

L'arte del tè insegnata tutti i giorni

«L'essenza è la semplicità»

Il tè ha trovato casa in Veneto. C'è un piccolo angolo a Vicenza (in via Rizzo, 1) dove l'arte del tè viene insegnata, ascoltata, tramandata, coltivata. Si chiama Aictea (www.aictea.it) ed è l'associazione italiana di cultura del tè. L'hanno fondata e la dirigono Livio Zanini, presidente e Marco Ceresa, presidente onorario, laureato in Cinese e professore ordinario di Letteratura Cinese all'Università Ca' Foscari di Venezia. L'associazione organizza convegni, corsi e perfino cerimonie del tè, come quella offerta ieri pomeriggio al presidio militare Cornoldi di Venezia.

Tutto nasce da lontano, da quando, negli anni '80, Ceresa si trovava a Taiwan per studiare la lingua. Lì c'era una cultura del tè molto sviluppata, molto più che in Cina all'epoca. «Da lì ho cominciato ad appassionarmi – racconta Ceresa – e ho scoperto il più antico testo cinese sul tè, «Chajing Luyu», che ho tradotto nel libro «Il canone del tè» (edito da Leonardo, è esaurito ma sarà ripubblicato nei prossimi mesi da Quodlibet). Il tè è originario del sud della Cina, il sud ovest. È una pianta indigena di quella zona che pian piano si è diffusa in tutta la Cina, poi in Giappone e in Corea e poi attraverso le navi o via terra in Europa. La cosa più curiosa leggendo questo testo è che il tè di allora è molto diverso dal tè di oggi».

In che senso?

«Il tè non veniva fatto per infusione, ma per bollitura. Si mettevano le foglie nell'acqua e ne veniva fuori una zuppa molto densa che non veniva filtrata. All'epoca il tè era in pani. Le foglie venivano prima ammorbidite a vapore, poi pestate al mortaio e ridotte in poltiglia, infine si facevano essiccare e uscivano dei pani duri. Si grattugiava un po' di questo pane con uno strumento particolare e questa polvere grossolana veniva gettata nell'acqua».

Oggi il tè ha anche un valore sociale. Era così anche una volta?

«Il tè presuppone delle buone condizioni economiche. A Taiwan c'erano i mezzi per coltivare questa arte, in altre zone no. A Taiwan ho cominciato a frequentare le case da tè, che mi parevano luo-



MARCO CERESA

professore di cinese
e presidente di Aictea

ghi meravigliosi, molto tradizionali, c'era un'attenzione particolare alla preparazione del tè, una giusta combinazione tra il gusto del tè e l'ambiente».

Il tè è diventato una moda in Occidente?

«Spesso si carica la Cina di significati filosofici che non ha. Sì, in Cina può esserci più ritualità, magari si trovano più strumenti, ma un conto è la cerimonia del tè in Giappone, che ha elaborato una maniera antica di fare il tè e l'ha fatta propria, un conto sono gli altri, come l'Occidente. In Cina l'uso del tè risponde a logiche più pragmatiche, secondo principi tesi a mettere in evidenza l'aroma, il gusto: non ci sono valori spirituali di cui il fruitore sia consapevole. I cinesi bevono il tè o in modo molto casuale oppure da intenditori, come noi facciamo col vino o con un cibo particolare».

Come definirebbe il tè?

«L'essenza del tè è la semplicità. È fatto di tre cose: foglie, acqua, calore. Le due cose più importanti sono la qualità del tè e l'acqua. Bisogna fare una riflessione sulla purezza e la semplicità: perciò si consumano pure i tè alla frutta o aromatizzati, ma senza troppo impegno. Il tè vero è un altro...».

Circolano molte teorie sbagliate sul tè. È vero che il tè verde è il tè giovane?

«La gente confonde il tè verde con un sacco di altre cose. La pianta del tè è unica. A seconda di dove cresce e delle condizioni climatiche si sviluppa la varietà locale, ma il tè è sempre uno. Le foglie vengono raccolte e in base a come vengono trattate dopo la raccolta diventa verde o nero. Oppure può diventare un tè intermedio, semi fermentato. La differenza è tutta lì: nella fermentazione delle foglie».

È vero che il tè verde fa meglio degli altri?

«Nel tè verde la fermentazione non è avvenuta, è stata immediatamente bloccata col calore. È sicuramente più eccitante e contiene alcuni principi che nella fermentazione si perdono e che sono di giovamento per alcune malattie».

Sara D'Ascenzo