

Quattro atti per  
esplorare

*Camellia sinensis*

- Il segreto del tè cinese -





# Sommario

---

## **Atto I: Identità**

Profilo scientifico del tè cinese:  
*Camellia sinensis*

## **Atto II: Creazione**

Lavorazioni e categorie del tè cinese

## **Atto III: Coltivazione**

*Camellia sinensis* come coltura agricola

## **Atto IV: Viaggio**

La diffusione globale e adattamento locale

# Atto II: Creazione

## Lavorazioni e categorie del tè cinese

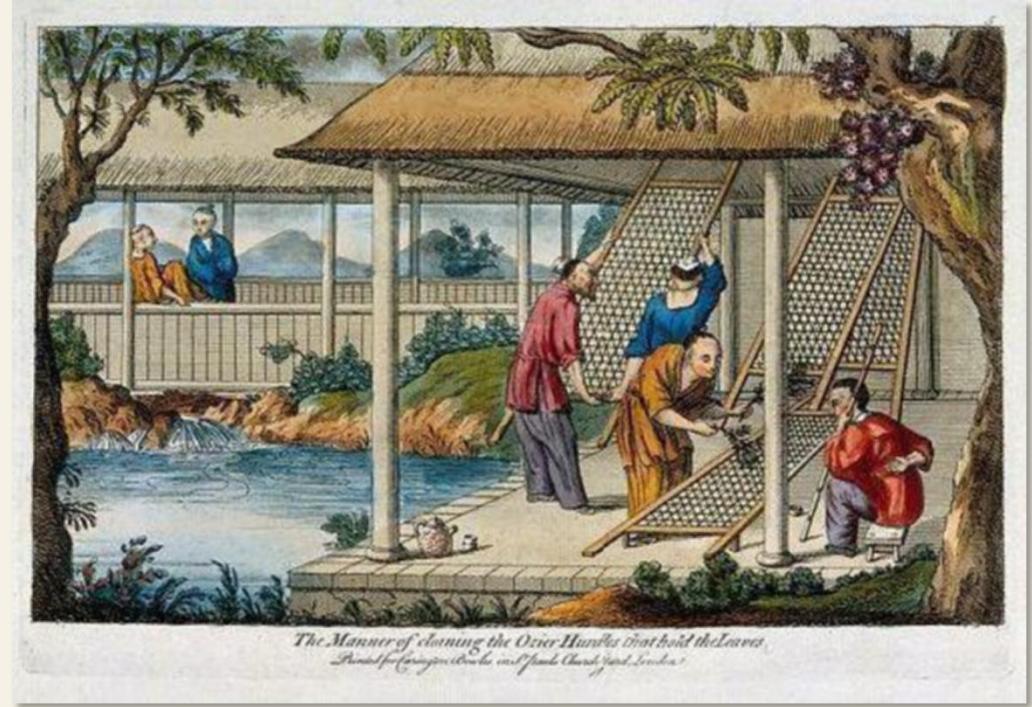
- **Origini del tè cinese**

Uso medicinale, conservazione,  
*Canone del tè (Chajing)*



***Lu Yu (733-804): il “Saggio del Tè”, autore del “Canone del tè”.***

Fonte:Wikimedia Commons



**Lavorazione tradizionale del tè, Cina, XIX secolo.**

Fonte: <https://www.lookandlearn.com/history-images/YW019214V/A-Chinese-tea-plantation-with-workers-cleaning-the-racks-on-which-the-leaves-are-laid>

# Atto II: Creazione

## Lavorazioni e categorie del tè cinese

- Nascita del tè nero: un evento accidentale

Ossidazione, fermentazione, aromi, cambiamenti dei colori, innovazione, *Lapsang Souchong*



Fonte:Wikimedia Commons



**Lapsang Souchong.** Nato dall'inaspettata  
ossidazione completa di foglie di tè verde e riscattato  
dall'affumicatura di pino, divenne il primo tè nero  
cinese ad essere esportato in Occidente.

# Atto II: Creazione

## Lavorazioni e categorie del tè cinese

- Dalle foglie fresche di *Camellia sinensis* alle sei categorie del tè  
Tè verde, Tè bianco, Tè giallo, Oolong, Tè nero, Tè scuro (post-fermentato)



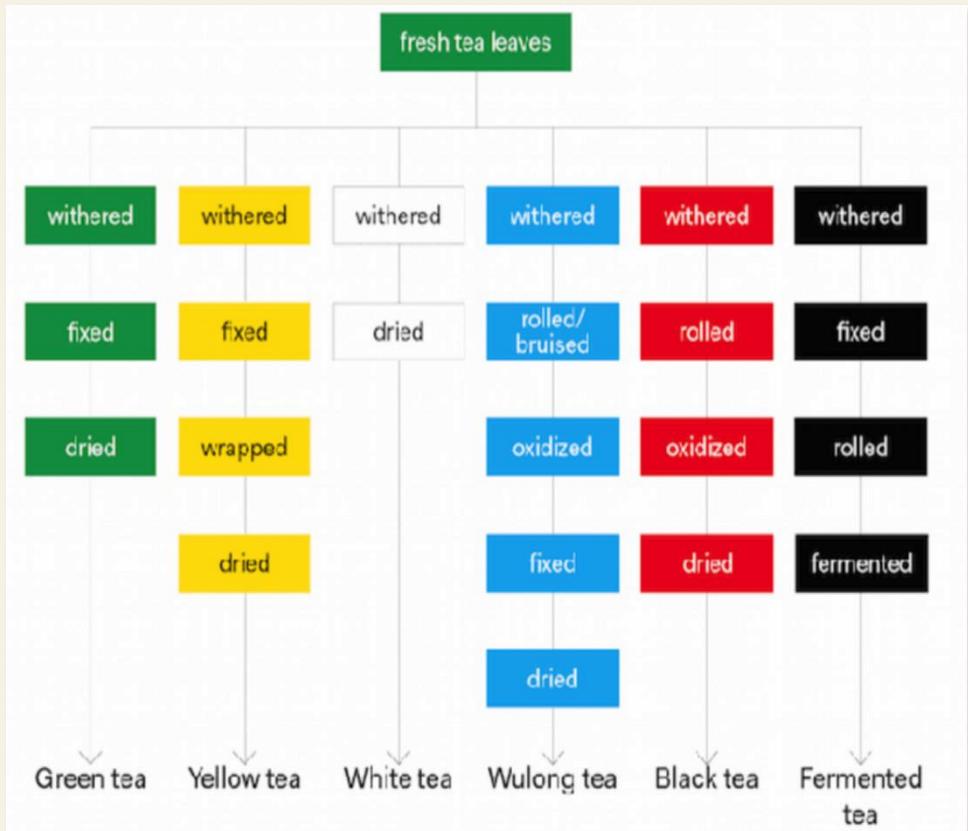
“*Shaqing*” (fissaggio) nella lavorazione del tè verde *Longjing*



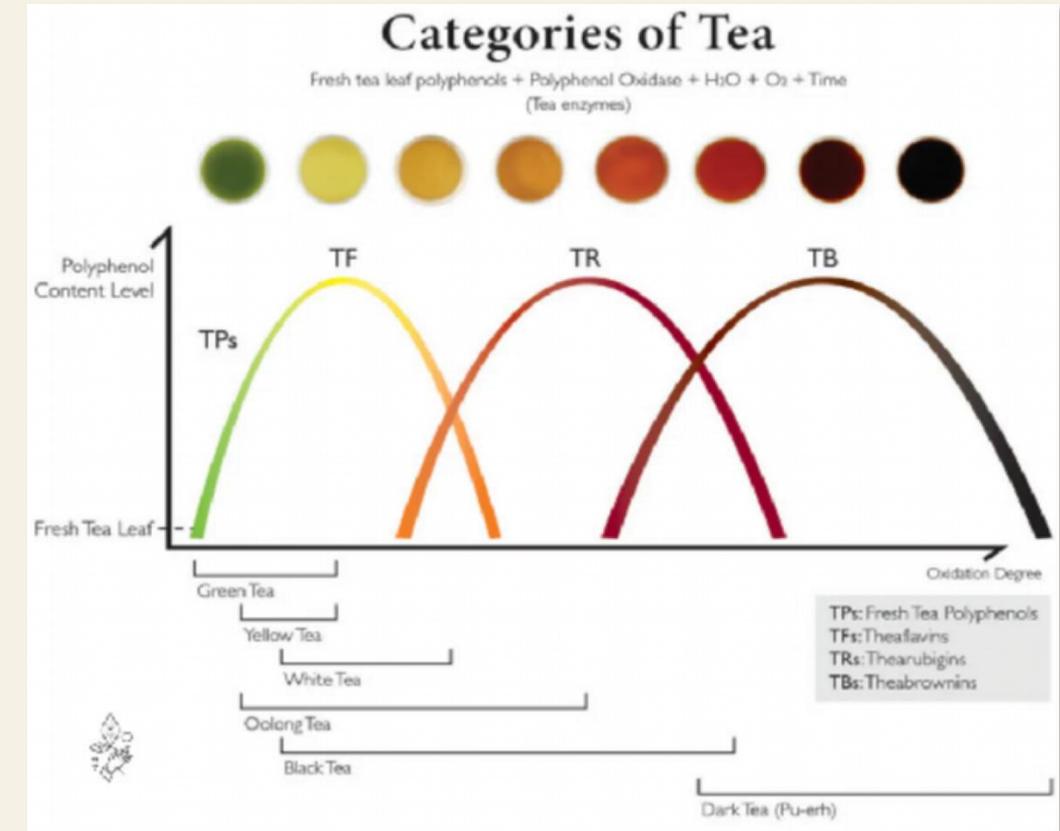
“*Shaiqing*” (essiccazione al sole) nella lavorazione del tè post-fermentato *Pu'er*

# Atto II: Creazione

## Lavorazioni e categorie del tè



Fonte:<https://www.lifeisbetterwithtea.com/types-of-tea>



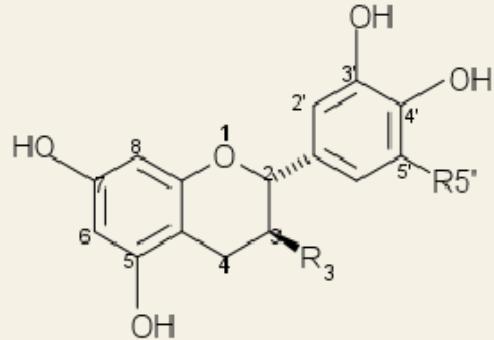
Fonte:<https://www.rishi-tea.com/blogs/journal/what-is-dark-tea?srsltid=AfmBOooyGiZch8Ahz-dGKsg6sqcAzpo7jc7yYk9d1kmaOvO9nhql7Lv>

# Atto II: Creazione

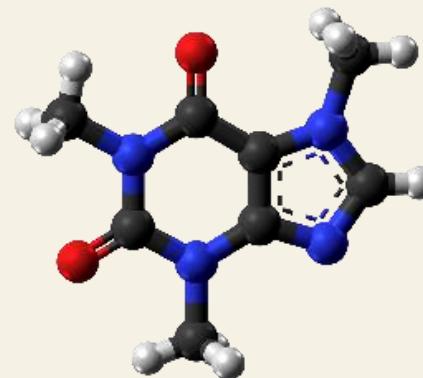
## Lavorazioni e categorie del tè cinese

- Perché il tè è amaro? -*Sostanze chimiche come strategia di sopravvivenza-*

Metaboliti secondari, catechine (polifenoli), caffeina, difesa chimica, alleopatia, adattamento evolutivo



Catechina



Caffeina

Fonte:Wikimedia Commons

# Atto II: Creazione

## Lavorazioni e categorie del tè cinese

- Tè *Oriental Beauty*: interazione biologica e lavorazione controllata

**Agente:** punture della cicalina del tè (3-4 mm).

**Reazione biochimica:** meccanismo di difesa della pianta (Allontanare l'insetto, attrarre i predatori, guarire).

- **Diminuzione** di: clorofilla, zuccheri, amminoacidi.
- **Aumento** di: catechine, polifenoli, caffeina, proteine specifiche.

**Risultati:** aroma di miele e frutta, dolcezza pura, foglie con venature rosse e peluria bianca.



***Jacobiasca formosana***

\*cicalina del tè

Fonte:<https://www.deerlandtea.com/post/small-talk-on-oriental-beauty-tea>

Fonte:<https://www.flickr.com/photos/bettaman/2577414642/in/photostream>

# Bibliografia

---

- [1] Gascoyne, K., Marchand, F., Desharnais, J., & Américi, H. (2019) *TÈ. Storia, terroir, varietà. Camellia Sinensis* (A. Farabollini & V. Cervetti, trad.). Readlink.
- [2] Gribbin, M. & Gribbin, J. (2009) *Cacciatori di piante*. Raffaello Cortina Editore.
- [3] Li, M. M., Meegahakumbura, M. K., Wambulwa, M. C., Burgess, K. S., Möller, M., Shen, Z. F., ... & Gao, L. M. (2024). Genetic analyses of ancient tea trees provide insights into the breeding history and dissemination of Chinese Assam tea (*Camellia sinensis* var. *assamica*). *Plant diversity*, 46(2), 229-237.
- [4] Lu, Y. (2025) *Il canone del tè*. Testo cinese a fronte (M. Ceresa, cur.). Quodlibet.
- [5] Shao, Y. D., Zhang, D. J., Hu, X. C., Wu, Q. S., Jiang, C. J., Xia, T. J., ... & Kuča, K. (2018). Mycorrhiza-induced changes in root growth and nutrient absorption of tea plants. *Plant, Soil and Environment*, 64(6), 283-289.
- [6] Zanini, L. (2019) Prima dell'arrivo del tè in Europa. La bevanda cinese nelle fonti occidentali anteriori al secolo XVII. *The International Carlo Scarpa Prize for Gardens 2019* (pp. 133–145). Fondazione Benetton Studi Ricerche – Antiga.

## Sitografia:

- <https://ortobotanico.unipv.eu/te/>
- <https://www.ortobotaniconapoli.it/it/28-giardino-delle-camelie.html>
- [https://it.wikipedia.org/wiki/Storia\\_del\\_t%C3%A8\\_in\\_Occidente](https://it.wikipedia.org/wiki/Storia_del_t%C3%A8_in_Occidente)
- <https://www.worldhistory.org/trans/it/1-20958/compagnia-britannica-delle-indie-orientali/>
- <https://www.smithsonianmag.com/history/the-great-british-tea-heist-9866709/?no-ist>
- <https://tangiblenarrative.com/the-great-tea-robbery-wardian-case/>
- <https://www.kew.org/read-and-watch/how-wardian-case-changed-botanical-world>
- <https://www.kew.org/read-and-watch/the-history-of-tea-from-china-to-india>