

BISCOTTI AL CACAO CON IL TÈ (7 settembre 2022)

L'Associazione G.ECO.S.-OdV – in collaborazione con il “CSV Brindisi Lecce - Volontariato del Salento” – ha promosso, il 7 settembre 2022, a San Donato di Lecce (LE), il laboratorio “Biscotti al cacao con il tè”.

In molti paesi il tè non è una semplice bevanda, ma può sostituire un pasto. I biscotti inzuppati nell'infuso, per molti, sono, infatti, indispensabili non solo a colazione – al posto del latte o del caffè, per iniziare al meglio la giornata con una carica di energia –, ma anche a merenda perché possono spezzare la fame, oppure a cena. La bevanda, se bevuta in purezza, con l'abbinamento dei pasticcini, può davvero esaltare i sapori e rendere “l'ora del tè” un momento speciale.



La tisana – a volte leggera o robusta, dal colore ambrato chiaro e dalle note aromatiche, gusto dolciastro e profumo invitante, bevuta al naturale o con pochissimo zucchero –, oltre che vero e proprio *elisir*, importante anche nella prevenzione di alcune malattie e nel miglioramento delle funzioni cerebrali, fa parte sia del rituale tradizionale cinese e giapponese curato nei minimi dettagli, sia della cultura indiana e di quella musulmana, dell'*afternoon* inglese, etc.



Le sue origini cinesi risalgono ai monasteri buddhisti, in quanto la bevanda, energizzante e stimolante, era considerata un medicinale che aiutava a mantenere la concentrazione durante le lunghe pratiche di meditazione. Giunto in Giappone, la sua preparazione e degustazione diviene una vera e propria cerimonia spirituale, caratterizzata da un rituale di gesti nel prepararlo e servirlo anche agli ospiti stranieri, basato sui principi di rispetto, tranquillità e armonia propri della filosofia zen, contemplazione interiore e pratiche meditative.



Accompagnare i dolci con il tè, tuttavia, si conferma una tradizione tutta europea e nulla a che fare con il rito orientale dove viene consumato anche nei pasti principali. In Occidente, invece, costituisce un'abitudine di molte persone, le quali bilanciano il gusto astringente ed intenso del tè con una nota di dolcezza.



Si narra, infatti, che la duchessa Anne di Bradford, per attenuare il senso di fame prima della cena, usava bere una tazza di tè alle ore diciassette. Tale usanza, signorile e nobiliare, accompagnata da biscotti e torte, giunge fino ai giorni nostri, divenendo una proposta di moltissimi bar e sale da tè, perchè i biscotti sono considerati il cibo del buonumore e, insieme alla bevanda, un'accoppiata vincente.

Il termine deriva dal latino *biscoctus*, composto da *bis* e *coctus*, participio passato di *coquere* (= cuocere), in quanto il pasticcino – basato su un impasto di farina, zucchero e lievito, con aggiunta di cacao e decorazioni di piccoli confetti – è infornato due volte onde eliminare completamente l'umidità e assicurare la lunga conservazione.



Il laboratorio, oltre a creare un'atmosfera gioiosa e stimolare la creatività, l'immaginazione e la comunicazione tra adulti e bambini, ha spinto i partecipanti ad abbandonare tutte le preoccupazioni e a ricavare, nella frenesia della giornata, un momento di *relax*, di ricerca interiore e semplicità, attenzione particolare verso la nuova esperienza.



Un bagno rinfresca il corpo, una tazza di tè lo spirito (proverbio Giapponese).

Cliccare sul link per vedere il filmato:

<https://youtu.be/1xFRwNTipIM>

