



IL TÈ EQUOSOLIDALE UN VIAGGIO LUNGO UN SORSO





Grazie al **Commercio Equo** il consumatore consapevole può scegliere tra vari tipi e varietà di tè, tutti rigorosamente attenti alla salvaguardia della biodiversità e alla qualità sociale, base della loro produzione.



La qualità del tè è determinata da diversi **fattori** tra i quali la specie della pianta, il metodo di coltivazione usato e l'altitudine.



GARABOMBO

Le foglie più pregiate sono le più giovani sulla sommità della pianta, chiamate **Flowery**

Orange Pekoe

- *Pekoe* deriva dal cinese *Pak ho* – dai capelli bianchi – in riferimento al candore del dorso delle foglie;
- *Orange* si riferisce all'omonima e antica casata olandese;
- *Flowery* rimanda all'infiorescenza della pianta). Le foglie che si trovano nella fila immediatamente inferiore sono denominate **Orange Pekoe**, piccole e arrotondate con la cima argentata o dorata. Scendendo si trovano le più larghe e vecchie, le **Pekoe**.



NERO, VERDE O BIANCO?

La distinzione tra **nero**, **verde** e **bianco** avviene solo in fase di lavorazione (queste varietà dipendono comunque dall'età delle foglie). Dalle foglie *Pekoe* deriva il tè nero, essiccato e fermentato; quello verde è stabilizzato con il vapore e poi fatto essiccare leggermente, conservando in questo modo la clorofilla e i polifenoli dalle proprietà antiossidanti. Il tè bianco è composto dalla prima foglia all'apice del fusto, la cui raccolta avviene solo in primavera: si ottiene così una bevanda ricca di sali minerali e di vitamine.



TUTTI I GUSTI DEL TÈ

TIPPY: Tè raccolto quando il germoglio è ancora chiuso

GOLDEN: Il colore si riferisce alla punta delle foglie leggermente dorate e aranciate

BROKEN: Si riferisce alla dimensione delle foglie, spezzettate, in grado di dare un tè di ottima qualità

GREEN NEEDLE: Tè verde pregiato le cui foglie sono lavorate in modo da risultare affusolate come lunghi aghi verdi (da qui il nome)

FIRST FLUSH: Primo raccolto, tè nero ottenuto con le prime foglie del raccolto primaverile, tenere e fresche e mai amare

SPLENDOR: Tè nero classico, corposo e rotondo



I SEGRETI DELLE FOGLIE

Tutte le qualità di tè contengono varie sostanze, le più note delle quali sono la teina e il tannino. Se la prima stimola il sistema nervoso centrale, il muscolo cardiaco e la muscolatura liscia, il tannino ha qualità astringenti. Tè verde e tè bianco, inoltre, contengono una serie di vitamine (C, B1, B2, E2, P).



ASSAGGI...



GARABOMBO

TANTE STORIE IN UNA FOGLIA

Small Organic Farmers Association

nasce in **Sri Lanka** nel 1979 e unisce piccoli contadini che hanno scelto la strada della collaborazione e del rispetto della natura. Associarsi è stata una novità importante in una terra dove la grande piantagione (prima coloniale e poi statale o di una compagnia) ha rappresentato la base dell'economia. Il tè di questo produttore è contenuto in un cestino creato da un'associazione esclusivamente femminile: le circa 3500 donne che vi lavorano usano solo fibre naturali, intrecciate con tecniche tradizionali.



GARABOMBO

TANTE STORIE IN UNA FOGLIA

AMBOOTIA, il cuore del darjeeling

È una piantagione creata dai coloni inglesi nel 1861. Tornata all'India, è diventata una compagnia privata che, dal 1994, ha scelto la via del biologico e del Commercio Equo. La piantagione si trova a 1.500 metri d'altitudine nel Bengala occidentale; ai dipendenti sono garantiti alloggio e negozi vari. Il **Premio Fairtrade** è usato per borse di studio, per la manutenzione scolastica e per l'acquisto di mucche.





Cooperativa Garabombo l'inVISIBILE,
per un **Commercio Equo e Solidale**

Sede legale e amministrativa: via Cadorna 22 – 22100 Como

P.IVA: 02562380135 REA CO267105

Iscr.AlboCoop.Mut.Prev.A117410 Tel. e fax: 031 308833 email:

info@garabombo.it sito: www.garabombo.it