

# La mia nuova rubrica, in collaborazione con Chà Tea Atelier: “In cucina con il tè”



Buon lunedì a tutti amici e amiche!  
Avete visto che gran caldo è arrivato?! Finalmente l'estate è alle porte.....

Eccomi qui dunque, puntuale come un orologio per presentarvi, come promesso, la nuova rubrica che da oggi, una volta al mese sarà qua nel mio piccolo blog per svelarvi tanti segreti per utilizzare il tè in cucina.

### “In cucina con il tè”

Con me in questa avventura ci sarà l'amica Gabriella, ideatrice dello [Chà Tea Atelier](#) di Milano, la quale ogni volta ci darà preziosi consigli su come preparare il tè e su quali varietà utilizzare per le nostre ricettine, oltre che a spiegarci un pò meglio le qualità di questa bevanda meravigliosa.

Chà Tea Atelier nasce a Milano nel novembre 2010 dalla grande passione per il mondo del tè, coltivata negli anni da Gabriella Lombardi.

Chà Tea non è la classica sala da tè, ma un vero e proprio laboratorio dove apprendere i segreti e le tecniche di preparazione di quest'antica bevanda.

È un'oasi di pace nella frenesia milanese.

Qui ogni tipo di tè è servito secondo i canoni e le tradizioni del Paese di provenienza: Cina, Giappone, Taiwan, India e Sri Lanka. Quest'originale sala da tè offre un servizio unico a Milano, proponendo il tè ad ogni ora del giorno:

colazione, pranzo, pomeriggio...proprio come in Oriente.

Chà Tea Atelier fornisce solo tè di alta qualità e, con grande passione e impegno, seleziona tè in foglia freschi e di origine certificata: lo scopo è quello di offrire alla clientela un'esperienza unica, tra le note aromatiche delle diverse famiglie di tè.

Ho conosciuto Gabriella quest'inverno durante una piacevole manifestazione a cui ero stata invitata nel suo caldo ed accogliente Atelier...la sua gentilezza e competenza mi hanno subito conquistata, le idee hanno iniziato a frullare nelle nostre teste e così, un pò di tempo dopo, davanti ad una fumante tazza di tè, è venuta fuori questa bella idea di collaborare insieme.

Ogni mese vi regaleremo delle ricette a tema dove uno degli

ingredienti principali... sarà proprio il tè!

Ricette alla portata di tutti, semplici sfiziose e golose. Che ne dite?!

Per questo mese di Giugno, abbiamo io e Gabriella pensato di proporre alcune ricettine fresche e semplici adatte ad uno spuntino in compagnia, magari ad un pic-nic perchè no...oppure ad un aperitivo con amici...

Un tris di tramezzini resi speciali da un pizzico di polvere di tè...si avete capito bene, proprio il tè, che abbinato sapientemente agli ingredienti ha reso il loro gusto davvero particolare.



*Pensieri e pasticci*

Che ve ne pare, non vi sembrano sfiziosi?

Ora vi dico come li ho preparati...

Prima però passo la parola a Gabriella che spiegherà meglio quali sono i tè che abbiamo utilizzato, elencandone le qualità, le caratteristiche e gli abbinamenti consigliati.

“Per questi tramezzini abbiamo utilizzato tre tipologie differenti di tè...

Il primo è lo **Special Jasmine Green Tea**: è un tè verde

profumato naturalmente al gelsomino, proveniente da coltivazioni biologiche.

I tè profumati (diversi da quelli aromatizzati) ottengono l'aroma non per l'aggiunta di sostanze esterne, ma grazie al contatto, più o meno prolungato, delle foglie del tè con i fiori freschi. Questa profumazione risulta essere molto più delicata e naturale rispetto a quella dei tè aromatizzati.

Per la preparazione " a caldo" si consiglia:

acqua :

80-85°

quantità:

3 g. per 150 ml

tempo di

infusione: 2'-3'

Noi abbiamo preparato anche una bella caraffa fredda da servire in accompagnamento ai tramezzini...la preparazione a freddo si effettua sostanzialmente lasciando in infusione circa 18 grammi di tè in un litro di acqua fredda, riposta subito in frigorifero per almeno 6 ore. Successivamente si filtra il tutto e...voilà!

Il secondo è il tè **Matcha**: un tè verde giapponese, lavorato in polvere finissima, tradizionalmente utilizzato nella Cha No Yu, la bellissima cerimonia del tè.

Una tazza di tè Matcha, disciolto in acqua utilizzando il tradizionale frustino in bambù, contiene una maggiore quantità di composti fenolici antiossidanti, rispetto ad una tazza di tè preparata per infusione.

Un vero alleato della salute. Negli ultimi anni è diventato un ingrediente ideale per la preparazione di biscotti, cioccolati, gelati, frullati.

Si consiglia anche l'abbinamento con i formaggi freschi di pasta molle.

Il terzo ed ultimo tè è invece il **Lapsang Souchong**: è una specialità della regione cinese del Fujian, conosciuta anche con il nome Zheng Shan Xiao Zhong. Questo tè rosso è conosciuto in tutto il mondo per il suo caratteristico aroma

affumicato, di legni di pino o cedro, dovuto al particolare processo di essiccazione. Si presenta con foglie intere, leggermente arricciate e di colore molto scuro. E' un tè perfetto per gli abbinamenti con i pesci di grandi dimensioni (tonno, merluzzi) oppure usato come "spezia" al posto della pancetta nelle ricette vegetariane.

Per la preparazione si consiglia:

acqua :

95°

quantità:

3 g. per 150 ml

tempo di

infusione: 3' "





Ed ora passiamo alle ricette...

Tramezzino al gorgonzola e tè Special Jasmine green tea

Ingredienti

pane in cassetta o [pan brioche](#)

gorgonzola dolce q.b

Special Jasmine green tea

Preparare delle fette di pan brioche o pane in cassetta per tramezzini, a piacere tostato oppure come ho fatto io , lasciato così morbido.

Spalmare il pan brioche con il gorgonzola, in un mortaio polverizzare un pizzico di the e cospargerlo sopra al formaggio.

Tramezzino alla crescita e tè Matcha

Ingredienti

pane in cassetta o [pan brioche](#)

crescenza o formaggio simile a pasta molle

tè Matcha

Preparare delle fette di pan brioche o pane in cassetta, a piacere tostato o lasciato così morbido com'è, spalmarle di crescita e spolverizzarle con un pizzico di the Matcha.

Tramezzino alla mousse di tonno e tè Lapsang souchong

Ingredienti

pane in cassetta o [pan brioche](#)

una lattina di tonno all'olio d'oliva

formaggio tipo philadelphia

tè Lapsang Souchong

Preparare le fette di pan brioche o di pane in cassetta a piacere tostate o lasciate morbide al naturale.

In un mixer creare una mousse col tonno sgocciolato dall'olio e il philadelphia...ho usato le stesse proporzioni per entrambi gli ingredienti.

Spalmare le fette di pane con la mousse ottenuta e spolverizzarci sopra il tè polverizzato in un mortaio.

Accompagnare il tutto con una bella brocca di fresco tè verde Jasmine (preparato come da spiegazione precedente)





con me in cucina: vassoio, bicchierino rosso e tagliere [Villa D'Este Home Tivoli](#)



Io ho trovato questi abbinamenti davvero molto particolari...diversi fra loro e ricercati , molto belli e appetibili da vedere anche dal punto di vista cromatico e di insieme, insomma davvero una piacevole scoperta anche per me, che sono sempre stata affascinata e interessata dal [mondo del tè](#), dalla sua storia, dalle sue varietà e tipologie, dai suoi profumi e aromi...

Grazie Gabriella per tutte le tue preziose informazioni!  
Colgo anche l'occasione per ricordare a tutti che sul suo [sito](#)  
è anche possibile effettuare [ordini on line](#) di tantissime  
varietà di tè, fra cui proprio quelle da me utilizzate per la  
realizzazione di questi squisiti tramezzini.

Dal canto mio, spero che questo primo appuntamento vi sia  
piaciuto, e che vogliate seguirci anche nelle prossime  
puntate, dove realizzeremo altre ricette con altrettante  
varietà di profumatissimi tè!

Se vi va di lasciarmi un vostro commento al riguardo, io e  
Gabriella ne saremo felicissime.

Alla prossima, allora...

Buona settimana

*Simona*