



| MACHA |

Luuk

MAGAZINE

Matcha is the new black

CARLOTTA MOLteni
6 MARZO 2017





| MACHA |

Fulcro della cerimonia del tè in Giappone ed utilizzato dai monaci buddisti per prepararsi alle lunghe ore di meditazione, il tè matcha ha trovato il proprio tempio meneghino all'ombra di Porta Volta.

Nato dall'amore di **Tunde Pacsvari** per il Giappone e per la sua cultura gastronomica, **Macha café**, di recente apertura, è ormai diventato il punto d'incontro dei cultori della polvere di tè color giada.

In un ambiente che fonde il rigore e la linearità degli arredi nipponici all'estetica nord-europea si può gustare **l'elisir di lunga vita nelle più ricercate e gustose declinazioni**: dal classico **tè matcha** in purezza sciolto in acqua alla variante cappuccino o milkshake, nei dolci come nelle mini-jar o come accompagnamento all'ormai iconico Avocado burger o al sushi – i proprietari sono gli stessi di Bento, in Corso Garibaldi.

Il tè matcha è un ingrediente da inserire nella dieta di tutti i giorni **per le note e benefiche proprietà**: è infatti ricco di **vitamine** e ha poteri **antiossidanti, detossinanti e antinfiammatori**.

Ottenuta dalle pregiate **foglie tencha**, la polvere di tè è il frutto di un lungo processo di coltivazione e lavorazione: si devono attendere infatti cinque anni prima che le piante giungano a maturazione e ulteriori ottanta giorni dal Setsubun, che cade il 3 febbraio, affinché si possa passare alla fase della raccolta, preceduta da una fase intermedia detta di ombreggiatura, durante la quale le piante sono coperte con grandi teli in vinile nero cosicché le foglie siano spronate a cercare la luce di cui hanno bisogno, arricchendosi in tal modo di clorofilla e aminoacidi. Le gemme selezionate a mano saranno poi utilizzate **per ottenere il tè Gyokuro in foglie oppure la polvere**, macinata in granito e le cui sostanze nutritive grazie a tale processo vantano una concentrazione pari al doppio di quelle del tè in foglia.

Un locale destinato al successo sul panorama milanese che, traendo ispirazione dalle **secolari caffetterie giapponesi**, si proietta sul panorama internazionale accanto ai **matcha café newyorkesi e londinesi** già divenuti **cult**: non si tratta dunque una semplice tendenza passeggera, ma è il riflesso di un interesse sempre più forte nei confronti di **uno stile di vita sano ed equilibrato**. Esattamente come il suo ingrediente chiave, portavoce di una cultura e di una storia millenarie.

Macha-Japanese café
Viale Crispi, 15
Milano