

# IL TE' GIAPPONESE



# LA COLTIVAZIONE DEL TÈ IN GIAPPONE



Piantagioni di tè nella prefettura di  
Shizuoka: il regno del tè verde  
giapponese



# PIANTAGIONI COPERTE PER OTTENERE UN TÈ DI MAGGIORE QUALITÀ



Copertura con teli

Copertura con paglia



# LA RACCOLTA DELLE FOGLIE DI TÈ



Giovani donne giapponesi che, con il tradizionale kimono, raccolgono le foglie di tè verde.



# LA LAVORAZIONE DELLE FOGLIE DI TÈ



Antica lavorazione a mano

Lavorazione con moderne macchine



# LA LAVORAZIONE DEL "SENCHA"



Macchina per la cottura a vapore

Tempo di cottura a vapore

- ✓ Tè di montagna: da 30 a 40 secondi
- ✓ Tè "fukamushi": da 100 a 130 secondi



# LE MACCHINE PER UNIFORMARE LE FOGLIE DI TÈ



SETACCIO PARALLELO

SETACCIO ROTANTE



# RIDUZIONE DELL'UMIDITÀ NELLE FOGLIE



Macchina per arrotolare le foglie



Le foglie diventano come aghi



Con la macchina asciugatrice  
l'umidità nelle foglie viene ridotta al 5%



# IL lavoro del Chashō



# IL MERCATO DEL TÈ DI SHIZUOKA



# LA VALUTAZIONE E LA SELEZIONE DEL TÈ



Il chashō ha la possibilità di valutare e selezionare grandi quantità e varietà di tè che arrivano al mercato di shizuoka.



IL CHASHŌ esamina  
i vari tipi di tè

Affare concluso :  
si battono le mani!





vendita all'ingrosso tramite l'agente  
(Saitori)

Conservazione del tè  
nelle celle frigorifere



Cella frigorifera

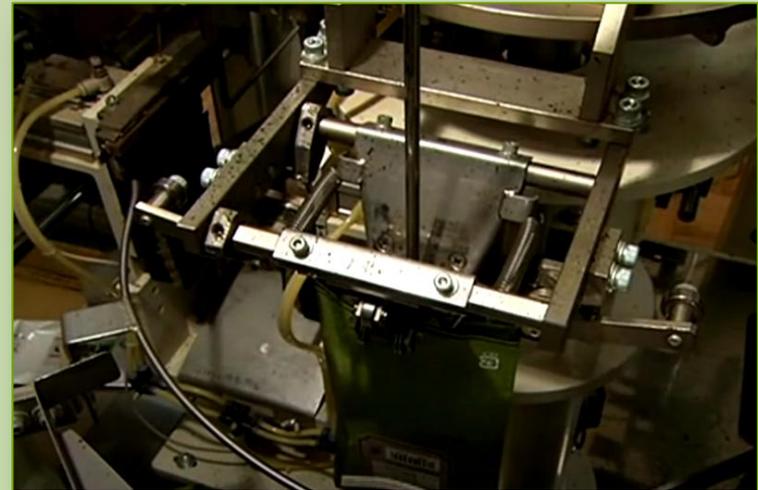


# LA MISCELAZIONE E IL CONFEZIONAMENTO



La procedura della "gôgumí"  
(miscelazione)

Il confezionamento  
con aggiunta di azoto



# RACCOLTA DEL TE' GYOKURO



Piantagione di tè  
gyokuro





Raccolta foglia a foglia  
del tè Gyokuro

Foglie di tè gyokuro  
dal colore verde scuro



# IL TE' MATCHA



# LA COLTIVAZIONE AL COPERTO



# RACCOLTA DELLE FOGLIE DEL MATCHA



Piantazione di tè Matcha

Raccolta a metà maggio



# ESSICCAZIONE



Condotto ventilato in cui  
vengono asciugate le foglie

Forno a mattoni per  
l'essiccazione delle foglie



# FASI FINALI DELLA LAVORAZIONE DEL MATCHA



Trasformazione delle foglie in Tencha, materia prima per ottenere il Matcha

Il riposo del Tencha in estate "al fresco"





Le macine di pietra al lavoro!

Finalmente ecco il Matcha:  
una polvere pregiata!





LAVORAZIONE

DEL TE' HOJICHA





Le foglie vengono rese uniformi

Fase della pre-asciugatura:  
si abbassa il grado di umidità  
nelle foglie



# LA TOSTATURA



Forno di ghisa ad alta temperatura

Con la tostatura le foglie acquistano un aspetto soffice e dorato e un profumo raffinato



Confezionamento



# LA PREPARAZIONE DEL TE'



# LA CERIMONIA DEL TÈ



Gli invitati, nell'atmosfera rilassante di una sala da tè, celebrano un rito antico segno di ospitalità e condivisione.

# PREPARAZIONE DEL TE' GYOKURO



Inizia la preparazione ...





... e il tè è servito!

# PREPARAZIONE DEL TE' SENCHA





1 minuto e mezzo di attesa ...



... e il sencha è pronto  
da gustare



# PREPARAZIONE DEL TE' HOJICHA





*Si chiude la teiera e dopo soli 30 secondi ...*



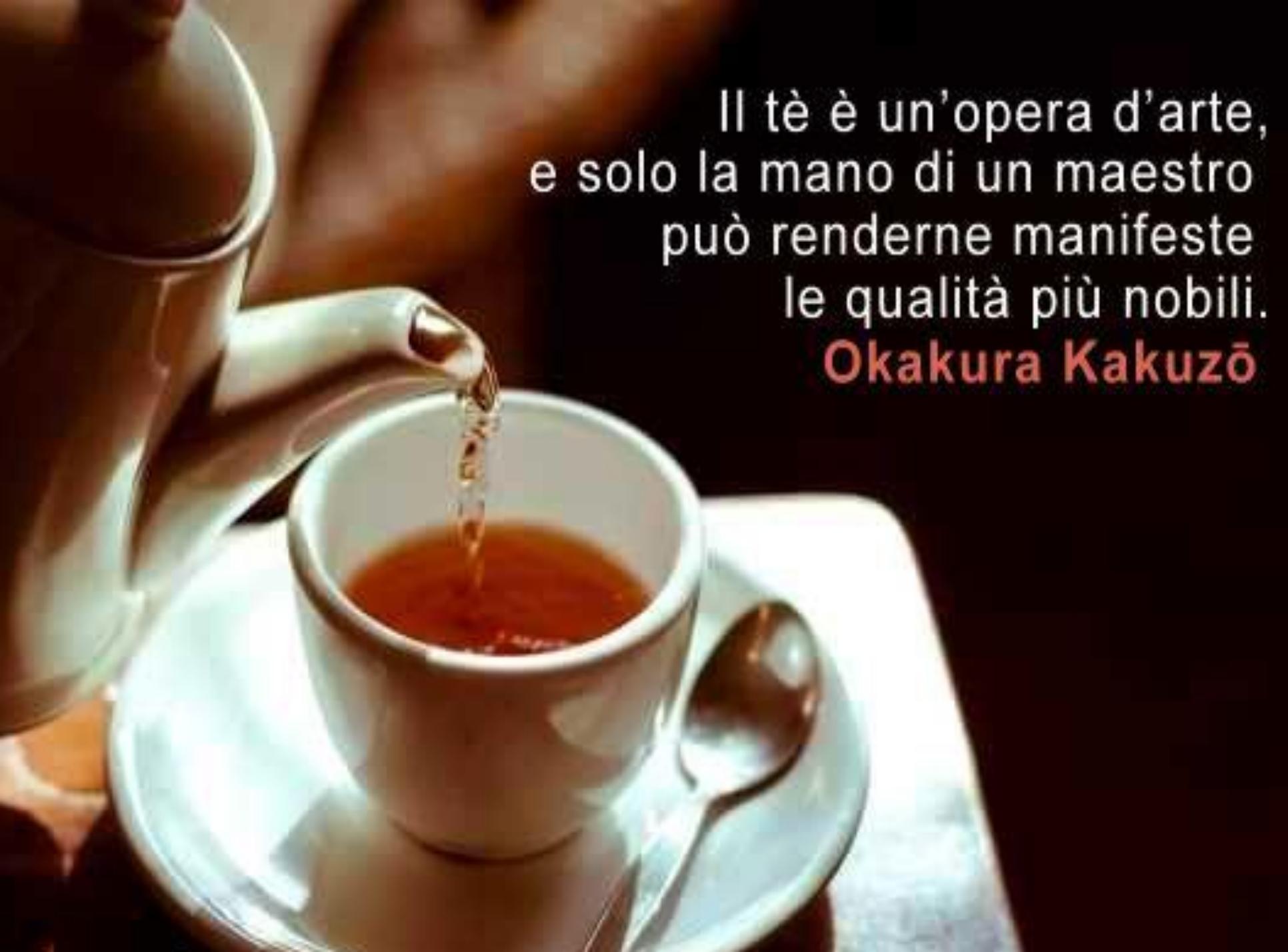
*... si sprigiona il dolce  
aroma dello Hojicha!*

# PREPARAZIONE DEL

# TE' FREDDO



*Sei accaldato? Una tazza di tè freddo ti rinfresca, ti conforta, ti dà pace.*



Il tè è un'opera d'arte,  
e solo la mano di un maestro  
può renderne manifeste  
le qualità più nobili.

**Okakura Kakuzō**



Grazie per  
l'attenzione e ...

... buona degustazione a tutti!