



Bere il the a Londra è un'esperienza da fare. Non si tratta infatti di mandar giù una bevanda calda, ma di partecipare ad un vero e proprio rito. In un vero **afternoon tea** (dalle 3 alle 5) non può mancare di **delicatezze come scones** (panini di burro e uvette serviti con burro, marmellata e panna acida), **sandwich** (i più tradizionali sono al cetriolo, al formaggio e crescione e al salmone) e **golosissime torte** (come la *sponge cake*, farcita con varie creme). Per partecipare e andare quindi nelle **migliori sale da tè di Londra** è solitamente **necessario prenotare**.

The Ritz

La sala da tè del **Ritz** è così leggendaria che il programma prevede **cinque appuntamenti giornalieri** tra le 11.30 e le 19.30. Il menu offre un'**ampia selezione di te** accompagnati da **sandwich** (con salse tradizionali come chutney e rafano) e numerosi **assaggi di dolci**, il tutto servito in eleganti teiere d'argento e piatti di porcellana finissima. Ogni sessione costa 45 pound ed è accompagnata da **concerti di pianoforte e arpa**; è richiesto **abbigliamento formale**, inoltre è necessario prenotare con almeno tre mesi di anticipo. Per maggiori informazioni

Sanderson

La sala da tè di Sanderson è ispirata al personaggio del **Cappellaio Matto** di **Alice nel Paese delle Meraviglie** e sia l'arredamento (firmato Philippe Starck) che il menu ricordano la fantasia creativa del celebre romanzo. Tra tavoli coloratissimi e divani dalle forme inconsuete il rito del tè si trasforma in un **viaggio gastronomico** in cui i **dolci ricordano gli oggetti-simbolo di Lewis Carroll** (l'orologio, le pozioni, le carte), **i sandwich hanno i colori dell'arcobaleno** (ma ogni ingrediente è rigorosamente bio) e, oltre a tè tradizionale, è possibile sorseggiare **mini-bevande calde e fredde ai gusti più esotici**. Per partecipare a questo **fairytale afternoon tea**, è necessario prenotare con qualche settimana di anticipo; il prezzo è di 35 pound.

The Berkeley

Le **fashioniste** non possono perdere **The Berkeley**, che con il suo **Pret à PorterTea** (un gioco di parole tra la moda e il tè), raccoglie ogni pomeriggio le ospiti più cool della città. Il rituale del tè è in questo caso ispirato **al mondo e ai colori della moda**, infatti il menu cambia ogni sei mesi a seguendo i trend delle ultime passerelle. Per l'autunno/inverno 2012, per esempio, tradizionali infusi di tè (e serviti in esclusive tazze Paul Smith) vengono accompagnati con **canapè di dolci e panini ispirati alle collezioni di Valentino** (presente con una mini torta arancio a forma di borsa), **Burberry** (un biscotto di cioccolato a forma di impermeabile), **Miu Miu** (un biscotto con plateau glitterato) e tanti altri. Ogni appuntamento costa tra il 37 e i 47 (con champagne) pound.

Lanesborough

Il **Lanesborough** ha raccolto negli ultimi anni **prestigiosi riconoscimenti** da parte del Tea Council, un'associazione che promuove la **qualità del tè** nel Regno Unito. L'afternoon tea è perfetto per tutti quei gourmand che apprezzeranno di essere guidati da un **sommelier (di tè)** professionista e di gustare **dolci e panini appena sfornati** da uno dei migliori pasticceri della nazione. Durante l'estate, il **rituale del tè si sposta in giardino**, in inverno è invece accompagnato da un **pianista che suona melodie natalizie**. Il prezzo è di circa 35 euro.

Sketch

Sketch è un centro polifunzionale che unisce al cibo appuntamenti culturali di alto livello. Il menu, affidato allo chef pluristellato Pierre Gagner, offre una selezione di panini che mischiano sapori inglesi e d'oltralpe oltre a scones alla frutta e un'ampia scelta di tè e infusi di ogni tipo. Mentre si sorseggia il tè, è possibile assistere a concerti di musica, proiezioni di film e conferenze. Il prezzo si aggira sui 25 pound.