

AMICI MIEI
IL COMPLESSO
DI EDIPO
E L'ANACONDA



ELENA STANCANELLI

È primavera, e le anaconde escono dal letargo. Non solo le anaconde, certo. Anche i tassi, i criceti, le formiche, le chioccioline e i ghiri... In questa stagione, i boschi e le riviere sono pieni di animalletti che si stiracchiano e si strofinano gli occhi, mettono il muso fuori dalla tana e annusano l'aria fresca e profumata. Sono magri e operosi, e ansiosi di tornare nel mondo a mangiare e fornicare. Solo che l'anaconda da adulta pesa più di duecento chili, e ha

una circonferenza di trenta centimetri per circa dieci metri di lunghezza. Sto parlando della femmina, che in media è cinque volte più grande del maschio. Quando ha fame, ha fame sul serio. Mangia maiali selvatici, cervi, uccelli, tartarughe, mangia caimani e giaguari indistintamente. Li soffoca e poi li inghiotte, interi. Li tiene lì, nella pancia, e aspetta di digerirli. Quando ha digerito, le viene voglia di sesso. Si infila allora in un

groviglio di maschi, anche dieci, dodici, e aspetta che il migliore di loro abbia la meglio. Poi, in quel nodo di lussuria, si prende il suo piacere e il suo seme. Questa unione orgiastica e indirimibile, avviene quasi sempre in acqua. Sei mesi dopo, nascono gli anacondini. Tanti, anche cento da un solo parto. Sapranno chi è il loro padre? L'Edipo di un anaconda, quanto è grande?

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Arriva una nuova figura, ancora poco nota in Italia



IL SOMMELIER SVELA I SEGRETI DEL TÈ

LE TIPOLOGIE

Tè BIANCO
(appassito)

Prodotto in Cina, è il più pregiato. Non subisce nessuna trasformazione, i suoi germogli apicali sono fatti appassire e seccare. Colore paglierino, gusto delicato



Tè VERDE
(non fermentato)

È la qualità preferita in Asia, arrotolata ma non fermentata. Il processo viene impedito riscaldando le foglie a fuoco o vapore. Antiossidante



Tè NERO
(fermentato)

Il più consumato al mondo. Sottoposto ad un processo di ossidazione, fermentazione, essiccazione. Le foglie vengono poi setacciate e divise in base alla grandezza



Curiosità e Numeri

80 i Tea Sommelier riconosciuti in Italia (Fonte AdeMaThe)

Il **98%** degli inglesi prende il tè con il latte, solo il **30%** con zucchero



4 tazze il numero raccomandato al giorno

MICHELA DI CARLO

Conosce le mille sfumature di un Darjeeling e sa consigliare l'abbinamento giusto con un Pai Mu Tan. È il Tea Sommelier, una figura professionale in ascesa ma ancora poco nota in Italia, che ha fatto dell'antica arte del ricevere un nuovo business. Il tè sta vivendo, infatti, una nuova vita, tanto che la sua carta comincia ad affiancare, spesso nel dopopena, quella dei distillati.

Responsabile della gestione della dispensa e del budget, il Tea Sommelier, oltre a curare il servizio e i rapporti con i rivenditori,

accoglie i clienti preparando all'occorrenza buffet o banchetti. «Non è un mestiere che si improvvisa — dice Marco Bertona, presidente dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Tè (ADeMaThe) — al Tea Sommelier viene richiesto di organizzare, controllare, scegliere e gestire il servizio. I suoi compiti, in generale, sono gli stessi di un sommelier di vini; oltre a conoscere le caratteristiche dei tè e i metodi di infusione, deve anche saper consigliare la giusta miscela in base agli abbinamenti dolci e salati e creare la Carta dei Tè. La nostra associazione è l'unica a rilasciare in Italia attestati riconosciuti dalla nuova legge 4/2013 che discipli-

na le professioni non regolamentate e ingenera i corsi di specializzazione indirizzati a chi opera già nel beverage. Il nostro elenco ufficiale annovera al momento un centinaio di iscritti».

Ma come si degusta il tè? «Niente tazzina all'inglese mi raccomando, ma solo bicchieri di vetro sottili — spiega l'esperta Francesca Natali, consulente di chef stellati e autrice del libro *Il Gusto del tè* (Trenta Editore) —. Il primo passo è l'esame visivo della foglia asciutta per capirne la lavorazione, bagnata per vederne l'evoluzione. Il secondo è l'osservazione dei profumi. Infine, l'assaggio. Si prende un piccolissimo sorsor trattenendolo quasi sulla



il più pregiato



Darjeeling Makaibari
tra i tè neri indiani più famosi, è chiamato "lo champagne dei tè" Ambrato particolarmente astringente, con note di mandorla fresca



Gyokuro
tè verde giapponese Viene raccolto una sola volta l'anno, in primavera, usando il metodo imperiale che coglie solo la gemma terminale



Baihao Yinzhen
tè bianco cinese Raccolta manuale e primaverile di soli germogli del Fujian. Fiorito con note di tiglio e zucchero filato



1560

Il gesuita portoghese Jasper de Cruz fu il primo a portarlo in Europa

Il primo libro sul tè è stato scritto dal monaco buddista Lu Yu nell'800 d.C.



SEGNAL DEL TEMPO

GLI ESERCIZI DI MICRO MECCANICA ARTIGIANALE

MICOL BOZINO RESMINI

“Ècco il mio segreto. È molto semplice: non si vede bene che col cuore. L'essenziale è invisibile agli occhi”, diceva la volpe al piccolo principe di Antoine de Saint-Exupéry. Infatti non basta un primo sguardo per capire a pieno ciò che si nasconde dietro alcuni dei più raffinati segnatempo maschili: non semplici orologi, ma esercizi di micromeccanica manifatturiera. Così per esempio, il cuore del nuovo Calibre de Cartier è un movimento automatico realizzato in house, che offre l'azzeramento simultaneo di tutte le funzioni cronografiche. La maison della pantera sceglie per questo modello un design graffiante e immediatamente riconoscibile grazie ai suoi due contatori, a ore 3 e ore 9, i numeri romani e indici applicati e al datario a finestrella. Sul fondo della sua cassa in oro rosa da 42 mm, un vetro zaffiro svela i ponti superiori e la massa oscillante decorati a



IMODELLI

Da sinistra: il Captain Winsor Zenith; il cronografo Calibre de Cartier; il Grand LAGE 1 A. Lange & Söhne

côtes de Genève.

È il frutto della collaborazione tra il Musée International d'Horlogerie (MIH) e la manifattura Zenith, il Captain Winsor Annual Calendar, con calendario annuale che visualizza la data, il giorno della settimana e il mese, necessitando di una sola regolazione all'anno, per determinare il passaggio da febbraio a marzo. All'interno della sua cassa in oro rosa da 42 mm, il movimento cronografo automatico el Primero, realizzato interamente in manifattura da oltre 40 anni.

Batte un calibro di manifattura anche all'interno del Grand LAGE 1 di A. Lange & Söhne, orologio a carica manuale decorato e montato a mano. Rispetto all'originale del 1994, la cassa, in oro rosa, rivede le sue proporzioni, portando il diametro a 40,9 mm. Un segnatempo che offre le funzioni di ore, minuti e piccoli secondi con dispositivo di arresto, Grande Data e indicazione della riserva di carica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

