



domenica
18 marzo 2012
**TERRE
OSPITALI**

TE⁶
Siria

IL RITO DEL TÈ IN SIRIA

Il tè, al pari del caffè, è una bevanda tradizionale in Siria, ampiamente diffusa. Viene offerto in tutte le case, ripetutamente, in qualunque momento del giorno e della sera e sempre a fine pasto.

Si beve rigorosamente bollente, anche in piena estate, servito in piccoli **bicchieri di vetro sottile**, tondi, corti ed a forma di anfora.

Si serve già addolcito e talvolta aromatizzato con **cannella**.

Non vi è coltivazione del tè in Siria, ma viene importato dall'estremo oriente, fin dai tempi delle carovane che percorrevano la “**via della seta**”.

La varietà utilizzata è il **tè nero**. Nelle case generalmente si prepara in questo modo: si pone nella teiera di metallo acqua fredda, un cucchiaino di zucchero per ogni bicchiere di tè, e qualche bastoncino di cannella se si vuole aromatizzarlo. Quando l'acqua raggiunge il bollore si spegne la fiamma, si versano le foglie del tè, si copre col coperchio e poi con un panno che mantenga la temperatura. Dopo qualche minuto di infusione si serve.

Nelle caffetterie tradizionali si prepara con un sistema analogo al **samovar russo**: l'acqua bollente viene tenuta alla giusta temperatura in un grosso contenitore di metallo, alla sommità del quale si mantiene caldo un tè molto concentrato. Al momento di servire si versa una parte del concentrato e poi l'acqua bollente. In questo modo si può regolare l'intensità secondo il gusto del cliente.

Purtroppo da alcuni anni, specialmente nei moderni alberghi e ristoranti, anche in Siria si sta diffondendo l'uso del tè in bustine-filtro.



Laura Aslo