

CALENDARIO degli EVENTI sul TE' al BORGO DELLE CAMELIE

SABATO 6 MARZO

Villa Orsi, ore 11:00

L'arte CINESE del tè. DIMOSTRAZIONE di preparazione del tè cinese secondo il rituale del gongfucha.

Villa Orsi, ore 12.15

Il primo tè italiano. DEGUSTAZIONE del tè prodotto presso la coltivazione sperimentale di S. Andrea di Compito.

Sala conferenze Centro Culturale Compitese, ore 14:00

“Il tè italiano. Acclimatazione della *Camellia sinensis* nel nostro paese.” CONFERENZA. Relatore: Angelo Lippi

Sala conferenze Centro Culturale Compitese, ore 14:30

“Storia e cultura di una bevanda millenaria. Il tè dalle origini ai nostri giorni”. CONFERENZA. Relatore: Livio Zanini

Sala conferenze Centro Culturale Compitese, ore 15:00

Vita e morte di un maestro del tè. Sen Rikyu, il fondatore dell'arte giapponese del tè. CONFERENZA. Relatore: Tazio Bettin

Sala conferenze Centro Culturale Compitese, ore 15:30

L'arte del tè giapponese

DIMOSTRAZIONE di preparazione del tè in polvere utilizzato nella cerimonia del tè giapponese.

Villa Orsi, ore 16:30

Un tè non solo da bere

DEGUSTAZIONE di due tè speciali accompagnati da golosità dolci e salate preparate con il tè come ingrediente.

Richiesta la prenotazione e un contributo di 4 Euro per persona.

DOMENICA 7 MARZO

Villa Orsi, ore 11:00

L'arte del tè giapponese. DIMOSTRAZIONE di preparazione del tè in polvere utilizzato nella cerimonia del tè giapponese.

Villa Orsi, ore 12.15

Il primo tè italiano. DEGUSTAZIONE del tè prodotto presso la coltivazione sperimentale di S. Andrea di Compito

Sala conferenze Centro Culturale Compitese, ore 14:00

“I mille colori del tè. Lavorazione e classificazione dei tè”. CONFERENZA. Relatore: Livio Zanini

Sala conferenze Centro Culturale Compitese, ore 14:30

“The perfect cuppa. Dinamiche e segreti dell'infusione del tè.” CONFERENZA. Relatore: Daniele Fajner

Sala conferenze Centro Culturale Compitese, ore 15:00

“Il tè e la salute. I principi attivi e le proprietà salutari del tè.” CONFERENZA. Relatore: Marco Matteucci

Villa Orsi, ore 15:30

L'arte cinese del tè

DIMOSTRAZIONE di preparazione del tè cinese secondo il rituale del gongfucha.

Villa Orsi, ore 16:30

Un tè non solo da bere

DEGUSTAZIONE di due tè speciali accompagnati da golosità dolci e salate preparate con il tè come ingrediente.

Richiesta la prenotazione e un contributo di 4 Euro per persona.

SABATO 13 MARZO

Sala conferenze Centro Culturale Compitese, ore 14:00

“Storia e cultura di una bevanda millenaria. Il tè dalle origini ai nostri giorni.” CONFERENZA.

Relatore: Livio Zanini

DOMENICA 14 MARZO

Sala conferenze Centro Culturale Compitese, ore 14:00

“I mille colori del tè. Lavorazione e classificazione dei tè.”

CONFERENZA. Relatore: Livio Zanini

Sala conferenze Centro Culturale Compitese, ore 15:00

“Il tè e la salute. I principi attivi e le proprietà salutari del tè.”

CONFERENZA. Relatore: Marco Matteucci

IL TE' e LE CAMELIE

Non tutti ancora sanno che la bevanda nota come tè si ottiene

da una Camelia: a confondere ulteriormente le idee esistono numerosi infusi che vengono spacciati come tè (tè rosso, tè di Oswego, tè dei gesuiti, ecc.) i quali però, pur essendo ottimi infusi, non hanno nulla a che fare con la nota bevanda universalmente conosciuta.

Quindi, il vero tè si ottiene esclusivamente dalle giovani foglie di una camelia, esattamente dalla *Camellia sinensis*, che afferisce appunto alla famiglia delle *Theaceae*. Il suo aspetto ed i suoi fiori non sono così attraenti come quelli della congenere *Camellia japonica*, ma la *C. sinensis*, le cui origini la fanno afferire all'est della Cina, è attualmente la camelia maggiormente coltivata in tutto il mondo per la produzione della famosa bevanda.

Ne esistono numerose varietà adattate al territorio dove queste vengono coltivate (es. *C. sinensis* var. *sinensis*, *C. sinensis* var. *assamica*, ecc.) e naturalmente esistono numerosissimi tipi di tè che vengono ottenuti in ogni parte del mondo.

Un'altra credenza comune è quella che fa riferimento proprio alle due principali tipologie di tè che troviamo in commercio: **il tè verde e quello nero**. Alcuni pensano infatti che questi siano derivati da piante differenti. Nulla di più errato: **la differenza è esclusivamente dovuta alla lavorazione delle foglie**.

Queste, prelevate dalla pianta appena si sviluppano, subiscono diversi trattamenti, ma la differenza principale consiste nel fatto che nel **tè verde** le foglie vengono fatte appassire e poi essiccare, senza subire alcun trattamento di fermentazione, cosa che invece avviene nel **tè nero**; quest'ultimo procedimento fa assumere la colorazione nerastra tipica di questo tè. Esiste poi una forma intermedia, il **tè semifermentato** (detto Oolong) in cui avviene una fermentazione parziale.

La *Camellia sinensis*, creduta per molto tempo specie non rustica, è stata recentemente acclimatata anche in Italia: viene infatti coltivata da alcuni decenni proprio qui in lucchesia (S. Andrea di Compito) e da essa si ottiene un tè – a detta degli esperti, di ottima qualità.

Angelo Lippi



XXI MOSTRA delle ANTICHE CAMELIE della LUCCHESIA
6-7, 13-14 marzo 2010

TE' in VILLA

VILLA LAZZARESCHI
VILLA MAZZAROSA
TENUTA dello SCOMPIGLIO
&
BORGO delle CAMELIE

Degustazioni particolari
in scenari d'eccezione



VILLA LAZZARESCHI

Via di Tofori 76-78 – Camigliano

Tel. e fax: +39 0583 928024 / 328

E-mail: info@villalazzareschi.it

Sito: www.villalazzareschi.it

Coordinate GPS: N 43°52.922' ; E 010°36.468'

Giorni di apertura: 6-7 e 13-14 marzo 2010

Orario apertura: 10.00 – 13.00 e 14.00 – 18.00

Orario degustazioni tè: 15.00 – 18.00

Biglietto ingresso: € 5,00. Ingresso gratuito per ragazzi fino a 18 anni se accompagnati.

TENUTA DELLO SCOMPIGLIO

Via di Vorno 67 – Vorno

Tel. +39 393.94.65.273

E-mail: debora@delloscompiglio.org

Sito: www.delloscompiglio.org

Coordinate GPS: N 43°47.840' ; E 010°30.750'

Giorni di apertura della Tenuta: 6-7 e 13-14 marzo 2010

Orario apertura: 10.00 – 13.00 e 14.00 – 18.00

Orario degustazioni tè: 15.00 – 18.00

Biglietto ingresso: € 5,00. Ingresso gratuito per ragazzi fino a 18 anni se accompagnati.

NOTE: visite guidate incluse nel biglietto di ingresso all'interno del parco, che ospiterà opere d'arte contemporanea.

VILLA MAZZAROSA

Via Selvette 255 – Segromigno in Monte

Tel. +39 348 0449962

Fax: +39 0583 928021

E-mail: villamazzarosa@gmail.com

Coordinate GPS: N 43°53.370' ; E 010°35.835'

Giorni di apertura: 6-7 e 13-14 marzo 2010

Orario apertura: 14.00 – 18.00 (domeniche anche al mattino 10.30 – 13.00)

Orario degustazioni tè: 15.00 – 18.00

Biglietto ingresso: € 5,00. Ingresso gratuito per ragazzi fino a 18 anni se accompagnati.

BORGO DELLE CAMELIE

Sant'Andrea di Compito

tel. Centro Culturale Compitese: +39 0583 977188

e-mail: info@camelielucchesia.it

sito: www.camelielucchesia.it

Coordinate GPS Centro Culturale Compitese:

N 43° 47.102; E 010 33.773

Giorni di apertura: 6-7 e 13-14 marzo 2010

Orario apertura mostra: 10.00 – 18.00

Biglietto ingresso intero € 6,00; ridotto € 4,50. Ingresso gratuito per ragazzi fino a 14 anni se accompagnati.



TE' INDIANI

Darjeeling Gielle FTGFOP1: famoso tè indiano dal gusto leggermente moscato, considerato lo “champagne” dei tè. Tè *nero* mono-origine, ottenuto dalla raccolta di una gemma e due foglie. Aroma mielato e gusto morbido.

Assam TGFOP: famoso tè indiano, coltivato lungo le rive del fiume Brahmaputra. Tè *nero* a foglie scure e regolari. Dal gusto forte e deciso e di colore rosso scuro in tazza.

Orange Pekoe Flowery OP1: un tipico tè di Ceylon (Sri Lanka), *nero*, a foglia grande, leggermente arricciata, dall'aroma intenso e gusto classico, rotondo e deciso. Coltivato ad alta quota o in pianura.



ASSORTIMENTO DI TE' DA TUTTO IL MONDO

Turchia Rizé Broken BOP: caratteristico della Turchia, tè *nero* a foglia parzialmente spezzata. Ha un aroma particolare, sapore forte e deciso, ma liquore leggero.

Jasmine dragon phoenix pearl: eccellente tè *verde* fatto con le gemme apicali arrotolate a forma di perla, unite ai fiori di gelsomino. Profumatissimo e mielato.

Nuwara OP: tè *nero* a foglia intera proveniente da Ceylon e coltivato in piantagioni ad alta quota. Tè non troppo robusto e dal gusto fiorito e dolce.



TE' CINESI, CLASSICI E PREGIATI

Lung-Ching special: famoso tè *verde* primaverile dalle foglie schiacciate, dal colore verde smeraldo e sapore fresco e delicato. Il suo nome significa “Fonte del Dragone” e fa riferimento ad una leggenda che narra di una magica fonte di acqua scaturita dopo una lunga siccità nella zona di coltivazione.

Oolong Tie Kuan Yin (dea ferrea della misericordia): famosissimo tè *semifermentato* ottenuto con le giovani foglioline leggermente arrotolate. Gusto aromatico e pieno.

Pu-erh: particolare tè *post-fermentato*, tipico della regione dello Yunnan, noto per le sue proprietà benefiche e antipiretiche. Dalle foglie leggermente attorcigliate, l'infuso di colore rosso bruno ha un retrogusto dolciastro.



APPUNTAMENTI RICORRENTI del 6-7 e 13-14 Marzo:

Antica Chiusa Borrini, ore 11.45

Visita alla piantagione di tè. VISITA GUIDATA alla coltivazione sperimentale di tè di Guido Cattolica a S. Andrea di Compito.

Mostra della camelia, ore 10.00-18.00

Il tè: una camelia da bere. Punto informazioni sulla cultura del tè.

APPUNTAMENTI RICORRENTI del 6-7 Marzo:

Villa Orsi, ore 10.00-18.00

L'angolo del tè. DEGUSTAZIONE gratuita di tè cinesi, giapponesi e indiani e vendita di tè pregiati.

APPUNTAMENTI RICORRENTI del 13-14 Marzo:

Villa Orsi, ore 10.00-18.00

La stanza del tè giapponese a cura della Japan Tea Exporters' Association di Shizuoka: lavorazione a mano e degustazione del tè verde giapponese; cerimonia del tè.

(segue calendario dettagliato degli eventi>>)