



UN VIAGGIO LUNGO UN SORSO: IL TÈ EQUOSOLIDALE





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.



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



A large, dark tree with many branches is in the foreground on the left side. The background is a vast, rolling landscape covered in tea plantations, with rows of green bushes stretching into the distance under a bright sky.

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).

EQÙE NOVITÀ



SARABOMBO



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.

GARABONBO



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.

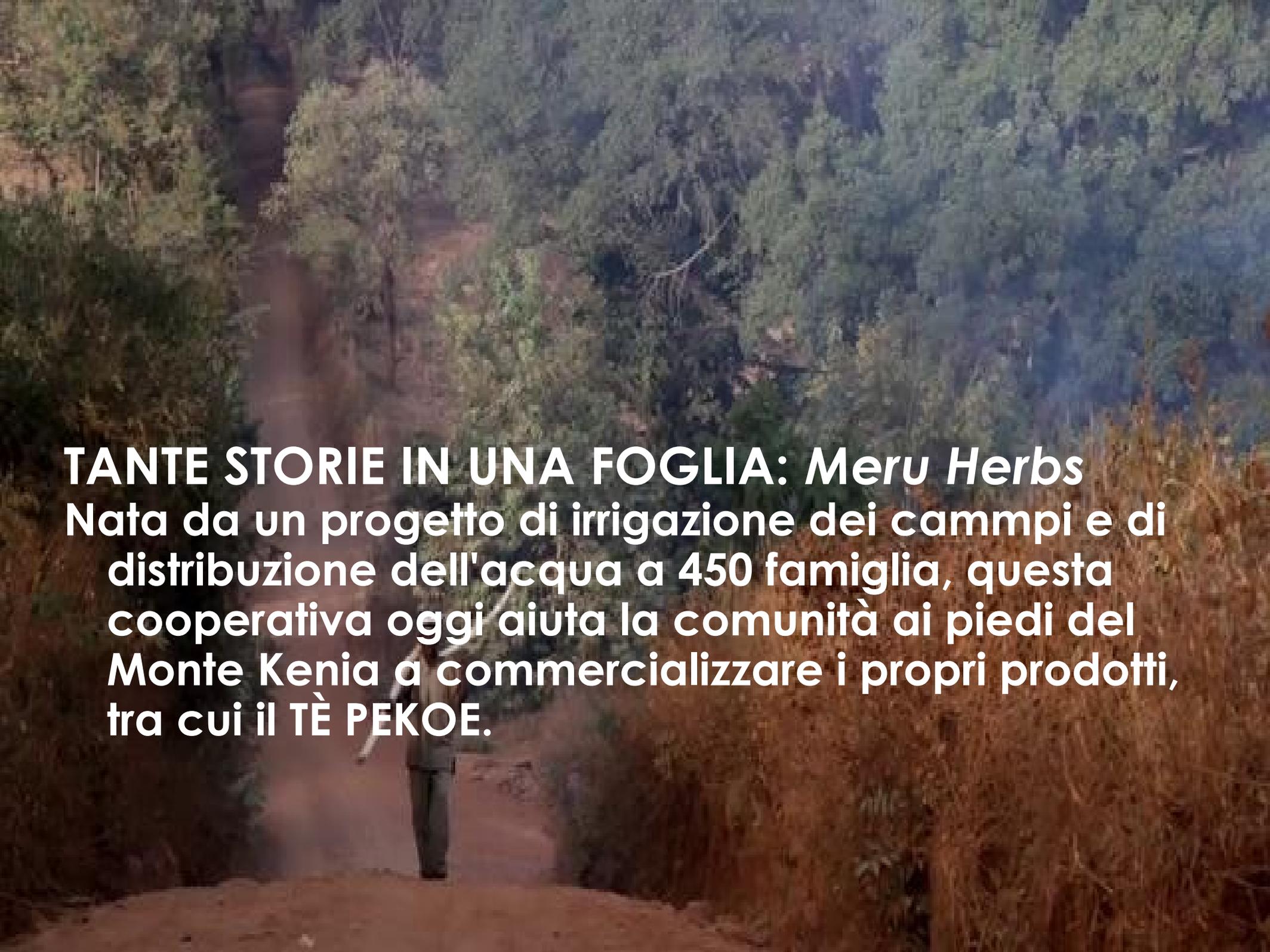


TANTE STORIE IN UNA FOGLIA

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 is standing on a dirt path in a lush, green, hilly landscape. The person is wearing a light-colored shirt and dark pants. The background is filled with dense green foliage and trees. 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 cammipi 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.



ASSAGGI DI TÈ



MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA AL TÈ

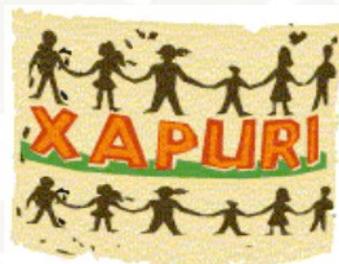
Ingredienti (4 persone)

- 1 banana*
- 1 mela
- 1 kiwi
- 2 fette di ananas fresco
- 1 arancia
- 1 cucchiaino di **TÈ NERO***
- 4 cucchiaini di miele*
- 2 cucchiaini di succo di limone

Dopo aver lavato e, se necessario, sbucciato la frutta, tagliatela a fettine, compresa l'arancia. Mettetela in una caraffa e versateci il miele diluito con il succo di limone e 2 cucchiaini di acqua calda. Mescolate per amalgamare il tutto. Riscaldare 2 dl di acqua, preparate il **tè** e lasciate in infusione per 5 minuti (se desiderate un **tè** più forte, aumentate la dose ma non il tempo di infusione). Versate il **tè** nella caraffa della frutta e lasciate raffreddare. Ritirare in frigo fino al momento di servire.



Gli ingredienti con l'asterisco* si trovano nelle Botteghe della **Cooperativa Garabombo**



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