



**CheBanca!**  
LA BANCA PER TUTTI DEL GRUPPO MEDIOBANCA

**CONTO DEPOSITO**  
INTERESSI IN ANTICIPO

**SCOPRI DI PIÙ >>**

ricerca

in Web powered by Google

login



lct Horeca Marketing/Retail Building/Design



ABITUDINI

## Il tè non è più solo alle cinque

Diventa una bevanda per ogni occasione, con abbinamenti finora impensati: ecco le regole per un ottimo servizio e i consigli dei ristoratori

Manuela Brambilla - RISTORANTI - IMPRESE DEL GUSTO

03 Giugno 2009

È stato il primo prodotto alimentare veramente globale. E oggi sta diventando la bevanda più poliglotta nell'universo della ristorazione. Il tè, infatti, supera ogni barriera di gusto, gastronomia nazionale o cucina tipica: essendo disponibile in un ampio ventaglio di miscele, può accompagnare piatti dolci e salati, aprire o chiudere un pranzo, scandire momenti di consumo differenti, che vanno dalla colazione al dopocena.

Un'attitudine mutuata dalla tradizione orientale e che rientra tra gli influssi che l'Occidente ha accolto dalle culture di Cina e Giappone. Così, nell'arco di pochi anni, non solo il tè è entrato nelle cucine dei principali ristoranti come ingrediente prezioso e raffinato, che profuma e dona un tocco fresco ed esotico a molti piatti, ma è stato promosso anche al rango di bevanda a tutto pasto.

### Enfatizzazione gourmet

Grazie anche a due plus eccezionali: la forte impronta salutista (soprattutto per quanto riguarda il tè verde) e la connotazione di alternativa salutare e chic agli alcolici. Un balzo in avanti che ha portato da una scarsa cultura del tè alla sua enfatizzazione gourmet, quasi senza tappe intermedie. Il boom del tè è un fenomeno dai tanti elementi: una maggior offerta di prodotti, cru e miscele, lo sviluppo del mercato dei tè d'origine, una ricerca in chiave design applicata a confezioni e strumenti di servizio. Inoltre, le fascinazioni della cerimonia del tè e la nascita di scuole dove si può apprendere, lo sviluppo di locali che imperniano la loro proposta sul mondo del tè e l'apparizione nei menu dei ristoranti più blasonati della carta dei tè con relativi raffinati abbinamenti alle varie pietanze. E poi negozi specializzati, siti di e-commerce e una serie di pubblicazioni editoriali che celebrano questo prodotto.

### Bevanda a tutto pasto

La passione di Lu Yu, autore de "Il canone del tè" (VIII secolo d.C.), il testo di riferimento per tutti gli appassionati, ha raccolto molti adepti anche tra i ristoratori più famosi o emergenti. Dopo la tendenza a profumare di tè i piatti di carne o pesce, come nelle raffinate vinaigrette aromatiche ottenute lasciando fermentare nell'aceto il tè rosso, verde o nero, ora si assiste al tentativo di proporre il tè come bevanda a tutto pasto. Una scelta vantaggiosa anche a livello economico, come dimostra l'esperienza statunitense: una miscela può costare pochi centesimi ed essere venduta da tre a dieci dollari.

Come per il vino, si organizzano degustazioni per conoscere le diverse varietà e scoprire le potenzialità di abbinamento con i cibi, che possono essere per contrasto oppure per affinità, rivelando vere e proprie sorprese. Fabiola Ruggiero, creatrice di Cose di Tè, propone un accostamento insolito, quello tra ciauscolo di Matelica e salame Fabriano con il tè Pu Erh dell'Impero, mentre il tè al bergamotto è perfetto con il fondente del Madagascar, perché le fresche sensazioni citrine della bevanda ripuliscono il palato dalle note molto intense e persistenti del cioccolato.

### Carte personalizzate

Quanto alle sperimentazioni degli chef, Davide Oldani propone un cubo di pancetta brasata accompagnato da una tazza di tè alla cannella. Adelio Sironi, chef del Bulgari Hotel a Milano, suggerisce di degustare tocchetti di mortadella con jasmine tea in cui si è lasciato in infusione un pezzetto di zenzero. Senza arrivare alla ricchezza d'offerta del ristorante Lacrimas Negras dell'hotel Puerta America di Madrid, che ha un servizio al carrello con una ventina di proposte, o alla raffinatezza dell'Heartbeat, il ristorante del W Hotel di New York, dove il tè viene proposto con la stessa attenzione riservata al vino, anche in Italia ci sono locali che puntano con decisione su questa bevanda, come l'Osteria di Porta Cicca a Milano che offre una Carta dei tè, realizzata da Arte del Ricevere.

Ma anche i produttori di tè si attrezzano per offrire ai ristoratori strumenti e prodotti che permettano loro di valorizzare questa bevanda. Ad esempio, sul sito di Pompadour si può scaricare il software "tea menu designer", che permette di disegnare una carta personalizzata, mentre Francesca Natali, fondatrice dell'Atelier de Cuisine Longevi-tea, organizza corsi per aiutare i professionisti "a costruire" un servizio eccellente.

### Accessori e servizio

La preparazione è necessaria per identificare i tè giusti da proporre, scovare quelli più belli e imparare a servirli nel modo corretto. Tramite i siti di e-commerce (come mariagefreres.com, mfr-trade.it o blendweb.it) non solo è diventato molto facile procurarsi varietà rare ed esplorare nuove miscele, ma si è semplificata anche la ricerca dell'attrezzatura più sofisticata per una perfetta tazza di tè. Le tradizionali bustine si trasformano grazie a seta o mussola, diventano "strizzabili", cambiano forma per non schiacciare le foglie. La classica tazza in

### La mappa di Business Media

- Agricoltura
- Architettura
- Casa e arredo
- Drink & Food
- Distribuzione
- Edilizia
- Elettronica
- Informatica
- Made in Italy
- Medicina
- Tecnologie
- Turismo
- Tv & Satellite



### Le ultime uscite



**Scopri nuove idee. L'ingresso è gratuito.**

Visita la Galleria IBM dell'Efficienza Energetica

THINK



**Nasce Energia24Club**  
Tutte le informazioni su energia e ambiente corredate dagli approfondimenti di IDC. Sfoglia il numero di giugno



**Iscriviti alla newsletter di Energia24**  
L'aggiornamento settimanale direttamente nella casella email

### Focus



**Speciale veicoli commerciali**  
Bargiornale compara quattro diverse categorie di mezzi da lavoro



**L'impatto dell'Expo 2015**  
Bargiornale analizza i numeri dell'evento che si svolgerà a Milano

Ricerca per prodotto o servizio

porcellana lascia il posto a bicchieri speciali che conservano il calore senza recare danni alle dita, o con speciale provetta per contenere le foglie.

#### Regole di preparazione

Senza arrivare alla cerimonia del tè giapponese, per le nostre esigenze occidentali basta tener presente alcune importanti regole, tra cui la pulizia accurata degli strumenti (vietati saponi e sostanze aggressive, concesso il bicarbonato), il condizionamento della teiera (preferibile destinarne una ai tè bianchi e a quelli più delicati) affinché il tè possa diffondere aromi e retrogusti, e poi la qualità e la corretta bollitura dell'acqua. Ancor più che per il caffè il segreto di un buon tè, oltre che la qualità della miscela, è l'acqua che deve essere limpida e senza residui. Per essere tranquillo Pietro Leeman, chef del ristorante vegetariano Joia Leggero, per i suoi infusi utilizza solo acqua minerale filtrata.

 [Stampa](#)  [Invia un commento](#)  [Invia questo articolo](#)

#### Eventi e servizi



**NEW CITY LANDSCAPE**  
Parigi e Milano: due città a confronto  
Un incontro pubblico sullo sviluppo urbanistico delle due capitali europee



**Investire nella Germania dell'est**  
Nuovi orizzonti per le imprese italiane nella regione Berlino-Brandeburgo



**Forum edilizia e territorio**  
L'evento dedicato al mondo delle infrastrutture e degli appalti. A Roma il 23 giugno



**Generazione distribuita ed efficienza energetica**  
Road show di Cogena in collaborazione con Il Sole 24 ORE

#### Al via il concorso Tv d'Oro di Millecanali



Riparte l'iniziativa rivolta alle Tv locali italiane, in partnership con la località di Bibione. I programmi partecipanti devono pervenire entro il 30 giugno



**In collaborazione con Cribis.it**  
Gratis analisi e report per conoscere imprese e mercati



**I servizi Kneip**  
Il punto di riferimento per la consulenza nell'allocazione di investimenti



Chi siamo  
Redazione B2B24.it



[GRUPPO24ORE](#) | [Contatti](#) | [Redazione Online](#) | [Tutti i servizi](#) | [I più cercati](#) | [Pubblicità](#) | [Mappa del network](#) |

P.I. 00777910159 - © Copyright Il Sole 24 Ore - Tutti i diritti riservati

>Fai di questa pagina la tua homepage

partners **elEconomista** |  **Blogosfere** |  **opa europe**  
online publishers association