

Il tè scientifico

BOLLITORI REGOLABILI, FILTRI EFFICACI E TAZZE CAPIENTI PER UN PIACERE PRIVO DI ERRORI

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Daniela Falzitta, foto di Marco Azzoni

Preparare un buon tè non è facile come sembra. Oltre a foglie di ottima qualità, è necessario scegliere un'acqua leggera e a basso residuo fisso. Ma è soprattutto la sua temperatura, insegnano gli esperti, a dover variare in funzione del tipo di tè. Per quelli bianchi e verdi deve mantenersi tra i 60° e i 70°, per i tè neri deve salire a 90° - 95°.

» segue a pag. 54



» 1 Bollitore elettrico da 1,2 litri con corpo in acciaio a doppia parete. Possibilità di regolare la temperatura di ebollizione (Graef, 127,70 €). » 2 Bollitore elettrico da 1,5 litri Artisan, a doppia parete e regolabile da 50° a 100° (KitchenAid, versione metallizzata 229 €). » 3 Filtro a piantina in silicone (Makuguai, 3 €). » 4 È Rudolf il filtro con il muso di un alce da appendere al bordo della tazza (Kozioi, 6 €). » 5 Tazza in vetro borosilicato per le bevande calde. È corredata di un sotto tazza in sughero

(Tescoma, set di due tazze 11,90€) » 6 Filtro universale per infusi in acciaio e plastica. Il coperchio fa anche da piattino porta filtro (Tescoma, 11,90 €). » 7 Bollitore Cha in acciaio inox con manico e pomolo in resina termoplastica. Il capiente filtro a cestello lo trasforma in teiera mentre il fondo magnetico lo rende anche utilizzabile sulla piastra a induzione (Alessi, 120 €). » 8 Tisaniera in vetro borosilicato con filtro in acciaio (WD Lifestyle, 19,90 €). Indirizzi a pagina 6.

