

## **Corriere della Sera**

### **Tanta voglia di te'**

**Gli irlandesi ne consumano 4 chili l' anno, noi 70 grammi. Ma la nuova passione dei milanesi per le miscele sta alzando la media. Scordate le bustine, ecco un viaggio nella citta' dei segreti infusi**

Un'antica drogheria milanese gestita da Giorgio Soana con la passione per i te'. Ne deriva un negozio unico nel suo genere in cui scoprire un centinaio di miscele diverse conservate in scatole dipinte in oro e rosso. La competenza e preparazione del proprietario si manifesta nella qualita' dei te', con ottimi prezzi e freschezza assicurata. Vasta e inedita la scelta degli aromatizzati (circa una settantina) creati unendo a una base di te' nero cinese ed indiano essenze e frutti: dal classico Earl Grey o Imperial Or (raffinata miscela di te' leggermente affumicato con gelsomino e "punte bianche") al vero e proprio Inedit con vaniglia e lavanda, dall'Old Man che profuma di tabacco Daniel, aromatizzato da nocciola, uvetta, frutti esotici e rum, al dolcissimo Paul et Virgine, con caramello, ciliegia, fragola, lampone e vaniglia. Gli stessi classici presentano miscele originali, come il Brunch (Assam insieme Darjeeling), o il raro Xue Long, te' dell'imperatore, costituito solo dalle gemme delle piante, con prezzo concorrenziale: solo 25 mila l'etto. Gli aromatizzati, invece, costano 5.500 lire all'etto. Per questo mese, un regalo ideale: il Te' di Natale.