



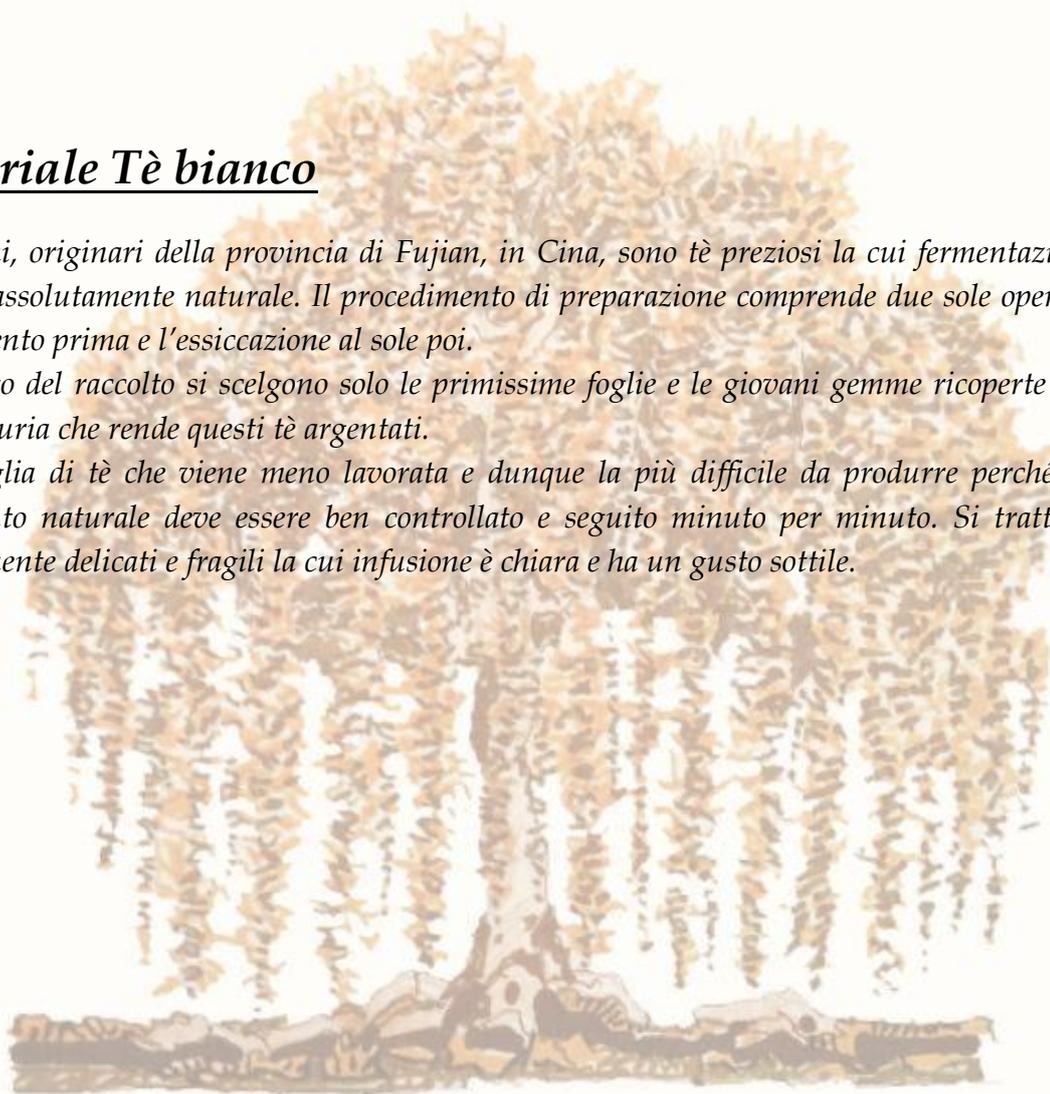
La nostra selezione di Tè

L'imperiale Tè bianco

I Tè bianchi, originari della provincia di Fujian, in Cina, sono tè preziosi la cui fermentazione, se avviene, è assolutamente naturale. Il procedimento di preparazione comprende due sole operazioni: l'appassimento prima e l'essiccazione al sole poi.

Al momento del raccolto si scelgono solo le primissime foglie e le giovani gemme ricoperte di una delicata peluria che rende questi tè argentati.

E' la famiglia di tè che viene meno lavorata e dunque la più difficile da produrre perché il suo appassimento naturale deve essere ben controllato e seguito minuto per minuto. Si tratta di tè particolarmente delicati e fragili la cui infusione è chiara e ha un gusto sottile.



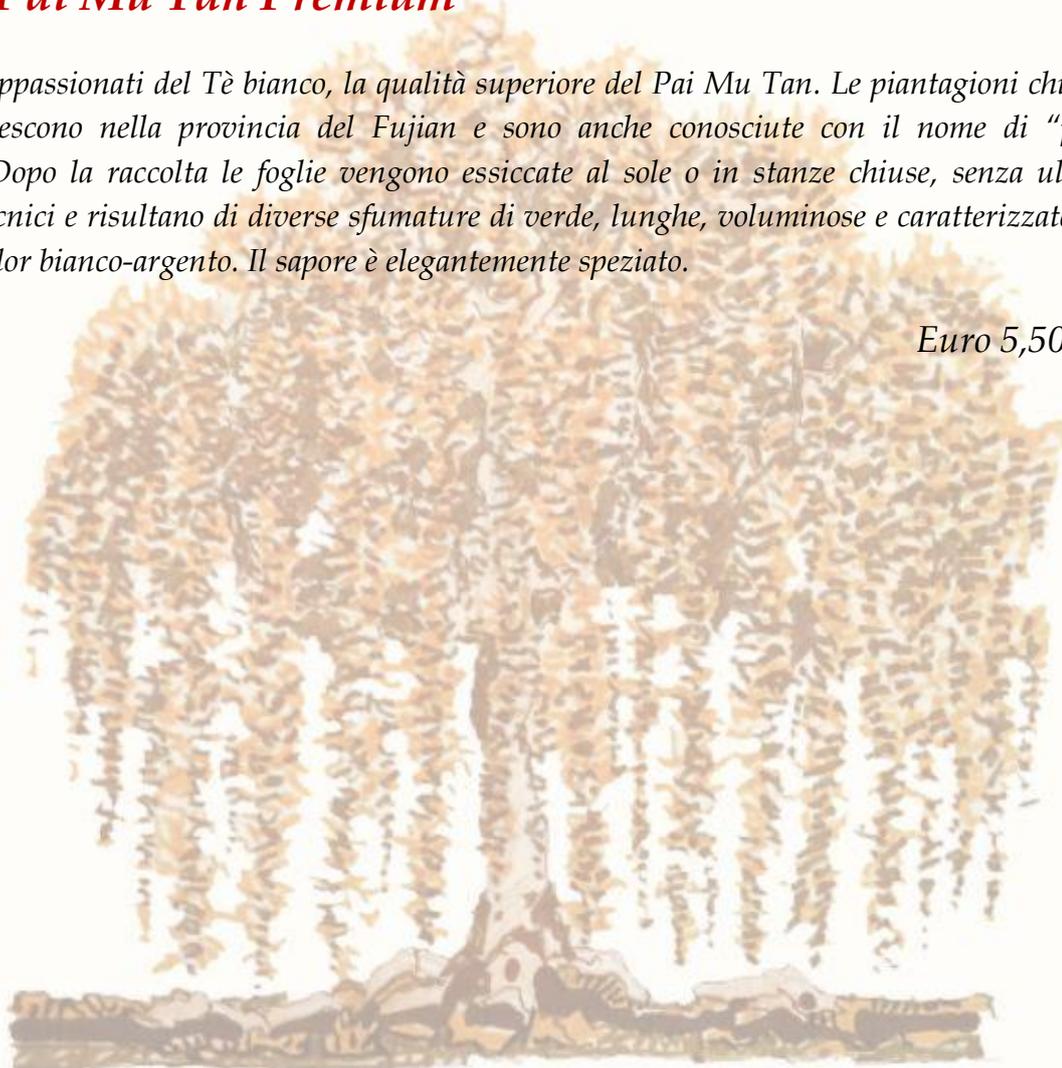


Abbiamo scelto per voi...

China Pai Mu Tan Premium

Per i veri appassionati del Tè bianco, la qualità superiore del Pai Mu Tan. Le piantagioni chiamate Chaicha crescono nella provincia del Fujian e sono anche conosciute con il nome di "peonie bianche". Dopo la raccolta le foglie vengono essiccate al sole o in stanze chiuse, senza ulteriori supporti tecnici e risultano di diverse sfumature di verde, lunghe, voluminose e caratterizzate dalle punte di color bianco-argento. Il sapore è elegantemente speziato.

Euro 5,50





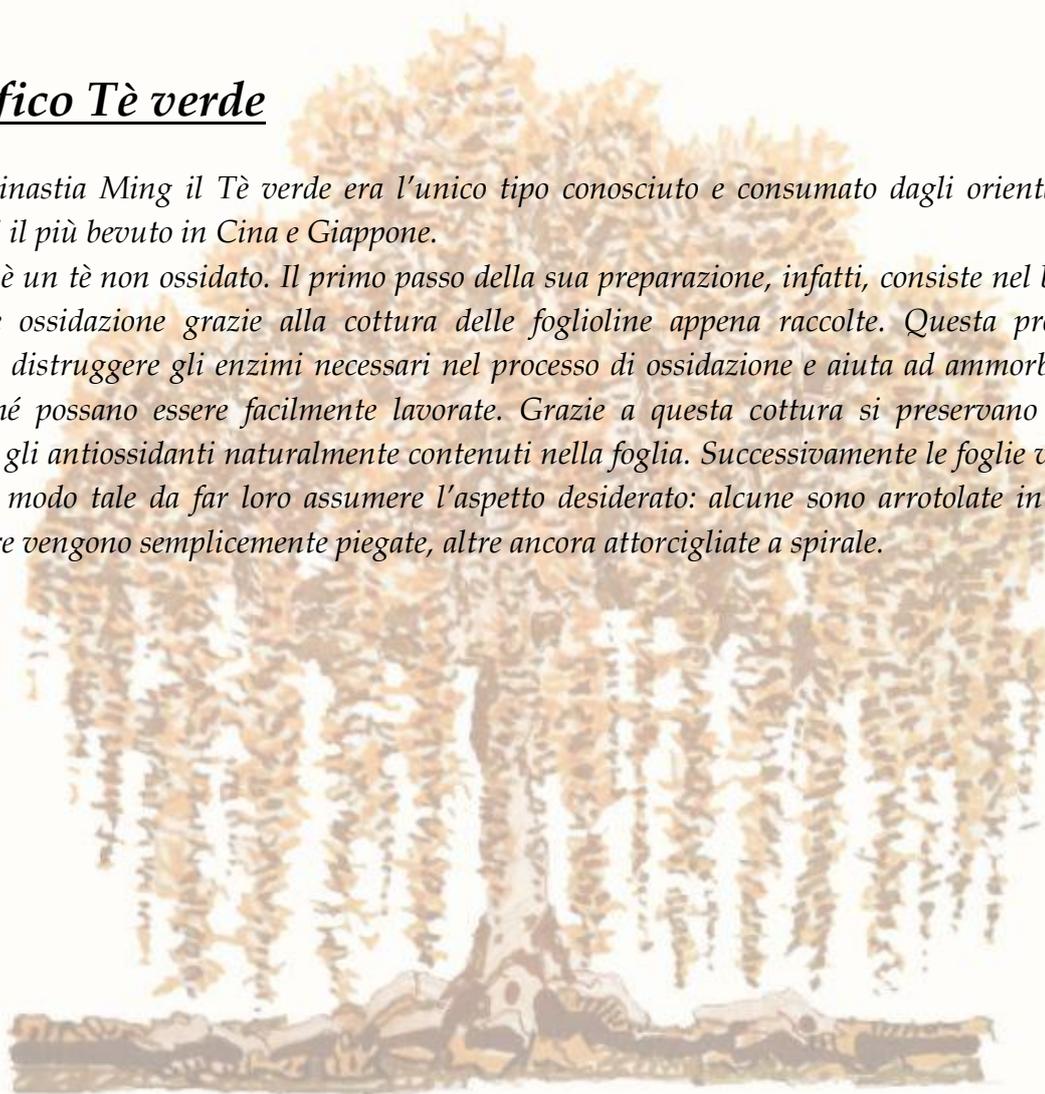
Il Casaletto

di
Carla e Marco

Il benefico Tè verde

Sino alla dinastia Ming il Tè verde era l'unico tipo conosciuto e consumato dagli orientali ed è ancora oggi il più bevuto in Cina e Giappone.

Il Tè verde è un tè non ossidato. Il primo passo della sua preparazione, infatti, consiste nel bloccare la naturale ossidazione grazie alla cottura delle foglioline appena raccolte. Questa procedura permette di distruggere gli enzimi necessari nel processo di ossidazione e aiuta ad ammorbidire le foglie perché possano essere facilmente lavorate. Grazie a questa cottura si preservano gli oli essenziali e gli antiossidanti naturalmente contenuti nella foglia. Successivamente le foglie vengono lavorate in modo tale da far loro assumere l'aspetto desiderato: alcune sono arrotolate in serrate palline, altre vengono semplicemente piegate, altre ancora attorcigliate a spirale.





Il Casaletto

di
Carla e Marco

Abbiamo scelto per voi...

China Special Gunpowder Tempio Cielo

Tè verde cinese di prima qualità essiccato in tamburi rotanti. A seguito della rotazione nel tamburo, le foglie di color verde-grigio assumono la caratteristica forma di palla.

L'aroma è più dolce del China Gunpowder e può essere bevuto in qualsiasi momento della giornata.

Euro 4,50





Il Casaletto

di
Carla e Marco

I raffinati Tè blu o Oolong

I Tè semifermentati, o Oolong, originari della provincia cinese del Fujian, sono ancora poco conosciuti in Europa anche se la loro lavorazione risale a più di due secoli fa. Si tratta di tè in cui la fermentazione viene bloccata prima che il processo sia giunto a compimento.

La foglia di Oolong presenta normalmente un colore verde di media intensità con sezioni di un caldo marrone dorato. E' forse la famiglia di tè con le sfumature di gusto più complesse e questo dipende dal grado di ossidazione (normalmente tra il 20 e il 60%). Si tratta di tè particolarmente dolci e aromatici contenenti pochissima teina.

Narra la leggenda che sotto il regno dell'Imperatore cinese Yongzheng visse Su Long, chiamato da tutti Oolong. Eccellente cacciatore, un giorno di primavera, armato dell'inseparabile fucile, era andato a raccogliere il tè quando, ad un tratto, vide passare un cerbiatto: colpito l'animale, Su Long se lo caricò sulle spalle e discese in paese. Arrivato a casa molto tardi la sera e intento nella cottura dell'animale, si dimenticò del prezioso raccolto di tè: quando il giorno seguente si mise al lavoro si accorse che i bordi delle foglie avevano preso uno strano colore bruno ed emanavano un aroma particolarmente dolce intenso. Lo lavorò come era abitudine in Cina e una volta pronto, lo assaggiò: il liquore donava un sapore dolce, sostenuto e persistente, ma senza retrogusti vegetali. Gli piacque a tal punto che provò a riprodurre la lavorazione.



Abbiamo scelto per voi...

Formosa Oolong

Tè semifermentato a foglia larga coltivato nelle montagne di Taiwan. Le foglie sono fatte fermentare al 50% ed in seguito appassite al sole ed essiccate in ceste di bamboo; affascinano gli occhi per la loro particolare irregolarità e per il loro colore nero-marrone. Questo tè ha un gusto molto fiorito e speziato e un colore in tazza molto leggero.

Euro 4,50

Milky Oolong

Una rarità sia dal punto di vista della provenienza che da quello della produzione. Subito dopo la fase dell'appassimento, le foglie ancora umide vengono riscaldate dal vapore del latte. Questo processo, pur mantenendo la colorazione verde-olivastra delle foglie, conferisce un profumo e un gusto decisamente cremosi. Un tè interamente prodotto a mano nella provincia del Fujian che incanta per il suo sapore delicato.

Euro 5,50



Il Casaletto

di
Carla e Marco

I Tè neri della Tradizione

I Tè neri sono i più consumati al mondo e sicuramente i più conosciuti grazie all'Impero britannico e all'amore per il "five o'clock tea". Vengono chiamati Tè rossi dai cinesi per via del colore del loro infuso che presenta note ambrate e rosse. In Occidente li definiamo neri per il colore che assume la foglia dopo l'ossidazione.

Le foglie di tè vengono messe ad appassire su speciali vassoi per essere poi lavorate e arrotolate con una forza specifica, in modo da liberare gli oli essenziali che, a contatto con l'aria, avviano il naturale processo di fermentazione. Ultimo passaggio della lavorazione rimane l'asciugatura delle foglie che permette di bloccare il processo di ossidazione.





Abbiamo scelto per voi...

Assam

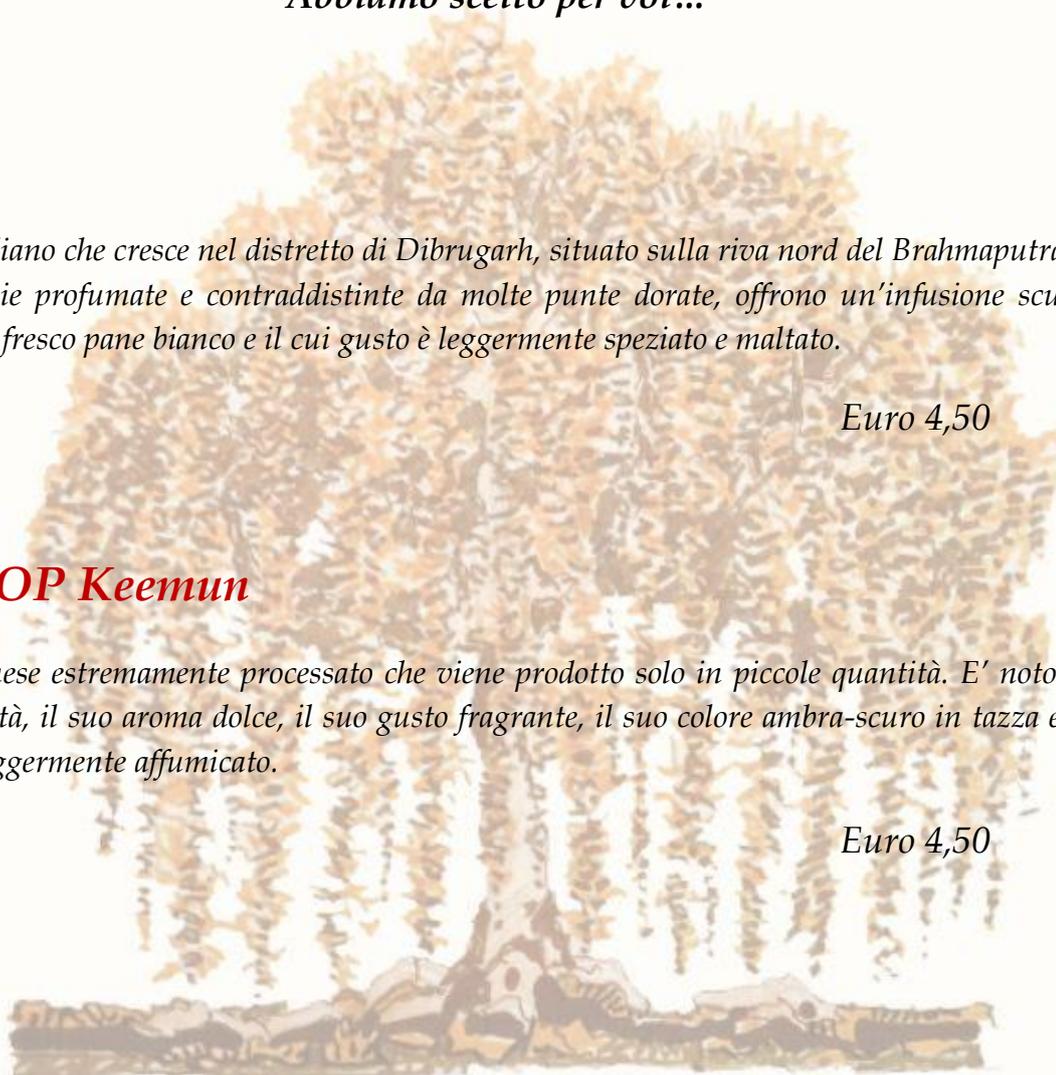
Tè nero indiano che cresce nel distretto di Dibrugarh, situato sulla riva nord del Brahmaputra. Le sue foglie profumate e contraddistinte da molte punte dorate, offrono un'infusione scura che profuma di fresco pane bianco e il cui gusto è leggermente speziato e maltato.

Euro 4,50

China OP Keemun

Tè nero cinese estremamente processato che viene prodotto solo in piccole quantità. E' noto per la sua corposità, il suo aroma dolce, il suo gusto fragrante, il suo colore ambra-scuro in tazza e il suo profumo leggermente affumicato.

Euro 4,50





Gli altri Infusi

Abbiamo scelto per voi...

Rooibos

Semplici foglie di Rooibos senza nessuna aggiunta di aromi: il piacere di gustare tutto il sapore dolce e particolare di questa pianta.

Il Rooibos, noto anche con il nome di "Redbush" o "Tè rosso africano", è un cespuglio originario del Sudafrica appartenente alla famiglia delle leguminose che cresce soltanto nella regione del Cederberg. Alla raccolta vengono tagliati i ramoscelli verdi che successivamente vengono sminuzzati e lasciati fermentare per essere poi essiccati. Questo processo fa sì che assumano la caratteristica colorazione rosso-marrone. Dalla loro infusione si ottiene una bevanda dal colore rosso ambrato, dal sapore naturalmente dolce e priva di caffeina.

Il termine Rooibos significa "arbusto rosso" e deriva dall'afrikaans, una delle lingue ufficiali del Sudafrica.

Le prime importazioni del Rooibos in Europa avvennero grazie all'intervento di un colono sudafricano di origine russa che diede inizio alla produzione su larga scala. Da quel momento in poi iniziò a diffondersi in tutta l'Africa e nel resto del mondo ed è tuttora considerato come la bevanda nazionale del Sudafrica.

Euro 4,50



Lapacho

La pura e semplice corteccia della pianta brasiliana. Il suo aroma ricorda quello della vaniglia e del caramello; ha un basso contenuto di acido tannico ed è privo di caffeina.

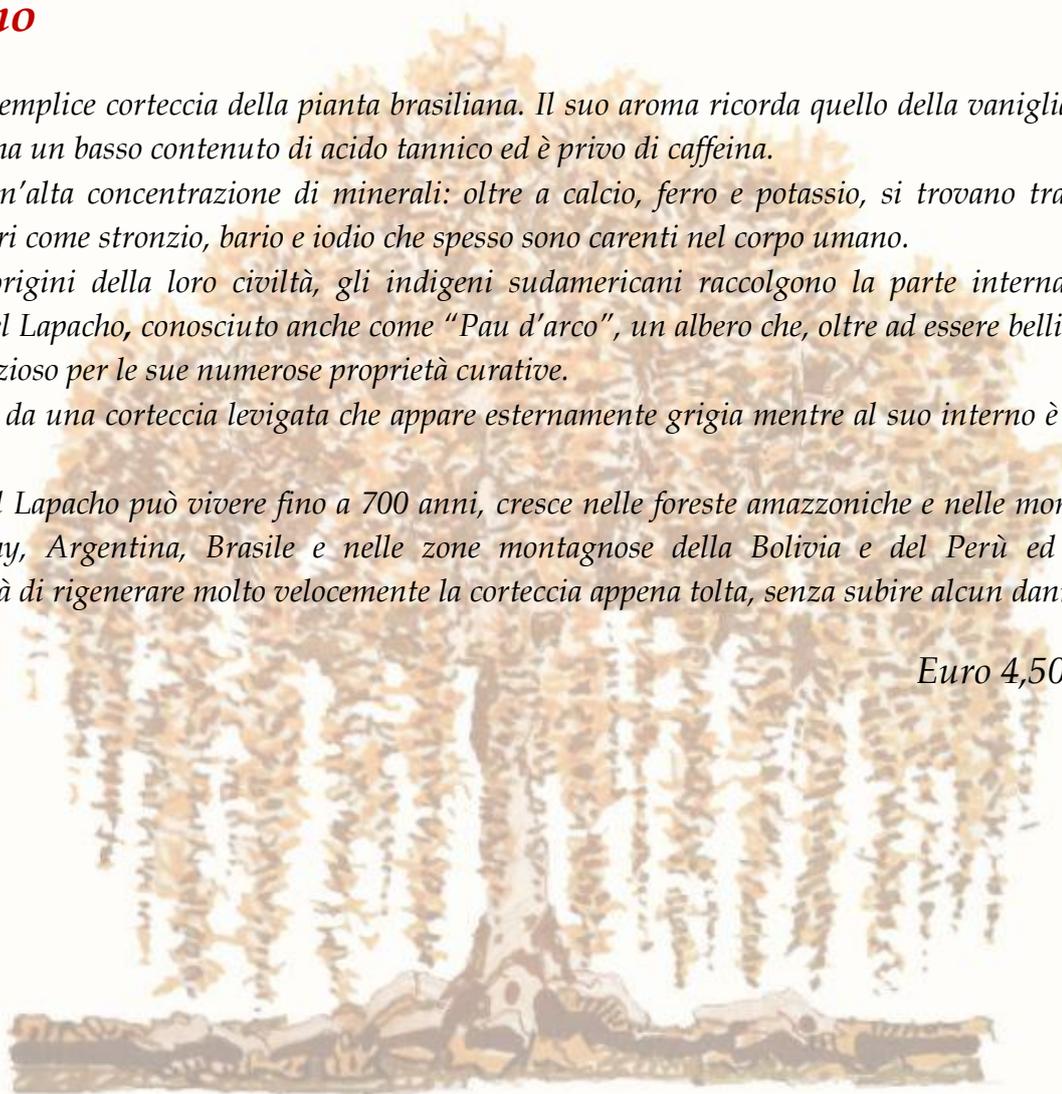
Contiene un'alta concentrazione di minerali: oltre a calcio, ferro e potassio, si trovano tracce di elementi rari come stronzio, bario e iodio che spesso sono carenti nel corpo umano.

Fin dalle origini della loro civiltà, gli indigeni sudamericani raccolgono la parte interna della corteccia del Lapacho, conosciuto anche come "Pau d'arco", un albero che, oltre ad essere bellissimo, è molto prezioso per le sue numerose proprietà curative.

È ricoperto da una corteccia levigata che appare esternamente grigia mentre al suo interno è rosso-marrone.

L'albero del Lapacho può vivere fino a 700 anni, cresce nelle foreste amazzoniche e nelle montagne di Paraguay, Argentina, Brasile e nelle zone montagnose della Bolivia e del Perù ed ha la particolarità di rigenerare molto velocemente la corteccia appena tolta, senza subire alcun danno.

Euro 4,50





Le Tisane

Abbiamo scelto per voi...

Vento della Savana

Una fresca brezza che profuma di limone, menta e citronella preannuncia la gradevole infusione di questa miscela a base di Rooibos. Una ventata tutta naturale che disseta con gusto.

Rooibos, yerba mate, verbena, citronella, liquirizia, zenzero, pepe rosa, calendula, menta, scorze di limone, pepe nero sono gli ingredienti da agricoltura biologica di questa tisana.

Euro 5

Dolce far niente

Assaporare le intense sfumature di zenzero e liquirizia concedendosi il lusso di non far nulla per essere liberi di fare qualsiasi cosa.

Una calda tisana i cui ingredienti sono citronella, zenzero, liquirizia, menta, scorze di limone e pepe nero provenienti da agricoltura biologica.

Euro 5



Il Casaletto

di
Carla e Marco

Luna Rossa

I sapori avvolgenti di ribes nero e uvetta sultanina colorano di sapore le fredde serate invernali con un'intensa pennellata di rosso che riscalda il cuore.

Mela, fiori di ibisco, rosa canina, polpa di aronia, uva sultanina, arancia, olivello spinoso, ribes nero e calendula diventano anche un'ottima bevanda rinfrescante nelle calde giornate estive.

Euro 5

Dea dell'Olimpo

La Sideritis syriaca, o Stregonia siciliana, è una pianta appartenente alla famiglia delle Lamiaceae. Chiamata a volte "Tè di montagna" o "Tè del pastore", non ha mai guadagnato i fasti del più fortunato "Tea" consumato nei salotti inglesi e non contiene teina. È sempre stata utilizzata come tisana nei Paesi del Mediterraneo meridionale e nei Balcani, dalla Spagna alla Grecia, passando per il sud Italia e l'Albania. Il nome "Sideritis" deriva dalla parola greca per il ferro, σίδηρος (Sideros), perché era considerata un grande "rimedio contro il trauma da armi di ferro", vale a dire le ferite di guerra nei tempi antichi. Sembra che lo studioso e medico Dioscoride, in servizio per l'esercito romano ai tempi di Claudio e Nerone, consigliasse il "Tè di montagna" ai soldati come bevanda rigenerante, per aiutarli a guarire più velocemente e meglio.

Combinata con l'ortica, la citronella, le scorze d'arancia, i fiori di tiglio, di girasole e di camomilla, diventa una piacevole bevanda ricca di proprietà benefiche.

Euro 5,50