

Il Tè quotato in borsa? Invecchiato almeno cinquant'anni, un toccasana

COME NASCE E CRESCE UN'IMPRESA
DAL PRESTITO D'ONORE
DI BANCA MARCHE

Ha ben piccole foglie la pianta del tè, dice Ivano Fossati. Ed ha ragione. Oltre ad essere piccole hanno una storia, provengono dall'Africa, dall'Asia, dalla Cina, dal Giappone. E non hanno nulla a che fare con le pur richiestissime bustine. Basta vedere come sono tenute, queste foglioline, l'amore che le circonda, i profumi che volteggiano nell'aria senza aggredirla ogni volta che si apre un contenitore, che assomiglia ad un raccoglitore di gioie. Di gemme. Il tè si sta facendo largo, e nel paese del Verdicchio, del Rosso Conero e di altre leccornie, si mescola nei palati abituati a vino, caffè e ammazza caffè. E fa anche la sua bella figura. Il tè è filosofia, è un rito; berlo insieme per parlare, comunicare, apprezzare la presenza l'uno dell'altro, richiede anche due ore.

Impensabili, oggi, in un via vai sclerotico e affannoso. Fabiola Ruggiero ha un "atelier" a Jesi, si chiama "Cose di tè", non è un negozio. E' la casa di nuove sensazioni, a coltivare le quali ci vuole solo applicazione. E le piccole foglie del tè.

Come nasce l'idea di questo centro?

Nasce dal tè, la mia passione, che ho

coltivato in un cassetto per diversi anni. Pian piano è cresciuta, diventando addirittura quasi ingombrante. Così ho deciso su due piedi di lasciare il mio lavoro per dedicarmi a quest'arte. Già, per chi non lo ha capito, il tè è filosofia, cultura, è un pensiero che si muove riflettendo. Sembrava una pazzia idea ma io ho approfittato dell'occasione del prestito d'onore di Banca Marche. Speranzosa ho presentato il progetto, si sono fidati, è stato accolto e...sono partita.

Nel paese del caffè, del vino...

In realtà amare il tè per me rappresenta la conoscenza di altre culture. Il caffè si beve in piedi, il ritmo legato alla tazza di caffè è diverso da quello che c'è dietro una tazza di tè. Una tazza di tè si condivide, comunica. La mia idea, dapprima, è stata accolta con una certa sorpresa, poi la curiosità ha preso il sopravvento e la gente ha gradito molto. Il mio tè non ha nulla a che fare con quello in bustine. Qui si creano le tazze, le miscele. Si divertono i clienti e mi diverto io.

Una filosofia orientale, dunque, che non ammette frenesie ma riflessione...

In realtà ciascuno di noi vive un momen-

to d'ascolto che non è solo tipicamente orientale. Lo cerchiamo, ne abbiamo bisogno, e se il prodotto che avviciniamo è migliore e fa anche bene, tutto di guadagnato. Il concetto che mi anima è di far conoscere tutto quello che ruota intorno al tè. Per far questo, abbiamo avviato una Scuola di degustazione. E' partito con successo, a Jesi, il primo corso con nove partecipanti, con lo scopo di diffondere la cultura del tè in foglie, delle tecniche di degustazione, destinato ad appassionati e curiosi ma anche a tutti gli operatori del settore. C'è chi ancora non ci crede ma siamo riusciti ad abbinare, con straordinari risultati, tè e cibo in alcuni ristoranti. Abbinamento ai piatti e come bevanda principale. Non ha dell'incredibile?

Da dove viene il tè?

Vado a cercare i giardini migliori. Come per i grandi vini, ci sono i grandi tè, con profumi particolari che ricordano i retrogusti che propone un vino d'annata.

La tendenza, oggi?

In generale il tè verde va moltissimo, si cavalca l'onda lunga dei media che recentemente ne hanno presentato le proprietà terapeutiche, di cui si conosceva poco o niente. Oggi abbiamo clienti di tutte le fasce d'età, che vogliono saperne di più. E non è semplice curiosità, piuttosto convinzione. E' molto richiesto anche il tè bianco, che viene dalla Cina, anticamente destinato all'imperatore e costituito essenzialmente dai germogli della pianta, qualcosa di prezioso, che genera leggende. Prezioso ed anche




costoso. Infine vanno molto i tè brucia grassi (pu her), poco conosciuti in Europa. Subiscono un invecchiamento ed una fermentazione naturale, proprietà che permettono di accelerare il metabolismo e abbassare il tasso di colesterolo cattivo. Senza dimenticare i tè invecchiati oltre cinquant'anni, quelli vanno tenuti rigorosamente in cantina, un po' come una buona bottiglia di vino, alcuni sono addirittura quotati in borsa.

E se ti invitasse qualcuno a prendere un tè?

I miei amici non me lo offrono più, ormai! Quando vado fuori cerco il piacere dello stare in compagnia, di comunicare. Prendo altre cose, ovviamente.

Recentemente hai presentato al pubblico la cosiddetta cerimonia del tè. Perché?

Non è stato solo un momento estemporaneo, lo assicuro, anche se la cerimonia, in se, può sembrare racchiudere misteri e segreti. E, soprattutto, un modo

di intendere la vita. Abbiamo presentato una maestra giapponese di tè, Michiko Nojiri, una delle più autorevoli nel suo campo, che da anni promuove in Italia la cultura giapponese verso questa pianta. Dietro la cerimonia del tè c'è la filosofia Zen, in realtà molto più vicina alla nostra cultura di quanto non si pensi. E' vero, può sembrare un salto spericolato ma non è così. La cerimonia è animata da alcuni inviolabili principi di armonia. Il primo si chiama "furyu", ovvero "vento che soffia fra gli alberi", che spinge ad essere molto attenti alle cose ma non attaccati ad esse. Altro concetto che anima la cerimonia è quello dell'imperfetto, nel senso che tutto è asimmetrico (come nella stanza del tè) perché l'imperfetto è migliorabile. Un messaggio di crescita, di ottimismo, universale, direi. Infine c'è lo "wabi", cioè l'umiltà di spirito che deve entrare in ogni animo, per crescere nel rapporto con gli altri. Il tè è tutto questo. E non solo. 



IL TÈ

Un alleato prezioso per la salute

Si narra sia stato l'imperatore cinese Shen Nong (2737 a.C.) a scoprire le virtù benefiche delle foglie di Tè. In seguito esso venne inserito negli erbari tradizionali come pianta dalle capacità defatiganti e digestive (200 a.C.). Attualmente sono numerosi e frequenti gli studi in campo medico che confermano queste proprietà e ne scoprono costantemente di nuove.

I principi attivi del Tè

LA TEINA. Il contenuto di teina dipende da diversi fattori (varietà botanica, temperatura dell'acqua di infusione e sua durata). In generale rispetto al caffè le dosi sono molto inferiori. La teina stimola le facoltà mentali, diminuisce la sensazione di fatica, favorisce la diuresi.

I POLIFENOLI. Sono contenuti maggiormente in Tè verdi, bianchi, semifermentati e Pu-Erh). L'80% dei fenoli è rappresentato dalle catechine (EGCG in particolare). Esse hanno numerose proprietà: antiossidanti, abbassano il livello di colesterolo e trigliceridi, prevengono alcune forme tumorali, inibiscono l'assorbimento della nicotina, diminuiscono la pressione sanguigna, prevengono la carie, calmano vomito e diarrea.

LE VITAMINE E GLI AMINOACIDI. Le vitamine idrosolubili e non termolabili presenti nel Tè sono la B1, B2, B6. Alcuni Tè verdi hanno anche un alto contenuto di vitamina C, che però si disperde se l'acqua è troppo calda. Fra gli aminoacidi, la Teanina sembra prevenire i danni ischemici neuronali.

I SALI MINERALI. Il Tè verde è ricchissimo di minerali estremamente utili al nostro organismo quali: Potassio, Zinco, Calcio e Magnesio, Fluoro, Manganese.

www.cosedite.it

