



**UN'ALTRA TAZZA È
POSSIBILE:
TÈ E TISANE**





Grazie al **Commercio Equo** il consumatore consapevole può scegliere tra vari tipi di tè e tisane, tutti rigorosamente rispettosi della biodiversità e della qualità sociale, base della loro produzione





...TÈ



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



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.



A large, dark tree with many branches is in the foreground on the left. The background shows a vast tea plantation with rows of green bushes stretching across rolling hills. The hills are shrouded in a light mist or fog, creating a soft, atmospheric scene. The overall color palette is dominated by various shades of green, from the dark leaves of the tree to the bright green of the tea bushes.

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).

TANTE STORIE IN UNA FOGLIA: SOFA

Small Organic Farmers Association

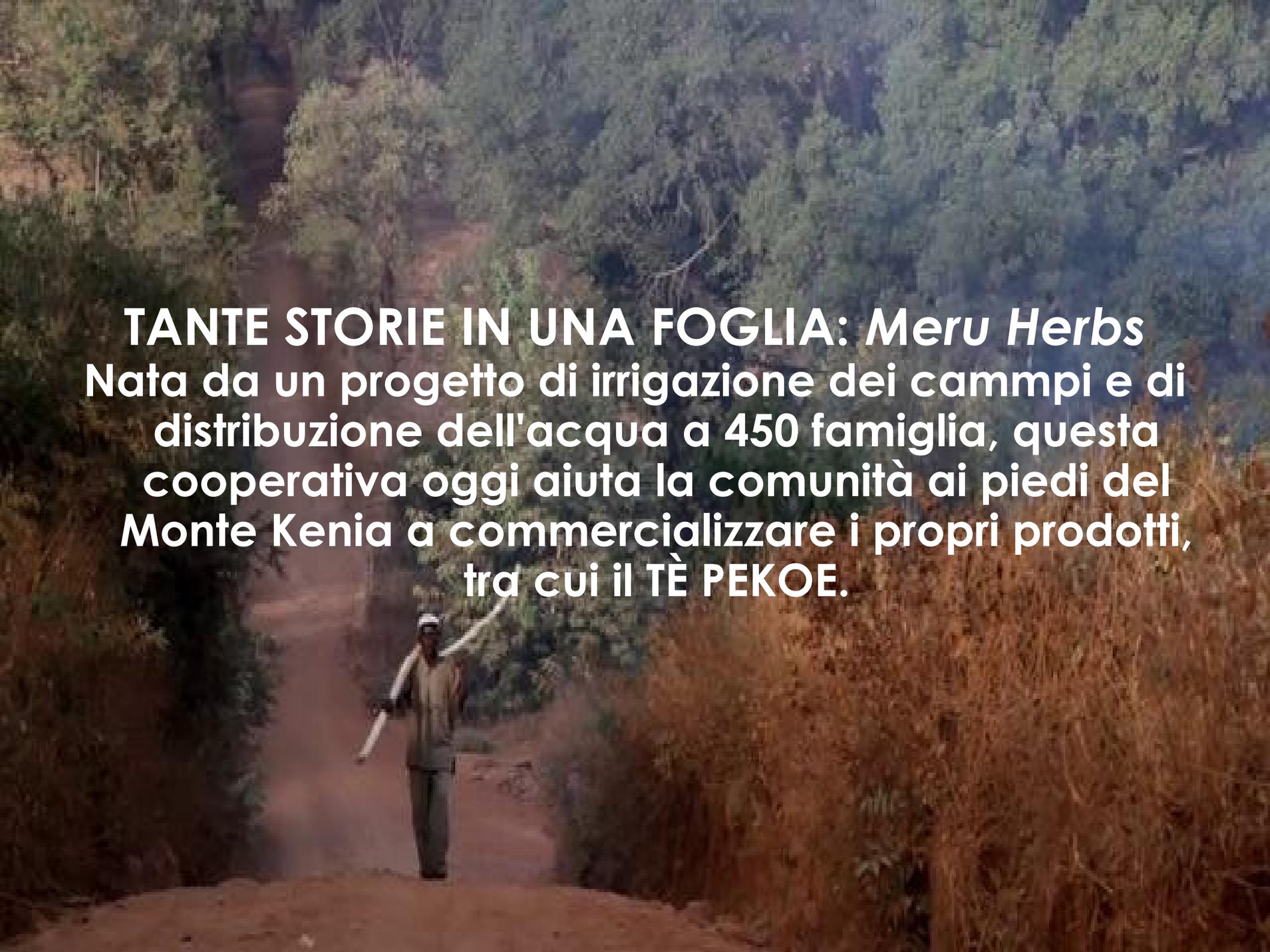
nasce in Sri Lanka nel 1979 e unisce piccoli contadini che hanno scelto la strada della collaborazione e del rispetto della natura. Associarsi è stata una novità importante in una terra dove la grande piantagione (prima coloniale e poi statale o di una compagnia) ha rappresentato la base dell'economia. 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.



TANTE STORIE IN UNA FOGLIA: *Tea Promoters of India*

È un'organizzazione indiana pioniera nell'introduzione di criteri etici e ambientali nell'industria del tè. Supporta l'attività di sei gruppi di piccoli produttori nella regione del **Darjeeling** e ha avviato con loro un progetto di coltivazione biodinamica. Ai propri soci offre, oltre a una remunerazione più alta, anche una formazione tecnica: ha, inoltre, investito parte degli utili per la fornitura di acqua potabile e per la costruzione di abitazioni dianitose.



A person wearing a light-colored shirt and dark pants stands on a dirt path, holding a long, thin object (possibly a pipe or tool) over their shoulder. The background is a lush, green, hilly landscape with dense vegetation. The text is overlaid on the image in white, bold, sans-serif font.

TANTE STORIE IN UNA FOGLIA: *Meru Herbs*
Nata da un progetto di irrigazione dei cammpa e di
distribuzione dell'acqua a 450 famiglia, questa
cooperativa oggi aiuta la comunità ai piedi del
Monte Kenia a commercializzare i propri prodotti,
tra cui il TÈ PEKOE.

LA CERIMONIA DEL TÈ

La temperatura dell'acqua non deve superare i 75° C:
in pratica deve arrivare appena
al punto di ebollizione.

È importante scaldare preventivamente
la teiera con acqua calda; quindi
si mettono nella teiera le foglie

(1 o 2 cucchiaini per tazza),

ci si versa sopra l'acqua, la si mescola rapidamente
e si aspetta dai 3 ai 5 minuti.

La stessa quantità di foglie
può servire anche per 2 o 3
infusioni successive.



TISANE...



La **tisana** è una miscela di una o più erbe essiccate dalle proprietà benefiche; oltre alle erbe principali può contenerne anche altre, dette *coadiuvanti* che ne integrano l'azione, ed alcune non necessarie ma utili per correggerne il gusto.

SARABONBO





La qualità della filiera equosolidale delle tisane è certificata e si avvale di tre passaggi: **produttore**, **trasformatore** e **distributore...**



I DISTRIBUTORI

Sono le società di importazione dell'equosolidale, ovvero, nel caso delle tisane:

Altromercato (consorzio che unisce 130 tra associazioni e cooperative)

Libero Mondo (cooperativa sociale di tipo B)

Equolink (rete di realtà dell'equosolidale, cioè EquoMercato di Cantù, Macondo e Scambi sostenibili di Palermo e Altra Qualità di Ferrara)



I TRASFORMATORI

Sono aziende impegnate nella produzione biologica di erbe ma, in questo caso, si preoccupano di preparare e confezionare le tisane equosolidali. La qualità delle essenze officinali e delle erbe che arrivano è preservata da un attento stoccaggio e da una scrupolosa manipolazione. La preparazione delle miscele avviene in base a percentuali che rispondono all'effettiva azione della tisana.

In molte tisane del **Commercio Equo** è prevista una chiusura che evita l'uso di collanti e punti metallici, il cotone è biologico e i filtri sono avvolti da una bustina di carta.



Il viaggio intorno al mondo delle **tisane** ha il suo culmine nel benessere che ognuno di noi cerca di ritagliarsi quotidianamente e passa attraverso la miscela di due o più erbe essiccate dalle proprietà benefiche. Oltre a queste può contenere erbe definite 'coadiuvanti' (ne integrano l'azione) ed altre ancora con la funzione di correggerne il gusto. Per sfruttare al meglio i principi attivi la raccolta delle erbe deve essere effettuata nel periodo balsamico delle piante e l'essiccazione va fatta in un luogo arieggiato, lontano dalla luce.



SARABOMBO

I PRODUTTORI: IL GRUPPO SALINAS

Viene fondato in **Ecuador** nel 1970 grazie all'opera di missionari salesiani e all'Operazione Mato Grosso. Ha sede nel nord della provincia di Bolivar. Nata per creare un'alternativa allo sfruttamento nelle miniere, ha poi sviluppato diverse attività produttive riuscendo anche a frenare l'emigrazione giovanile.



I PRODUTTORI: PHALADA FOUNDATION

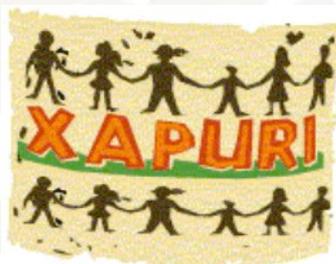
È una ditta **indiana** con sede a Bangalore, impegnata nella promozione dell'agricoltura biologica. Il suo lavoro si esplica su diversi fronti: formazione, produzione, marketing, politiche per il miglioramento del reddito. Raccoglie oltre 100 piccoli agricoltori dediti alla produzione di spezie e di erbe officinali secondo la tradizione ayurvedica.



I PRODUTTORI: MIMBIPÀ

Nasce in **Paraguay** nel 2003; il nome significa 'Città lucente' ed è legato alla mitologia guaraní. È stata creata al fine di rispondere alle necessità commerciali della congregazione religiosa *Pueblos de Diós*. Assicura una retribuzione dignitosa, formazione e assistenza tecnica.





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

Sede legale e amministrativa: via Milano 58 – 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