.

Al suo posto, per chi ha problemi di stomaco o ha superato



Yin Chong Liang, presidente del Chinese Tea Culture Research Institute, mostra il vero tè cinese

to una certa età, il tè nero e il tè rosso risultano ideali, più maturi e «stagionati», ricchi di proprietà antiossidanti e, nel caso del tè rosso, completamente senza teina.

Le piante, che possono persino raggiungere i 3.200 anni, sono di due tipi. Le più comuni sono arbusti alti al massimo un metro e mezzo, ma quelle più antiche raggiun-
gono dai due ai sette metri di altezza, spesso tra rocce montane.

La raccolta, che solitamente avviene in primavera, prevede la scelta delle ultime due foglioline, al massimo tre. È questo che distingue nettamente il prodotto dai tè in bustina delle multinazionali, in cui si raccolgono dalle piante molte più foglie, vec-
chie, secche e grandi, che vengono per forza sbriciolate.

Inoltre, la conservazione migliore è all'interno di bustine di alluminio, altrimenti l'infuso è destinato a durare molto poco. In generale le qualità verde e gialla sono più fresche e non fermentate, quindi vanno consumate in tempi più rapidi. •

Storia e varietà

Una tazza di quello dei Ming può costare più di 9mila euro



IL TÈ DELLE ORIGINI. Tra gli assaggi più graditi al Berti, il Pu Erh è l'unico tè al mondo invecchiato (dai 10 ai 15 anni). Si distingue per il color mogano, il profumo deciso che evoca il sottobosco, il sapore che sorprende per persistenza. Rappresenta il tè delle origini, una sorta di elisir di lunga vita dai cinesi. Prodotto nella provincia dello Yunnan, è un tè postfermentato, ossia sottoposto a un processo di fermentazione microbica dopo che le foglie sono state essiccate e laminare. Così proliferano speciali microrganismi che gli conferiscono proprietà benefiche, tra cui anche quella di dare allegria. C.BAZ.

«TORTA» DI TÈ. Il tè pressato, chiamato anche «tea cake» o «tea brick» (torte di tè o mattonelle di tè), sono foglie di tè che vengono sottoposte ad un getto di vapore all'interno di uno stampo di legno e poi pressate in svariate forme. A seconda delle forme che viene data alle foglioline compresse, si può capire quanto il tè sia stato invecchiato. Esistono tè a mattonella, a nido, a forma di disco schiacciato, di fungo, cono. Il tè pressato è nato per essere trasportato dalle carovane in lunghi viaggi. Così poteva rimanere più fresco e asciutto rispetto a quelli nelle umide stive. C.BAZ.



LA «RICETTA». Il tea master spiega come preparare la versione originale

«Dalla teiera di terracotta al travaso in brocche di vetro»

L'acqua? Meglio di bottiglia. La tazza deve essere piccola. Non occorre aggiungere né lo zucchero né il limone

quindi e, una volta bollita (anticamente su un fuoco di legno posto sulla pietra per ridurre la teina, ora quantomeno con la temperatura della fiamma stabile e costante) va versata in una piccola teiera di terracotta, realizzata attraverso antiche usanze per renderla trasparente e porosa.

Qui avviene l'incontro con circa 8 o 10 grammi di foglioline di tè.

L'ACQUA. Deve essere naturale e minerale, di bottiglia

Dopo aver leggermente oscillato la teiera, il filtro in



Nella brocca il tè «respira»

vetro consente il travaso in una brocca sempre di vetro, per procedere ad almeno otto o nove infusioni che consentano alla singola fogliolina di emergere un po' alla volta. La bevanda va infatti fatta respirare e ossigenare, un po' come il vino. Più il tè è stagionato e datato, più travasi richiede.

LA TAZZA. Quindi l'infuso ottenuto va versato in tazzine piccole, delle dimensioni di quelle per il caffè, meglio se in terracotta o porcellana, in modo che, deglutendo poche quantità alla volta, le stesse proprietà non vengano disperse.

zucchero, né limone, né latte, nella cultura cinese tradizionale, vanno aggiunti. Solo ed esclusivamente tè, di cui esistono ben 1.127 tipi, più o meno floreali, acri, o dolci, a seconda dei gusti o delle esigenze di salute.

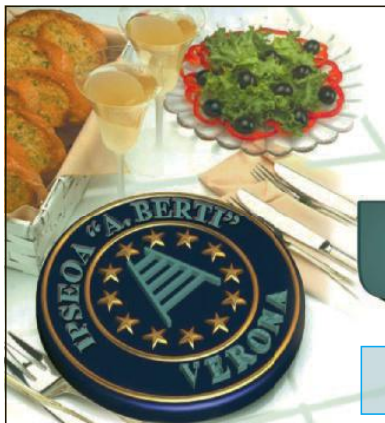
Un primo sorso consente di rilevare la temperatura, un secondo il sapore e infine un terzo coglie l'intera fragranza dell'infuso.

L'importante è procedere per gradi, con lentezza, lasciandosi inebriare, ancora prima che dal gusto, dal profumo emanato da ogni infusione.

Provare per credere. È così che il maestro di Yan è vissuto, pieno di energia, fino a 108 anni. • C.BAZ.



TÈ A PESO D'ORO. Novemila euro per una tazza. È il valore del Da Hong Pao, noto anche come tè del Ming, la varietà più costosa del mondo, coltivata in un piccolo appezzamento della provincia orientale di Fujian, in quelli che un tempo erano i giardini della dinastia di imperatori cinesi. Costa quasi 1.300 euro per singolo grammo, 30 volte più dell'equivalente peso in oro. All'imperatrice fu dedicato il tè rosso, ribattezzato «il sorriso dell'imperatrice», dal sapore che richiama il frutto che lei più amava, il litchi. C.BAZ.



Istituto Angelo Berti

www.berti.gov.it

Via A. Berardi 51, Verona W - Tel. 045 569443

con sedi associate a: SOAVE viale della Vittoria, 93 - CALDIERO via Stazione, 1

TRE ANNI
QUALIFICA REGIONALE OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

QUARTO ANNO
QUALIFICA REGIONALE TECNICO DELLA RISTORAZIONE

È attivo un **CORSO SERALE** per il Diploma di Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera che consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie.

SCUOLA APERTA:
15 Dicembre 2018
dalle 14.30 alle 17.30

Presso le Sedi di
VERONA Tel. 045 569443
E SOAVE Tel. 045 7680695

CINQUE ANNI
DIPLOMA

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOAGSTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

POST-DIPLOMA
ITS
TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI, TRASFORMAZIONI E DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI AGRARI, AGROALIMENTARI E AGROINDUSTRIALI