



TUTTO IL MONDO IN UNA TAZZA DI TÈ'
Degustazioni guidate di Marilena Moretti Badolato

Venerdì 3 Aprile ore 17,00
Collins Tearoom

L'Approccio Tecno-Emozionale

Come mettere d'accordo il bello, il buono, il sano e l'emozione...

Il bello, un ambiente elegante, discreto; il buono, una linea dolce- salata e soprattutto italiana; il sano, il mio Tè finalmente, un Superfood come è stato definito, un "alimento" dalle tante proprietà salutari; l'emozione, il mio essere Appassionata di Tè, la lettura di curiosità, poesie e citazioni letterarie nate attorno a questa bevanda e la partecipazione dei presenti al mio, al nostro Tè.

In più un know-how tecnico: le regole, i segreti.

La mia " Degustazione Guidata Tecno- Emozionale", il " Rito italiano" del Tè, una pausa distensiva presentata in occasione del Festival Internazionale del Giornalismo.

IL TENIENTE DICOSI UNIVERSALE DICOSI STRAORDINARIAMEN INDIVIDUALE

TE' BIANCO IN PUREZZA E MISCELA DI TE' BIANCO E VERDE AL LICHEE

I Tè presentati questa sera saranno un Tè Bianco in purezza e una miscela di Tè Bianco e Verde aromatizzata al Lichee e pezzetti di pesca, con abbinamenti salati e dolci in un crescendo gustativo

TE BIANCO

Tè non fermentato, completamente naturale. Deve il suo nome alla presenza di numerosi germogli apicali ancora provvisti di bianca lanugine e alla colorazione che assumono le foglie dopo la lavorazione. Possiede un altissimo potere antiossidante. E' da sempre considerato una vera rarità per la sua produzione molto limitata.

Stasera berremo un Tè Bianco in purezza lo Yin Zhen, "Aghi d'argento" o "Silver Needle", uno dei Tè più preziosi al mondo, di produzione limitatissima.

TE VERDE

Tè non fermentato, le foglie sono essiccate con un processo di aria calda e mantengono così le virtù salutari dei polifenoli, le catechine, delle vitamine B1, B2, B6, K. Sono indicati per tutta la giornata. Stasera berremo una miscela di Tè Verde e Tè Bianco aromatizzato al Lichee, che conserva tutte le proprietà del Tè perché l'aroma si ottiene solo dal contatto diretto tra le foglioline di Tè e i fiori o frutti prescelti

Sabato 4 Aprile ore 18,30

Collins Tearoom

L'evoluzione. I pre-dinner Cock-tea-ls. Cocktè

Un "Cocktail di saluto", arricchito da CockTèils al Tè, nati da mie sperimentazioni sui Tè freddi, tutti creati al Collins Open Bar. La tecnica dei Tè freddi, orientale ed europea

Aperitivi-creativi : il Tè si sposa con due emblemi italiano nel mondo: il Martini e lo Spumante, ne derivano dei Cocktails nuovi, da assaporare nel loro gusto così particolare.

Naturalmente serviti con le nostre sfiosità.

Per non parlare del Mojitè, il Mojito al Tè, felicissima intuizione nata su un divanetto di pelle nera...del Collins.

I Cockt-tea-ls Cocktè da bere insieme saranno:

Mojitè - Mari 2008 – Maribell - Cristalline