



# Il Fragolatè

*Per preparare un tè, ben poco inferiore al tè verde, tanto per il grato profumo, quanto per il sapore finissimo, si utilizzano le foglie di fragola, ben fresche, raccogliendole dal maggio alla metà di giugno, in giornate calde e asciutte.*

*Le foglie si spiccano dalle piante colle mani, si mondano dai piedicelli con la forbice, per subito stenderle ad asciugare all'aria e all'ombra, sopra fogli di carta asciugante, con cui pure si ricoprono, di frequente rivoltandole, acciò non contraggono odore di muffa.*

*Non conviene lavare le foglie, perchè perderebbero alquanto del loro profumo e ne scapiterebbe anche il colore.*

*Per vieppiù affinare il profumo di questo tè lo si sottopone al trattamento usato per tè della Cina, e cioè si fa tostare su una lastra calda, e quando le foglie sono ben calde e molli, si rotolano sul palmo della mano e si lasciano raffreddare. Per ultimo si chiude il prodotto in vasi a chiusura perfettamente ermetica, e si conserva in locali freschi.*

