IL TE' GIAPPONESE

**LA PRODUZIONE DEL TE'** (Giuseppe Ceniccola)

Il Giappone, pur avendo subito grandi cambiamenti nel corso dei secoli, conserva ancora oggi gli aspetti preminenti della sua cultura millenaria, fatta di cerimonie, tradizioni, usanze e di una concezione della vita profonda, spirituale. Il tè, con i suoi significati rituali e religiosi, ne è parte integrante. Oggi vogliamo presentarvi gli aspetti legati alla sua coltivazione, raccolta, lavorazione e preparazione.

Nelle zone montuose del Giappone si coltivano piante di tè di buona qualità. Quella che vedete è una piantagione della prefettura di Shizuoka, uno dei luoghi più famosi per la coltivazione del tè verde "Sencha".

Per avere un tè migliore, a volte, si coprono le piante con un telo leggero o con la paglia. Le foglie si raccolgono a mano, una ad una, per non danneggiarle.

Una volta, per produrre il tè le foglie venivano lavorate a mano, ma oggi, la lavorazione si fa per mezzo di moderne macchine.

Le foglie vengono lavorate per farle diventare "Aracha" (tè semilavorato).

**IL LAVORO DEL CHASHŌ** (Cristian Di Piro)

Il ruolo del Chashō è quello di fornire un buon tè ai clienti per tutto l’anno, preparandolo attraverso i metodi di **essiccazione** (*Hiire*) e **miscelazione** (*Gōgumi*).

L’essiccazione si effettua a seconda delle caratteristiche del tè, della stagione e del gusto dei consumatori. Dopo l’essiccazione, il Chashō mischia diversi tipi di tè per produrne uno di maggiore qualità.

Per comprare l’**Aracha** (*tè crudo, non ancora raffinato*) il Chashō si reca in un **mercato del tè**, il più famoso è quello che si trova nella prefettura di Shizuoka.

Il tè **Aracha** acquistato dal Chashō viene valutato e selezionato con grande cura.

Ora vediamo come il Chashō trasforma l'Aracha in prodotto finito.

Il Chashō valuta vari tipi di Aracha e ne esamina vari aspetti come: il colore delle foglie, la sensazione al tatto, il profumo ecc.

Dopo aver scelto quale comprare, tratta il prezzo con il venditore e una volta essersi messi d’accordo entrambi battono le mani.

Il Chashō può anche decidere di comprare il tè attraverso un **Saitori** (*un agente*) che gli porta gli Aracha da lui richiesti.

L’Aracha acquistato viene conservato in **celle frigorifere** per mantenerne la qualità.

Dopo una lunga lavorazione e un'accurata essiccazione si ottengono tè di diversa qualità. Ci vogliono circa dieci anni per imparare a fare bene l’essiccazione, da questo si vede anche la bravura del Chashō.

La procedura successiva è la miscelazione. Si miscelano vari tipi di tè per valorizzare le caratteristiche migliori di ogni tipo, così da ottenere un prodotto finale con un sapore e un profumo unici.

Infine il tè viene confezionato in **piccole buste** con l’aggiunta di un po’ di azoto per evitare l'ossidazione del prodotto.

**LA LAVORAZIONE DEL SENCHA** (Chorok Galay)

Vediamo come, attraverso una lunga lavorazione, si ottiene il **Sencha** (*il tè più diffuso in Giappone)*.

Dopo la raccolta, le foglie vengono cotte a vapore per non alterarne né il colore né le altre caratteristiche.

A seconda del tipo di prodotto cambiano i tempi di cottura:

* Tè di montagna da 30 a 40 secondi
* Tè "Fukamushi" ( un'altra varietà di "Sencha") da 100 a 130 secondi.

La prima operazione è quella di rendere uniformi tutte le foglie di tè.

Il setaccio parallelo le divide in base alla larghezza.

Il setaccio rotante le divide in base alla lunghezza.

Le foglie lunghe vengono tagliate.

Successivamente le foglie si fanno seccare rotolandole e facendole attraversare da un getto di aria calda. Ogni foglia diventa come un ago, seccandosi piano piano. Durante questa fase della lavorazione bisogna mantenere sulle foglie una temperatura pari alla temperatura corporea umana (36° circa). Alla fine si usa anche una macchina asciugatrice per ridurre l'umidità nelle foglie al 5%.

**LA RACCOLTA E LAVORAZIONE DEL GYOKURO**  (Bruno Rao)

Le piante del tè Gyokuro vengono coltivate in modo da non prendere il sole, infatti si copre la piantagione con paglia o teli neri per 3 o 4 settimane, poi vi è la raccolta foglia a foglia. In questo modo le foglie diventano di un colore verde più scuro, contengono più aminoacidi e hanno un sapore dolce. Il processo di lavorazione è uguale a quello del Sencha.

**LA LAVORAZIONE DEL MATCHA**

Anche le piante del tè Matcha vengono tenute coperte per un certo periodo. Le piante, prive di sole, crescono più alte in cerca della luce solare. In tal modo le foglie diventano più sottili, contengono meno sostanze astringenti e sono particolarmente adatte a produrre il Matcha, il tè di qualità pregiata.

La raccolta inizia a maggio, si raccolgono solo le prime foglie e una sola volta all'anno per non danneggiare le piante.

Le foglie vengono cotte a vapore, fatte passare in un condotto ventilato e infine essiccate in un forno di mattoni.

Nella fase finale le foglie vengono tagliate in piccoli pezzetti e diventano "Tencha", materia prima per il Matcha.

Il Tencha viene fatto riposare durante tutta l'estate in un luogo refrigerato, poi viene macinato con macine di pietra fino a diventare Matcha, una polvere molto sottile.

**LA LAVORAZIONE DELLO HOJICHA** (Alessia Mancini)

Dopo le prime fasi di lavorazione comuni alle altre qualità di tè, nella fase finale della lavorazione del tè Hojicha, le foglie vengono tostate ad alta temperatura. Sono rese della stessa misura, per avere un colore omogeneo nella tostatura, vengono essiccate fino ad abbassare il grado di umidità dal 5% all'1% e si fanno raffreddare per far evaporare l'acqua contenuta nelle foglie.

Poi si mettono nel forno di ghisa a 300° C per 30 secondi e le foglie, attraverso la tostatura, acquistano un aspetto soffice e dorato e un profumo raffinato.

Per finire, le foglie vengono confezionate velocemente per conservarne l'aroma. Attraverso la tostatura viene esaltato il sapore dolce e aromatico del tè.

**LA PREPARAZIONE DEL TE' IN GIAPPONE** (Biagio Romano)

Il tè in Giappone è coltivato da più di mille anni: è una cultura tradizionale oltre che una bevanda.

Nella cerimonia del tè, gli invitati, nell'atmosfera rilassante di una sala da tè, apprezzano la bevanda preparata dal padrone di casa.

E' un modo per celebrare un rito antico, la gioia dell'incontro, dimenticando, per un attimo, la vita quotidiana. Il tè non è solo una bevanda ma anche un simbolo di ospitalità per le persone care, con le quali condividere il piacere di stare insieme.

PREPARAZIONE DEL TE' GYOKURO

Si procede con un'infusione a temperatura bassa per più minuti. Si versa l'acqua calda (circa 50°C) in una teiera piccola e poi in ognuna delle tazze per farle riscaldare. Si mette nella teiera la quantità di tè necessaria (4g a persona), si versa l'acqua delle tazze nella teiera, si chiude, si aspettano 3 minuti e poi si versa a turno il tè nelle tazze, per conservare lo stesso aroma in ogni tazza.

PREPARAZIONE DEL TE' SENCHA

E' il tè più coltivato e più popolare in Giappone. La teiera è anch'essa di misura piccola e di forma particolare. Per la preparazione, si versa sempre l'acqua per riscaldare le tazze, si mette la quantità di tè necessario (3g a persona), si versa l'acqua delle tazze nella teiera, si chiude, si aspetta un minuto e mezzo e si serve a turno il tè per conservare lo stesso aroma in ogni tazza.

PREPARAZIONE DEL TE' HOJICHA

In questo caso non bisogna far raffreddare l'acqua, quindi la preparazione è più semplice. Si prende una teiera grande, si mettono le foglie di tè nella teiera (3g a persona), si versa l'acqua bollente, si copre la teiera, si aspetta per 30 secondi e si distribuisce a turno il tè nelle tazze, per conservare lo stesso aroma in ogni tazza e viene servito.

PREPARAZIONE DEL TE' FREDDO

Per il tè freddo si consiglia di usare il Sencha, per il suo particolare aroma tra l'amaro e il dolciastro.

Si mette il tè in una teiera (5g a persona), si versa l'acqua a temperatura ambiente, si copre e si aspetta per 10 minuti. Trascorsi i 10 minuti, si mette del ghiaccio e il tè è pronto per essere servito. Si versa a turno nei bicchieri per conservare lo stesso sapore in tutti i bicchieri.

Giuseppe Ceniccola

 Cristian Di Piro

 Chorok Galay

 Alessia Mancini

 Bruno Rao

 Biagio Romano