

The image features a central circular logo with a black background. Inside the circle, the word "Samsara" is written in a white, elegant cursive font, and the word "MATCHA" is written below it in a bold, white, sans-serif font. The circle is surrounded by a colorful, abstract border. The background of the entire image is a dark teal color, overlaid with intricate, golden-brown line art of tea leaves and stems. Small, dark brown specks are scattered throughout the background, resembling matcha powder or tea leaves.

Samsara
MATCHA

WWW.SAMSARAOFFICIAL.COM

IL MATCHA

UN'ESPERIENZA DI GUSTO E SALUTE

IL TÈ MATCHA È UN'ANTICA BEVANDA GIAPPONESE CHE HA PRESO D'ASSALTO IL MONDO GRAZIE AI SUOI MOLTEPLICI BENEFICI PER LA SALUTE ED AL SUO SAPORE DELIZIOSO. IN

QUESTA GUIDA, CI CONCENTREREMO SULLE CARATTERISTICHE DEL MATCHA, LA PRODUZIONE, LE PROPRIETÀ BENEFICHE E LA PREPARAZIONE, COSÌ DA GODERSI AL MEGLIO QUESTA BEVANDA SPECIALE.



ORIGINE

IL MATCHA, UNA PREGIATA POLVERE DI TÈ VERDE, HA ORIGINI MILLENARIE NELLA TRADIZIONE GIAPPONESE DEL TÈ. UTILIZZATO ORIGINARIAMENTE DAI BUDDISTI, SI È DIFFUSO TRA I SAMURAI E POI IN TUTTO IL PAESE, DIVENTANDO UNO DEI SIMBOLI DELLA CULTURA GIAPPONESE.

OGGI IL MATCHA È APPREZZATO IN TUTTO IL MONDO NON SOLO COME BEVANDA, MA COME INGREDIENTE CULINARIO IN MOLTE RICETTE. LA SUA STORIA E LA SUA RILEVANZA CULTURALE AGGIUNGONO FASCINO E VALORE A QUESTO TÈ UNICO.





PROVENIENZA

LA PROVENIENZA DEL MATCHA INFLUENZA LA SUA QUALITÀ E IL SUO SAPORE UNICO. LE PRINCIPALI AREE DI PRODUZIONE IN GIAPPONE INCLUDONO UJI (PREFETTURA DI KYOTO), NISHIO (PREFETTURA DI AICHI) E YAME (PREFETTURA DI FUKUOKA),

QUEST'ULTIMA FAMOSA PER LA COLTIVAZIONE DI UN MATCHA DI QUALITÀ SUPERBA E DAL GUSTO AROMATICO, INFLUENZATO DA GRANDI PRODUTTORI ARTISTICI DELLA ZONA.

QUESTE REGIONI CONTRIBUISCONO A GARANTIRE LA DIVERSITÀ E L'ECCELLENZA DEL MATCHA GIAPPONESE.

PRODUZIONE

LA PRODUZIONE DEL MATCHA CERIMONIALE È UN PROCESSO METICOLOSO CHE SEGUE UNA TRADIZIONE MILLENARIA VENGONO SELEZIONATE VARIETÀ DI TÈ ADATTE, AD ESEMPIO LA VARIETÀ YABUKITA O GYOKURO. LE PIANTE VENGONO COLTIVATE ALL'OMBRA PER DIVERSE SETTIMANE PRIMA DELLA RACCOLTA. QUESTA TECNICA PROMUOVE LA PRODUZIONE DI CLOROFILLA E AMINOACIDI, DONANDO AL MATCHA IL SUO CARATTERISTICO COLORE VERDE E IL SAPORE DELICATO. LE FOGLIE VENGONO RACCOLTE A MANO, SELEZIONANDO CON CURA SOLO LE PIÙ GIOVANI E TENERE. LA RACCOLTA È UN'OPERAZIONE DELICATA, CHE RICHIEDE ABILITÀ E PRECISIONE PER EVITARE DANNI ALLE FOGLIE.

DOPO LA RACCOLTA, VENGONO SOTTOPOSTE AD UNA BREVE VAPORIZZAZIONE PER FERMARE L'OSSIDAZIONE E MANTENERE IL COLORE VERDE INTENSO. NELLE QUALITÀ SUPERIOR O IMPERIAL QUESTO PROCESSO NON VIENE EFFETTUATO LASCIANDO COSÌ LE FOGLIE ALLO STATO PURO, QUESTO PERÒ CAUSA UN COLORE MENO BRILLANTE. SUCCESSIVAMENTE, LE FOGLIE VENGONO ESSICcate PER RIMUOVERE L'UMIDITÀ E RENDERLE PRONTE PER LA MACINAZIONE.

LE FOGLIE ESSICcate VENGONO QUINDI MACINATE, NELLE QUALITÀ SUPERIOR O IMPERIAL IN UN MULINO DI PIETRA TRADIZIONALE CHIAMATO "ISHIUSU", NELLE QUALITÀ CLASSICHE O CERIMONIALI BASE INVECE IN APPOSITI MACCHINARI. QUESTO PROCESSO RICHIEDE PRECISIONE E TEMPO, POICHÉ LE FOGLIE DEVONO ESSERE RIDOTTE IN UNA POLVERE FINE. SOLO UNA PICCOLA QUANTITÀ DI MATCHA DI ALTA QUALITÀ PUÒ ESSERE OTTENUTA DALLE FOGLIE. DURANTE QUESTA FASE, LE MIGLIORI POLVERI DI MATCHA VENGONO SELEZIONATE E SUDDIVISE IN DIVERSI GRADI DI QUALITÀ. IL MATCHA CERIMONIALE IMPERIALE È IL PIÙ PREGIATO, CARATTERIZZATO DA UN GUSTO MORBIDO E VELLUTATO E UN LEGGERISSIMO GUSTO RUSTICO (UMAMI).





BENEFICI E PROPRIETÀ

IL MATCHA È UNO DEGLI ALIMENTI PIÙ RICCHI DI ANTIOSSIDANTI E DI NUTRIENTI IMPORTANTI PER LA SALUTE. GRAZIE ALLA PRESENZA DI CATECHINE ECGC, IL MATCHA AIUTA A COMBATTERE I RADICALI LIBERI E A PROTEGGERE LE CELLULE, RIDUCENDO IL RISCHIO DI MALATTIE CARDIOVASCOLARI, NEURODEGENERATIVE E DI ALCUNI TIPI DI CANCRO. IL MATCHA È UN POTENTE ENERGIZZANTE NATURALE GRAZIE ALLA PRESENZA DELL'AMMINOACIDO L-TEANINA, CHE AGISCE IN SINERGIA CON LA CAFFEINA PER PROMUOVERE LA CONCENTRAZIONE, LA MEMORIA E L'UMORE POSITIVO.

TRADIZIONE

PER LA PREPARAZIONE DEL MATCHA OCCORRE MUNIRSI DI UNA CIOTOLA IN CERAMICA O PORCELLANA E DI UNA FRUSTA DI BAMBÙ, CHIAMATA "CHASEN".

RISCALDARE LA CIOTOLA: PRIMA DI VERSARE IL MATCHA NELLA CIOTOLA, È BENE SCALDARLA CON ACQUA CALDA PER UN MINUTO, SVUOTARLA E POI ASCIUGARLA.

DOSARE IL MATCHA: SI CONSIGLIA DI UTILIZZARE 1-2 CUCCHIAINI DI MATCHA PER 80-120 ML DI ACQUA CALDA, A SECONDA DEL GRADO DI INTENSITÀ DESIDERATO.

VERSARE L'ACQUA: LA TEMPERATURA DELL'ACQUA IDEALE PER IL MATCHA È DI CIRCA 80°C.

VERSARLA NELLA CIOTOLA CON IL MATCHA E COMINCIARE LA FRUSTA CON IL "CHASEN" CON MOVIMENTI AMPI E CIRCOLARI.

CREARE LA SCHIUMA: DOPO ALCUNI MINUTI DI FRUSTA, LA SUPERFICIE DEL MATCHA SI COPRIRÀ DI SCHIUMA DORATA. QUESTO È IL SEGNALE CHE IL MATCHA È PRONTO PER ESSERE GUSTATO.





UTILIZZI

OLTRE ALLA SUA DELIZIOSA PREPARAZIONE COME BEVANDA CALDA, IL MATCHA DI ALTA QUALITÀ PUÒ ESSERE USATO IN MOLTE ALTRE RICETTE, DALLA PASTICCERIA AL MONDO SALATO. LA POLVERE DI MATCHA PUÒ DIVENTARE UN INGREDIENTE DI BASE PER IL GELATO, LA CREMA DI FORMAGGIO, I BISCOTTI E ANCHE PER CUCINARE E DECORARE DOLCI GIAPPONESI COME I MOCHI.

IL MATCHA DI ALTA QUALITÀ PUÒ ANCHE ESSERE SERVITO COME BEVANDA FREDDA, LA CUI PREPARAZIONE DIFFERISCE DALLA RICETTA CALDA: 2 GRAMMI DI MATCHA, ACQUA FRESCA (INVECE DI CALDA) E GHIACCIO. MESCOLARE IL MATCHA CON L'ACQUA E POI, AGITARE IN UN BICCHIERE CON GHIACCIO.

LA LEGGENDA DEL MONACO BUDDHISTA E IL TÈ VERDE

UN TEMPO, IN UN ANTICO TEMPIO BUDDHISTA NELLE MONTAGNE DEL GIAPPONE, VIVEVA UN MONACO MOLTO SAGGIO E RISPETTATO. IL MONACO TRASCORREVA LE SUE GIORNATE IN MEDITAZIONE E PREGHIERA, IN CERCA DI UNA CONNESSIONE PIÙ PROFONDA CON IL DIVINO.

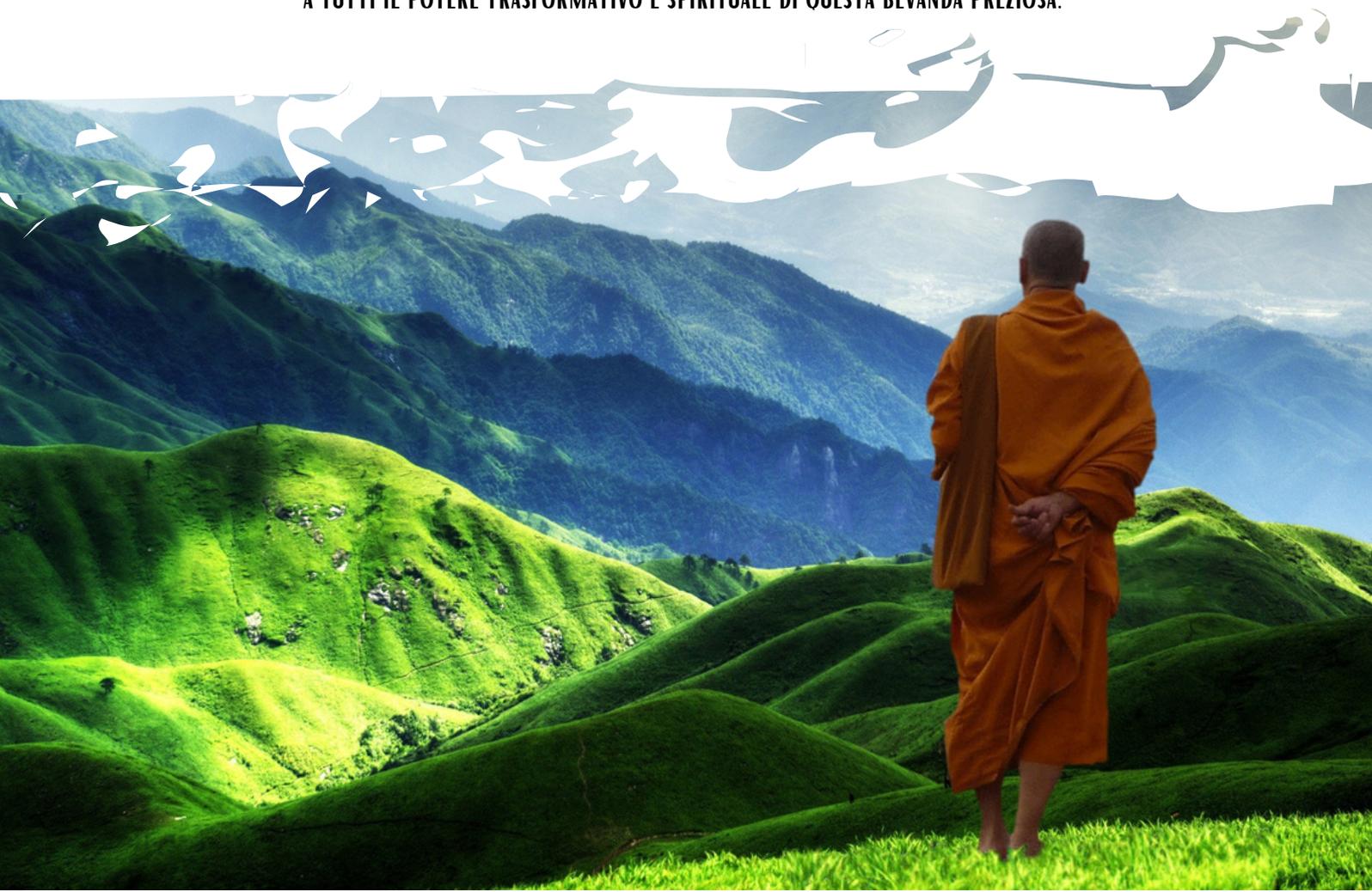
UN GIORNO IL MONACO SI SENTÌ CHIAMATO A PREPARARE UNA BEVANDA SPECIALE CHE POTESSE ACCOMPAGNARE I SUOI MOMENTI DI CONTEMPLAZIONE. INIZIÒ A ESPLORARE LE MONTAGNE CIRCOSTANTI, IN CERCA DI QUALCOSA DI SPECIALE. DOPO GIORNI DI RICERCA, IL MONACO TROVÒ UN GRUPPO DI FOGLIE VERDI SCINTILLANTI CHE PROVENIVANO DA UN ARBUSTO DI TÈ VERDE SELVATICO CHE CRESCOVA IN UN LUOGO ISOLATO, ILLUMINATO DAL SOLE DEL MATTINO.

IL MONACO RACCOLSE LE FOGLIE E LE PORTÒ AL TEMPIO, LE ESSICCÒ E LE MACINÒ DELICATAMENTE FINO A OTTENERE UNA POLVERE FINE E VERDE. MENTRE PREPARAVA LA SUA BEVANDA, SI RESE CONTO DELL'ENERGIA VITALE CHE EMANAVA DAL TÈ VERDE E DELL'EFFETTO ENERGIZZANTE CHE AVEVA SUL SUO CORPO E SULLA SUA MENTE.

DECISE DI CHIAMARE QUESTA BEVANDA "MATCHA", CHE IN GIAPPONESE SIGNIFICA "TÈ IN POLVERE".

IL MONACO INIZIÒ A BERE IL MATCHA DURANTE LE SUE MEDITAZIONI, SI ACCORSE DI COME QUESTA BEVANDA LO AIUTASSE A TROVARE UNA MAGGIORE CONCENTRAZIONE E CALMA. ERA COME SE IL MATCHA AVESSSE IL POTERE DI APRIRE LE PORTE DELLA CONSAPEVOLEZZA E DELLA SAGGEZZA.

LA NOTIZIA SI DIFFUSE RAPIDAMENTE NEI VILLAGGI CIRCOSTANTI. PRESTO, IL TÈ VERDE IN POLVERE DIVENNE UNA PARTE INTEGRANTE DELLA PRATICA BUDDHISTA IN TUTTO IL GIAPPONE, UTILIZZATO PER ELEVARE LO SPIRITO E RAFFORZARE IL LEGAME CON IL DIVINO. DA ALLORA, LA LEGGENDA DEL MONACO BUDDHISTA E IL TÈ VERDE MATCHA SI TRAMANDA DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE, RICORDANDO A TUTTI IL POTERE TRASFORMATIVO E SPIRITUALE DI QUESTA BEVANDA PREZIOSA.



ONLY ORIGINAL MATCHA

Samsara
MATCHA

WWW.SAMSARAOFFICIAL.COM