



Accademia ferri teatour

L'incontro fra Tè e moderna cucina gastronomica

SCHEDA PRODOTTO

- ARTICOLO:** TÈ “ARNOLFO” (miscela dedicata)
- CATEGORIA:** Miscela base di tè nero
- INGREDIENTI:** Tè nero Assam Nonaipara, Tè Nero Nilgiri Korakundah Mountain, Boccioli di Rosa e fiori interi di sambuco del chianti, olio essenziale di bergamotto di Calabria.
- DESCRIZIONE:** Connubio fra le note fruttate e potenti dei tè indiani, a partire dalle note fruttate del nord con l'Assam per finire alla struttura, quasi di cioccolato del sud dalla zona del Nilgiri. Il tutto addolcito dalla fragranza dei fiori e dalla nota agrumata del frutto principe di Calabria.



- ESTRAZIONE:** Preparazione con metodo All'inglese (infusione unica) rapporto 1g=100ml, acqua oligominerale residuo medio, temperatura di infusione 85°, tempo di estrazione 3,5 minuti. Filtraggio con garza in cotone sbiancato.
- ABBINAMENTO:** Per contrasto “tattile” e assonanza aromatica. Le carni del piccione, presentandosi insolitamente dolci, le varie cotture, soprattutto la frittura del coscio, la struttura della piccola parmigiana di melanzana in accompagnamento, necessitano di una nota tannica e potente per bilanciare la parte meccanica in bocca. si gioca invece per assonanza con la dolcezza del fusto la nostra leggermente fresca data dall'acidità del mirtillo. in questo caso entrano in gioco i fiori e il bergamotto, che per assonanza rendono trionfale il connubio.
- COMMENTI DEI TEAMASTER:** Piatto insolito, elegante ma allo stesso tempo potente nella sua complessità. La miscela messa a punto per l'occasione, anch'essa insolita, dove si vanno ad unire tè di struttura con note eleganti, dolci e agrumate. L'intuizione è stata proprio nel cercare un percorso trasversale per equilibrare un piatto che presenta sfumature molto diverse fra loro in un gioco interessante fra struttura, dolcezza, con note fresche e fruttate. Ritengo l'abbinamento perfettamente bilanciato con la miscela proposta, il tutto sostenuto dalla naturale temperatura di servizio che lascia un palato pulito e pronto ad accogliere una successiva parte di pietanza. Abbinamento sicuramente insolito per il nostro stile occidentale, ma entusiasmante e simpatico, adatto sia ai palati più attenti ed esperti, ma direi anche adatto agli approcci meno attenti e vogliono semplicemente “godere” di una esperienza alternativa.

