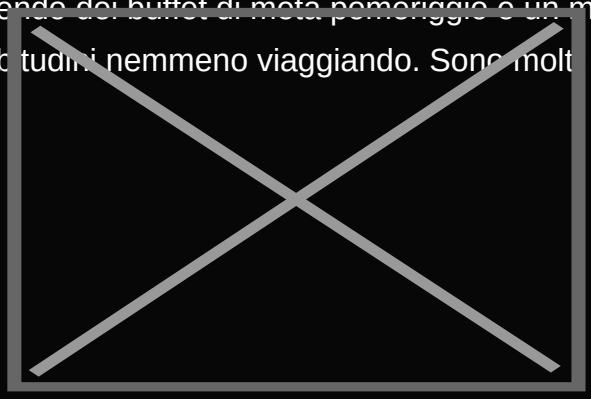
Come rendere viva l’ora del tè

rendi-viva-l-ora-del-te-54fd8297

L’ ora del tè – o del break pomeridiano – è un momento di relax tipico degli anglosassoni ma che, in alcuni contesti, è arrivato fino a noi ed è sempre più apprezzato. Anche alcuni locali e alcuni hotel incontrano infatti le esigenze dei propri ospiti proponendo dei buffet di metà pomeriggio e un menù dedicato a chi decide di non rinunciare alle proprie abitudini nemmeno viaggiando. Sono molti i prodotti e le soluzioni che si possono trovare per un  servizio adeguato e valorizzato del tè delle 5pm e della presentazione del piccolo pastry buffet che lo accompagna. Molti sono gli amanti della classica teiera bianca in porcellana inglese con tazzina coordinata, ma sempre più spesso è la ricerca di prodotti originali e in linea col proprio contesto professionale ad avere la meglio. Il concetto di teiera e di tazza è sfruttato per crearne un’evoluzione più moderna: la Tea for One, ovvero un set composto da piattino, tazza e teiera impilabile alla tazza stessa. L’immagine che se ne ha è quella di un prodotto completo e funzionale ma soprattutto originale per il suo design che si definisce in altezza. Le Tea For One possono essere decorate o anche semplicemente bianche, per incontrare gusti differenti.

UNA SCELTA TRADIZIONALE

Se preferite invece un modello di teiera più tradizionale ma siete amanti del tè in foglie, dal sapore più forte e intenso di quello in bustina, allora potete scegliere le tazze con filtro e coperchio. Si tratta di modelli più classici, il cui filtro è inserito nella tazza. Una volta che l’acqua si sarà infusa a dovere con la miscela, sarà possibile rimuovere il filtro scoperchiando il cappuccio che ha tenuto a caldo la bevanda e gustarla così dalla stessa tazza in cui è avvenuta l’infusione.

UN SALTO AL MODERNO

Se al posto del classico preferite uno stile più moderno, il nostro consiglio è quello di optare per una tazza termica, a doppia parete. Si tratta di un modello dotato di due vetri divisi da una camera d'aria che permette di evitare scottature quando si tiene la tazza fra le mani. Per infondere il vostro tè, vi servirà dunque un filtro, meglio conosciuto come cuoctè, generalmente disponibile in acciaio, in cui riporre le foglie secche e da richiudere per essere  adagiato nella tazza, pronto per l'infusione. Per essere quanto più precisi possibili nei tempi di infusione, vi consigliamo di portare al tavolo degli ospiti anche una clessidra per tè, disponibile da 3 o 5 minuti.

UN'ALTERNATIVA

Infine, se non volete rinunciare al piacere del tè nemmeno a casa in compagnia, vi proponiamo una bottiglia da tè alternativa, in vetro pyrex e filtro incorporato, con tappo in silicone. Originale, semplice, di design.

GLI ACCOMPAGNAMENTI

 Ogni tè che si rispetti deve però essere accompagnato da una deliziosa selezione di piccola pasticceria o biscotti secchi tradizionali. Ci sono molti supporti che valorizzano le presentazioni dei dolci, ma la scelta dipende solo dal tipo di cornice del vostro locale: elegante, shabby chic, moderna, ordinaria. Ce n'è davvero per tutti i gusti. Il nostro consiglio è scegliere una cassetta in legno reversibile, ovvero di quelle che si possono usare come contenitore per pane e

prodotti da forno nei buffet delle colazioni oppure, se girati sottosopra, come alzate per i dolci e i mignon. Se preferite invece restare più sul tradizionale, scegliete il piattino giusto da dessert, come quello della linea Willow di Steelite: il massimo della raffinatezza della porcellana inglese. Se invece il vostro locale – o il vostro boutique hotel – è un luogo elegante e raffinato, allora non esiste migliore alzata da presentazione di quella a due piani firmata Robert Welch. Il tè delle 5pm è una cosa seria: dategli l'importanza che merita!

Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.

Info e contatti:
www.rgmania.com
info@rgmania.com