



## **Tè. Passione, Cultura e Charme**

### **Gli appuntamenti di Babingtons per la stagione 2016 – 2017**

#### **I TÈ VITTORIANI DI BABINGTONS**

##### **I TÈ VITTORIANI**

**Tutti i lunedì dalle 17.00 alle 19.00**

Da lunedì 7 novembre (unico giorno in cui il corso coincide con Supervittoriano!) a lunedì 12 dicembre 2016

Da lunedì 23 gennaio a lunedì 10 aprile 2017

37,00 euro a persona o 50,00 euro a persona, per chi vuole accompagnare la degustazione con un bicchiere di Champagne.

Godersi un tè nella tipica atmosfera dei Victorian Tea Parties, seduti a tavole apparecchiate per l'occasione con antiche tovaglie, raffinate porcellane dell'epoca della Regina Vittoria, il sottofondo musicale di un'arpa suonata dal vivo e serviti da cameriere vestite con abiti di fine '800. Un'esperienza unica e da non perdere in cui sorseggiare una selezione di tè accompagnato da golosità salate e dolci, fatte con ricette fedeli al periodo vittoriano, che si ripeterà.

#### **GLI INGREDIENTI DI BABINGTONS**

##### **SUPERVITTORIANO!**

**Lunedì 7 novembre 2016**

Ore 17.30 – 19.30

40,00 euro a persona

Degustazione di 5 tè, 8 portate tra salato e dolce e una coppa di Champagne

Si riapre il salotto Vittoriano di Babingtons con il tradizionale menù dell'epoca. Tante miscele, tante portate salate e dolci. Per ogni tè e ogni piatto storia e ingredienti. Brindisi finale con Champagne e una nuova/antica torta a sorpresa.

All'arpa Chiara Marchetti che ha composto una suite ispirandosi a cinque tè di Babingtons.

Li assaggeremo insieme!

Con Carla Massi e Chiara Bedini

##### **SHAKESPEARE STREGHE ED ALCHEMISTI**

**Mercoledì 23 novembre 2016**

Ore 19.00 – 21.30

30,00 euro a persona

Degustazione di 5 tisane e abbinamenti con salato e dolce

Babingtons, come tutta la Gran Bretagna, festeggia i 400 anni della morte di Shakespeare. DA Amleto a Romeo e Giulietta ogni opera è ricca di filtri, porzioni e infusi. Assaggeremo i sapori e gli aromi delle nostre tisane con un magico abbinamento di cibi dolci e salati dell'epoca. Con Melania Lopez Francis, Carla Massi e Chiara Bedini

### **CHRISTMAS TEA PARTY**

**Mercoledì 14 dicembre 2016**

Ore 19.00 – 21.30

30,00 euro a persona

Degustazione di 3 tè e tante golosità

La casa, la tavola, il menù di Natale in Inghilterra dall'800 ad oggi. Quali decorazioni, quali fiori e quali addobbi. Il menù dei dolci delle feste, i tè e caffè dedicati ai profumi natalizi per entrare nel mood della festa più amata in Gran Bretagna. Con Rebecca Harden, testimone delle tradizioni familiari inglese, e Chiara Bedini.

### **IL TE' NERO: IL PRIMO AMORE NON SI SCORDA MAI!**

**Mercoledì 8 febbraio 2017**

Ore 19.00 – 21.30

30,00 euro a persona

Degustazione di 5 tè abbinati con salato e dolce

Alla riscoperta del tè nero, l'anima di Babingtons. Conosceremo i sapori della nuova selezione di tè neri provenienti da India, Ceylon e Cina, senza dimenticare i Blends storici. Diana Bedini, discendente di Isabel Cargill, una delle fondatrici di Babingtons, e custode dei segreti della sala, spiegherà come si preparano i famosi Scones, i tradizionali dolci del Tea Time. Con Melania Lopez Francis, Diana Bedini e Chiara Bedini

### **BABINGTONS COFFEE HOUR: IL CAFFÈ STILE INGLESE**

**Mercoledì 8 marzo 2017**

Ore 19.00 – 21.30

30,00 euro a persona

Degustazione di 4 caffè e abbinamento con salato e dolce

Racconti, territori, aromi. Quella del nostro caffè è un'avventura iniziata a fine '700. John Cargill, fratello di Isabel – una delle due fondatrici di Babingtons – era infatti proprietario di piantagioni di caffè in Ceylon. Presenteremo la nuova linea di Babingtons Specialty Coffee, preparati e serviti all' "inglese!". Con Melania Lopez Francis, Chiara Bedini e Rory Bruce.

### **L'ALCHIMIA DELL'ACQUA ESSENZIALE E AROMATICA**

**Mercoledì 12 aprile 2017**

Ore 19.00 – 21.30

30,00 euro a persona

Degustazione di 5 acqua e abbinamento con salato e dolce

Alla scoperta dell'acqua calda!

Un incontro per conoscere la storia, la tipologia, la qualità dei sapori, le proprietà benefiche e l'alchimia dell'acqua. Anche di quella aromatica. Un avventuroso viaggio nella nostra memoria sensoriale. Conosceremo l'acqua come ingrediente base di tè, caffè e tisane. Quale scegliere e perché. Con Melania Lopez Francis

## **IL SALOTTO DI BABINGTONS: TÈ E SEDUZIONE**

### **CORTEGGIARE CON IL TÈ**

Mercoledì 16 novembre 2017

Ore 19.00 – 21.30

30,00 euro a persona

Degustazione di 5 tè profumati e abbinamento con salato e dolce

Corteggiamenti, teneri sguardi, racconti d'amore e amozioni intorno a una tazza da tè. Dai primi incontri amorosi nei salotti inglesi del 1800 alla fiera delle vanità, accompagnati da Jane Austen e le sue eroine. Con Carla Massi e Chiara Bedini

### **I SEGRETI DEL TÈ: SAPORI, AROMI, ODORI, PROFUMI E DESIDERIO**

Mercoledì 25 gennaio 2017

Ore 19.00 – 21.30

30,00 euro a persona

Degustazione di 5 tè profumati e abbinamento con salato e dolce

Melania Lopez Francis ci condurrà alla scoperta della fisiologia degli odori, del profumo e del gusto nel tè. Parola d'ordine: "Dimmi cosa senti e ti dirò chi sei!" Tutto sugli aromi, sulla molecola della felicità e su come i codici sensoriali incidono nel nostro carrello e nella nostra vita quotidiana. Infine annuseremo, assaggeremo e impareremo a riconoscere la qualità dei sentori positivi e negativi del tè per scoprire quale è il tè più adatto a noi. Con Melania Lopez Francis

### **TI SEDUCO CON IL DOLCE**

mercoledì 15 febbraio 2017

Ore 19.00 – 21.30

30,00 euro a persona

Degustazione di 5 dolci in abbinamento con 5 tè

Come trasformare il dolce in una dichiarazione d'amore o in un timido avvicinamento.

Meglio crema al cucchiaino o torta a fette? Quali sono gli ingredienti da scegliere? Ogni dessert può diventare un possibile messaggio, dal biscotto ai pasticcini, fino ai divertimenti con la cioccolata e i colorati cup-cakes. Con guest speaker d'eccezione

### **TI SEDUCO CON IL TÈ**

Mercoledì 22 marzo 2017

Ore 19.00 – 21.30

30,00 euro a persona

Degustazione di 5 tè a sorpresa e abbinamento con salato e dolce

Il Tea Time, pur con le sue regole centenarie, può essere anche molto seduttivo. E lo dimostreremo partendo dalla storia del burlesque nelle sale da tè londinesi dell'800. Emma Nitte, in arte Grace Hall, regina italiana di burlesque conosciuta nel mondo, ha creato per Babingtons una lezione sull'arte della seduzione con il tè. Con Carla Massi e Emma Nitti

### **A SUMMER TEA PARTY**

Mercoledì 3 Maggio

Ore 19.00 – 21.30

37,00 euro a persona

Degustazione di 5 drink e abbinamento con salato e dolce

I Tè Vittoriani si vestono di fresco per l'apertura della stagione estiva dei Summer Victorian

Teas. Presenteremo il nuovo menù ricco di sandwiches, quiches, dolci e i più tradizionali drinks dell'estate inglese. Tè freddi, acque aromatiche e tante novità per un'estate davvero gustosa! Con Rebecca Haden, Carla Masi e Chiara Bedini.

## **BABINGTONS EXPERT CLASSES**

### **IL TÈ: ASSAGGIARE PER CAPIRE!**

Mercoledì 18 gennaio 2017

Ore 18.00 - 22.00

150,00 euro a persona

Corso teorico pratico, aperto fino a esaurimento posti

Con Melania Lopez Francis alla scoperta del mondo del tè attraverso i cinque sensi. Dal territorio alle diverse tipologie, alla selezione, alla lavorazione, alla qualità, ai difetti, ai benefici, fino alla natura sensoriale del tè. Un percorso per imparare a assaggiare e riconoscere la qualità, i sapori, i profumi, gli aromi e tutti gli elementi per selezionare, acquistare e preparare il tè.

### **L'ALCHIMIA DEL TÈ: PURI O MISCELATI, TIPOLOGIA E QUALITÀ DEL BLEND. AROMATIZZATI O PROFUMATI?**

Mercoledì 1 marzo

Ore 18.00 - 22.00

150,00 euro a persona

Corso teorico pratico, aperto fino a esaurimento posti

Melania Lopez Francis ci condurrà alla scoperta della nascita del blend. Come incidono l'arte e la sinergia dei profumi, degli aromi e dei sapori sul risultato di una miscela. Dall'importanza della tipologia, dei benefici, del terroir e della qualità del tè fino ai tipi di aromatizzazione utilizzata. Infine annuseremo, assaggeremo e costruiremo una traccia sensoriale per un blend creato da ognuno dei partecipanti.

### **L'AFTERNOON TEA**

Mercoledì 5 aprile

Ore 18.00 - 22.00

150,00 euro a persona

Corso teorico pratico, aperto fino a esaurimento posti

Tutta l'arte di servire il tè all'inglese. Evocazioni vittoriane e rivisitazioni contemporanee. Nel dettaglio la scelta del menù dolce e salato, la selezione dei tè, le giuste porcellane e le regole per apparecchiare la tavola del Tea Time. Il corso sarà tenuto da Chiara Bedini, pronipote di Isabel Cargill - una delle fondatrici della Sala da Tè Babingtons - Carla Massi e Melania Lopez Francis.

***Babingtons Tea Room***  
Piazza di Spagna, 23 - Roma  
Tel: +39 06 6780846  
Email: [tea@babingtons.com](mailto:tea@babingtons.com)  
[www.babingtons.com](http://www.babingtons.com)

**AROMI**  
CREATIVITY - NEW MEDIA - DIGITAL PR  
*Ufficio Stampa*  
[beatrice@aromicreativi.com](mailto:beatrice@aromicreativi.com)  
333 7351943