

Il rito del tè inglese ora “seduce” anche i salutisti



téQuello che tiene uniti gli inglesi non è la regina, ma il tè, seguito dal cricket. Nessuno li disprezza, molti li amano, la maggior parte li accetta. Il tè è parte della vita quotidiana tanto quanto la tazzina dell'espresso lo è in quella italiana.

I numeri non mentono. Gli inglesi bevono una media di 165 milioni di tazze di tè al giorno ed il 98% di questi vi aggiungono del latte. Provate a chiedere una fettina di limone e vi guarderanno come se aveste chiesto il sale al posto dello zucchero. Insomma, se smettessero di bere tè, gli inglesi soffrirebbero di disidratazione.

Durante il mio viaggio in India uno dei momenti più memorabili è stata la visita ad una piantagione di tè, dove la nostra guida ci spiegava come lì venisse raccolto e prodotto esclusivamente “tè felice”, spiegando che il raccolto di fronte a noi sarebbe stato venduto all'asta, a Cochin e Guwahati in India, ma anche a Colombo in Sri Lanka, Limbe in Malawi e Jakarta in Indonesia. Non avevo proprio idea che questo prodotto venisse smerciato ancora come in epoca precoloniale. Pensavo andasse direttamente alla fabbrica, impacchettato e poi distribuito. Invece si vende all'asta, e chi compra deve negoziare fino all'ultima foglia.

Poi noi lo vediamo impacchettato in modo più o meno elegante, venduto a caro prezzo da Harrods e Fortnum and Mason o attraverso i supermercati e la grande distribuzione a prezzi molto accessibili. I turisti continuano ad acquistare le belle scatolette di metallo contenenti la miscela, irrinunciabile souvenir anche nel mondo della globalizzazione.

Pur godendo di ottima salute, e continuando ad influenzare l'immaginario popolare, il tè e le sue varianti ai vari sapori si sono evoluti molto negli ultimi anni.

La frenesia per cibi e bevande salutari ha fatto impennare il consumo di tè verde, specialmente tra donne e giovani. I dati parlano chiaro: una tazza su otto non è più di tè tradizionale, ma di una miscela verde o alle erbe che promette benefici per la salute. La caccia agli antiossidanti passa da quel che beviamo.

Negli ultimi due anni sono fioriti, specialmente nella zona est di Londra, bar specializzati in questa bevanda, da servire come cocktail, e quindi mescolati con alcol, o come Bubble tea, un drink asiatico da bere freddo con dei grani di tapioca. Bello da vedere, ma non sono sicura in fatto di gusto. Nel centro di Londra e nei grandi alberghi il rito dell'afternoon high tea si celebra a ritmo serrato, con prenotazioni e liste d'attesa per ogni giorno della settimana, dalle tre alle sette di sera. I turisti lo amano, affascinati dal rituale fatto di torte, pasticcini e tramezzini presentati in modo impeccabile, come in una commedia di Oscar Wilde.

Non solo più il tè delle cinque.

Sono inoltre spuntati molti nuovi brand, alcuni ancora di nicchia, altri che hanno conquistato un pubblico ampio e in crescita, che fanno leva su un consumatore giovane, informato e sensibile all'ecologia: dal tè etico di Hampstead Tea, coltivato senza sfruttare i braccianti e l'ecosistema, all'australiano T2, con un packaging accattivante e boutique simili a negozi di design, a Kusmi, costoso ma buonissimo, al più sofisticato e francese di Mariage Frères.

www.italiangirlinlondon.com