

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)

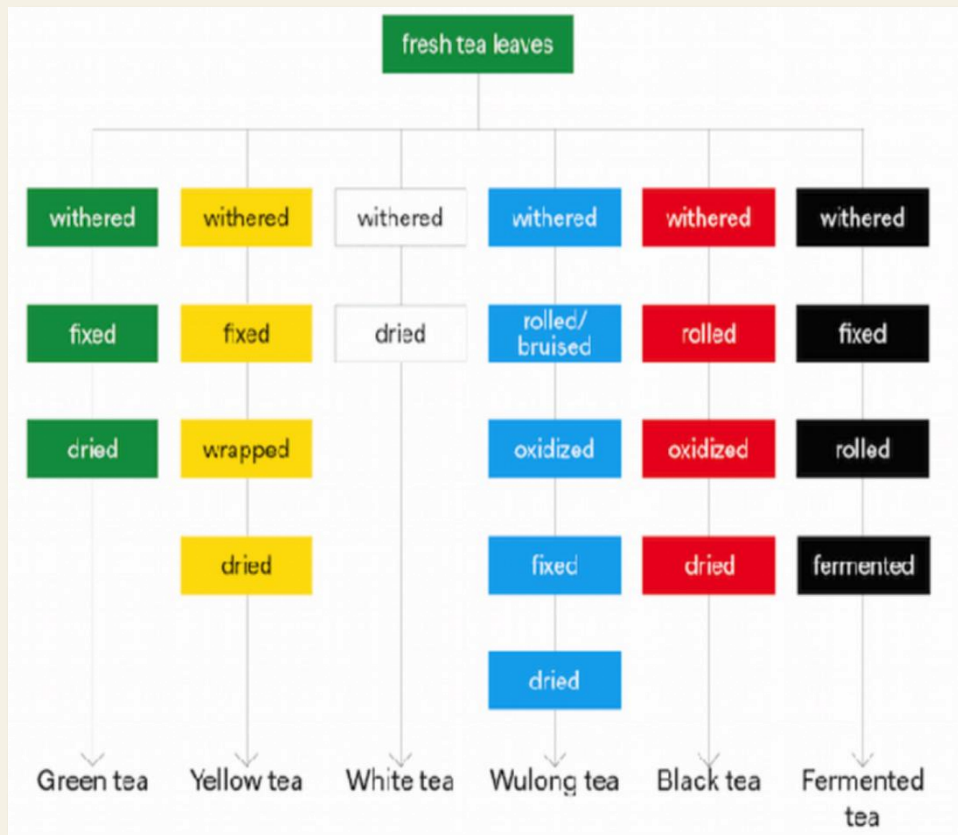


“*Shaqing*” (fissaggio) nella lavorazione del tè verde *Longjing*

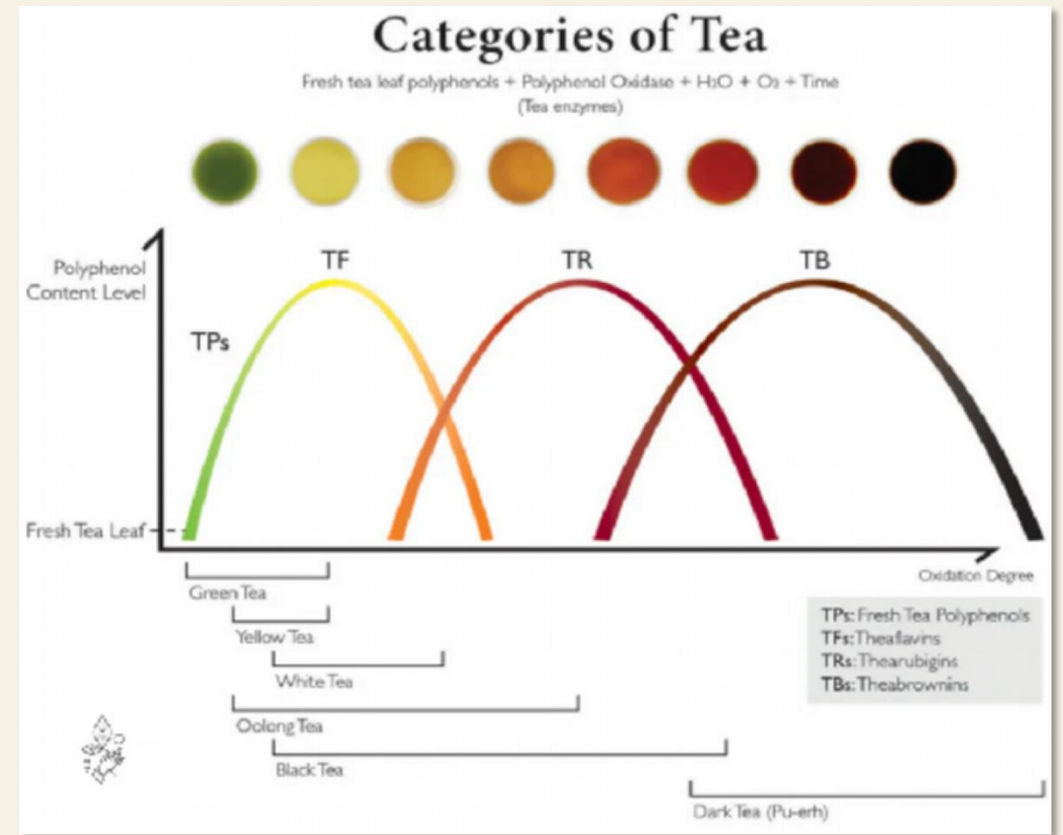


“*Shaiqing*” (essiccazione al sole) nella lavorazione del tè post-fermentato *Pu'er*

Atto II: Creazione Lavorazioni e categorie del tè



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



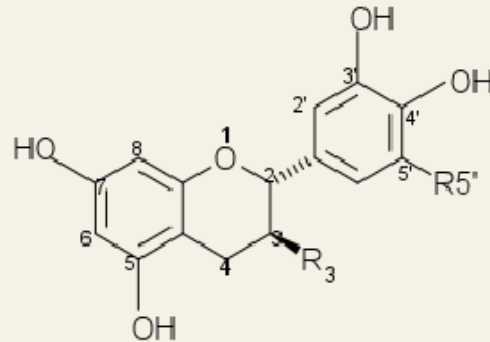
Fonte: <https://www.rishi-tea.com/blogs/journal/what-is-dark-tea?srltid=AfmBOooyGiZch8Ahz-dGKsg6sqcAzpo7jc7yYk9d1kmaOvO9nhqul7Lv>

Atto II: Creazione

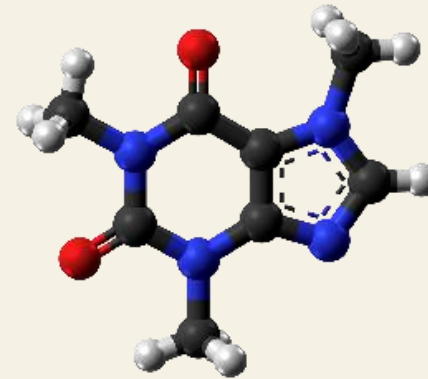
Lavorazioni e categorie del tè cinese

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

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



Catechina



Caffeina

Fonte: Wikimedia Commons

Atto II: Creazione

Lavorazioni e categorie del tè cinese

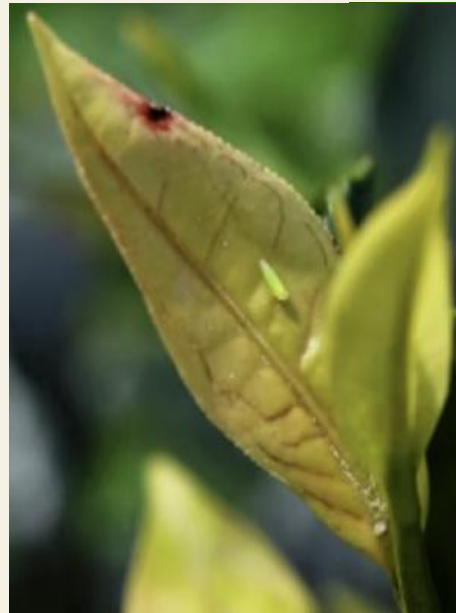
- **Tè *Oriental Beauty*: interazione biologica e lavorazione controllata**

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

Reazione biochimica: meccanismo di difesa della pianta (Allontanare l'insetto, attrarne 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.). Readrink.
- [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://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>