

Una pratica che è rito, cultura, scienza

GRAVELLONA LOMELLINA, COME ROMA, È CULLA DOVE SPERIMENTARE L'ARTE SUBLIME DELLA DEGUSTAZIONE DEL TÈ

Francesco Sala

Decine di varianti, complessi bouquet di sentori; canali di vendita rocamboleschi, quando non realmente avventurosi. Ed ancora: una silenziosa comunità di appassionati ed intenditori, che attraverso internet consiglia, conversa, condivide sensazioni ed emozioni. Già: sensazioni ed emozioni; di questo si tratta quando si entra nel mondo del tè, quando si affronta una pratica che è rito, cultura, scienza. E lo è – giusto per fare una stima al ribasso – da secoli. Per cui la degustazione del tè non può essere assimilata alle decine di analoghi approcci ai più disparati cibi e bevande, nati negli ultimi anni sull'onda lunga del successo avuto da vini e distillati. La degustazione del tè è un'esperienza più complessa – tutt'altro che complicata! –



capace di coinvolgere la sfera sensoriale ma anche, forse soprattutto, quella intellettuale. Un'esperienza che si può vivere appieno a Roma, insieme ad uno dei due massimi esperti italiani di tè: Claudio Rubcich, chef professionista e consulente Slow Food, che nella capitale ha aperto uno dei primi e più noti

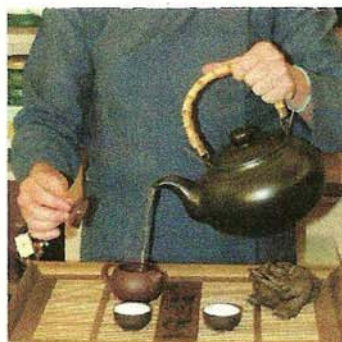
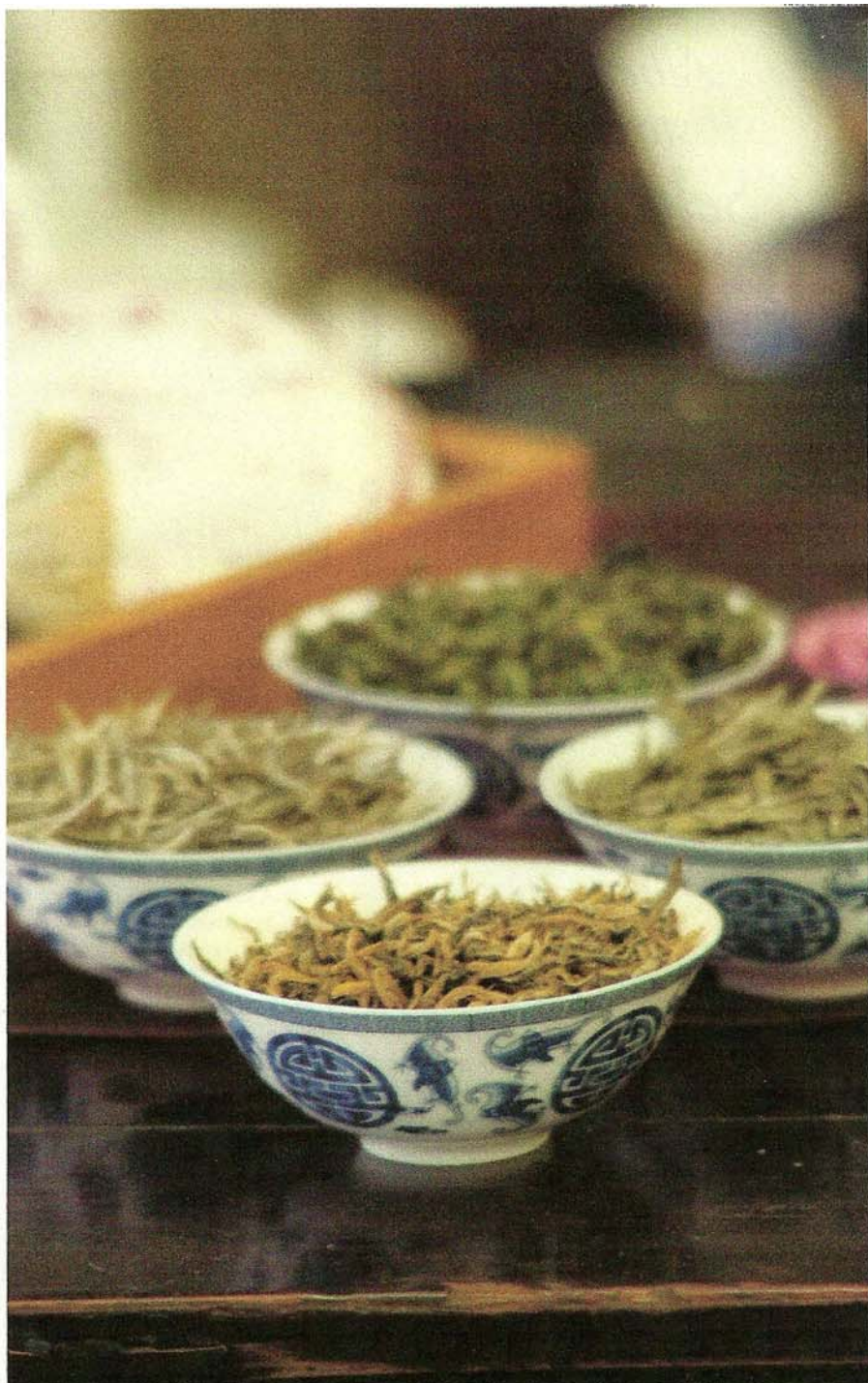
negozi dedicati al tè. Un'esperienza che si può vivere, però, anche a Gravello Lomellina. Perché se Rubcich è una delle due eminenze grigie del tè tricolore, Francesco Saverio Robustelli della Cuna è l'altra. Approfonditi studi in farmacologia, un'esperienza come analista in importanti aziende ospedalie-



re, Saverio ha "infuso" le proprie competenze scientifiche nella passione per il prodotto tè. Due traversine dello stesso binario, ben esemplificate dalle sue stesse scelte di vita: a Gravello-
na, infatti, Saverio è il farmacista; e il suo negozio è nettamente diviso in due, da una parte le luci bianche asettiche, i camici bianchi e le nonne in fila per aspirine e consigli; dall'altra l'atmosfera calda e accogliente, gli aromi, gli incontri e le degusta-



zioni guidate. Degustazioni che rivelano come, a differenza di molte altre bevande – il paragone più facile è naturalmente con vino – l'obiettivo non sia quello di identificare, a volte magari indovinare, quale tè sia migliore in senso assoluto; ma quale tè sia meglio per la sensibilità di chi lo beve. Prendendo il tè nella bottega di Saverio si ha davvero l'impressione di affrontare un prodotto generoso: perché sulla terminologia propria del vocabolario dei degustatori, tra sentori e retrogusti – che pure ci sono, eccome! – prevale la domanda del



Sopra:
Francesco
Saverio Robustelli
della Cuna





“come lo senti”? Inteso: come lo senti “su di te”, quasi si trattasse di un vestito, che non basta sia bello o brutto, ma deve adattarsi a chi lo indossa, essere al suo completo servizio.

È passione vera quella di Saverio per il tè. E come tale viene curata e coltivata con minuzia e dovezia di particolari: in un processo di aggiornamento costante ostacolato dalle distanze geografiche, linguistiche e culturali. Perché la patria del tè è la Cina: e la Cina con Gravellona Lomellina ha da spartire giusto le risaie. Senza contare la burocratica gelosia che da quelle parti si ha per i propri prodotti: con gli stranieri interdetti dalla visita, anche solo motivata da intenti turistici, a molte *factory*, alcune delle quali – le più prestigiose o antiche – presidiate dall'esercito. E così si moltiplicano i soggiorni parigini di Saverio, perché è sotto la Tour Eiffel che i maestri europei si danno appuntamento. Nella boutique di Lyne Wang, da cui lo stesso Saverio si rifornisce; e ancora alla “Maison des Trois thés” di Madame Tseng, la mecca degli appassionati, alla quale si accede solo su appuntamento e dove non conviene essere digiuni di lingua cinese, se è vero che tutto – soprattutto le etichette, con i prezzi non propriamente accessibili! – è scritto in ideogrammi.

Basta una sessione didattica nella bottega di Saverio per convincersi di come anche il più fornito scaffale di supermercato, persino la teeria *chic* della grande città non riesca a restituire che un quadro approssimativo del



mondo tè. Tè bianchi, verdi, rossi o neri; e tutti i gradi intermedi, come lo *oolong*, diffusissimo e apprezzato anello mancante tra verde e nero. Tè aromatizzati o meno, e anche in questo caso, infinite gamme di effluvi e sapori, esaltati empiricamente grazie alla tradizione di un sapere antico. Come nel caso dell'*oriental beauty*, varietà di oolong che arriva da Taiwan, resa unica dall'anticorpo che la pianta sviluppa quando infestata da un piccolo parassita. Che non può che vivere in quel contesto. E che rappresenta, in barba a tutti i più sofisticati criteri di tracciabilità, la più naturale e infallibile garanzia contro i falsi.

Francesco Sala