



Museo G. Gianetti
Fondazione Centro Orientamento Educativo

TEA ROOM

La stanza del tè



***Nella vita ci sono poche ore più
piacevoli dell'ora dedicata alla
cerimonia del tè pomeridiano.***

Henry James, *Ritratto di signora*, 1881

Il *Museo della Ceramica G. Gianetti* vi dà il benvenuto al terzo incontro di TEA ROOM - La stanza del tè, oggi dedicato alla scoperta dei **tè aromatizzati e profumati** attraverso le ceramiche del museo.

Il museo raccoglie circa 700 opere in ceramica, a partire dal XVII secolo, tra le quali, è stata la numerosa collezione di serviti da tè in porcellana e maiolica, ad aver ispirato il tema.

TÈ AROMATIZZATI E PROFUMATI

Forse non tutti sanno che le diverse varietà di tè, oltre ad essere consumate “pure”, possono essere ulteriormente trattate per dare origine ai tè aromatizzati, profumati, affumicati e ai flowering o blooming tea.

TÈ PROFUMATI

Quella che permette di creare i tè profumati è un'antichissima tecnica cinese, grazie alla quale si riesce ad ottenere l'aroma voluto dato dal contatto più o meno prolungato con fiori freschi come gelsomino, rosa, loto o crisantemo, o con le spezie. Le foglie del tè, in passato, venivano ricoperte dai petali o dai boccioli per alcune ore, poi i fiori e le spezie erano eliminati, un processo molto laborioso. La lavorazione odierna è riprodotta con metodi di fabbrica: le foglie essiccate vengono irrorate con olii essenziali naturali, ottenuti dai fiori e dalla frutta.

I tè così ottenuti ad occhio possono sembrare dei tè puri, e da essi si ottiene un infuso dal gusto delicato.

È possibile profumare tutti i tipi di tè: bianco, nero, verde e rosso.

TÈ AROMATIZZATI

Il tè nero, tè verde e il tè Oolong possono essere trattati per dare origine ai tè aromatizzati. Alle foglie possono essere aggiunte infinite combinazioni di scorze di agrumi, frutta secca, fiori essiccati, spezie o erbe.

L'idea di aromatizzare il tè è abbastanza recente ed è una pratica nata in occidente.

TÈ AFFUMICATI

Secondo la leggenda, all'epoca della dinastia Qing, una coltivazione di tè fu occupata da soldati; quando essi se ne andarono, per essiccare le foglie e non perderle si accesero dei fuochi di pino e le foglie assorbirono il fumo: nacque così il primo tè affumicato.

I tè affumicati, realizzati principalmente in Cina, vengono creati a partire dai tè neri, grazie a processi di affumicatura più o meno lunghi a seconda dell'intensità dell'aroma che si vuole dare alle foglie.

Tali infusi si possono consumare, preferibilmente nel pomeriggio, sia al naturale che dolcificati, e di solito si accompagnano al cibo.

FLOWERING TEA o BLOOMING TEA

Con i tè bianchi e verdi vengono realizzati i flowering o blooming tea.

Si tratta di un'antichissima arte cinese: le foglie e i germogli di tè vengono legati a mano formando delle sfere, all'interno delle quali viene inserito un fiore. Per l'infusione vengono utilizzate teiere in vetro, in cui ogni sfera si apre una volta messa a contatto con l'acqua calda.

Dato il grande valore estetico e simbolico di tale apertura, nell'antichità questo rituale veniva contemplato in silenzio, ed è per questo che i flowering o blooming tea vengono chiamati anche tè da meditazione.

VARIETÀ PROPOSTE

Le peculiarità del clima e del suolo della regione di provenienza, il periodo dell'anno in cui viene eseguito il raccolto, sommati al processo di lavorazione e ossidazione, generano diverse tipologie di tè.

TÈ NERO

Il tè nero è un infuso di colore rosso bruno, dall'odore delicato, piacevole al palato al naturale o dolcificato, anche con una goccia di latte o di limone, a seconda della varietà. Si tratta di un tè fermentato e la sua lavorazione può essere suddivisa in quattro fasi: appassimento; arrotolamento; fermentazione; essiccazione.

TÈ VERDE

Il tè verde è anche conosciuto come il tè non fermentato: le foglie mantengono il loro originario colore verde proprio perché non vengono sottoposte al processo di fermentazione. Si ottiene così il tipico infuso giallo-oro chiaro e profumato, dal forte odore aromatico e dal gusto astringente e leggermente amaro. Il tè verde è tra le bevande più diffuse in Asia.

TÈ ROSSI O ROOIBOS

Il tè rosso o rooibos, privo di teina, in realtà non è un vero e proprio tè, infatti non deriva dalla pianta del tè, ma è preparato nello stesso modo.

Si tratta di un arbusto (*Aspalathus linoaris*) che produce un'infusione rossa e ricca di sali minerali, e che cresce esclusivamente sugli altopiani dell'area sudoccidentale del Sudafrica, di cui è la bevanda nazionale.

Il rooibos ha un sapore dolce, privo di note amare, e può essere gustato in qualsiasi momento della giornata anche con il latte.

Degustazione di sabato 14 aprile 2018:

Tè nero fiori e vaniglia, Tè verde del bosco e dei folletti, Rooibos indian dream.

In collaborazione con Speziando di Laura Banfi.



TÈ AROMATIZZATI E PROFUMATI

Tra i numerosi pezzi della collezione di serviti da tè in porcellana e maiolica, vi segnaliamo alcune opere di particolare interesse e attinenza al tema dell'incontro di oggi.

Durante la visita al museo, nelle sale e sulle vetrine, troverete le apposite indicazioni seguendo i riquadri verdi.

SALA I

Due piatti da portata,
Cina, dinastia Qing, era Kangxi, 1662-1722. Porcellana dura dipinta in policromia "Famiglia verde".

SALA II

Tazza con piatto decorata "Indianische Blumen" (fiori indiani).
Meissen, periodo Höroldt, 1730 circa. Marca spade incrociate blu.
Porcellana dura dipinta in policromia e oro.

SALA III

Coppia di vasi portatè decorati con fiori a rilievo.
Manifattura di Mennecy, 1740 circa. Porcellana dura bianca.

SALA IV

Tazza con piatto decorata "a frutti".
Venezia, manifattura Cozzi, 1765-1770 ca. Porcellana dura dipinta in policromia.

SALA V

Caffettiera dipinta a fiori naturalistici.
Milano, manifattura di Felice Clerici, 1765-1790. Maiolica dipinta con colori a piccolo fuoco.

SALA VI

Servizio. "alla barbottina".
Milano, manifattura di Pasquale Rubati, 1756-1796. Maiolica decorata con blu a gran fuoco e colori a piccolo fuoco.

SALA VII

Zuccheriera, servizio decorato con stemma.
Castelli d'Abruzzo, manifattura Gesualdo Fuina, 1780-1800.
Maiolica dipinta con colori a piccolo fuoco.