



domenica  
18 marzo 2012  
**TERRE  
OSPITALI**

# TE<sup>6</sup> Marocco

## IL TÈ TRADIZIONALE MAROCCHINO

**Avete mai assaggiato un tè alla menta preparato alla maniera tradizionale del Marocco?**

Sul tappeto davanti al padrone di casa viene posto un grande vassoio che contiene una teiera, tre scatole rettangolari, un martelletto piatto, dei bicchieri stretti e alti, ed infine il recipiente dove bolle l'acqua. Spesso vi è anche un piccolo bracere dove arde del carbone di legna. Tutti rimangono in silenzio, con gli occhi puntati sul **maestro delle cerimonie**. Dalla prima scatola prende una dose di tè verde e la mette nella teiera versandovi poi dell'acqua bollente; dalla seconda scatola prende un panetto di zucchero, che spezza aiutandosi con il martelletto, e introduce i pezzi nello stretto collo della teiera. Dalla terza scatola prende un ciuffetto di menta fresca e odorosa che aggiunge alla bevanda. Infine chiude la teiera con il coperchio e resta in attesa per qualche minuto, chiacchierando tranquillamente con i propri ospiti.



Dopo alcuni minuti versa un po' di tè nel proprio bicchiere e lo assaggia con un atteggiamento di grande concentrazione. Aspetta ancora un po', lo assaggia di nuovo eseguendo tutta una serie di travasi dalla teiera al bicchiere e viceversa, poi quando è all'esatta temperatura e con il sapore richiesto dalla tradizione, offre la bevanda agli ospiti. Se lo poteste assaporare, vi rendereste conto che non esiste bevanda più dissetante e digestiva, dopo un buon pasto, di un delizioso tè alla menta, ma non rifiutate mai un altro bicchiere fintanto che non siete arrivati al terzo: sarebbe una scortesia imperdonabile! Gli ingredienti che compongono il tè marocchino sono pochi e semplici: acqua bollente, zucchero, tè e foglie di menta fresca. Ma quello che rende speciale il tè marocchino è il modo in cui viene preparato: è un metodo antico e legato alla cultura e alle tradizioni, anche se poi ogni famiglia ha le sue piccole varianti. Il tè accompagna moltissimi momenti della vita quotidiana dei Marocchini: un bicchiere prima del pranzo dà appetito, dopo pranzo aiuta a digerire, ed è il perfetto suggello per ogni altra occasione: tiene compagnia, aiuta a socializzare, da via ad un piccolo rito quotidiano e familiare.

Ecco come prepararlo. Ovviamente gustarlo in Marocco è tutt'altra cosa, ma non è affatto male neanche preparato e gustato in Italia!

## INGREDIENTI

Un litro di acqua, mezzo cucchiaino di tè verde, una manciata di foglie di menta, zucchero di canna, a piacere

## PREPARAZIONE

Scaldare la teiera e versare le foglie di tè. Versare sopra poca acqua bollente e ruotare velocemente, poi buttare via l'acqua facendo attenzione a non perdere le foglie di tè. Aggiungere menta e zucchero e irrorare con un litro di acqua bollente. Mettere la teiera sul fuoco e far scaldare l'infuso senza mai far prendere il bollore. Lasciare in infusione per circa 5/8 minuti (più o meno forte). Assaggiare e regolare ancora di zucchero. Eliminare le foglie di menta che galleggiano in superficie. Prima di servire il tè bisogna ossigenarlo. Come si fa? Si versa il tè nei bicchieri tenendo la teiera molto in alto, operazione che va ripetuta almeno tre volte. Il tè viene servito in bellissimi bicchieri di vetro decorati. Si sorseggia con lentezza, accompagnato da dolci alla mandorla e da lunghe chiacchierate.

## VARIANTI

E' una bevanda estremamente rinfrescante, la cui preparazione è considerata un'arte. L'unica variante "tollerata" dalla tradizione è relativa alla quantità di zucchero.

## CONSIGLI

Il tè verde viene servito in splendide teiere d'argento, con un beccuccio molto lungo, e servito in bicchieri di vetro lavorato. Va zuccherato direttamente nella teiera.