

IL DRAGO E LA FENICE



TESTO e FOTO di GABRIELE STABILE

Ci sono pomeriggi che all'improvviso ti ricordi che New York è un'isola. Il sole, che è stato bello alto tutto il giorno scende giù in picchiata all'improvviso e sei in autunno. Fulvio e io abbiamo tolto la sabbia dalle scarpe e dai capelli, abbiamo tirato su gli angoli della bocca e abbiamo chiesto: Pamela, dove ci porti? Io vivo qui da 13 anni, Fulvio viene spesso dalla Langa con i sacchi di farina, Pamela ha chiuso con Semilla e mentre tutti dicevano Brooklyn, lei se ne è scappata con uno zaino e 20 dollari in tasca a imparare il pane ai quattro angoli della terra. È lei la nostra guida: sa tutto di chi apre e chi chiude, di chi cambia quartiere, di chi si espande, di chi cambia menu, di quante stelle ha perso o guadagnato, di chi molesta il personale, e via dicendo.

Scendiamo dalla High Line che siamo ai confini del West Village, un tempo quartiere hip adesso la Disneyland dei super ricchi. Perdo il conto delle donne che assomigliano più a Lena Dunham che a Suze Rotolo, e mi ritrovo a salire tre scalini: sembrava quasi stessimo entrando in casa di qualcuno, strada di *brownstones*, nel Greenwich Village, proseguite voi con il gioco delle citazioni che io sono stanco, le ho già fatte tutte a mente. Quella sensazione che si ha di camminare in un museo a cielo aperto per turisti nostalgici dei bei tempi in cui la chitarra era una spada, si dissolve appena senti il rumore dell'acqua. Fai quattro passi in un corridoio e alla destra, dietro una porta di legno, la senti scorrere, la senti fischiare, ne percepisci l'umidità, il vapore. La sala da tè è minuscola e bene illuminata di luce naturale. Una stanza, un retrobottega con un bancone per bollire l'acqua e sciacquare teiere e utensili, il rubinetto è sempre aperto. Nella sala una bella finestra grande punta a nord: luce del sole dai contorni blu. Tavoli in legno scuro, panche, sgabelli, una poltrona in un angolo. Un uomo con una gran pancia chiacchiera con una bella signora che mangia un cachi con il cucchiaino, un ragazzo asiatico sonnecchia in poltrona, due signore in shorts da ginnastica e tachimetri da polso entrano, prendono del tè sfuso ed escono.

La mia prima visita a Té Company, da Elena Liao e Frederico Ribeiro sarà durata sì e no dieci minuti, nei quali ci siamo conosciuti, sorrisi e salutati. Elena mi ha fatto un tè color mogano di cui non ricorderei il nome neanche drogato, Fred mi ha messo in mano un *linzer* e arriverci. Un *linzer* è una tortina, un biscottino, la cui pasta, originaria della città austriaca di Linz è fatta di farina, uovo, burro non salato, cannella, limone (succo e buccia) e noci. Frederico, che è lo chef de cuisine a Té Company, lo farcisce con una marmellata di ananas e rosmarino e un pizzico di Yuzu Kosho giapponese: è un dolcino delizioso che entra nel palmo della mano per non rimanerci a lungo, piccante, dolce, salato, tangy, ed è un atto d'amore verso sua moglie Elena, che è il genius loci a Té Company, e verso Taiwan, di cui la torta all'ananas è un classico.

Taiwan è un'isoletta al largo della costa sud orientale della Cina che è stata per quarant'anni colonia olandese e per vent'anni colonia spagnola, ma furono i portoghesi i primi europei a metterci piede, e le diedero il nome di Formosa, che appunto in portoghese significa "bellissima". Per puro caso anche chef Frederico è portoghese anche se non assomiglia a un vecchio avventuriero colonialista né a un mercante di spezie, ma piuttosto ha l'aspetto magro ed emaciato di un'aringa dell'Atlantico. Mi piace moltissimo pensare che in qualche modo, mentre i portoghesi scoprivano l'Oolong a Taiwan, introducessero nell'isola sapori simili a quelli della cucina di Fred, gettando le basi di Té Company alla metà del 1500.

Che grande cosa il pianeta terra e i suoi abitanti!

A fianco: Oriental Beauty Reserve, il cosiddetto Champagne Oolong

Il tè a Taiwan è una storia bella e affascinante, fatta di innesti culturali diversi, di imprenditoria rischiosa, di colonialismo, di avventura, di coraggio, di fede e di culo, e tutt'oggi è considerato come un crocicchio fertilissimo di antiche tradizioni cinesi (da cui tutta la cultura del tè ha origine) e tecniche giapponesi. Té Company, perciò non solo sembra il salotto di Liao e Ribeiro a downtown Manhattan, ma è anche un atto sacrosanto di ri-appropriazione culturale, un saggio di letteratura comparata in carne e ossa, una passeggiata sulla corda tra due grattacieli (visto il costo degli affitti in zona), e soprattutto è un sogno: quello di un'impiegata qualunque appassionata di Oolong, che a un certo punto manda tutti a cagare e decide di aprire un posto dove si beve tè taiwanese selezionatissimo. Quindici giorni all'anno, nel momento della prima raccolta, tra aprile e maggio, Federico ed Elena chiudono bottega, si trasferiscono a Taiwan e scelgono i tè personalmente visitando fattorie e produttori in jeep. Taiwan produce più o meno l'1% della produzione mondiale di tè, ma il 20% di Oolong ha origine proprio da qui, perciò ogni viaggio a Taiwan significa muoversi con il passaparola e orientarsi con la bussola tra centinaia di produttori che lavorano il prodotto in quantità piuttosto limitate.

Durante la mia seconda visita, a novembre, quando sono tornato da Té per fare le due chiacchiere che sono servite alla redazione di questo articolo, mi è stato offerto un grano di Maqaw, anche detto "pepe di montagna", che mi ha istantaneamente dissetato e confortato, nonché stonato, dopodiché sono stato fatto sedere vicino alla finestra ed Elena ha iniziato a comporre, servendo un tè alla volta, una geografia di sentimenti sulla tavola, fatta di tazzine, teiere, colini, piattini, nashi, cachi, foglie di tè, stoffe e ricami. Alejandro, che si occupa dei clienti in sala e li guida nel navigare il menu, mi ha spiegato che il tè è soprattutto una questione di livelli di ossidazione, di come sino al secolo diciassettesimo si bevessero solo tè verdi e che un'invasione di soldati nel Fujian costrinse i produttori a fare essiccare le foglie molto più a lungo, controllandone il processo di ossidazione attraverso il fumo, e di fatto "inventando" il tè nero quasi per caso. L'Oolong che è praticamente una specialità taiwanese e il nucleo psicotico di Elena, è un tè semi ossidato in una ipotetica scala dove il tè verde non lo è per niente e quello nero lo è del tutto.

Insomma vengo edotto per un paio d'ore alla fine delle quali mi riprometto di non usare in questo articolo le parole: fragrante, odore, odoroso, aroma, aromatico. Elena mi dice che il problema è di trovare il tempo di apprezzare il valore dell'esperienza, fatto di bellezza, semplicità e qualità in un mondo iper-veloce ossessionato dalla funzione e dal funzionamento. Il cliente medio si ferma a Té per un periodo che va dai 20 minuti alle due ore: a New York, dove il caffè viene portato a spasso in bicchieri di cartone, una sosta del genere rasenta il concetto di eternità. Elena e Federico si muovono agili in spazi ristretti, non c'è una cucina vera e propria e Fred ha dovuto affittare uno spazio dietro casa per cucinare ogni mattina i singoli ingredienti, gli elementi di un menu elegantissimo, creativo e mai pretenzioso. Lui non lo dice neanche sotto tortura, ma è stato sous-chef a Per Se, ha lavorato da elBulli e da Fat Duck, e cucina come un messia con le tre stelle Michelin tatuate sulla carne tipo malvivente russo. Il menu è per così dire segreto, non è pubblicizzato sul sito e non c'è niente che dica "qui si mangia". In questo Federico ha imparato il principio del cool newyorchese: meno se ne parla meglio è. La leggenda narra che la sala da tè era aperta da poco e che Fred avesse bisogno di cambiare qualcosa. Si dimette dal ristorante in cui lavora, restituisce pistola e distintivo, e comincia ad aiutare Elena con l'Oolong. Una sera quasi all'orario di chiusura, una mamma e una bambina si affacciano e chiedono: fate anche da mangiare? Federico ed Elena che hanno l'ospitalità nel sangue, rispondono: certo! Fred si inventa dal nulla un'insalata di radicchio, formaggio caprino e croutons, la bambina la divora, la mamma pure. Inizia il passaparola nel quartiere: in quella sala da tè, c'è uno chef che serve cibo di livello in un contesto accogliente e a prezzi umani.

A fianco dall'alto in senso orario: Prosciutto La Quercia e nocchie tostate con olio di olive Picual, un dettaglio della tavola di degustazione di tè, una vista della sala, Insalata Salmon Bagel senza il bagel



"Federico cucina come un messia con le tre stelle Michelin tatuate sulla carne tipo malvivente russo"



ELENA E FREDERICO





Elena ha iniziato a comporre, servendo un tè alla volta, una geografia di sentimenti sulla tavola, fatta di tazzine, teiere, colini, piattini, nashi, cachi, foglie di tè, stoffe e ricami.

C'è ironia e zero pretesa, grade tecnica che scompare per magia (i grandi maestri sanno fare apparire semplicissime le cose più difficili) ed è un po' come se Fred dicesse, guarda che ti combino in questo centimetro quadrato: Bagel al formaggio senza bagel, un'Insalatona con salmon roe spettacolare e semi di sesamo, un Banana bread con noci pecan, un piattino di acciughe che si annodano su se stesse e su un crouton grosso quanto un palmo di mano, Prosciutto di Parma artigianale prodotto da La Quercia in Iowa, con nocchie tostate e olio d'oliva Picual, il Dattero ripieno, il Millefoglie di noci e cioccolato. Se riguardo gli appunti e le foto sento il rumore della matita sulla carta e le teiere che fischiano, sento Fred che chiama megapickles i megapixels, ed Elena che si esercita in un avventuroso parallelismo tra vino in Europa e tè in Cina, il registratore che ho mollato sul bancone cattura la visita dell'editor di punta della stampa gastronomica, della fan che mangia solo millefoglie, delle tazze che si spingono, dei Linzer che vanno sold out.

Poi c'è Elena che mi spiega il tè a parole, perché prima di imboccare la porta mi viene in mente che sarebbe carino berne mentre ne scrivo. Come comprarlo, come farlo a casa: esco con tre pacchetti diversi, da due once l'uno, circa 60 grammi. Le foglie di tè possono essere immerse sino 4/6 volte in acqua bollente per farne infusi di caratteristiche diverse, e vengono dai 15 ai 18 dollari l'oncia: ascoltare Elena è come consultare l'IChing.

Il linguaggio metaforico è simile a quello enologico, ma molto più ricco di variazioni e riferimenti geografici e a volte addirittura narrativi. Elena racconta piccole storie, leggende, frammenti di passeggiate, descrive scenari, suggerisce ricordi. La descrizione dei sapori è precisa, l'approccio scientifico e umanistico allo stesso tempo. Arranco con i miei appunti e allora dopo un paio di giorni mi manda una serie di link e un piccolo saggio sui prodotti che ho preso con me.

Io ho bevuto Oriental Beauty Reserve, coltivato da Hsu Chien Fu. La pianta viene morsa da un piccolo insetto, la Jacobiasca formosana, che causa il rilascio di un ormone specifico da autodifesa. Nel processo di ossidazione, questo ormone conferisce alle foglie il distintivo sapore di muscadet che fa di OBR il cosiddetto Champagne Oolong: la varietà forse più nobile di tè taiwanese nel 18esimo secolo e forse il più diffuso nelle sale di fine dining a New York. Oriental Beauty cresce al livello del mare, e restituisce un colore profondamente ambrato. Le foglie sono multicolore, ma dopo l'infusione sembrano di un bel marrone caldo. Al contrario, in altura, la struttura del sapore si fa più semplice, e in qualche modo più generoso, più country: i raggi ultravioletti accentuano il livello di amminoacidi e di idrogeno, il freddo della montagna rallenta la crescita ma aumenta la concentrazione e il tono.

Di questi tè diciamo montanari, ne ho assaggiato uno prodotto dalla stessa famiglia da generazioni: Lu Zhi Qiang, nella provincia di Nantou, lo chiamano Valley of the Dragon and Phoenix. Foglie verdi arrotolate per il lato lungo, dal gusto pieno, largo. È stato pochissimo sullo scaffale. Lo abbiamo bevuto in tazze medio piccole con il bordo arrotondato così che il liquido non colpisca il palato forzatamente ma segua l'incavo della bocca: selvaggiamente sensuale.

Terzo e ultimo, ma alla fine il mio favorito rimane Jade Rouge, che Elena mi dice, è un po' un cavallo pazzo: ognuno ne coglie una nota diversa così che il tè finisce per raccontare più di chi lo beve che di se stesso. Per me era anice, salsedine, finocchio. Vedi alla voce: casa. Non è forse così che dovrebbe essere, sempre?



Word to the wise, come dicono a Napoli:
seguite chef Frederico Ribeiro e le sue istruttive ed esilaranti IG stories su Instagram [@tecompany](https://www.instagram.com/tecompany)

Té Company – Taiwanese Tea

163 West 10th Street
New York, NY 10014 - Stati Uniti
Tel: + 1 929 335 31 68
www.te-nyc.com



La Norvegia offre
condizioni di vita
perfette.



Per il salmone.

Ma allora perché l'uomo si è insediato in un luogo così inospitale?
Perché è un ambiente ideale per il pesce.
Nelle acque gelide della Norvegia, il nostro pesce cresce lentamente, sviluppando un sapore e una consistenza semplicemente unici.

www.pescenorvegese.it

SEA
FROM
NORWAY
NOD