

Un MAD

tè sotto la ONNINA

Infusi pregiati da madame Natali

TESTO DI IRIS MOTTA

IN ORIENTE GLI IMPERATORI ne apprezzavano le foglie raccolte dalle delicate mani di vergini in guanti bianchi. In Africa è più che mai suggestivo assaporarlo nel deserto. Alle cinque del pomeriggio, in Inghilterra viene accompagnato da deliziosi pasticcini. Il tè è un infuso antico e pregiato, amato da aristocratici e potenti, e da sempre motivo d'incontro, di viaggio e di scoperta. Non una semplice bevanda, ma una filosofia affascinante e misteriosa che anche in Italia ora ha il suo luogo di culto. È L'Arte di Offrire il Thé, boutique milanese le cui vetrine occhieggiano in via Macedonio Melloni lasciando intravedere un mondo di raffinata seduzione. Diretto da Francesca Marina Natali, il locale non è altro che la spontanea gemmazione di una realtà vivace e dinamica quale *ArtedelRicevere*, nata al fine di trasmettere un'idea precisa di ospitalità:

**L'ARTE
DI OFFRIRE
IL THÉ** si trova
a Milano in via
Melloni 35,
tel. 02 715442.
Per accedere alla
sala degustazione
è necessaria una
tessera associativa.

quella capace di coniugare professionalità e tecnica gestionale attraverso il coinvolgimento estetico ed emozionale. Quella fatta di piccoli dettagli in grado di trasformare il convivio in un momento di vero pathos. E cosa meglio del tè avrebbe potuto esprimere tale concezione? In pochi centilitri di nobile infuso sono racchiusi segreti mil-

lenari e, al tempo stesso, uno stile di vita all'insegna del lusso e dell'eleganza contemporanea. Anche lo showroom è un luogo dal concept assolutamente nuovo: un ambiente di charme, mi-

rato a coinvolgere tutti i sensi. Tra pareti in tenue verde *celadon*, caratteristico della porcellana orientale, e arazzi in seta dipinti a mano, la teoria di *boite* dalle tinte pastello campeggia sugli scaffali celando una ricca selezione di cru e di diverse tipologie di tè prodotte nei migliori giardini del mondo, che solo con un sorseggiare attento e tranquillo si possono assaporare al meglio. Al contatto con acqua pura, portata alla giusta temperatura (e mai in ebollizione), le foglie di *camelia sinensis* cambiano aspetto e caratteristiche rilasciando la loro anima liquida. Fondamentali la scelta della teiera e il corretto calcolo dei tempi di infusione. Segue poi la degustazione, che è un processo lento e delicato quanto quello del vino, vista la complessità e l'articolazione dei sapori. Ecco perché L'Arte di Offrire il Thé ha previsto uno spazio appositamente attrezzato per lo studio di gusto e retrogusto. Un luogo altamente specializzato in cui ognuno ha a disposizione un vassoio personale con tanto di teiera in ghisa, tazza in porcellana e carta dei tè, una vera e propria guida in cui le foglie sono suddivise per provenienza e qualità. E per stupire gli ospiti con un servizio ineccepibile o fare un dono speciale, ecco graziosi set da regalo di foggia orientale in raku, teiere in ghisa dal taglio esclusivo o in porcellana di Limoges e metallo lavorato in puro stile marocchino, prestigiosi oggetti da collezione, misurini in corno e avorio, infusori in vetro, tisaniere e prelibatezze da gourmand quali gelatine al tè, marmellate dai gusti insoliti, zuccheri aromatizzati e biscotti artigianali. Privilegi da imperatore. ■

