

La Teiera Eclettica
Via Melzo 30
20129 Milano

newsletter@teieraeclettica.it
t +39.02.29419101

Milano 26 settembre 2019



お茶のまち静岡市
Japan Tea Exporters Association

I SAMURAI DEL TÈ TORNANO A MILANO

In collaborazione con la municipalità di Shizuoka, Japan Tea Exporters Association, galleria d'arte Gli Eroi Furori, come in passato, dal 2015, anche quest'anno la delegazione di produttori e maestri del tè di Shizuoka verranno a trovarci per presentare e promuovere i tè verdi Giapponesi e l'affascinante cultura che avvolge la centenaria storia del tè in Giappone.

Evento imperdibile sarà la dimostrazione interattiva della produzione del **Temomi** 手揉み, processo di arrotolamento manuale delle foglie per produrre *tè sencha*. Le foglie vengono lavorate su un tavolo di legno riscaldato chiamato "hoiro" 焙炉 che ha sulla superficie un largo foglio di carta washi chiamato "jotan" 助炭. La dimostrazione avrà inizio alle 11:00 di sabato con una pausa a metà giornata per poi riprendere dalle 15:00 fino alle 18:00, domenica si inizierà alle 10:00 per finire alle 17:00

I partecipanti all'evento avranno la possibilità di provare la lavorazione del tè: toccare le morbide foglie arrivate fresche dal Giappone che sprigionano un profumo freschissimo di clorofilla è un'esperienza sensoriale unica!

Durante le due giornate verranno proposti diversi eventi e laboratori per scoprire, riconoscere e degustare alcuni tè giapponesi oltre che carpire i segreti per preparare la perfetta tazza di tè sotto la guida esperta dei produttori:

- **Introduzione** al mondo dei tè giapponesi con degustazione (*Matcha, Gyokuro, diversi tipi di Sencha e Fukamushi, Hoji*)
- **Cha Kabuki**: noto anche con il nome di Tōcha 闘茶 si tratta dell'assaggio di alcuni tè alla cieca per individuarne le caratteristiche senza conoscere a priori il tipo di tè che si sta degustando. Un'esperienza istruttiva e divertente.
- **Processing**: comprendere il processo di lavorazione del tè verde giapponese: dal tè grezzo appena raccolto (aracha) al prodotto finito
- **Blending**: descrizione delle tecniche di miscelazione di vari tè per realizzare un tè unico con caratteristiche definite dall'esperienza del produttore. In questa occasione *Yasuhisa san* rivelerà i segreti del suo amato tè **Machiko** prodotto con foglie provenienti da oltre 30 diverse piantagioni
- **Brewing**: suggerimenti per preparare la perfetta tazza di tè giapponese

Nelle mattine di sabato e domenica alle 10:30 si terranno i workshop di **Processing, Blending e Brewing** della durata totale un paio d'ore: per partecipare è richiesta la prenotazione inviando una mail a newsletter@teieraeclettica.it e un contributo di partecipazione di €15.

Nei pomeriggi di sabato e domenica alle 15:30 si terranno le sessioni **Introduzione ai tè giapponesi e Cha Kabuki** della durata di 90 minuti (circa): la partecipazione è gratuita, per organizzare la logistica è richiesta la prenotazione inviando una mail a newsletter@teieraeclettica.it.