

COMUNICATO STAMPA

Io e la mia Perugia “lenta” a metabolizzare le novità.

La sua, la mia “parlata lenta”; il suo, il mio carattere collinare, schivo, ma creativo, “pensante”, forse a causa degli inverni inclementi, battuti dalla tramontana, che respinge indietro e “in dentro” al calduccio. A pensare e inventare, aspettando il sole più caldo e il cielo più azzurro, terso, limpido, proprio come certi giorni da noi.

Amo il Tè da sempre. Da due anni, dal mio primo Meeteaing sul Tè, mi dedico a lui assiduamente con approfondimenti, studi, prove pratiche. Sono arrivata a creare delle Degustazioni Guidate che ho chiamato Tecno-emozionali, perché uniscono al know how pratico (le foglie di tè, le regole di infusione, la degustazione vera e propria), un tocco di emozionalità creata dalla lettura di poesie e citazioni letterarie legate al tè, dal sapiente abbinamento di sfiziosità dolci e salate italiane, dalla partecipazione personale dei presenti al mio, al “nostro” Tè.

L'estate scorsa poi ho anche sperimentato al Bar Collins dell Hotel Brufani dei Cocktails al Tè che ho chiamato Cocktèils o Cocktè, con abbinamenti di Tè e Martini, di Tè e Spumante, ambedue emblemi italiani nel mondo.

Ora questa Degustazione Guidata è entrata come extension event, una pausa distensiva, agli appuntamenti del Festival Internazionale del Giornalismo che si terrà a Perugia dal 1 al 5 Aprile 2009

L'APPROCCIO TECNO-EMOZIONALE

IL TENIENTE DICOSI UNIVERSALE E DICOSI STRAORDINARIAMENTE INDIVIDUALE

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

“Tutto il mondo in una tazza di Tè”

Hotel Brufani Palace Perugia

Venerdì 3 aprile ore 17.00
L'approccio tecno-emozionale

Sabato 4 aprile ore 18.30
L'evoluzione: i pre-dinner Cock-tea-ls!

A cura di Marilena Moretti Badolato

Marilena Moretti Badolato

TUTTO IL MONDO IN UNA TAZZA DI TE'

“ Leggenda, storia, emozioni e sapori”

Il tè è la seconda bevanda al mondo dopo l'acqua. Questo nostro incontro vuole essere la prima tappa di un viaggio alla scoperta delle ragioni per cui in innumerevoli case, in moltissimi alberghi, in migliaia di uffici, in the afternoon o in ore diverse, con o senza pasticcini, in tazze di raffinata porcellana o in semplici ciotole di terracotta, da soli o in compagnia, in abito da sera o in pigiama, milioni di persone sorseggiano la loro tazza di tè. Si beve il tè per tante ragioni : fa bene, aiuta a digerire, per riscaldarci quando fa freddo, per dimagrire, per ritemprarci, se siamo innamorate della macrobiotica, dell'alimentazione biologica e naturale, per prenderci una pausa soli con noi stessi o fare due chiacchiere in compagnia, insomma beviamo il tè per mille ragioni più una : certamente non perché ci piace e basta,. E' questa “ più una”, questa ragione ultima che mi ha fatto innamorare di questa bevanda, di un amore sottile, avvolgente, proprio come il suo aroma. Quello che più mi ha affascinato, è cercare di capire perché “ tutto il mondo in una tazza di tè”, cioè il motivo per cui la stessa bevanda abbia assunto forme diverse a seconda del paese con cui è entrata a contatto, adattandosi alla sua cultura, al suo modo di intendere la vita, alla “ filosofia del luogo”, quasi a significare che bere il tè è un fatto culturale, è avvicinarsi ad una forma di rituale strettamente personale o sociale. C'è qualcosa di singolare in tutti i tanti modi di bere il tè, un semplice infuso di foglie aromatiche della *Camelia sinensis* che ha affascinato, stregato, ammaliato, sottomesso e accomunato in tremila anni popoli diversissimi riuscendo a diventare storia, cultura, filosofia, rito, adattandosi così bene agli usi e alle tradizioni di ciascun popolo, da originare centinaia di tipi, di varietà e di modi di bere un tè.

Dal tè dei Dignitari cinesi della dinastia Tang servito in tazze preziose, a quello trasmesso poi in Giappone ai monaci Zen che lo sottrassero all'imitazione cinese: niente più tazze dalla ceramica preziosa o sottile, ma tazze grossolane e comode, niente eleganze fuori luogo, ma quello che si chiama wabi , la povertà monacale dello Zen, il gusto del Vuoto e dell'Imperfetto; dal tè “passionale” delle popolazioni del deserto del Marocco, dove il re dei tè verdi, il Gunpowder, sposa le foglie di menta dando origine all'infuso più fresco e più dolce del mondo, al “compassato” tè inglese simbolo della cultura e dell'etichetta di una intera nazione; dal tè in Russia dove popoli diversi , sparsi in domini un tempo sconfinati, hanno in comune da secoli il tè nero cinese e un bollitore originalissimo, il Samovar (inventato all'inizio del '700 e ad uso esclusivo dei nobili, inizierà poi a diffondersi massicciamente nel secolo successivo quando il tè diventerà un bene di largo consumo), al tè in India che dimenticherà presto la sobrietà britannica per trasformarsi in una bevanda nutriente arricchita da spezie, latte, zucchero, rum, vino e agrumi(infatti da nord a sud cambiano le ricette, ma non c'è infuso che non sia profumato, sostanzioso, anche denso e a volte caramellato : il chay, tè speziato a base di latte, o il tè shalimar, servito con fette di arancia e zucchero, o il tè la tabla, con rum e succo di limone, o il tè Everest, infuso di tè nero servito con ghiaccio tritato, frutta a piacere, menta o basilico).

Se dunque va alla Cina il primato della scoperta del Tè, delle regole di degustazione e delle prime scuole dove i maestri erano anche maestri di vita e filosofia, il Tè, diffondendosi nel mondo, ha vissuto la sua storia originale e indipendente, proprio per il suo carattere universale e fortemente individuale al tempo stesso, assumendo il gusto e le valenze culturali che popoli diversissimi tra loro gli hanno di volta in volta conferito seguendo le proprie preferenze e abitudini: una scelta politica, economica , ma sicuramente anche di gusto. Già i Mongoli e i Tibetani vi aggiungevano burro e latte, secondo l'usanza della steppa, probabilmente mutuata dagli inglesi nella loro usanza del Milk in first. o Milk in last.

In Russia e in Asia centrale si aggiungeva marmellata o zucchero in zollette, anche in bocca e agrumi a fette, usanza trasmessa dall'uso del limone. Nei paesi arabi menta, in India si preferisce

all'infuso il decotto di Tè bollito con ingredienti vari e molto nutriente; in Birmania e Thailandia si preferisce masticarne le foglie.

Il Tè insomma: niente di così universale e così straordinariamente individuale: bevanda di compagnia, di intrattenimento mondano, ma anche "tea for two", un Tè per due, la dimensione più intima, maliziosa della bevanda. C'è qualcosa, nel nostro Tè, di singolare, di inspiegabile.

“ Il tè ha scritto Okakura Kakuzo nel suo famoso libro “ The book of Tea”- non ha nulla dell'inebriante arroganza del vino, nulla dell'individualismo del caffè o dell'affettata innocenza del cacao, ma un gusto sottile, particolarmente adatto a essere idealizzato.”

Allora bere Tè diventa fare una specie di outing : lo confesso, bevo Tè !

Marilena Moretti Badolato