

La Maestra apre le sue scatole magiche e si scopre che gli uomini preferiscono l'affumicato, che odora un po' di tabacco, e le donne l'aromatico e leggero

SALAME E PECORINO

sulla via del tè

di MARINA ROSCANI

LA strada del tè si ferma a Jesi, in un delizioso ATèlier (proprio così) dai colori chiari e il carattere essenziale. Grandi barattoli di metallo racchiudono le magiche foglioline, e gli straordinari profumi di miscele legate alle stagioni. Qui scopriamo i segreti di questa bevanda millenaria attorno alla quale sono nati rituali importanti, prima in Oriente poi in Europa; traghettata dallo spirito mercantile dei portoghesi. La cerimonia del tè in Giappone è un rito antico, a cui è sempre un privilegio partecipare. Gli inglesi attorno alle tazze fumanti vivono il fulcro della loro giornata. Noi italiani siamo consumatori un po' distratti di questo elisir dalle mille proprietà e spesso ci accontentiamo della scatoletta tirata giù dagli scaffali del supermercato. Partendo da questo e da una grande passione per il tè, Fabiola Ruggiero, una carriera dedicata al marketing, ha aperto nell'ottobre scorso la sua specialissima boutique: Cose di Tè, luogo di iniziazione, di cultura e



vendita di miscele pregiate e non solo. Ci racconta che tutto è cominciato nella Maison des Trois Thès a Parigi grazie a Madame Tseng, la proprietaria, che l'accoglie per una degustazione di Oolong. La signora dall'aria austera e avara di parole, la fece sedere di fronte a lei con un inchino, e davanti a un piccolo tavolino ingombro di oggetti curiosi iniziò il Gong Fu Cha, il rito cinese di offrire il tè. Una sorta di magia, una malia che rapisce e che viene da lontano. La fragranza della bevanda dolce e sensuale le arrivò dentro l'anima. Fabiola rimane stregata da quell'incontro, e il tè diventa un suo inseparabile compagno. Prima silenzioso e discreto, poi forte e dirompente. Un'urgenza a cui non si è potuta sottrarre. Così, lasciato il suo lavoro alla Loccioni, dove si occupava di marketing appunto, ha deciso di spiccare il volo e di realizzare quel sogno che non poteva più tenere nel cassetto. "Mi piaceva quello che facevo. Ma quando la mattina andavo in azienda e vedevo il mio capo, Enrico Loccioni che arrivava fischiettando, lo invidiavo molto. Lui era riuscito a realizzare il suo sogno, a creare dal niente un'impresa superpremiata". Così si è decisa al grande passo, un figlio all'asilo, 35 anni, quello era il momento di tagliare gli ormeggi: di fare quello che da tempo le ronza in testa.

Il suo viaggio meraviglioso con il tè e per il tè è cominciato in autunno quando, in quella piazzetta vicino ai giardini, ha aperto il suo angolo. Tutto studiato con cura, tutto offerto con grazia, con non-



chalance. Begli oggetti, gourmandise, zuccheri raffinati che arrivano dall'Oriente. Tutto quanto ruota attorno a questo rito antico e sempre attuale. "Offrire tè è un grande gesto di ospitalità, prepararlo significa fare qualcosa di buono per il proprio ospite. Dietro c'è tutto un mondo".

E lei vuole aiutare i non iniziati a scoprirlo. Vuole regalare, a chi va a trovarla, un momento speciale davanti a una tazza fumante, lontano dal ritmo impazzito delle nostre giornate. Per scegliere quello che ci piace di più ecco la carta dei tè da tutto il mondo. Dai preziosi bianchi e gialli dalla Cina, agli osannati verdi cinesi e giapponesi. L'Oolong da Formosa e dal Nepal e poi quelli neri da Ceylon e dall'India. Ma



nella boutique di Fabiola scopriamo anche meravigliosi mix stagionali, con fiori e frutta che ammaliano i sensi. La scelta non è a scatola chiusa, la nostra Maestra del tè, le apre le sue scatole magiche, e sprigionano aromi inebrianti. Veniamo così a sapere che, come nella scelta dei vini, ci sono gusti maschili e femminili. Gli uomini pare preferiscano, oltre alla bionde, l'affumicato, che odora un po' di tabacco; le donne l'aromatico e leggero. Una curiosità sono i fiori del tè, che a contatto dell'acqua calda si aprono in una meravigliosa infiorescenza, e in infusione danno vita a un elisir delicato. Di rigore la teiera trasparente per assistere al prodigio.

Ma la nostra esperta in marketing non si ferma qui. Oltre a offrire le sue esclusive, che va a comprare personalmente anche in Giappone, organizza eventi coniugati con le foglioline amate dai samurai; legandole a mille occasioni sociali, dalle cerimonie alle cene, alle degustazioni, agli aperitivi. Il tutto per far sapere che una tazza calda e fragrante ben si sposa anche alla gastronomia della tradizione. E' ottima, ad esempio, con il salame e il pecorino... E al tè delle 5, Fabiola abbina anche parole e musica, come ha appena fatto a Jesi con Davide Nonino e Silvia Michelotti. Ma nella sua cerchia c'è perfino un alchimista.

Quando chiediamo a questa giovane signora, che ha vissuto a Parigi, e a cui piace girare il mondo, quanto tempo si è data per questa sua creatura, non ha esitazioni: due anni, niente di più. Ma in questo lasso di tempo conta di farne di strada, seguendo la sua personale via del tè.