

il giornale

Viaggio nelle botteghe di città specializzate nella cultura del “theismo”

Tra le piu' antiche c'è soana, aperta in corso magenta 1 dal 1947. (pen)ultimo erede della famiglia di droghieri è il signor giorgio che gestisce il piccolo tempio di sapori in cui sono custodite ben 163 tipi diversi di tè da tutto il mondo: cina, giappone, ceylon, africa, nepal, turchia, vietnam. L'imbarazzo della scelta è grande ma, affidandosi ai garbati consigli del signor soana, si troverà il prodotto che incontra il proprio gusto. E sì non pensava che sarebbe diventato il proprio lavoro. Mentre dopo la laurea, approfondiva all'estero gli studi di scienze politiche non trascurava di esplorare le tradizioni del bere del resto d'europa. In olanda assaggiò i primi tè aromatizzati, diffusi negli anni settanta nei paesi del nord, guardati con sospetto dagli inglesi (che ammettevano solo il sapore del bergamotto per l'earl grey e del gelsomino per il tè verde) e solo negli anni ottanta, divenuti un must in tutto il continente. Provare i diversi tipi di aromi che variano quello del tè è un'avventura del gusto che riserva scoperte e sorprese a tutti coloro che avranno la curiosità e l'estro di cimentarsi. I nomi valgono solo da esca e non bastano a spiegare cosa sia il tè alla mandorla o alla cannella, agli agrumi o alla vaniglia, il “vieux de garçon” con mela caramellata e maraschino e l' “aurore” con arancio, miele e gelsomino. Specialissimi quello alle spezie e il profumatissimo tè di natale, da bere tutto l'anno, fumante d'inverno e ghiacciato d'estate. Frivolezze? Delizie e raffinatezze, piuttosto, ideali per il pomeriggio. Per la colazione breakfast e brunch, soana offre le miscele classiche delle migliori qualità: vari tipi di assam, ceylon, darjeeling. Ma al di là del catalogo (degno di leporello) è affascinante farsi raccontare da soana quello che è una trentennale passione gli ha insegnato. Gli aneddoti sulla storia orientale ed europea della bevanda. I modi, i tempi e temperature dell'infusione. Le diverse gradazioni di caffeina. Le virtù del tè verde, ricco di enzimi, vitamine, minerali e di sostanze anticancerogene e antiossidanti. La particolare essiccazione del tè affumicato, bevanda sofisticata e impegnativa preparata con foglie passate sul fumo di legna ardente. “ha un sapore acre e intenso di brucio – spiega il signor giorgio – che meravigliosamente si accompagna a biscotti agli agrumi o torte al limone. È un tè importante, l'equivalente in tazzina di un brunello di montalcino”.