



Fondazione
Dazio Grande

Domenica
23 agosto
16:00 - 18:00

Domenica
6 settembre
16:00 - 18:00

Dazio
Grande



Nella natura del Dazio arriva una piccola brezza d'Oriente

Seminario del Tè

Con Jae-Hyoun Hong Gendotti

Che cos'è davvero il Tè (茶)?

Oggi giorno si parla di Tè includendo tutte le bibite prodotte con erbe, fiori o frutti, ma originariamente la parola Tè, e la bibita in sè provengono dalla Cina, importate da mercanti europei nel XVI Secolo.

In Asia, il Tè è considerato tale, solo se prodotto dalle foglie della Camelia Sinensis, comunemente chiamata anche "pianta de Tè". Il Tè racchiude meravigliosi sapori e aromi; a volte di fiori e a volte di frutti, di terra sciolta all'inizio della primavera o contenere la freschezza della fitta foresta... Tutta questa varietà è raggiunta senza l'aggiunta di nessuna fragranza; si viene a creare attraverso il "calore" e alle diverse fasi di ossidazione. Nel seminario del Tè, vorrei introdurvi nell'interessante mondo del Tè: un regalo dalla Natura. L'idea principale dei due seminari proposti è di conoscere il Tè imparando anche la corretta procedura di preparazione.

Seminario 1: (durata ca. 2-2.5h)

Tramite l'uso di tutti i nostri sensi in questo seminario verranno trattati i seguenti punti:

- Innanzitutto verranno introdotti i 6 differenti categorie di Tè Bianco, Verde, Giallo, Blu (Oolong), Rosso e Scuro.
- Riconoscere, degustando, la differenza tra Tè Verde, Tè Bianco e Blu.
- Il modo corretto di preparare e bere i differenti Tè
- Oolong Tè (Blu) e i suoi gradi di ossidazione
- Prepariamo insieme il Tè

Seminario 2: (durata ca. 2-2.5h)

Come per il primo Seminario anche qui si imparerà a preparare il Tè e si gusteranno i diversi tipi di Tè considerati nei seguenti punti (Blu, Rosso e Scuro).

- L'Oolong Tè (Blu) Taiwanese: famoso per il suo meraviglioso aroma
- Il Tè Rosso Cinese: più aromatico e meno tannico.
- Infine, si degusterà il Pu Er Tè (Tè Scuro): bere il "Chi (energia)"
- Quanto l'acqua può influenzare il gusto del Tè
- Prepariamo insieme il Tè

Costo: 25.- CHF al corso. Le lezioni si terranno in inglese con traduzione in italiano.

Nota: al fine di poter approfittare al meglio del Seminario sarebbe importante di evitare l'uso di profumi o rossetti. Grazie per la comprensione.

Iscrizione richiesta entro il 23 agosto: fondazioneDazioGrande@gmail.com, oppure tel. 091 874 60 60.

SWISSLOS

Bellinzonese
e Alto Ticino
Turismo

