



Il tè è la bevanda più diffusa al mondo. Ne esistono molti tipi ottenuti con varie tecniche di lavorazione, affinate nell'arco di secoli nelle diverse regioni; nonostante questa grande varietà, tutti i tè derivano da piante di un'unica specie: Camellia sinensis.

✿ **Coltivazione**

Le piante del tè appartengono al genere Camellia e come tali prediligono climi temperati con piogge distribuite nell'intero arco dell'anno. Si consiglia di coltivare le piante del tè all'ombra, bagnarle con acqua povera di calcio e proteggerle dal freddo in inverno. Possono essere rinvasate con terricci per piante acidofile e concimate con prodotti organici.

www.compagniadellago.com



Verbania Fondotoce - Italia
Tel. +39.0323.496332 | cdl@compagniadellago.com



il Tè fai da te

❁ *Lavorazione*

La lavorazione delle foglie di camellia sinensis può essere svolta a livello domestico seguendo pochi semplici passaggi, senza l'impiego di apparecchiature speciali, ottenendo un tè chiaro e molto delicato al palato.

Si consiglia di:

- raccogliere le gemme più tenere che si dischiudono progressivamente da aprile a settembre
- lasciare disidratare le gemme all'ombra almeno una settimana in ambiente asciutto
- completare l'essiccazione del tè: riscaldare il forno a 150°C, spegnerlo, introdurre e lasciare le gemme per 10 minuti
- far riposare il tè in un contenitore traspirante, come un sacchetto di carta, per circa 2 mesi per esaltarne l'aroma



❁ *Degustazione*

La preparazione di una teiera di tè richiede circa 20 gemme. Per esaltare l'aroma di questo tè chiaro e delicato si raccomanda l'infusione in acqua a temperatura non superiore a 80°C.

Si consiglia di:

- portare a ebollizione un 1 lt di acqua, poi aggiungerne 1/3 lt a temperatura ambiente
- riempire la teiera
- aggiungere 20 gemme di tè e lasciarle in infusione per circa 2-3 minuti
- riempire la teiera di acqua altre 2 volte, sfruttando la breve durata delle infusioni per ottenere la massima resa dalle foglie del vostro tè