Tè, un rito antico che viaggia nel tempo

03-sito-6d422598

Tè, prodotto unico dalle numerose proprietà e che continua a essere sempre più apprezzato in tutto il mondo.

Il merito è di una Camelia. Una Camellia Sinensis, per la precisione. Arbusto con piccole foglie verde chiaro che in primavera si copre di fiori bianchi: ecco da dove viene il tè che beviamo. Come dice il nome (latino), è originaria della Cina da dove fu poi esportata in Giappone e in tutto l'Oriente fino sbarcare, nel 1610 nel porto di Amsterdam per diventare quindi popolare anche nel Vecchio Continente.

In base alla lavorazione cui vengono sottoposte le foglie, distinguiamo sei tipologie: tè nero, verde (non ossidato), oolong o "verde-azzurro"(si ottiene con una lavorazione intermedia fra quella del tè nero e quella del tè verde), bianco, giallo, Pu'er o post-fermentato.

La produzione

Le proiezioni della Fao, indicano che entro il 2017 la produzione mondiale dovrebbe attestarsi intorno ai 6 milioni di tonnellate (erano 4,5 milioni nel 2012) e che anche il consumo dovrebbe subire dei sensibili incrementi.

Naturalmente la situazione non è omogenea in tutti i paesi. In Italia, infatti, con un consumo pro capite di 0,07 chilogrammi (in media una tazza ogni 12 giorni) non siamo certo ai livelli del Regno Unito, dove la media è di 2,2 Kg di tè pro capite all'anno (in pratica quattro tazze al giorno) o della Turchia, dove il consumo sale addirittura a 2,73Kg a testa!

I paesi di produzione

I maggiori produttori sono la Cina, definita la patria dei diecimila tè in quanto offre la gamma più vasta, il Giappone (che produce per lo più tè verde), l'India che, con quasi 9 milioni di quintali è specializzata nel tè nero. Seguono poi Sri Lanka, Taiwan, Indonesia, Camerun Tanzania, Malawai, Sud Africa e

Kenya .

TE SITOLa preparazione

“Il tè è un’opera d’arte e solo la mano di un maestro può renderne manifeste le qualità più nobili” scriveva nel 1906 Okakura Kakuzo nel suo “Il libro del tè”. E come per ogni d’opera d’arte, tecnica e attrezzatura sono impportanti:

La teiera: premesso che va sempre riscaldata prima di adoperarla, è bene sapere che per i tè verdi, rossi (cinesi) e neri (indiani) ci vuole quella di porcellana, per i tè bianchi quella di vetro e per i tè verde azzurri-wulong e i neri post fermentati di terracotta. In Marocco si usa la teiera d’argento per i tè verdi; diffuse sono le teiere in ghisa giapponesi usate sia come bollitori che direttamente per l’infusione. Tea time: i tè neri sono da preferire al mattino, i verdi nel pomeriggio e gli oolong nel pomeriggio e di sera.

La tazza: Paese che vai, tazza che trovi. In Inghilterra, per esempio è la mug ad andare per la maggiore, mentre in Italia prevale quella di porcellana sottile, un po’ come in Cina. Il vetro, invece, è il materiale preferito nei paesi arabi.

Tempo di infusione: i tè neri indiani e di Ceylon prevedono 3 minuti. I veri tè neri fermentati cinesi dai 3 ai 5 minuti con infusione unica oppure con infusione orientale fino a 10 passaggi di circa un minuto ciascuno.

I tè verdi cinesi vanno lasciati nella teiera 2 minuti e per gli oolong o wulong sono previsti 3-4 minuti.

Le proprietà

Il tè, specialmente quello verde, influisce positivamente sulla flora intestinale, contrasta i radicali liberi, e agisce sul sistema cardiovascolare.

Per le sue proprietà drenanti viene inoltre utilizzato nelle diete dimagranti.

Pare inoltre che faciliti la fissazione del calcio nelle ossa e protegga lo smalto dei denti

Correlati:

Chà Tea Atelier, alla scoperta di un rito affascinante