

## Il nostro impegno per l'ambiente

- ☛ Se acquistate tè/infusi/tisane sfusi e portate i vostri barattoli o i sacchetti di acquisti precedenti (purché in buono stato e con profumi compatibili con i tè che state acquistando) da riutilizzare per i vostri nuovi acquisti riceverete **10 centesimi di sconto** per ogni barattolo o sacchetto riutilizzato.
- ☛ Se preferite la comodità dei prodotti in bustina, abbiamo scelto due fornitori per la qualità del prodotto e per l'attenzione alla confezione:
  - ☛ **Mariage Frères**: i sacchetti e il filo sono in cotone naturale e privi di punti metallici
  - ☛ **Teapigs**: il materiale delle bustine piramidali e del cordino sono di amido di mais, un carboidrato naturale estratto dal mais. Il cartoncino al termine del cordino è fatto con carta riciclata e l'inchiostro utilizzato è di origine vegetale, i vari componenti sono sigillati a caldo senza uso di colle. Ogni bustina è completamente biodegradabile e si butta nell'umido. La confezione di cartone esterna è fatta con carta certificata FSC (Forest Stewardship Council).
- ☛ Suggerimenti per riutilizzare le foglie dopo aver bevuto il vostro tè preferito, magari facendo più infusioni con le stesse foglie (far sempre scolare bene le foglie in modo da eliminare eventuale acqua residua nelle stesse):
  - ☛ **Concime per le piante**: mescolare le foglie al terriccio delle vostre piante
  - ☛ **Eliminare gli odori dal frigo**: raccogliere in una ciotola le foglie con cui avete preparato qualche tazza di tè e riporla su un ripiano del frigorifero, ricordarsi di cambiare le foglie ogni decina di giorni
  - ☛ **Cuscino per la nuca**: far asciugare bene le foglie di tè, preferibilmente al sole in estate o sfruttando il calore del calorifero in inverno. Raccogliere la quantità di foglie sufficiente per realizzare un cuscinetto di forma rettangolare da tenere sotto la nuca. Se si utilizzano foglie di tè *oolong* o *himalayani*, per molti mesi il cuscino emanerà un profumo delizioso e la consistenza del cuscino vi sosterrà la testa predisponendovi al rilassamento.
  - ☛ **Mangiare le foglie**: le foglie di alcuni tè, in particolare i tè verdi giapponesi, sono squisite da mangiare, ecco qualche suggerimento:
    - ☛ foglie di tè giapponesi come *gyokuro* o *shincha*: dopo l'infusione scolare bene le foglie, metterle in una ciotolina, condirle con salsa ponzu o con una citronette e aggiungerle all'insalata
    - ☛ mentre cuocete al vapore delle verdure – zucchine, fagiolini, patate, carote, cavoli ...- mettete insieme all'acqua della vaporiera un cucchiaino abbondante di foglie di tè al *gelsomino* o di tè affumicato *lapsang souchong* o anche di tè verde tostato come *hojicha* (dopo averle utilizzate per prepararvi il tè!)