



## Associazione Italiana Cultura del Tè

### TÈ FREDDO, QUESTO ... SCONOSCIUTO!

Il commercio del tè freddo è iniziato successivamente all'Esposizione universale a Saint Louis nel 1904, tenutasi in un'estate particolarmente torrida. Poiché nessuno acquistava tè caldo vista l'elevata temperatura esterna, un negoziante di tè inglese versò dei cubetti di ghiaccio sul tè caldo, e scoprì la piacevole sensazione dissetante data dal tè freddo. Lo propose ai visitatori, riscuotendo un enorme successo.

Sebbene nei paesi caldi come l'Africa o in oriente, anche nelle stagioni particolarmente torride, il tè venga bevuto caldo o almeno tiepido, perché così aiuta ad abbassare la temperatura corporea e disseta di più, da noi soprattutto in estate il tè viene apprezzato principalmente freddo.

Vi sono diversi modi per preparare il tè freddo, con metodi di preparazione che variano in base al risultato che si desidera ottenere.

La nostra associazione, in collaborazione con **BISTRO'18** ([www.bistrot18.com](http://www.bistrot18.com)), propone un incontro interamente dedicato al tè freddo, nel corso del quale potremo assaggiare diversi tè, impareremo a conoscere le differenti modalità per preparare un buon tè freddo e avremo modo di capire quali sono i tè che si prestano meglio per essere preparati in questo modo. Inoltre, scopriremo sapori nuovi e insoliti, assaggiando cocktail e golosità tutte preparate con il tè freddo.

Nella degustazione:

- diversi tè freddi
- cocktails al tè
- sangria analcolica al tè
- gelato al tè verde e al tè nero



**Domenica 18 aprile ore 16:00 Costo: €10 a persona**

**Bistrò18, Via Clavature 18/b Bologna**

**Per prenotazioni: Bistrò18 tel. 051273014 oppure [info@bistrot18.com](mailto:info@bistrot18.com)**

**Associazione Italiana Cultura del Tè**

**Via L. Rizzo 1, Vicenza – [www.aictea.it](http://www.aictea.it) – [aictea@gmail.com](mailto:aictea@gmail.com)**