

# Tradició i innovació en format líquid

EL TE HA ACONSEGUIT TROBAR UN ESPAI EN UNA CIUTAT TRADICIONALMENT CAFETERA COM ÉS BARCELONA

## MAITE DE OBES

Considerat des de fa milers d'anys, a Orient, una font de bona salut, felicitat i saviesa, el te ha cridat l'atenció dels investigadors, a Occident, que estan descobrint els **beneficis per a la salut** dels diferents tipus de tes. Podreu descobrir sabors i propietats acostant-vos a les teteries que us hem seleccionat.

## CAJ CHAI

Fa més d'onze anys que van obrir les portes al barri Gòtic de Barcelona, inspirant-se en les teteries bohèmies de Praga. I és que la passió d'Antonio Moreno va néixer allà, mentre escrivia contes i cançons, ara fa més de vint anys. Aquesta casa està especialitzada en la importació, la venda, la compra i la degustació de **te de tot el món**. A més, hi podem comprar accessoris de te artesans de primera qualitat. Ofereixen uns 150 tes purs, artesans i fets a mà, provinents de la Xina, el Japó, Taiwan, el Nepal, l'Índia, Vietnam, Corea, Tailàndia, Sri Lanka, el Marroc, Malawi, Geòrgia, Indonèsia i Tanzània. Disposen d'una **carta de te extensa**, selecta i especialitzada, amb autèntiques joies de trenta, quaranta i cinquanta anys. Fan les delícies acompanyant el te amb rebosteria de diferents països (l'Índia, el Japó, el Marroc, Algèria i els Estats Units).

En aquesta casa es dediquen a la difusió de la cultura del te i a la formació, **oferint cursos, tallers i tastos**, així com cerimònies de te, tot acompanyat d'una música de sabors multiculturals. CARRER DE SANT DOMÈNEC DEL CALL, 12  
TEL.: 933 01 95 92

## TETERERIA

L'Ambrós i la Jing Jing – sommelier de te i besnéta d'empresaris del negoci de la medicina tradicional – es van conèixer a l'aeroport de

## entrevista

Per Sundmalm, CEO de Tea Shop

# “Som alegres, creatius i, sobretot, oferim plaer”

En Per Sundmalm és una enciclopèdia del te, un veritable pioner de la teïna a Barcelona.

**Quina va ser la resposta en obrir la primera botiga Tea Shop a Barcelona, fa 25 anys?**  
Cap. Vam arribar a la desesperació.

**Què va fer?**  
Teatre; simular que jo era un client perquè hi hagués una mica d'activitat i convidar, d'aquesta manera, els transeünts a entrar a la botiga.

**I?**  
Tot d'una, per Nadal, es van acabar totes les existències. Va ser increïble. Fantàstic. Vaig pensar que seria milionari.

**Però...**  
També vaig aprendre una cosa: el que significava *la cuesta de enero*. I en aquest moment vam estar a punt de tancar, no arribàvem a final de mes. Va ser exasperant.

**Què va passar llavors?**  
Vaig aconseguir que un fotògraf fes unes fotos a la botiga; vaig enviar les còpies i una carta explicant qui érem a diversos diaris i a diverses revistes, com el *Magazine*. Una setmana més tard, vaig començar a rebre trucades sense parar, preguntant-me per l'adreça de la botiga.

**La màgia de la premsa**  
Sortir a *La Vanguardia* va ser un impacte total. Vaig penjar cartells en ambaixades, escoles d'anglès, associacions de dones



americanes... Va venir gent de tot arreu a conèixer aquesta casa del te. Just llavors vam salvar l'empresa.

**Quin descans.**  
Vam començar a consolidar-nos, a importar més producte.

**Quin és l'art de Tea Shop?**  
Som especialistes a dissenyar mesclades, crear sabors, trobar collites bones, importar el te molt fresc. Som molt bons en la creativitat. Alegres i innovadors, els nostres tes estan molt aromatitzats. Som una de les cadenes més importants d'Europa. Sobretot, oferim plaer.

**Com controleu la frescor del te?**  
Tenim un sistema informàtic que fa el seguiment de cada te.

La rotació és bàsica per a la qualitat del producte, i nosaltres en això som capdavanters, una cosa fonamental en els tes aromatitzats.

**Quantes varietats de tes ofereix?**  
Entre 120 i 130.

**Alguna novetat per a l'estiu?**  
Te de *tinto de verano*, de gintonic, de mojito. Proposem alternatives saludables a altres begudes.

**Quin és el teu te preferit?**  
Cada dia començo amb mig litre de Pu-erh imperial, és un te xinès de doble fermentació.

**Quines característiques té?**  
Accentua l'efecte depuratiu, ajuda a relaxar-te, a fer la digestió i a combatre l'acidesa.

## Què més prens?

A mig matí, un Darjeeling, és un te d'alta muntanya, de l'Índia. Es recol·lecta a gran altitud. Popularment, es diu *el xampany dels tes*. És molt vivaç i aclareix, i té una aroma estimulant.

## I la resta del dia?

Un Gyokuro, un te verd amb gust vegetal. O també el Dragon Pearls, les perles de gessamí s'emboliquen a mà, d'una a una.

## De les vostres especialitats, quin te em recomanes?

M'encanta el Gracia Blend, que fusiona el te que ve de l'est amb una simfonia de sabors mediterranis tropicals. Amb connotacions de vainilla, préssec, maduixa i pinya. Aquesta mescla pot ser amb base de te verd, te blanc, te negre...

## I sense teïna, què hi ha?

He de destacar el rooibos, és un te sud-africà herbal, amb un contingut mineral i vitamínic molt alt. De sabor dolç i suau.

## Hem vist també molta tecnologia a Tea Shop

Si, no parem d'innovar. Justament ahir, amb els equips de botiga, estàvem parlant de posar pantalles tàctils. A més, ara estem implementant iPAYst, un sistema de pagament a través del mòbil. Facilitarem així que els clients comprin còmodament amb una app mòbil en les nostres botigues físiques i també a la botiga on line de Tea Shop. És una modalitat de pagament mitjançant codi QR que ha desenvolupat l'empresa alemanya UMT AG i aquí està avalada pel Banc Sabadell.

## TEA SHOP

www.teashop.eu  
BOTIGA INSIGNIA A BARCELONA  
GRAN DE GRÀCIA, 91.  
TEL.: 932 174 923