

ROTARY INTERNATIONAL
ROTARY CLUB DI ABBIATEGRASSO - DISTRETTO 2050
(Anno di fondazione: 1968) - Club cod. n° 0012213
Anno rotariano 2020-2021

Ufficio di segreteria: Enrico Massimo Maiocchi
Via Alessandro Lamarmora N. 6 - 20081 Abbiategrasso MI
Tel +39 0294969962 - cell +39 366 671 8858
email: emmaiocchi@gmail.com

Abbiategrasso, Martedì 23 marzo 2021

A tutti i soci del RC Abbiategrasso

Oggetto: Bollettino n.24 del 23 marzo 2021. Evento Mediolanum (zoom) - IL RITO DEL BRITISH AFTERNOON TEA - Relatrice: Marina Minelli

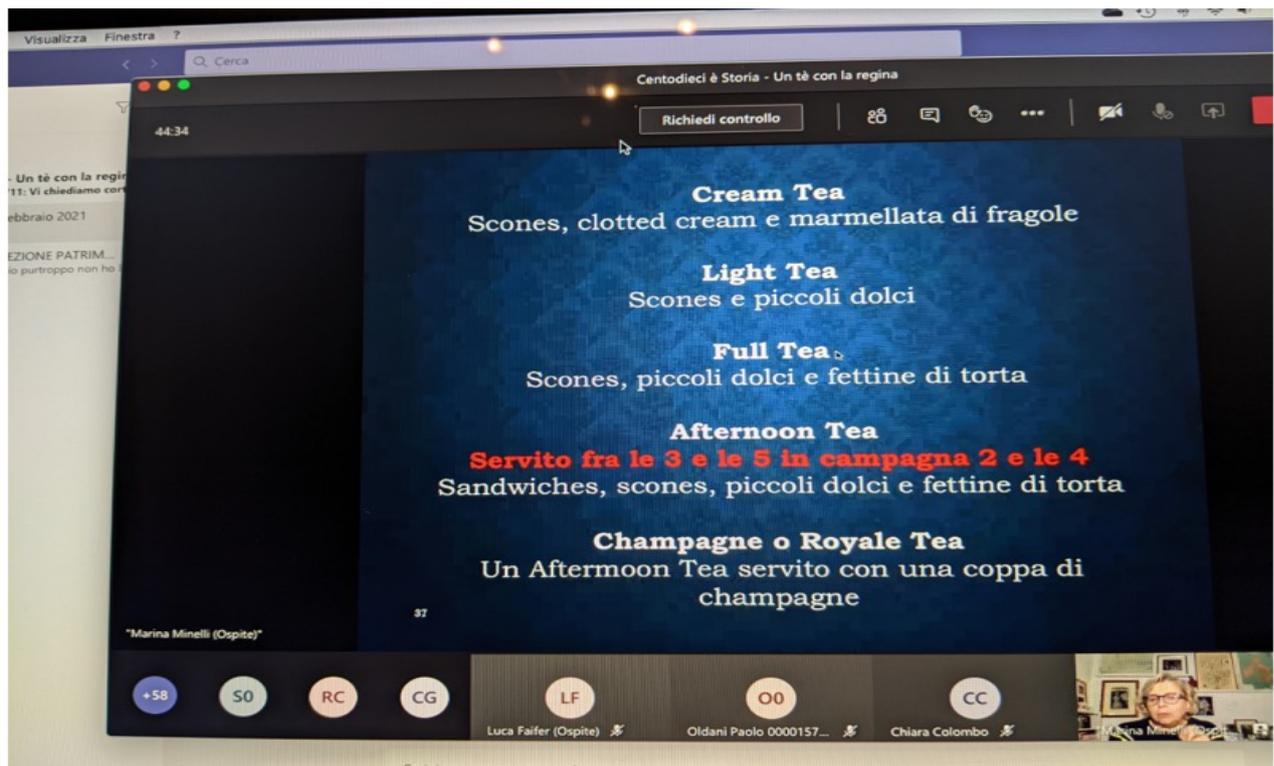
Cari soci, vi trasmetto il report dell'evento tenutosi martedì 23 marzo organizzato da Banca Mediolanum. Introduce la serata Paolo Oldani, responsabile della Agenzia Mediolanum di Abbiategrasso. Oldani ringrazia per la partecipazione il Presidente del Club Rotary di Abbiategrasso Luca Faifer, tutti i rotariani e amici presenti. Informa che l'evento di questa sera, dedicato al rito del British Afternoon Tea, è stato organizzato con la collaborazione di "Centodieci". Centodieci è il progetto di Mediolanum Corporate University che organizza in tutta Italia eventi culturali gratuiti dedicati allo sviluppo personale e professionale. Protagonisti di questi appuntamenti personaggi che si sono distinti per la loro capacità di fare, o meglio, di far accadere le cose, perché questa è per noi la vera condizione necessaria per migliorare il contesto nel quale tutti viviamo e lavoriamo.



Quindi Oldani presenta l'ospite della serata: la dott.ssa Marina Minelli. La relatrice è nata ad Ancona e vive attualmente a Falconara Marittima. Laureata in Storia moderna a Bologna, giornalista, scrittrice, blogger, per molti anni ha lavorato per quotidiani e periodici locali ed è stata responsabile dell'ufficio stampa di associazioni ed enti pubblici. Nel gennaio del 2009 ha creato www.altezzareale.com, il primo sito italiano dedicato alla storia e alla cronaca delle famiglie reali.

Minelli inizia raccontando di storie, personaggi, oggetti e segreti del rito inglese per eccellenza: "Afternoon Tea". Nella sua narrazione illustra tutti i segreti del rito inglese, ovviamente con particolare attenzione al ruolo di varie regine e della stessa famiglia reale nella nascita e nella diffusione di quello che è diventato uno degli appuntamenti immancabili nella vita sociale e culturale del Regno Unito. Raffinato, discreto, per nulla inebriante ma molto, molto confortante, il tè, cioè l'infuso che si ottiene dalle foglie della *Camellia sinensis*, ha percorso una strada lunga e tortuosa prima di arrivare all'odierna celebrità. Inizialmente considerato un medicinale, nelle isole britanniche si è diffuso grazie a una regina di origine portoghese, ma il rito, ovvero quello che noi oggi chiamiamo Afternoon Tea, diventa veramente popolare grazie alla regina Vittoria. La formula del "sacro rituale" pomeridiano, diventato uno degli elementi fondanti dell'English lifestyle, non è molto cambiata nell'arco di quasi due secoli, e ai tempi dell'Impero britannico qualsiasi suddito di Sua Maestà, dalle Cotswolds al più sperduto avamposto nelle colonie, si poteva sentire a casa grazie a una semplice tazza di tè.

In Gran Bretagna l'Afternoon Tea è anche un modo per vivere le relazioni sociali e quelle familiari, l'accoglienza viene curata fin nei minimi dettagli, perché la tradizione cresce e si sviluppa proprio come occasione mondana. In Italia, anche se una buona tazza di tè caldo è benvenuta, soprattutto nei giorni freddi e umidi, l'Afternoon Tea non ha mai fatto realmente presa però, resta un appuntamento imperdibile non appena varcata la Manica.



Successivamente la relatrice illustra la storia dei personaggi che hanno contribuito al suo successo, dei segreti per vivere al meglio l'esperienza nel regno di Sua Maestà ma anche per riproporre un vero British Afternoon Tea fra le mura di casa propria.

Ed è in una calda e afosa giornata di Luglio del 1841 che nasce una delle tradizioni britanniche più note, quella del tè all'inglese delle 5 p.m., particolarmente apprezzata da Sua Maestà. Il tè all'inglese servito alle 5 del pomeriggio, il più famoso rito del tè (Occidentale), è un'idea di Anne Mary Stanhope, la Duchessa di Bedford nonché dama della Regina Vittoria, quando, scossa da una leggera spossatezza dovuta a un certo languore di stomaco, fa suonare uno dei suoi campanelli e chiede di farsi portare una tazza di tè accompagnata da pane morbido e torta.



Dobbiamo però ringraziare un'altra donna, Caterina di Breganza, nonché sposa del Re Carlo II d'Inghilterra, se questa calda bevanda è arrivata oltre la Manica: nella dote del 1662 appare proprio una preziosissima cassa di foglie provenienti dai monti WuYi.

Ben presto diviene una consuetudine che raggruppa le lady davanti allo stesso tavolo, tra tè fumante, dolci e sandwich salati. Un rito consacrato anche dal costume con il relativo cambio d'abito, tanto che nel 1855 viene disegnata la prima linea di capi femminili per il tè.

Contemporaneamente si aprono distretti artigianali per produrre la porcellana dei servizi da tè inglesi. La vera rivoluzione arriva con Josiah II Spode, quando nel 1800 scopre la formula alla base dello standard della produzione inglese: aggiungendo all'impasto cenere di ossa di animali, ottenne un nuovo tipo di porcellana, la Bone China, caratterizzata da traslucenza, bianchezza e resistenza notevole.

"Dal servizio da tè si giudicava una vera padrona di casa" - ricorda la relatrice - "Esisteva una svariata gamma di tazze per ogni occasione della giornata: tazze da colazione, da tè pomeridiano, da caffè, e così via. Il servizio era composto da teiera, lattiera, zuccheriera, tazze da tè, posate e diversi piattini". Alla porcellana Made in England si aggiunge la variante (Old) Sheffield, una tecnica artigianale nata dal '700 e raffinata un secolo dopo con il bagno galvanico. Questa lavorazione permise di creare meravigliosi motivi a sbalzo geometrici o floreali, particolarmente apprezzati dall'aristocrazia dell'epoca.

Il tè deve essere servito nelle tazze direttamente dalla padrona di casa.

In questi momenti, proprio come amava la (golosa) Regina Vittoria, non potevano mancare i tipici dolcetti inglesi, gli scones, serviti con confetture e Lemon-Curd, e la Sponge Victoria cake, una torta pan di Spagna farcita di marmellata e burro o panna montata.

L'Afternoon Tea, conclude la relatrice è uno dei riti inglesi per eccellenza, nasce grazie a tre signore molto diverse fra loro: due regine e una dama di corte. Insomma è inizialmente una storia di donne che però molto presto coinvolge l'intera nazione, la sua società e la sua economia ed è ancora oggi uno dei simboli della cultura d'oltremare e, grazie anche alla letteratura, al cinema e alle serie tv, è diventato parte del nostro immaginario collettivo.



Il Presidente alla fine della serata ringrazia, a nome di tutto il Club, la relatrice Marina Minelli per la brillante esposizione e Paolo Oldani di Mediolanum per questa appassionante serata trascorsa insieme.

Il segretario

Enrico Massimo Maiocchi