



Da sempre il rito del tè è collegato a tradizioni diverse per ogni Paese ma che convergono su un punto: la lenta e metodica preparazione del tè, specchio della serenità e della carica che questa bevanda millenaria rappresenta nella storia.

Come per il caffè anche qui il mercato è vasto e la scelta davvero grande ma tra le miscele e gli infusi che ho in negozio – anche biodinamici, ottimi - la mia preferenza va al tè indiano, leggermente amarognolo, oppure a quello cinese, più dolce, e naturalmente di importazione del Commercio Equo e Solidale.

Il té biologico di Commercio Alternativo proviene dalle dolci colline indiane del Darjeeling, al confine col Nepal, dove TPI - Tea Promoters India - ha organizzato i contadini locali al fine di migliorarne le condizioni socio-economiche. Il té cinese Chun Mee é una specialità del Wuyuan, regione dello Yellow Mountain e i 468 Membri di Xitou Organic Farmers Association sono molto orgogliosi della lunga tradizione storica del loro tè, impacchettato sul posto per assicurarne il massimo della freschezza.

I té vengono coltivati attraverso metodi tradizionali, che raccomandano di interferire il meno possibile nei processi naturali della crescita della pianta, arricchendo il terreno attraverso il riciclaggio di prodotti biologici e contrastando i parassiti attraverso la biodiversità, analogamente a quanto viene fatto qui da noi con l'agricoltura biologica.

Sul piano sociale vengono pagati ai contadini prezzi più alti rispetto a quelli di mercato e TPI offre loro anche abitazioni, scuole, centri sociali e un'adeguata preparazione tecnico-commerciale per sviluppare una micro-imprenditorialità che li renda indipendenti dal mercato internazionale.

Per maggiori informazioni su questo progetto visita: [www.equosolidale.it](http://www.equosolidale.it)

Il marchio EQUOSOLIDALE garantisce un prodotto di accurata produzione e di grande valore etico, realizzato nel pieno rispetto dell'uomo e dell'ambiente.

*E adesso qualche consiglio su come preparare La PERFETTA Tazza di Tè.*

Bisogna prima scaldare la teiera per qualche minuto a bagnomaria.

Poi dobbiamo riporre al suo interno le foglie del tè scelto, un cucchiaino a persona, lasciando spazio sufficiente alle foglie per espandersi una volta versata l'acqua.

La temperatura dell'acqua si aggira tra i 90/95° per i tè Neri e Oolong\*, dai 70/80° per i tè Verdi, e dai 60/80° per i tè bianchi.

Per determinare i tempi di infusione è utile osservare la dimensione delle foglie: una grandezza maggiore corrisponde a tempi di infusione allungati.

In genere il consiglio è dai 3-4 minuti per i tè neri; da 4-7 per gli Oolong; 2-3 minuti per i tè verdi e anche 10 minuti per i tè bianchi.

L'aggiunta di latte addolcisce il tannino dei tè neri, lo zucchero ammorbidisce i gusti più incisivi; vivamente sconsigliato il limone, che altera i sapori originari.

\* il tè Oolong è un té coltivato in Cina e Taiwan.