



Senza tè non vivo più

*Il libro, lo scrub, il lampadario...
Persino l'abito da sposa. Dopo l'acqua,
questa è la bevanda più consumata
al mondo. Non solo in cucina*

L'aroma del Sì

Una bevanda che può portare conforto... anche al guardaroba. E non un abito qualunque, ma "il" vestito del matrimonio: lo spiega Elisabetta Delogu, designer cagliaritana nota per l'allure bucolica dei suoi abiti da sposa. «Immergendo il tessuto nel tè (o altri infusi d'erbe) si ottiene una sfumatura non uniforme tipica degli abiti vintage: dal giallo lieve al beige intenso. Un metodo poetico e antico, spesso dimenticato; in base al tempo d'infusione, si otterranno nuance differenti». E per farlo a casa, su abiti meno impegnativi? Riempite una bacinella d'acqua bollente con 5/8 bustine di tè, che toglierete dopo 5 minuti d'infusione. Immergete il capo (escludendo tessuti soggetti a infeltrimento) e controllate la gradazione finché non sarà quella desiderata. (Sopra, veli e abiti tinti nel tè di Elisabetta Delogu)



Tra le pagine

Ceylan, Darjeeling, Oolong. Non sono solo celebri tè, ma regioni di Sri Lanka, India e Taiwan. Nonché alcuni dei luoghi esplorati da Catherine Bouzat e Laurence Mouton, autrici di *Viaggio alle sorgenti del tè* (Guido Tommasi Editore). Quattro mesi di viaggio, sette Paesi e due anni di lavoro, per un ricchissimo reportage alla scoperta di usi e tradizioni.



Relax per la pelle

Un procedimento d'infusione delle foglie brevettato mantiene il potere antiossidante del tè, usato al posto dell'acqua nei prodotti Tealogy. Nero, bianco e verde (ma anche blu) e il prezioso matcha da scoprire nel *Matcha Pore Cleansing Stick*, scrub con riso e bambù. Alternativa fai-da-te: il bagno al tè verde, con cinque bustine in un sacchetto da porre sotto il getto d'acqua calda. Relax ad alto tasso di polifenoli.

Una tira l'altra

Realizzare lampadari con teiere spaiate? Un vezzo già in voga negli anni Trenta, dimostrano gli archivi del marchio inglese Original BTC (a destra, una riedizione su originalbtc.com). Online, tanti i tutorial per realizzare da sole colorate abat-jour con teiere, tazze e piattini. Un'atmosfera fatata da sperimentare anche in vacanza: sull'Isola di Skye, in Scozia, allo Skye Pie Cafe troverete torte squisite e soffitti decorati da colorate tazzine (skypepiecafe.co.uk).



Fashion tea time!

Immergersi nello shopping londinese fino alla punta del nuovo stiletto? Avverrà al *Prêt-à-Portea* del The Berkeley Hotel. Mai ora del tè fu più evocativa: qui, il pastry chef prepara ogni giorno torte, tartine e biscotti ispirati agli ultimi trend modaiole. Serviti in porcellane Paul Smith. Frolla e stampini per copiare l'idea.

A regola d'arte

Come servire il tè? Qualche abbinamento lo suggerisce Flora Jumeau-Lafond, direttore generale della maison Dammann Frères: «I tè puri, non aromatizzati, sono ottimi con i piatti salati. Per un sapore a contrasto, osate il tè verde tostato Houjicha con il Camembert. Per un gusto inebriante, un oolong Dong Ding con tartine al foie gras». E la tazza giusta? Dopo *Downton Abbey*, con il suo sfoggio di *Masons Mandalay* e *Herend Chinese Bouquet*, si torna al classico. Porcellana. Guardate queste Raynaud di Limoges, disegnate da Mariela Schwarz-Montiel (sotto).

“Il tè non ha l'arroganza del vino, né la supponenza del caffè e neppure la leziosa innocenza del cacao”.
Okakura Kakuzō, Il libro del tè (1906)



D'alto bordo

Proprio come nella moda, a Singapore lo storico marchio TWG Tea lancia i suoi *Haute Couture Tea* quattro volte all'anno, uno a stagione. Oggi, il centesimo (sopra) è speciale: note di rosa e caramello per celebrare i dieci anni di queste miscele chic (twgtea.com).

