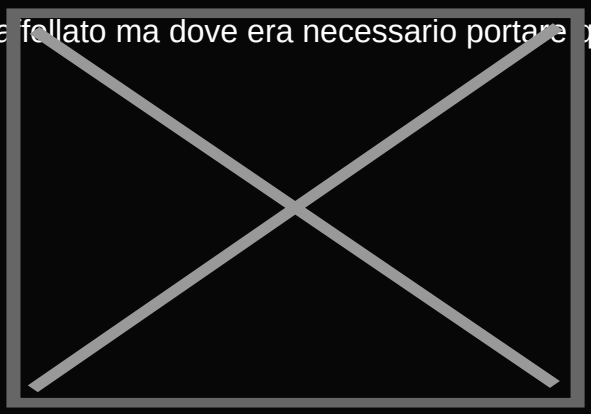
Hampstead Tea: biodinamici, biologici, bio…nissimi

hampstead-tea-black-tea-selection-20-filtri-03874b14

Kiran Tawadey è una intraprendente ed esigente signora indiana. Trasferitasi nel 1987 in Inghilterra dal suo bellissimo paese, Kiran si accorse ben presto che la qualità del tè che beveva a Londra non la soddisfaceva pienamente. L'incontro con **Rajah Banerjee**, proprietario di una piantagione di tè indiana, la convinse a voler cambiare la sua vita e soprattutto a cambiare i gusti ormai ben radicati degli Inglesi riguardo alla loro bevanda nazionale.

Nasce così la **Hampstead Tea** dal nome della località, a nord di Londra, dove avvenne l'incontro fortunato tra i due indiani. Un Marchio che è sinonimo di altissima qualità in un settore decisamente affollato ma dove era necessario portare qualcosa di innovativo.



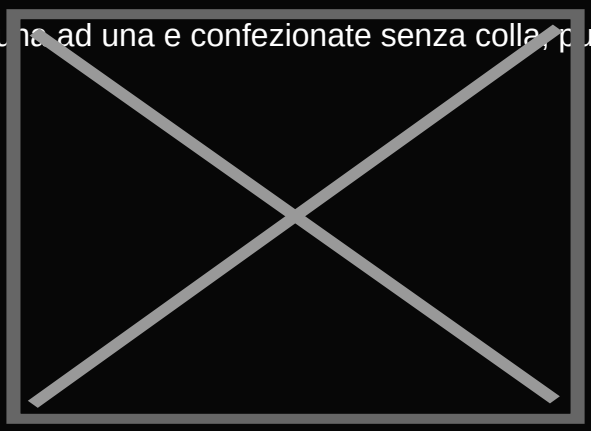
Kiran Tawadey, grazie alla sua visione di agricoltura 'pulita',

creò la **prima piantagione biodinamica di tè al mondo**, assicurando una coltivazione che prevedesse il massimo rispetto dell'ecosistema e che utilizzasse metodi d'integrazione tra piante e animali.

Seguendo il principio dell'Agricoltura Biodinamica, la concimazione, la coltivazione e l'allevamento vengono fatti rispettando la fertilità e la vitalità del terreno e tutelando le qualità tipiche delle specie vegetali e animali. Sono **aboliti l'utilizzo di fertilizzanti sintetici e di pesticidi** e il terreno viene gestito seguendo i cicli cosmici e lunari.

Oggi Hampstead Tea vanta la **certificazione Demeter**, il marchio che garantisce che i prodotti alimentari o i loro ingredienti provengano da coltivazioni o allevamenti biodinamici.

Tutta la gamma di tè e infusi Hampstead Tea è creata dai più esperti e pluripremiati tea testers che utilizzano esclusivamente **tè ed erbe selezionati che crescono solo nella piantagione di Makaibari nella regione del Darjeeling**, sia che si tratti di tè nero, bianco, oolong o verde. Una vera rarità. Le foglie superiori e i germogli vengono raccolti rigorosamente a mano e lavorati senza utilizzare aromi o conservanti artificiali. Inoltre Kiran Tawadey ha stabilito che una percentuale del prezzo pagato per ogni chilogrammo di tè sia destinata alle cooperative agricole per sostenere progetti di sviluppo sociale. E la stessa attenzione e cura sono rivolte anche al packaging: le bustine infatti sono sigillate una ad una e confezionate senza colla, punti metallici e sbiancanti chimici.



Una visione decisamente nuova e diversa e **certamente più costosa da mantenere** rispetto alla classica lavorazione industriale, che però ha permesso all'imprenditrice indiana di impostare la sua azienda secondo i principi dell'agricoltura biodinamica, per ottenere produzioni rispettose dell'ecosistema terrestre, senza perdere in qualità, varietà di gamma e gusto eccellente.

Da quest'anno, sarà presente sugli scaffali anche la novità Hampstead Tea Selezione di infusi contenente 4 tipi diversi: **Peppermint & Spearmint, Camomile, Lemon & Ginger e Rosehip & Hibiscus**.

La gamma Hampstead Tea è importata e distribuita da **D&C**, storico distributore italiano nel settore Confectionary e Beverage.