

## SOLIDALI CON TÈ: TANTE STORIE IN UNA FOGLIA



Tra i tanti progetti le cui protagoniste sono donne la scelta è caduta su uno in particolare: il circolo virtuoso creato in Sri Lanka dalla **Stassen Natural Food**, cooperativa produttrice, tra l'altro di tè.

È legata al Commercio Equo fin dal 1987 e il tè proviene da Idulgashinna che costituisce la prima piantagione di tè biologico al mondo, realizzata su un terreno montuoso bisognoso di cure e recupero a causa del precedente sfruttamento intensivo.



È, questo, un progetto dai risvolti sociali interessanti: in una regione segnata dalla guerra civile questa piantagione, nella quale lavorano fianco a fianco persone di diverse etnie e religioni, rappresenta una significativa eccezione. È stata infatti creata un'associazione (**Ibitad**, *Idulgashinna Bio Tea Association*), di cui fanno parte gli stessi

lavoratori, che costruisce infrastrutture (case, scuole e asili), organizza corsi di formazione e fornisce servizi di credito e risparmio tra cui una banca rurale.

Affianca la produzione eco-sostenibile e la creazione di lavoro un'associazione



**GARABOMBO**  
**L'inVISIBILE**

*per un commercio equo e solidale*

iscritti al registro  
**AGiCE2**

esclusivamente femminile, dedita al confezionamento del tè in cestini di foglie di palma in cui lavorano circa 3.500 donne: usano fibre naturali, intrecciate con tecniche tradizionali.



## NERO, VERDE O BIANCO?

Tutte le varietà del tè derivano dalle foglie di un'unica pianta, la *Camelia Sinensis*, e si differenziano solo nella fase di lavorazione.

Il **tè nero** viene fatto essiccare e fermentare; quello **verde**, invece, viene prima stabilizzato con un breve passaggio a vapore e poi è lasciato essiccare leggermente: in questo modo, la clorofilla presente non viene alterata e il tè conserva il caratteristico colore verde scuro e il naturale contenuto di polifenoli (con le loro proprietà antiossidanti). Un'altra varietà intermedia è il tè Oolong (anch'esso semi-fermentato). Il **tè bianco** indica un prodotto di qualità superiore composto unicamente dalla prima foglia all'apice del fusto della pianta. La raccolta di questi germogli avviene solo una volta all'anno, in primavera, e dura pochi giorni. Ha un caratteristico color argento e danno una bevanda chiara, ricca di vitamine, antiossidanti e sali minerali.

Si ricorda che, una volta fatto l'infuso, la stessa quantità di foglie può servire anche per due o tre infusioni consecutive e si ottiene una bevanda meno forte, ma con le medesime proprietà antiossidanti. Tuttavia l'acqua non deve rimanere a lungo nella teiera.