

Il tè

LE LEGGENDE

Cinese

Indiana

Giapponese

LA PIANTA

GLI ACCESSORI

LA DEGUSTAZIONE
dei fiori di The....

IL THE ALLA MENTA



Preziosissime foglie
verdi

lasciate in infusione

per pochi istanti
in acqua bollente...

Segui la tazza...per tornare
qui



La pianta del tè



La pianta del tè è una sempreverde, con piccoli boccioli bianchi che somigliano a roselline, originaria della Cina, del Tibet e dell'India del Nord.

Nel suo libro, **Il Canone del Tè**, Lu Yu parla di una pianta di tè selvatica nel Sichuan il cui tronco era così grande che le braccia di due uomini non sarebbero state in grado di cingere e sembra che nel Sichuan e nello Yunnan si trovino ancora molti di questi alberi che s'innalzano anche oltre i 12 metri.

Quando le piante da tè crescono senza cure possono raggiungere anche i 10 metri ed è per mantenerle ad un'altezza utile alla raccolta che i piantatori le potano a 60 o 90 cm.



Il nome "**Sinensis**" in latino significa **cinese**. Camellia deriva invece dal nome latinizzato del reverendo **Georg Joseph Kamel** (1661-1706), un gesuita ceco che fu sia missionario nelle Filippine, sia celebre botanico. Tuttavia non fu Kamel a scoprire la pianta, né tanto meno ad attribuirle il nome: fu infatti **Carlo Linneo**, l'ideatore della tassonomia, ancora oggi in uso, a scegliere la denominazione di questo genere in onore al contributo che il gesuita dette alla scienza. Altri nomi della pianta in passato furono **Thea bohea**, Thea sinensis (dai quali si credeva derivasse il tè nero) e **Thea viridis** (che si credeva essere all'origine del tè verde). Esistono tuttavia due diverse sottospecie di Camellia sinensis, ossia **Camellia sinensis sinensis**, detta anche **China** (che raggiunge i 5 metri di altezza), e **Camellia sinensis assamica**, detta **Assam**, capace di arrivare a 11 metri. **WIKIPEDIA**



LEGGENDA CINESE

La leggenda narra che nel 2737 a.c.,
durante un "regale pisolino"
all'aria aperta dell'imperatore **Sh'eng Nung**,
alcune foglie trasportate da una leggera brezza,
si posarono all'interno di un crogiolo colmo d'acqua
calda,
poco distante.

L'imperatore, incuriosito ed attratto
dall'aroma scaturito da tale infuso, ne bevve una tazza,
e poi un'altra ed un'altra ancora,
al punto di mandare il proprio servo a raccogliere più
foglie.

Nacque così una nuova bevanda

Il the



LEGGENDA INDIANA

Per gli Indiani invece a scoprire il tè fu Bodhidharma figlio del re delle Indie Kosjuwo che venne in Cina per raggiungere il regno Wei del Nord. Predicò il buddismo e raccomandò la meditazione. Bodhidharma aveva fatto voto di non dormire durante i sette anni della sua meditazione, ma dopo i primi cinque anni fu assalito dal torpore e dalla sonnolenza e quasi istintivamente raccolse delle foglie da un cespuglio vicino e masticandole recuperò le forze e riuscì a concentrarsi di nuovo. Ovviamente si trattava di **tè**.



LEGGENDA GIAPPONESE

I giapponesi hanno apportato una variante particolare a questa leggenda. Essi raccontano che **Bodhidharma** dopo tre anni di veglia ininterrotta si lasciò prendere dal sonno, ma al suo risveglio era furioso per la sua debolezza e per punirsi si tagliò le palpebre e le sotterrò. Ripassando dopo qualche anno nello stesso luogo si accorse che dove aveva seppellito le sue palpebre era cresciuto un arbusto selvatico le cui foglie producevano una bevanda meravigliosa che donava forza e aveva la proprietà di aiutare a mantenere gli occhi aperti durante le lunghe veglie di meditazione. La raccomandò ad amici e discepoli e così nacque l'uso e la coltivazione del tè.



ACCESSORI PER IL THÈ



BOLLITORE



TEIERA



FILTRI



TAZZE



COLINI



DAN GUI PIAO XIANG



Giovedì 11 gennaio abbiamo assaggiato un tè molto particolare, dal nome strano, come strana era la forma della gemma prima dell'infusione: si trattava del **Dan gui piao xiang**, un tè ai fiori famoso per la sua delicatezza e la meraviglia della sua esplosione durante l'infusione.

Dan gui piao xiang

*Profumo di miele,
di castagno e di pesca,
sapore intenso e vegetale
con la sensazione
di pesca persistente:
ecco si apre
ed esce un fiorellone di ibisco
ma un attimo prima
della sua schiusura
un'infinità di piccolissimi fiori arancioni
di osmanto
salgono in superficie
come una nevicata al contrario*

DAN GUI PIAO XIANG



Thè verde

+



OSMANTO

ibisco+osmanto

=

Dan gui piao xiang



IBISCO



Testo collettivo

Ieri mattina abbiamo assaggiato un tè molto particolare, dal nome strano, come strana era la forma della gemma prima dell'infusione: sembrava un **funghetto verde**.

Per prima cosa la maestra ha fatto bollire l'acqua col bollitore, poi ne ha versata un po' nella teiera per scaldarla.

Dopo ha messo il funghetto dentro la teiera e vi ha rovesciato sopra l'acqua bollente.

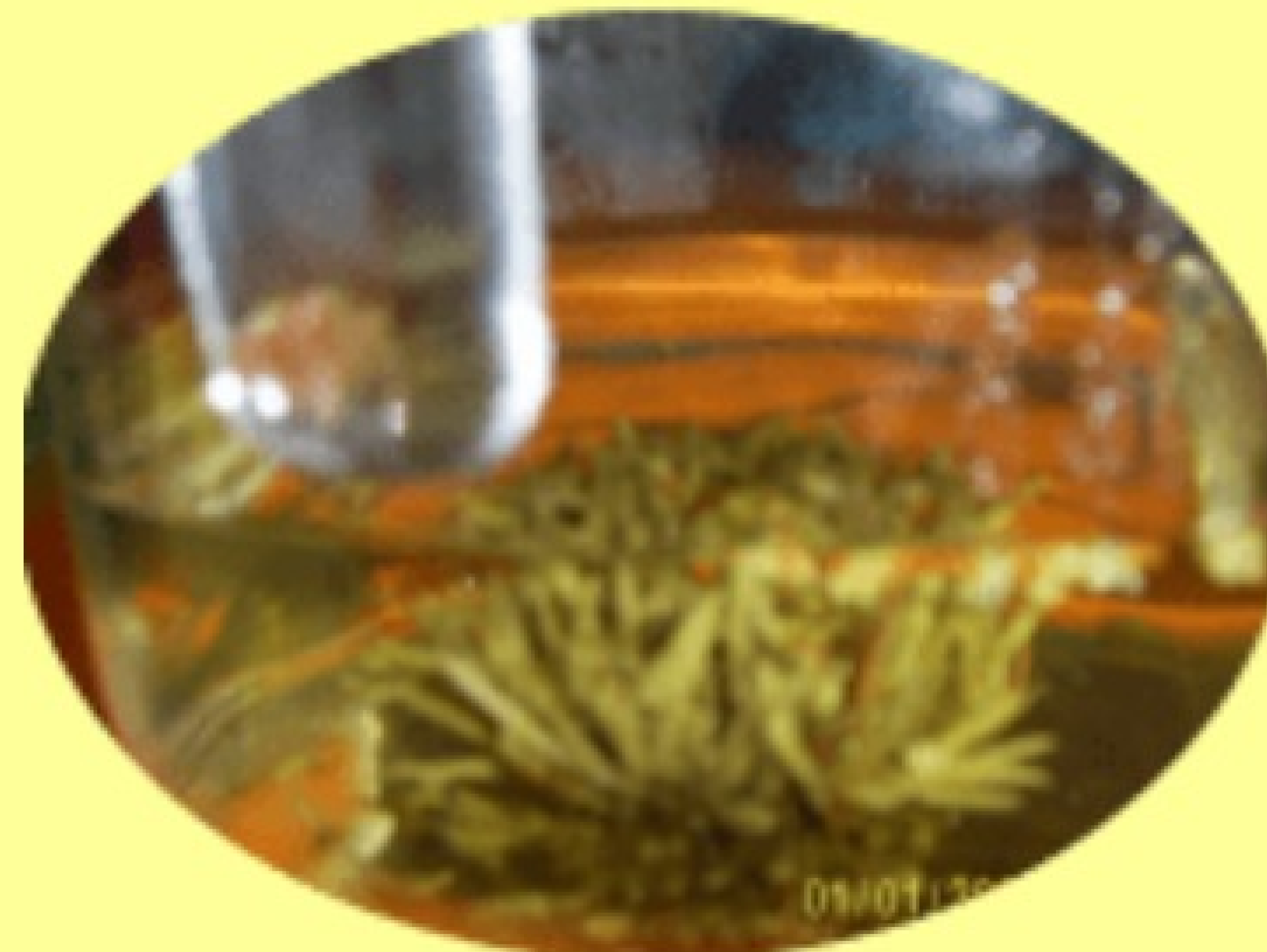
A poco a poco la gemma si è aperta facendo uscire una nuvoletta di fiorellini **arancioni**, piccoli piccoli, chiamati **fiori di osmanto**, che hanno lasciato il posto **all'ibisco** che è sbocciato davanti ai nostri occhi!!!

Dopo aver aspettato cinque minuti di infusione, la
maestra lo ha filtrato e versato nei bicchierini.

Ognuno di noi ne ha sentito il profumo che sapeva di
miele e castagna.

Infine lo abbiamo sorseggiato con dei deliziosi biscotti
di meliga offerti da Nicola

Era proprio buono!!!



Il tè alla menta

Ingredienti

1 cucchiaino di tè

Gunpowder per tazza

Foglie di **menta fresca**

1 cucchiaino di zucchero
per tazza

Pinoli tostati



Preparazione:

In una teiera mettete alcune foglie di menta e versate dell'acqua bollente, fate roteare e poi buttate l'acqua tenendo le foglie.

Mettete nella teiera il tè, aggiungete le piantine di menta tagliate o altre foglie di menta essiccata e zuccherate.

Versate acqua bollente e lasciate in infusione per 8 minuti.

Al termine assaggiate e aggiungete dell'altro zucchero se necessario, tenendo conto che il tè alla menta va servito molto dolce.

Servite il tè alla menta in bicchierini mettendo eventualmente ancora dei rametti di menta fresca e dei pinoli.

In Marocco offrire il tè è un rito tradizionale simbolo di ospitalità. La sua preparazione è considerata un'arte e quello verde aromatizzato con qualche rametto di menta fresca è la nostra bevanda nazionale.

Il tè è originario della Cina dove l'abitudine a consumarlo risale a circa 5000 anni fa. Nel medioevo, gli arabi ne introdussero l'uso nel loro vasto impero e ancora oggi il tè si consuma in tutto il mondo arabo. **Un antico proverbio beduino dice:**
Un bicchiere di tè è niente, due bicchieri è da poveri, tre vanno bene, quattro fanno piacere, cinque sono proibiti, sei sono meglio di tre.

Per una fragranza diversa puoi aggiungere alla fine una goccia di acqua di rose, oppure di acqua di fiori d'arancio oppure... un pezzetto di buccia di mandarino



[HOME](#)