

FORTNUM & MASON

EST 1707

TOM PARKER BOWLES

TIME  
*for*  
TEA



Guido Tommasi Editore

# Sommario

---

2	Introduzione
38	Al risveglio
46	Colazione
68	Spuntino di metà mattina
88	Pranzo
116	Metà pomeriggio
138	Tè del pomeriggio
172	Cocktail
198	Dopocena
218	Prima di dormire
226	Ringraziamenti
227	Bibliografia
228	Indice dei tè
230	Indice delle ricette

# La storia del tè

3000 AC



2737 AC

Una foglia dell'albero di *Camellia sinensis* volò e cadde in una tazza di acqua calda dell'imperatore Shen Nong. Aveva un buon sapore e rattivò il suo spirito. La prima tazza di tè fu quindi sorseggiata da una divinità mitica considerata il padre dell'agricoltura e della medicina cinese. In breve, il tè venne scoperto da un dio.

1660

La Compagnia delle Indie orientali portò in dono all'appena insignito monarca Carlo II un chilo di tè.



1669

L'avidità della Compagnia delle Indie orientali ottenne il monopolio sull'importazione di tè in Inghilterra, grazie al bando delle importazioni olandesi.

1662

Carlo II sposò la principessa Caterina di Braganza. La dote di Caterina non comprendeva solo Tangeri e Bombay, ma anche i diritti dell'Inghilterra sulle Indie orientali. La principessa rese molto di moda sorseggiare il tè in modo elegante a corte.



1682

Fu promulgato un atto che imponeva un dazio di 8 pence ogni 4 litri di tè. Sul tè pesarono tasse per anni, diventando così obiettivo dei trafficanti. Si diffuse il contrabbando del tè.

1698

Il Parlamento conferì all'avidità della Compagnia delle Indie il diritto esclusivo di importare il tè per le aste all'ingrosso di Londra.



1707

Venne costituito il Regno Unito di Gran Bretagna. L'anno seguente fu fondata a Piccadilly la Fortnum & Mason a Duke Street, da William Fortnum, valletto alla corte della regina Anna (lei stessa grande amante del tè) e dal suo padrone di casa, proprietario di scuderie, Hugh Mason. Il negozio raccoglieva e riutilizzava i moccoli delle candele di St James's Palace. Presto, però, divenne famosa per il tè. William Fortnum, cugino di John, lavorava per la Compagnia delle Indie orientali e si racconta che da lui nacque l'idea di vendere tè.

1742

Aprirono i Ranelagh Gardens di Chelsea, con un prezzo di ingresso di mezza corona. Questo giardino ricreativo, o giardino del tè, divenne rapidamente più popolare degli storici Vauxhall Gardens. Horace Walpole scrisse, poco dopo l'apertura: "Ha battuto del tutto Vauxhall... potete camminare senza pestare un principe o il duca di Cumberland". Era aperto tutto l'anno e offriva tè e concerti musicali.



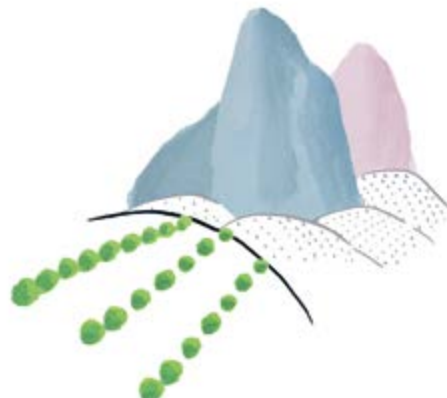
1720

In questo periodo, Fortnum & Mason vendeva una gran quantità di tè nero Bohea a 25 scellini (l'equivalente di tredici giorni di lavoro per un artigiano esperto nel 1720, l'equivalente di 145 sterline oggi) per mezzo chilo. Il nome tè Bohea (che sembra derivi dal nome "Wuyi", dalle montagne cinesi Wuyi nel Fujian) era usato dai mercanti europei per tutti i tè neri. Era molto costoso, ma lo si acquistava con sicurezza sapendo che il tè di Fortnum era puro, non adulterato e legale.



**1773**

16 dicembre. Boston Tea Party. I Sons of Liberty si opposero al nuovo Tea Act, che permetteva alla Compagnia delle Indie orientali britannica di vendere il tè cinese alle colonie americane senza dazi, cosa che i commercianti americani e gli abitanti non potevano fare. I contestatori, alcuni travestiti da nativi americani, distrussero un intero carico di tè della Compagnia nel porto di Boston. L'incidente fu una delle scintille che innescò la Rivoluzione americana. Le voci si sono rincorse negli anni che il tè fosse, in realtà, il Lapsang Souchong di Fortnum, ma non possiamo confermare né negare.



**1833**

Alla fine, la Compagnia delle Indie orientali perse il monopolio sul commercio di tè, aprendo così il mercato alla concorrenza per la prima volta in Gran Bretagna dal regno di Carlo II.

**1841**

Piante di tè cinesi furono introdotte nel Darjeeling da Archibald Campbell, chirurgo del servizio medico indiano. L'esperimento fu un successo e nel 1847 il governo britannico creò vivai di tè in quell'area.

**1770**

La tassazione sui beni importati nelle colonie fu revocata dal Parlamento (tranne quella sul tè).

**1797**

Il consumo di tè in Gran Bretagna è stimato in un chilo per abitante.



**1784**

La tassa sull'importazione di tè in Gran Bretagna fu ridotta, nel tentativo di dare un taglio all'enorme traffico illegale e, quindi, rendendo il tè molto più economico.

**1767**

Il Parlamento impose tasse sull'importazione di beni dalla Gran Bretagna alle sue colonie, compreso il tè: 3 penny per mezzo chilo.



**1839**

Fu fondata la Compagnia del tè Assam. La Gran Bretagna non sarebbe più stata dipendente dalla Cina per quella che stava rapidamente diventando la bevanda nazionale.

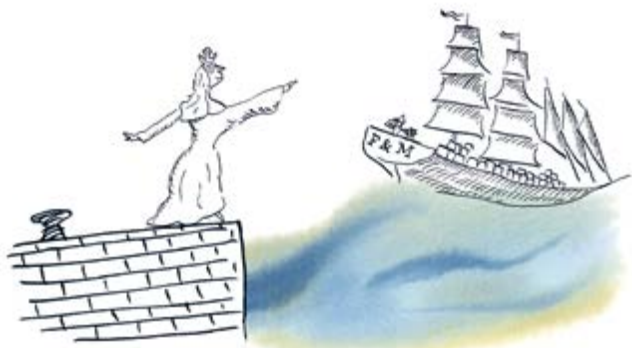
**1830**

Charles Bruce, fratello di Robert Bruce (noto anche per essere lo scopritore di una nuova varietà di tè) inviò semi, piante e foglie lavorate ai giardini botanici di Calcutta, dove fu chiamata ufficialmente *Camellia sinensis* var. *assamica*.



**1840**

Il tè del pomeriggio fu creato da Anna, duchessa di Bedford, amica di una vita della regina Vittoria e al tempo sua Lady of the Bedchamber. Sentiva una "sensazione di mancamento" intorno alle quattro del pomeriggio e chiedeva ai suoi domestici di portarle un tè con pane e burro e una tortina nelle sue stanze. Iniziò a invitare amici e così nacque un'istituzione britannica.



**1856**

La regina Vittoria ordinò a Fortnum & Mason di inviare una consistente partita di estratto di carne “quanto prima” alla signorina Nightingale, che assisteva i feriti delle truppe britanniche a Scutari.



**1876**

Il critico d'arte e riformatore sociale John Ruskin faceva parte di un gruppo di persone che promuoveva la fornitura di tè puro e non adulterato alla classe lavoratrice britannica a prezzi accessibili. Il tè era uno dei prodotti più facili da adulterare e i funzionari della salute pubblica per lungo tempo dichiararono che gran parte del tè bevuto dai più poveri era impuro e pericoloso.



**1940**

A gennaio, il tè fu razionato in Gran Bretagna a circa 60 grammi a persona a settimana. I clienti non dovevano registrare le razioni di tè in negozio, ma il ministero dell'alimentazione consigliava “un cucchiaino a persona e nessuno per la teiera”.



**1958**

Fortnum iniziò la produzione di bustine di tè (commercializzate per la prima volta, con successo, 50 anni prima dal newyorkese Thomas Sullivan).

**2018**

Fortnum & Mason lancia sul mercato il tè frizzante in un'estate torrida.

2021

**1859**

I costruttori navali britannici iniziarono a costruire “extreme clipper”, eleganti velieri progettati per essere veloci, e con caratteristiche tecniche ideali per percorrere le vie del tè dalla Cina.

**1902**

Fortnum creò il tè Royal Blend per il re Edoardo VII. Rimane un tè adatto a un re (o a una regina).

**1914**

La pausa tè fu introdotta ufficialmente nell'ambito industriale britannico come mezzo per migliorare il morale e la produttività. Fu anche l'anno in cui il tè divenne parte delle razioni ufficiali dei soldati semplici britannici.



**1936**

Fortnum & Mason introdusse un servizio di analisi dell'acqua per il tè. L'azienda inviava ai clienti fiaschette da riempire con l'acqua locale; questa era poi analizzata a Londra e, sulla base dell'analisi, consigliavano una miscela esistente o personalizzata che fosse adatta all'acqua domestica del cliente.



**1952**

Il razionamento del tè in Gran Bretagna finalmente terminò.

**2005**

Il tè è stato coltivato per la prima volta nella Tregothnan Estate in Cornovaglia.



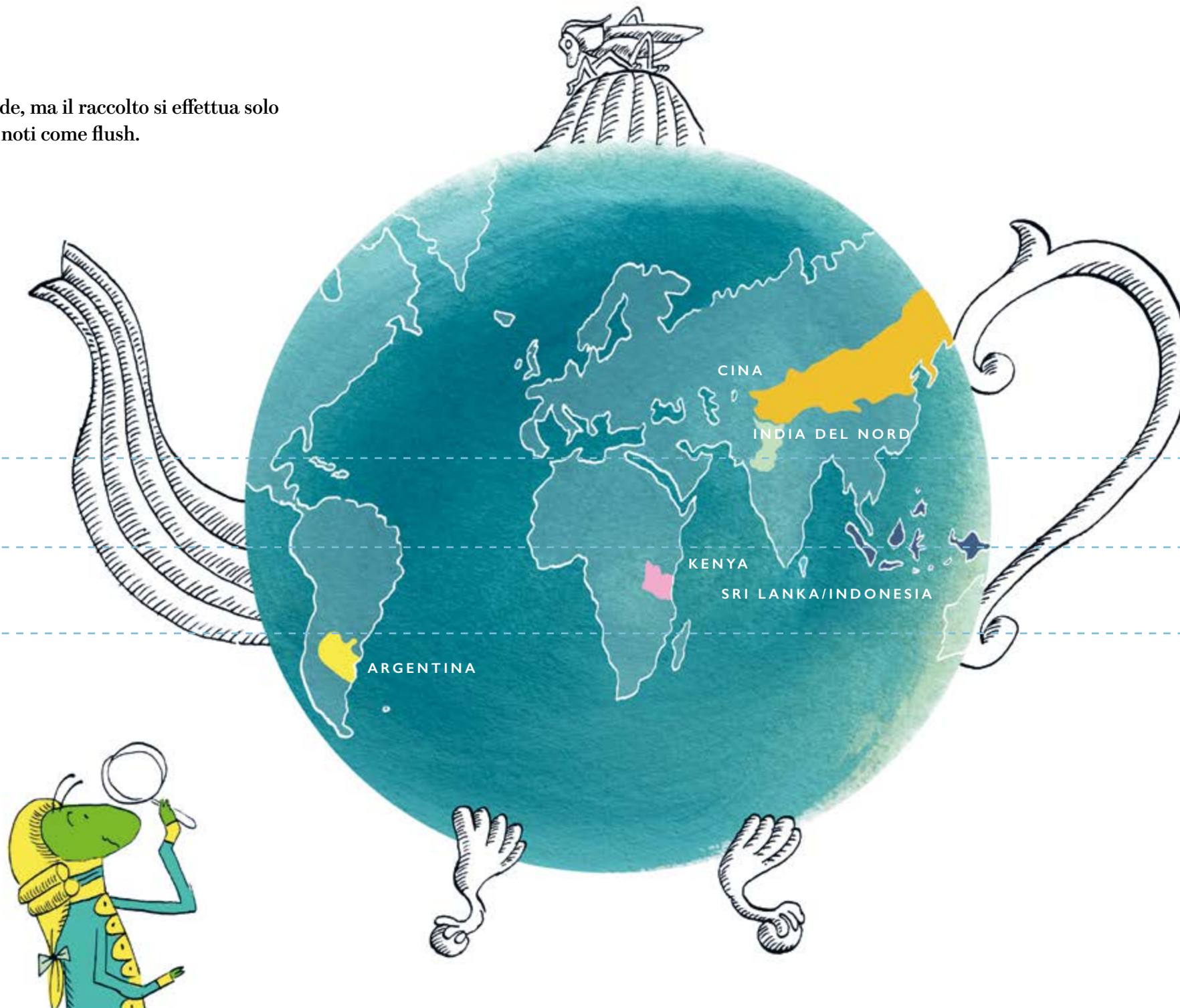
# Stagionalità

Il tè è una pianta sempreverde, ma il raccolto si effettua solo durante i periodi di crescita noti come flush.

TROPICO  
DEL CANCRO

EQUATORE

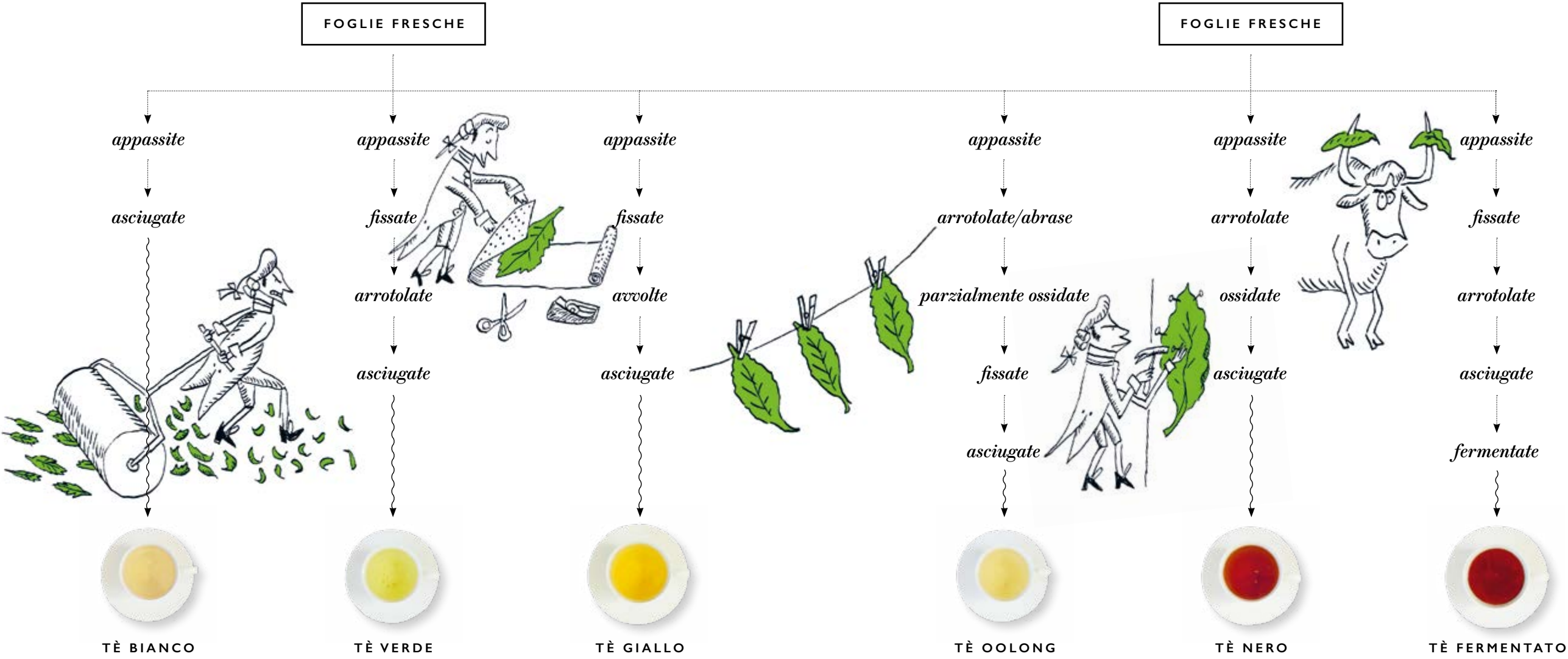
TROPICO DEL  
CAPRICORNO



Nell'emisfero Nord la stagione di crescita è da aprile a ottobre, mentre nelle regioni dell'emisfero Sud la crescita inizia a ottobre e prosegue fino ad aprile.

Le piante di tè messe a coltura nella zona equatoriale crescono tutto l'anno, perché hanno tanta luce solare, ma spostandosi verso nord e verso sud la crescita diventa più stagionale, finché non si raggiungono i Tropici del Cancro e del Capricorno, oltre i quali le condizioni tendono a essere meno favorevoli per la coltivazione di tè.

# Com'è fatto il tè





# *Al risveglio*

“Il tè... è una religione dell'arte della vita”.  
Kakuzō Okakura, *Il libro del tè*



# La bevanda del mattino

---

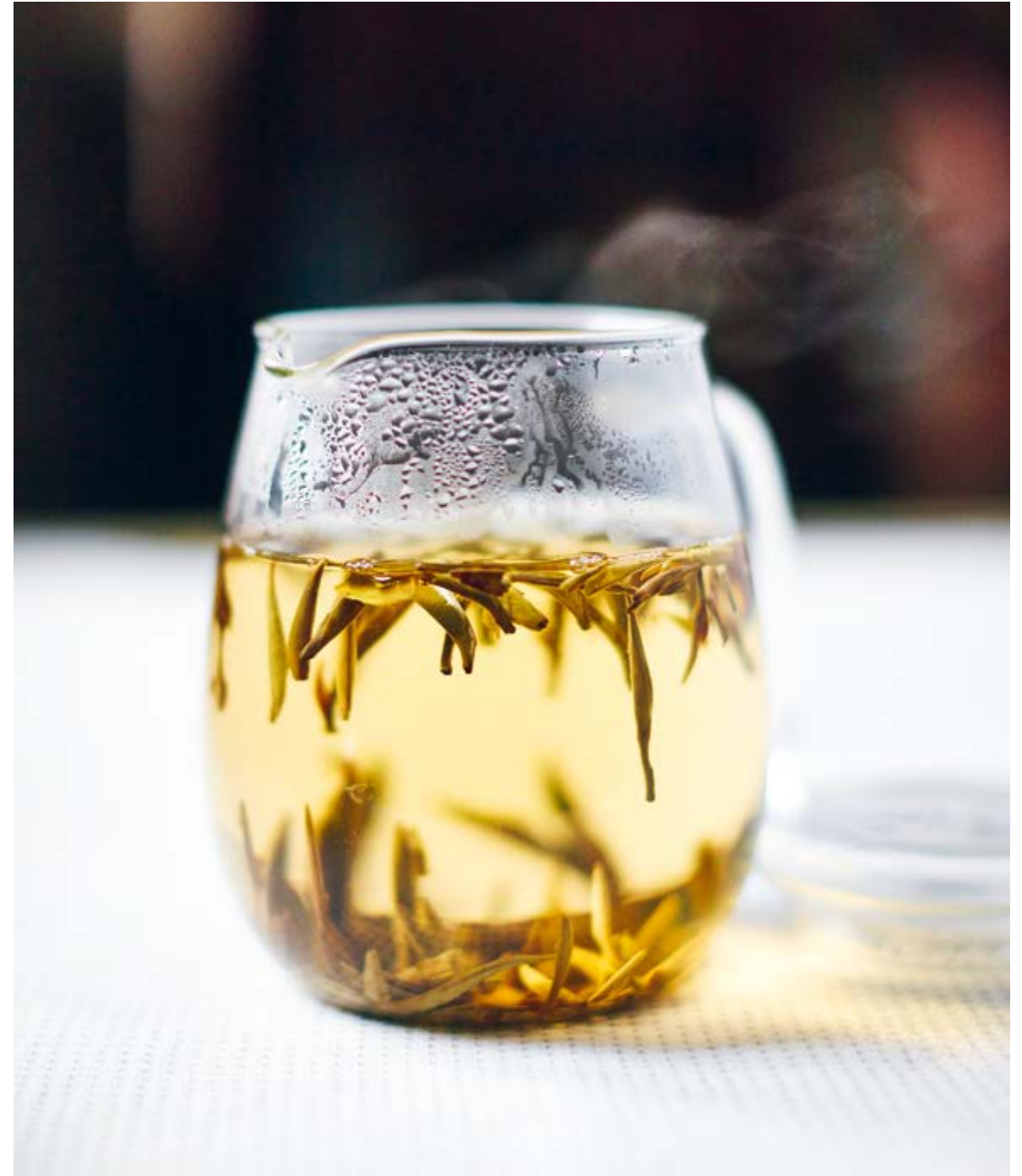
Svegliatevi, fate il tè e bevete. Perché la prima tazza della giornata è fondamentale: scaccia il sonno dalle persone più sonnolente ed è la bevanda ideale per prepararvi ad affrontare la giornata. In un mondo ideale, il tè verrebbe versato da una teiera e sorseggiato seduti a tavola, in silenzio ovviamente perché conversare di primo mattino non è buona cosa, mentre vengono lette con attenzione le notizie della mattina.

Ma non è solo per la tazza di tè in sé e per la potente iniezione di caffeina in essa contenuta. È il momento della colazione nel suo insieme. C'è chi preferisce un'audace tazza di Irish Breakfast con il porridge, o un maltato e vivace Albion con bacon e uova o chi, per non sbagliare mai, opta per un buon vecchio English Breakfast per accompagnare pane, burro e confettura.

Altri, però, preferiscono un inizio più calmo, un distacco più tranquillo dalle braccia di Morfeo, una bevanda che stimoli con dolcezza e che prepari per iniziare al meglio la giornata. Qualcosa come un Funding Silver Needle, di grado elevato, un tè bianco speciale proveniente da Fuding, regione cinese nella provincia di Fujian, che ospita coltivazioni di tè bianco della miglior qualità. In questa zona c'è una varietà di tè nativo chiamato "Da Bai", che ha grandi gemme argentee. Per assicurare un aroma migliore, il tè è raccolto in primavera alla ripresa vegetativa delle piante. Oltre a essere delicati, leggeri e molto freschi, i tè raccolti in primavera sono per natura più ricchi di antiossidanti.

In alternativa, potete rimandare il tè di un'ora circa e iniziare la giornata con un infuso di zenzero e limoni di Sicilia. Un bevanda che rimette a posto lo stomaco, rinvigorendo senza essere troppo forte. Scegliete la miscela di Fortnum oppure tagliate alcune fette di zenzero e unitele insieme al succo di mezzo limone in una tazza di acqua calda, poi sedetevi e lasciate che questo elisir vitale vi scorra nelle vene. C'è anche l'infuso freddo di arancia e limone, una bevanda rinfrescante più delicata, perfetta da sorseggiare in estate.

Questi due infusi, come quelli a base di menta, zenzero, camomilla e rooibos, sono perfetti se addolciti con il miele, il dolcificante naturale più antico.





# *Colazione*

“Il tè è una delle principali forme di civiltà in questo Paese”.  
George Orwell



#### ROYAL BLEND

Un maltato Assam, miscelato per la prima volta nel 1902 per re Edoardo

## Welsh cake (tortine gallesi)

Note in gaelico come “picau ar y maen”, che significa “torte su pietra” perché in origine venivano cotte su una pietra riscaldata, queste tortine sono davvero facili da fare (perfette anche per i bambini), infinitamente versatili e deliziose. Potete servirle calde o fredde, con confettura o gelato, per uno spuntino di metà mattina o per dessert. Le *welsh cake* non deludono mai.

#### Per 20 tortine

425 g di farina, più un po' per spolverare  
1 cucchiaino di lievito istantaneo  
¼ di cucchiaino di pimento macinato  
un pizzico di sale  
120 g di burro a temperatura ambiente a cubetti, più un po' per soffriggere  
120 g di strutto o di grasso vegetale a cubetti  
175 g di zucchero superfino  
120 g di uvetta  
2 uova sbattute  
30 ml di latte

Setacciate insieme la farina, il lievito, il pimento e il sale in una ciotola grande. Unite il burro e lo strutto o il grasso vegetale e lavorate il tutto con la punta delle dita per 5-7 minuti, finché il composto è bricioloso. Aggiungete lo zucchero e l'uvetta, quindi mescolate per incorporarli all'impasto.

Sbattete le uova e il latte insieme, poi versateli nel composto. Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto compatto, poi raccoglietelo a palla con le mani. Trasferite la pasta

su un piano leggermente infarinato e stendetela in una sfoglia spessa 1,5 cm. Infarinare un tagliapasta rotondo di 6 cm e ricavate 20 dischi.

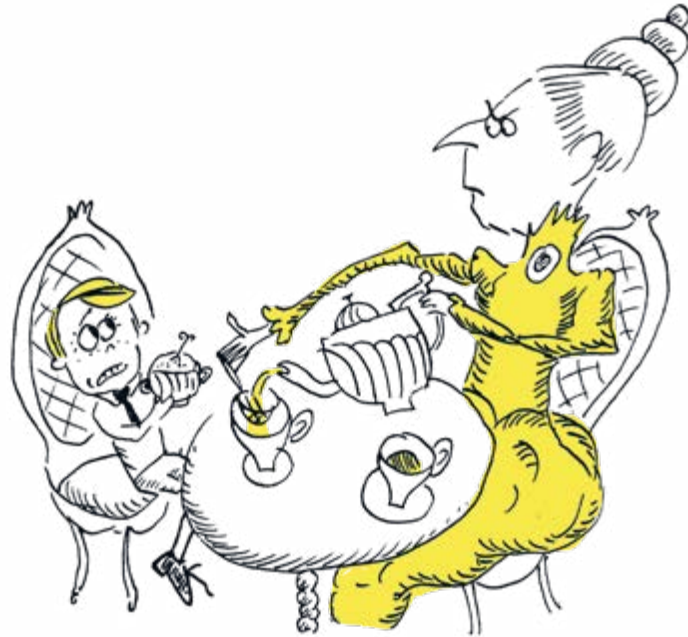
Fondete una noce di burro in una padella a fondo spesso su fuoco medio e soffriggete pochi dischi per volta per 3-4 minuti per lato, finché sono croccanti e dorati. Serviteli tiepidi o conservateli fino a una settimana in un contenitore ermetico. In questo caso scaldateli dolcemente prima di servirli.

# Le regole del tè

Dimenticate l'“etichetta”, un mondo lezioso e superficiale, fatto di mignoli piegati, centrini di pizzo e lo sguardo severo di disapprovazione di un'altezzosa zia zitella. Non importa se si interpreta una parte recitando, se si mette prima o dopo il latte (ne parleremo più avanti) o come si passa la zuccheriera sul tavolo. Come ho detto, il tè è la bevanda più democratica che ci sia, quindi fate ciò che vi rende felici.

Se parliamo di come fare il tè, invece, be', è tutta un'altra storia: ci sono alcune regole molto rigide (ma semplicissime) che fanno la differenza tra un tè mediocre e una tazza di nettare divino.

---



## In bustine e sfuso

Bustina o non bustina? Questo è il dilemma. Sebbene il tè in filtro sia molto più rapido e pratico, la qualità ne risente. Spesso (ma non sempre) i filtri sono preparati con tè di qualità inferiore, ridotto in piccoli pezzi e pensato per essere infuso velocemente, perdendo quindi quel tipico aroma sottile che si sprigiona dal tè sfuso. Le bustine non permettono al tè di essere infuso in modo adeguato e solo quelli a foglia piccola possono essere messi in gran parte dei filtri di tè. Fortnum vende filtri a forma di piramide, grandi abbastanza da contenere le foglie intere, quindi la bevanda che si ottiene è decisamente sopra la media.

I puristi e gli esperti concordano però che la più grande espressione dell'arte di preparare il tè deriva dall'uso di foglie sfuse che sono sempre di qualità superiore. La scelta di tè sfusi è molto più ampia e si può scegliere tra essenze provenienti da tutto il mondo nonché la qualità. Usando il tè sfuso anche la quantità è a discrezione. Io adoro il profumo che si sprigiona e l'intero rituale dal potere calmante: la misurazione attenta della quantità e l'acqua calda (non sempre bollente) versata con delicatezza. Quei pochi minuti di quieta compostezza mentre il tè si apre e rilascia la sua anima e, infine, il sapore complesso del tè fatto come a regola d'arte.



## *A metà mattina*

“Un giorno ti rendi conto che il tè è come un ragazzo dei film, quello ‘un po’ noioso’ che si rivela l’amore della tua vita. Quando il caffè alla fine ti ferisce e ti lascia in mezzo a un campo sotto la tempesta, in lacrime (e, possibilmente, incinta), il tè verrà a prenderti e ti porterà a casa. Il tè ti ha amato per tutto questo tempo, in silenzio, e ti ha osservato dal barattolo sullo scaffale”.

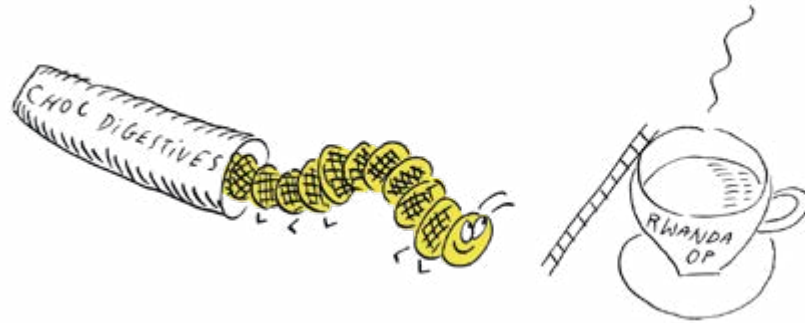
Caitlin Moran

# Abbinare i biscotti

Una tazza di tè e un biscotto: un abbinamento leggendario come salsicce e purè, crumble e crema o Stanlio e Ollio. Un gesto quotidiano, spontaneo e radicato in ognuno di noi. Le proposte che seguono sono una piccola guida all'arte di abbinare tè e biscotti. È il risultato di mesi di duro lavoro e ricerca scientifica, fatta usando la testa e il palato di Fortnum & Mason. È stato un lavoro duro, ma qualcuno doveva pur farlo.

## Digestive al cioccolato

Questo biscotto dal leggero gusto maltato ha bisogno di un tè forte e vivace. Qualcosa come il Rwanda OP, un tè nero con un leggero sentore floreale che crea meraviglie insieme al cioccolato.

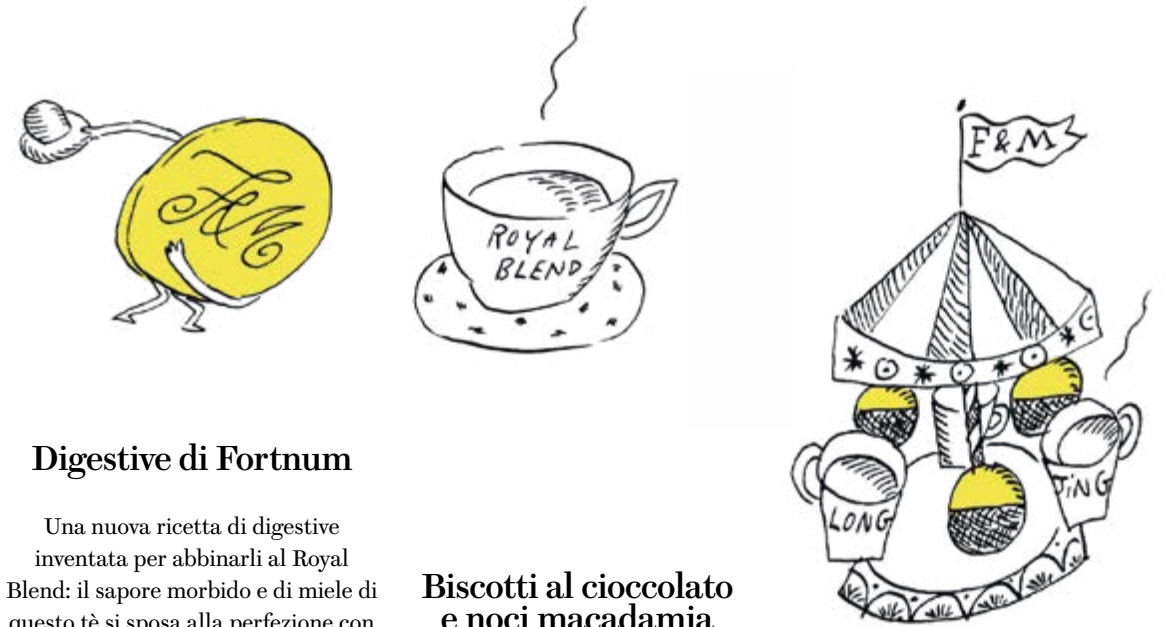
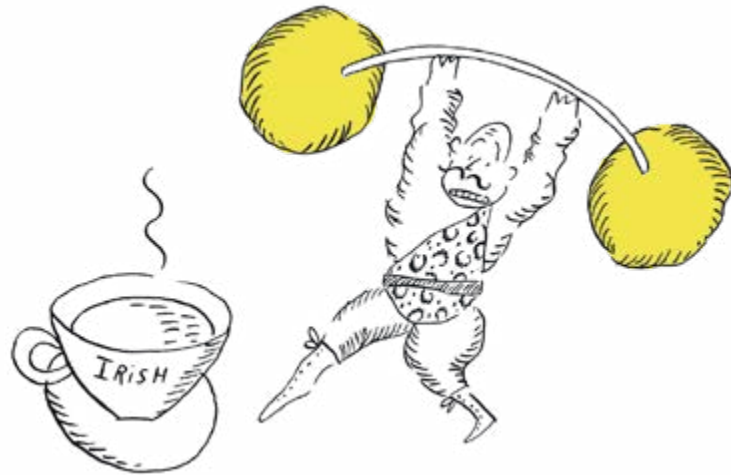


## Chocolossus

L'Irish Breakfast, un tè da colazione davvero straordinario, è un abbinamento paradisiaco con le noci macadamia e il cioccolato.

## Biscotti al pistacchio e panna rappresa

La ricchezza maltata dell'Assam completa alla perfezione la cremosa dolcezza di questi biscotti.



## Digestive di Fortnum

Una nuova ricetta di digestive inventata per abbinarli al Royal Blend: il sapore morbido e di miele di questo tè si sposa alla perfezione con le note ricche e sottili del biscotto.

## Biscotti al cioccolato e noci macadamia

I pezzi grandi di questa dolce frutta secca sono un must con il chai di Fortnum, un ricco tè nero messo in infusione con erbe e spezie indiane.

## Mini merry go round

C'è tanta intensa dolcezza in questi biscotti al *dulce de leche* ricoperti a metà di cioccolato. Un tè dalle note sapide, verdeggianti e appena tostate come il Long Jing è l'ideale per smorzare questo sapore dolce.

## Bourbon

Il Keemun, un tè nero cinese, tirerà fuori il meglio dei bourbon, con le loro note di nocciola che vanno a braccetto con quelle di cioccolato.





## TÈ ALLA MENTA

Miscela rinfrescante di menta e tè verde, perfetta per i bourbon

### Per 24 bourbon

120 g di farina  
40 g di cacao in polvere  
20 g di preparato per crema pasticceria  
80 g di burro a temperatura ambiente  
50 g di zucchero superfino  
20 g di zucchero muscovado chiaro  
1 uovo  
24 cioccolatini ripieni alla menta

### Per la ganache al cioccolato

150 ml di panna fresca  
125 g di cioccolato fondente (minimo 70% di cacao) tritato finemente

# Bourbon al cioccolato

I bourbon fatti in casa sono ineguagliabili e, una volta provata la ricetta, quelli confezionati saranno un lontano ricordo. Il sapore delicato della frolla di questi dolcetti si sposa con il morbido ripieno di crema alla menta. Se vi avanza l'impasto, congelatelo. Da Fortnum usano i loro cioccolatini Icy Mints.

Setacciate la farina, il cacao e il preparato per crema in una ciotola. Mettete il burro e gli zuccheri nella ciotola di una planetaria e lavorate a bassa velocità fino a quando il composto è leggero e soffice. Unite l'uovo e proseguite a impastare finché è del tutto incorporato. Aggiungete la miscela di farina e cacao e amalgamate.

Raccogliete l'impasto a palla, appiattitelo leggermente in un disco spesso 3 cm, poi avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigorifero a riposare per 1 ora.

Per la ganache, versate la panna in una casseruola e scaldate su fuoco medio finché compaiono bollicine lungo il bordo e la superficie fuma. Non deve bollire. Mettete il cioccolato tritato in una ciotola e versatevi sopra la panna. Dopo 30 secondi, mescolate per amalgamare il cioccolato e la panna. Coprite e trasferite in frigorifero.

Prendete la pasta dal frigorifero e stendetela in una sfoglia spessa 2,5 mm. Ricavate dischi dall'impasto con un tagliapasta rotondo di 7 cm;

divideteli su 2 teglie rivestite di carta forno distanziandoli 1 cm, poi mettete le teglie in frigorifero per 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, mettete entrambe le teglie nel forno caldo a 180°C e cuocete per 10 minuti. Lasciate raffreddare i biscotti nelle teglie per 5 minuti, poi trasferiteli su una griglia a raffreddare del tutto.

Scartate i cioccolatini alla menta e schiacciateli leggermente con un mattarello per renderli spessi non più di 2,5 mm.

Prendete la ganache dal frigorifero e trasferitela in un sac à poche usa e getta. Tagliate la punta a ½ cm e fate un punto di ganache su un lato di 2 biscotti. Mettete al centro un cioccolatino alla menta, chiudete i biscotti e mettete la ganache tutta intorno ai bordi per sigillare. Eliminate la ganache in eccesso passando un dito lungo il bordo e proseguite con i restanti biscotti.

Si conservano fino a 5 giorni in un contenitore ermetico.



## *All'ora di pranzo*

“In Gran Bretagna, una tazza di tè è la soluzione per tutti i problemi.

Sei caduto dalla bicicletta? Una bella tazza di tè.

La tua casa è stata distrutta da un meteorite?

Una bella tazza di tè e un biscotto.

La tua famiglia è stata divorata da un Tyrannosaurus Rex arrivato attraverso un portale spaziotemporale? Una bella tazza di tè e una fetta di torta. Se possibile, in questo caso è gradita anche un'opzione salata, come un uovo alla scozzese o un involtino di salsiccia”.

David Walliams, *Mr Stink*





## YUNNAN

I funghi si abbinano alla perfezione con questo tè le cui note hanno sentore di cuoio

Per 6 persone

Per il brodo

1 foglio di alga kombu  
50 g di funghi shiitake secchi  
4 cucchiaini di pasta doenjang  
o di miso d'orzo  
1 cucchiaino di aceto di vino di riso  
1 cucchiaino di salsa di soia chiara  
2 cucchiaini di mirin

Per gli shiitake sott'aceto

125 g di funghi shiitake freschi  
a fette sottili  
1 peperoncino rosso a fette sottili  
75 ml di mirin  
75 ml di salsa di soia chiara  
75 ml di aceto di vino di riso

Per i dumplings

300 g di tofu solido scolato  
2 cucchiaini di olio vegetale  
300 g di funghi champignon tritati  
finemente  
1 cipolla bianca tritata finemente  
2 spicchi d'aglio tritati finemente  
1 cucchiaino di olio di sesamo  
200 g di spinaci appassiti  
40 dischi per gyoza (circa 350 g)  
scongelati se surgelati

# Dumplings di spinaci e tofu con brodo di shiitake

Dalla sapidità intensa e dall'esplosivo sapore umami, questi ravioli cinesi delizieranno vegani e carnivori. I dumplings si possono preparare in anticipo e tenere in freezer fino a tre mesi.

Versate 3 litri d'acqua in una casseruola grande e unite la kombu, gli shiitake secchi e la pasta doenjang. Coprite e portate a bollore, poi togliete il coperchio e fate bollire finché il composto si è ridotto di metà. Mescolatevi l'aceto di vino di riso, la salsa di soia e il mirin e assaggiate; aggiungete altra salsa di soia, mirin o aceto finché il sapore vi soddisfa. Tenete in caldo.

Mettete gli shiitake freschi e il peperoncino in una ciotola resistente al calore. Versate il mirin, la salsa di soia e l'aceto di vino di riso in una casseruola piccola e portate a bollore. Togliete subito dal fuoco e irrorate i funghi con questo liquido. Coprite e lasciate da parte per 1 ora.

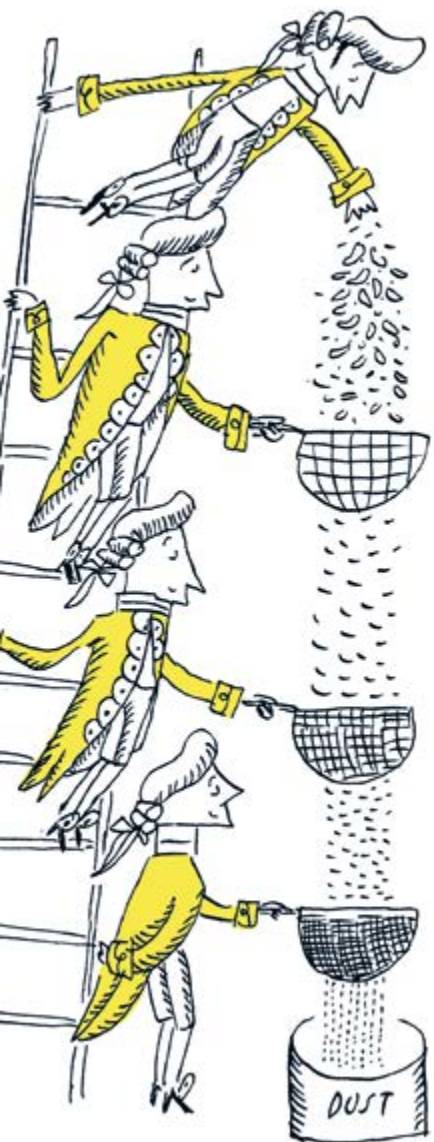
Mettete un foglio di carta assorbente su un piatto, appoggiate il tofu, coprite con un altro pezzo di carta e appoggiate sopra un piatto per premere il tofu ed eliminare il liquido in eccesso. In questo modo

il composto diventa meno acquoso. Lasciate da parte.

Scaldare l'olio vegetale in un wok o in una padella grande; mettete dentro i funghi, la cipolla e l'aglio con un pizzico di sale e cuocete piano su fuoco medio-basso finché le cipolle sono morbide e trasparenti e non c'è più liquido nella padella. Versate il composto in una ciotola, grattugiate il tofu a scaglie grandi e unitelo nella ciotola insieme all'olio di sesamo. Spremete quanto più liquido possibile dagli spinaci, tritateli finemente e metteteli nella ciotola. Mescolate bene e condite con sale e pepe.

Appoggiate un disco per gyoza su un piano e tenete vicino una ciotolina con acqua. Con le mani pulite, immergete un dito nell'acqua e passatelo sul bordo della pasta. Prendete il ripieno di funghi, spinaci e tofu con un cucchiaino da dolce e mettetelo al centro del disco. Sollevate un lato della pasta sul

# Gradi del tè



Sapete distinguere un TGFOP da un BOPF? O un BP1 da un PF1? Le lettere sono di fatto indicatori delle dimensioni del taglio della foglia e della qualità del tè. Non esistendo però un unico sistema a livello universale (né a livello globale né regionale), il problema della classificazione in gradi può essere intricato e complesso.

Per esempio, il Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (TGFOP) a volte è il miglior grado in assoluto, ma non sempre. Sono alla fine le normative del paese di produzione e i protocolli del singolo produttore di tè a dare il nome per identificare i gradi del tè che produce.

La cosa più importante è differenziare tra due principali metodi di produzione: il metodo tradizionale ortodosso, in cui dei rulli arrotolano con delicatezza le foglie fresche, e il metodo CTC (*cut, tear, curl*, ossia tagliare, spezzare e arrotolare), in cui rulli con denti affilati schiacciano e strappano il tè in piccoli pezzi. Dopo essere stato asciugato, il tè è setacciato con setacci con maglie di diverse misure in modo da fermare le foglie in base alle dimensioni. Le foglie più piccole cadono in fondo: è questo il grado usato per le bustine di tè; quelle più grandi, invece, rimangono nei setacci situati in alto e sono usate per i pacchetti di tè sfuso.

Pur non essendo un elenco esaustivo, ecco alcuni esempi per fare un po' di luce su queste misteriose sigle...

## Ortodosso

### *Molto speciale*

*(solo le cime)*

### *Foglie intere*

### Silver Tip

Gemme secche argentate, molto spesso si trovano nei tè bianchi

### Golden Tip

Gemme secche dorate, molto spesso si trovano in tè neri più forti come l'Assam e lo Yunnan

### TGFOP

Tippy Golden Flowery Orange Pekoe  
L'etimologia di "Orange Pekoe" è incerta ed esistono molte teorie. Spesso si dice che "pekoe" derivi dalla parola amoy (Xiamen) per indicare la peluria morbida delle foglie di tè, ma non è certo. L'uso del termine "orange" è altrettanto misterioso. Qualcuno sostiene derivi dal ruolo della Compagnia delle Indie olandese nel portare il tè in Europa, altri dicono che provenga dal tono ramato delle foglie ossidate prima dell'asciugatura.

### FOP1

Flowery Orange Pekoe 1

### OP

Orange Pekoe

# *Metà pomeriggio*

“Avevo bisogno di bere molto tè, perché non potevo lavorare senza.  
Il tè risveglia quelle opportunità  
che sono latenti nell’anima mia”.  
Lev Tolstoj





**TISANA DI ALBICOCCA,  
MIELE E LAVANDA**

**Una bevanda fruttata e dal  
retrogusto rotondo, ideale con le  
note erbose del matcha**

**Per 8 persone**

**Per i pancake**

**180 ml di latte**

**80 g di zucchero superfino**

**180 ml di panna densa**

**4 uova**

**40 ml di olio vegetale**

**125 g di farina**

**15 g di matcha in polvere,  
più un po' per spolverare  
burro per friggere**

**Per la panna zuccherata**

**300 ml di panna densa**

**60 g di zucchero a velo**

**1 cucchiaino di pasta di vaniglia**

## Torta a strati al matcha

Una torta bellissima, di color verde brillante grazie al matcha e che si prepara senza forno. È un dolce difficile da spostare, quindi mettetelo direttamente sul piatto da portata.

Scaldate metà del latte in una casseruola con lo zucchero su fuoco basso finché il latte fuma, ma non bolle, e lo zucchero è sciolto. Versate il resto del latte e unite la panna, le uova e l'olio. Sbattete il tutto fino ad avere una miscela ben amalgamata.

Setacciate la farina e il matcha in polvere in una ciotola grande e fate un foro al centro. Versate la miscela a base di latte nel foro e mescolate il tutto con una frusta fino a ottenere una pastella liscia e omogenea. Coprite e mettete in frigorifero per almeno 2 ore o una notte.

Scaldate un po' di burro in una padella da 25 cm e riempite mezzo mestolo con la pastella. Quando il burro è fuso e schiumoso, versate la pastella nella padella e roteatela e inclinatela per distribuirla uniformemente. Cuocete il pancake per 3 minuti su fuoco medio-basso finché si formano le bolle e i lati si staccano dalla padella. Con una spatola girate il pancake e cuocete dall'altro lato per un paio di minuti. Trasferite su un piatto con carta forno.

Proseguite con la restante pastella fino ad avere 15 pancake, aggiungendo altro burro in padella se iniziano ad attaccarsi. Impilate i pancake intervallati con fogli di carta forno per evitare che si attacchino tra loro mentre si raffreddano.

Montate la panna, lo zucchero al velo e la vaniglia in una ciotola finché la panna risulta compatta se si solleva con la frusta.

Adagiate un pancake sul piatto da portata, mettete un cucchiaino di panna al centro e spalmatela con una spatola formando uno strato sottile e lasciando un bordo di 0,5 cm. Appoggiate sopra un altro pancake, mettete la panna al centro del secondo pancake e stendetela nello stesso modo. Ripetete con tutti i pancake e la panna rimanente. Spolverate la superficie con la polvere di matcha al momento di servire.



# *Tè del pomeriggio*

“Ci sono nella vita poche ore più piacevoli di quelle dedicate alla cerimonia del tè del pomeriggio”.  
Henry James, *Ritratto di signora*

## Irish Breakfast

Una miscela potente, non tanto un infuso corroborante, ma proprio “la” prima bevanda della giornata. Da Fortnum miscelano il maltato Assam con la vivace audacia del Kenya. L’Irlanda è un paese con una forte cultura del tè e l’Irish Breakfast è perfetto con il latte. Fino a poco tempo fa, gli irlandesi erano i maggiori consumatori di tè pro capite al mondo.



## Jubilee Blend

Un tè creato per festeggiare il giubileo di Diamante della regina Elisabetta II, è una miscela di Assam, Ceylon e China, che produce una bevanda raffinata e leggermente affumicata, dal colore dorato acceso e dalla dolcezza suadente.

## Queen Anne Blend

Questa miscela è nata nel 1907, in occasione del bicentenario di Fortnum, e il nome commemora la sovrana regnante nell’anno in cui venne fondata la Fortnum & Mason. Questo armonioso blend di Assam TGFOP e Ceylon FBOP produce un tè forte e rinfrescante adatto a ogni ora del giorno.



## Royal Blend

Creato in origine per Edoardo VII, la sferzata rinvigorente del Ceylon Flowery Pekoe incontra il buon Assam maltato per creare una bevanda vivace e seria con un aroma morbido e di miele.

## Smoky Earl Grey

Per chi ama un tocco affumicato nel suo Earl Grey; questo blend fu creato per Buckingham Palace e unisce Lapsang Souchong e tè Gunpowder al classico Ceylon al bergamotto, dando vita a una bevanda importante e intensa.

## Wedding Breakfast

Creata per celebrare il matrimonio tra il duca e la duchessa di Cambridge nel 2011, questa miscela unisce il robusto Kenya (paese nel quale William ha fatto la proposta di matrimonio) con il classico Assam.



VICTORIA GREY

Un tè alla lavanda e miele, delizioso  
con gli scones classici

Per 16 scones

500 g di farina, più un po' per  
spolverare

1 cucchiaino e ½ di lievito istantaneo

½ cucchiaino di sale fino

125 g di burro freddo a cubetti

100 g di zucchero superfino

180 ml di latte

75 g di uva sultanina (facoltativa)

1 tuorlo sbattuto, per glassare  
confettura e panna rappresa,  
per servire

## Scones classici

I classici scones britannici. Appena sfornati hanno un profumo celestiale. Potete aggiungere i semi di vaniglia ricavati da un baccello diviso a metà allo zucchero, per dare un aroma delizioso. Per cosa si metta prima, se la panna o la confettura, decidete voi, ma ricordate: c'è una tesa, appassionata e antica diatriba tra Devon (panna prima) e Cornovaglia (confettura prima). Schieratevi a vostro rischio e pericolo.

Setacciate la farina e il lievito in una ciotola. Unite il sale e il burro e strofinatelo con le punta della dita finché avete un composto bricioloso, con briciole grandi e irregolari. Unite lo zucchero e mescolate. Fate un foro al centro e versate il latte. Unite a questo punto l'uvetta, se la usate. Mescolate velocemente con la lama di un coltello finché il composto diventa omogeneo.

Scaldate il forno a 200°C. Spolverate un po' di farina sul piano di lavoro e versatevi sopra l'impasto. Infarinate

un mattarello e stendete la pasta in una sfoglia spessa 3 cm. Infarinate un tagliapasta rotondo di 6 cm e ricavate 16 dischi di pasta. Trasferite i dischi su una teglia rivestita di carta forno e spennellateli con il tuorlo sbattuto.

Cuocete gli scones in forno per 12 minuti, finché sono gonfi e dorati. Trasferiteli su una griglia e lasciateli riposare per almeno 5 minuti, poi divideteli a metà e serviteli con confettura e panna rappresa.



# *Cocktail*

“Non sarebbe spaventoso vivere in un paese  
che non ha il tè?”.  
Noel Coward



# Una tazza per ogni occasione

La gioia del tè è che ne esistono molte varietà e miscele per ogni occasione. Dal grande e confortante abbraccio della Royal Blend, con il suo mix di Assam e Ceylon, alla vivacità elegante che migliora la giornata del Darjeeling FTGFOP, fino al delicato aroma agrumato del Countess Grey, il buon tè arriva dove altre bevande non arrivano.



## Crisi

Non c'è da scherzare. Serve un deciso, robusto e caloroso tè forte, con tanto latte e tonnellate di zucchero. Come l'Albion di Fortnum.

## Postumi

Un tè White Silver Tip. Complesso e fragrante, aiuta a lenire i postumi di una notte da leoni.



## Festa

Darjeeling, ovviamente, da sempre noto come lo "Champagne del tè". Delicato, vivace ed energizzante.



## Picnic

Il tè frizzante di Fortnum. Bollicine per antonomasia.

## Partita di baseball

Un oolong leggero (come il Dong Ding) che si addice allo schiocco della palla sul legno, al profumo del prato appena tosato e all'essenza del piacere dell'estate.



## Guasto tecnologico

Quando il computer si blocca con il lavoro di una giornata non salvato, o quando quella dannata stampante si rifiuta di comunicare con il vostro portatile, scegliete una camomilla. Calmante per natura.

## Allenamento invernale

Dopo un allenamento fuori, quando tornate infreddoliti e bagnati e vi serve un rinvigorente. Il Ceylon OP, chiaro e forte, senza latte ma che sopporta bene un goccio di whisky.



## Allenamento estivo

Qualcosa di rinfrescante, come un tè verde infuso a freddo, ricco di energia e antiossidanti.



## Ripasso

Menta piperita, che si dice aiuti memoria e concentrazione. Aiuta anche a dormire la sera prima del grande giorno.



#### **I filtro setoso di infuso di amarena e arancia**

150 g di zucchero superfino  
15 ml di succo di lime o limone  
150 ml di soda  
25 ml di Cognac (facoltativo)  
2 ciliegie al maraschino

3 spicchi di limone  
15 g di miele  
40 ml di tequila  
5 foglie di salvia fresca  
tè frizzante di Fortnum o di altro tè frizzante per finire

I zolletta di brown sugar o  
½ cucchiaino di brown sugar chiaro  
un po' di tè freddo  
25 ml di Cognac  
25 ml di Punt e Mes  
20 ml di succo di limone  
tè frizzante di Fortnum o di altro tè frizzante per finire  
I spicchio d'arancia

#### **N. 17**

Il cocktail n. 17 è una variante di Fortnum del Rickey, che prende il nome dal colonnello Joe Rickey, lobbista di Washington. Citato per la prima volta nella *Daly's Bartenders' Encyclopaedia* nel 1903, in origine beveva acqua frizzante con succo di lime appena spremuto e un pizzico di zucchero. L'infuso di amarena e arancia dona complessità. Se lo volete analcolico, omettete il Cognac.

Mettete il filtro in 100 ml d'acqua bollente e lasciate in infusione per 5 minuti. Eliminate il filtro, unite lo zucchero e mescolate per scioglierlo. Versate lo sciroppo in una bottiglia sterilizzata e conservatelo in frigorifero.

Riempite un bicchiere highball con il ghiaccio. Unite 35 ml di sciroppo di amarena e arancia (tenete quello che vi avanza di scorta pronto all'uso), il succo di agrumi e la soda. Aggiungete il Cognac, se lo usate, e mescolate. Guarnite con le ciliegie al maraschino.

#### **TSL**

Miele, salvia e tequila: una combinazione raffinata, ravvivata dal fascino botanico e dal tocco secco del tè frizzante di Fortnum.

Mettete il limone in un bicchiere highball e pestate con un cucchiaino o un pestello per estrarre il succo. Unite il miele e mescolate. Versate

la tequila, aggiungete la salvia e riempite i bicchieri con cubetti di ghiaccio. Mescolate e terminate aggiungendo il tè frizzante.

#### **Tè freddo piemontese**

Un aperitivo per ravvivare le papille gustative e prepararsi alla cena.

Mettete lo zucchero e un po' di tè freddo in un bicchiere highball e mescolate finché lo zucchero è sciolto. Unite il Cognac, il Punt e

Mes e il succo di limone e riempite il bicchiere con il ghiaccio. Aggiungete il tè frizzante e guarnite con uno spicchio d'arancia.



## *Dopocena*

“Ora ravviva il fuoco e chiudi presto le persiane,  
lascia cadere le tende e gira il divano,  
e mentre dall’urna che ribolle e fischia  
sale una colonna di vapore e le tazze,  
che rallegrano ma non inebriano, aspettano,  
diamo il benvenuto a una sera di pace”.

William Cowper,  
*The Task*

## Se vi piace...

EARL GREY



ENGLISH BREAKFAST

GELSOMINO

TÈ FORTE

TÈ VERDE

DARJEELING



## Amerete...

### Famosi

#### Fortmason

Una miscela leggera di Darjeeling e China con fiori d'arancio, per una variante agrumata del classico Earl Grey

#### Royal Blend

Un classico di Fortnum che contiene il maltato Assam e il vivace Ceylon: una versione del tè da colazione!

#### Jubilee

Una miscela complessa ma delicata di Assam e Ceylon con un pizzico di China

#### Albion Blend

Una miscela di pungente CTC e un più sottile tè ortodosso Kenya e Assam, per una bevanda molto intensa

#### Christening Blend

Le note moscate del Darjeeling esaltate dal delicato bergamotto

#### Afternoon Blend

Una miscela delle regioni montuose e pianeggianti dello Sri Lanka (Ceylon), corposo e con un sapore leggero e rinfrescante



### Classici

#### Keemun

Un tè che sa di frutta secca della provincia di Anhui, usato fra i tè di base per le miscele Earl Grey

#### Rwanda Orange Pekoe

Il tè Kenya è la componente originaria principale di gran parte delle miscele English Breakfast; il suo vicino montuoso e umido produce tè simili, appena più floreali e dorati



#### Jade Oolong

Un oolong vivace, dolce e appena ossidato con un gradevole aroma di orchidea

#### Russian Caravan

Una miscela del tè nero cinese Keemun e tè oolong; prende il nome dalle carovane di cammelli usate per trasportare il tè dalla Cina agli zar russi

#### Genmaicha

Una miscela giapponese di tè verde e riso integrale tostato, che dona un delizioso carattere tostato di frutta secca

#### Long Jing

Uno dei tè cinesi più famosi e popolari. Il Long Jing è pressato durante la torrefazione, da qui le foglie piatte e gialle con un carattere sapido e appena tostato

### Rari

#### Nilgiri Frost Tea

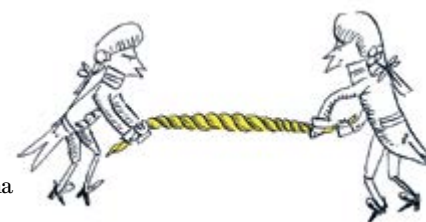
Altitudini elevate e freddo creano un tè leggero raro e senza pari con un sapore pungente

#### Dikom Estate

Una tenuta incredibile di Assam, in cui nuvole di farfalle gialle fluttuano sopra le piante di tè la mattina presto. L'Assam è la componente maltata dell'English Breakfast; il loro tè è pieno di bellissime gemme di tè dorate

#### First Flush Darjeeling

Delicato, leggero e agrumato. Un tè nero ma appena ossidato



#### Low-Grown Ceylon

Rinomato per le foglie nere ben arrotolate con note di caramello

#### Zealong Oolong

Un tè davvero raro e senza pari della Nuova Zelanda, fatto da maestri del tè taiwanesi; appena ossidato e dalla fragranza eccezionale



#### Nepalese

Vicino al Darjeeling, produce alcune meraviglie poco note, con un simile carattere moscato



## TISANA ALLE ERBE PER IL RIPOSO

Una bevanda che pulisce e  
bilancia la ricchezza della torta

Per 30 persone

Per la torta al cioccolato

30 g di farina, più un po'  
per spolverare

20 g di cacao in polvere

½ cucchiaino di sale fino

3 uova separate

½ cucchiaino di cremor tartaro

110 g di zucchero superfino,  
più un po' per spolverare

¼ di cucchiaino di estratto di  
vaniglia

zucchero a velo, per decorare

Per lo sciroppo di zucchero

100 g di zucchero superfino

Per la panna zuccherata

200 ml di panna densa

10 g di zucchero a velo

1 cucchiaino di pasta di vaniglia

Per la crema al burro

90 g di zucchero superfino

3 tuorli

225 g di burro a temperatura  
ambiente a cubetti, più un po'  
per imburrare

200 g di cioccolato fondente fuso

# Tronchetto di Natale

Il bûche de Noël, dolce natalizio tradizionale francese, è tanto bello quanto buono che è quasi un peccato tagliarlo. Ci vuole un po' di tempo e tanti passaggi per prepararlo, ma il risultato non vi deluderà e varrà tutto il tempo dedicato.

Scaldare il forno a 170°C e setacciare la farina, il cacao e il sale in una ciotola.

Montare gli albumi con il cremor tartaro in un'altra ciotola con una frusta elettrica finché sono gonfi e mantengono la forma quando sollevate la frusta. Incorporare piano metà dello zucchero e continuare a montare finché il composto è molto lucido e si formano ciuffi sodi.

Lavorare i tuorli a crema in un'altra ciotola e incorporare lo zucchero rimasto finché diventano chiari e densi. Unire la vaniglia, poi mescolatevi la miscela di farina e cacao fino a ottenere un impasto omogeneo.

Versare l'impasto sugli albumi e incorporarli con cura con un cucchiaino di metallo, finché il composto risulta uniforme.

Tagliare un pezzo di carta forno di 25 cm x 35 cm e metterlo in una teglia imburrata di 25 cm x 35 cm. Versare l'impasto al centro della

carta e livellare la superficie con una spatola. Mettere in forno per 12 minuti, finché la torta è chiara e asciutta. Sforare e lasciare raffreddare nella teglia.

Per lo sciroppo, mettere lo zucchero in una casseruola piccola con 100 ml d'acqua su fuoco medio; sciogliere lo zucchero e portare a bollore. Fate sobbollire per 8 minuti, finché il liquido si è ridotto di un terzo.

Coprire un tagliere grande con un canovaccio pulito, metterlo dal lato del canovaccio sulla teglia e capovolgete rapidamente la torta, che sarà quindi poggiata sul tagliere coperto dal canovaccio e con la carta forno sulla parte superiore. Fate un'incisione al centro della carta forno e sollevatela con attenzione. Spennellate la torta con lo sciroppo di zucchero mentre questo è ancora tiepido.

Per la panna zuccherata, montare insieme tutti gli ingredienti finché la panna è gonfia e densa. È pronta quando si formano ciuffi sodi.

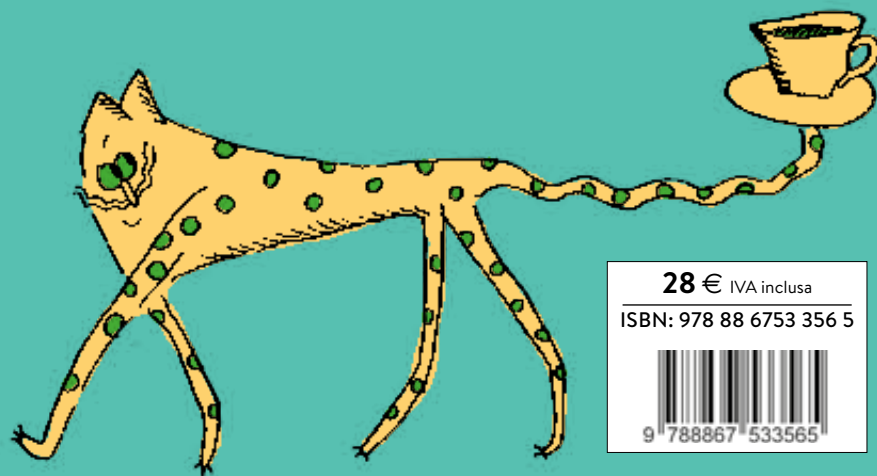


Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)



Una guida piacevole e autorevole ai tè del mondo, corredata da 50 magnifiche ricette di Fortnum & Mason, dai classici piatti salati, come il salmone affumicato a caldo al gelsomino, ai dolci più squisiti come la torta a strati al matcha.



28 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 356 5



9 788867 533565

