



Museo G. Gianetti  
Fondazione Centro Orientamento Educativo

## **TEA ROOM**

### ***La stanza del tè***



***Ogni tazza di tè rappresenta  
un viaggio immaginario.***

Catherine Douzel

Il *Museo della Ceramica G. Gianetti* vi dà il benvenuto al primo incontro di TEA ROOM - La stanza del tè, oggi dedicato alla scoperta dei **colori del tè** attraverso le ceramiche del museo.

Il museo raccoglie circa 700 opere in ceramica, a partire dal XVII secolo, tra le quali, è stata la numerosa collezione di serviti da tè in porcellana e maiolica, ad aver ispirato il tema.

## I COLORI DEL TÈ

All'origine di tutti i tipi di tè c'è una sola e unica pianta: la *Camellia Sinensis*. Le prime piantagioni furono introdotte in Cina dalla dinastia Tang nel VIII secolo, le foglie del tè cominciarono così a essere utilizzate come base di una bevanda, decretando la nascita dell'arte del tè.

Nel tempo il tè è stato consumato come una sorta di zuppa (con l'aggiunta di poco sale), come zuppa aromatizzata agli agrumi, come decotto e anche come bevanda per monaci buddhisti, che lo hanno introdotto in Giappone nel IX secolo.

In Occidente arrivò grazie ai gesuiti nel 1632, durante la dinastia Ming (1368-1644). La passione per questa bevanda calda portò i nobili e le corti ad acquistare e a far produrre servizi da tè sempre più fantasiosi. Con l'inizio della produzione della porcellana nel XVIII secolo in Europa, ogni manifattura produsse servizi ispirati all'oriente ma anche di gusto occidentale.

In Italia la prima produzione di porcellana (e terza in Europa) fu ad opera di Giovanni Vezzi nel 1720, ed ebbe vita breve: chiuse nel 1727 dopo una produzione limitata di tazze, piatti e qualche teiera di alta qualità.

La teiera presente in museo è particolarissima nel suo genere, per forma e decorazione pittorica, che richiama alcuni motivi tessili.



2



1. Teiera in porcellana, Vezzi, Venezia 1724-40
2. Tessuto damascato, Venezia XVII sec.
3. Tazza con piatto in maiolica, manif. - Felice Clerici, Milano 1756-96

3

## VARIETÀ

Le peculiarità del clima e del suolo della regione di provenienza, il periodo dell'anno in cui viene eseguito il raccolto, sommati al processo di lavorazione e ossidazione, generano diverse tipologie di tè.

### TÈ VERDE

Il tè verde è anche conosciuto come il tè non fermentato: le foglie mantengono il loro originario colore verde proprio perché non vengono sottoposte al processo di fermentazione. Si ottiene così il tipico infuso giallo-oro chiaro e profumato, dal forte odore aromatico e dal gusto astringente e leggermente amaro. Il tè verde è tra le bevande più diffuse in Asia.

### TÈ OOLONG

Oolong significa drago nero, questo tè è un insieme di tè verde e tè nero ed è un tè semifermentato povero di teina.

L'infuso ha un colore più o meno scuro (alcuni di essi, detti bleu-verts, hanno sfumature verdi e blu), dal sapore intenso e corposo

Per una perfetta infusione, le foglie intere, che dopo l'infusione evidenziano i caratteristici bordi arrossati, vanno lasciate libere di galleggiare nella teiera, dal momento raddoppieranno il loro volume. Sono perfetti al naturale o leggermente dolcificati, degustati di pomeriggio o di sera.

### TÈ NERO

Il tè nero è un infuso di colore rosso bruno, dall'odore delicato, piacevole al palato al naturale o dolcificato, anche con una goccia di latte o di limone, a seconda della varietà. Si tratta di un tè fermentato e la sua lavorazione può essere suddivisa in quattro fasi: appassimento; arrotolamento; fermentazione; essiccazione.

### TÈ ROSSI O ROOBOIS

Il tè rosso o roobois, privo di teina, in realtà non è un vero e proprio tè, infatti non deriva dalla pianta del tè, ma è preparato nello stesso modo. Si tratta di un arbusto (*Aspalathus linoaris*) che produce un'infusione rossa e ricca di sali minerali, e che cresce esclusivamente sugli altipiani dell'area sudoccidentale del Sudafrica, di cui è la bevanda nazionale.

Il roobois ha un sapore dolce, privo di note amare, e può essere gustato in qualsiasi momento della giornata anche con il latte.

Degustazione di sabato 10 febbraio 2018:

Tè verde Ceylon, Tè Oolong Se Chun (tè Blu),

Te' nero Darjeeling e Rooibos.

In collaborazione con Speziando di Laura Banfi.



## I COLORI DEL TÈ

Tra i numerosi pezzi della collezione di serviti da tè in porcellana e maiolica, vi segnaliamo alcune opere di particolare interesse e attinenza al tema dell'incontro di oggi.

Durante la visita al museo, nelle sale e sulle vetrine, troverete le apposite indicazioni seguendo i riquadri verdi.



### SALA I

Tazzina e piattino "batavian ware".

Cina, 1740 circa, porcellana dipinta in policromia "famiglia rosa"



### SALA II

Tazza con piatto, con decoro kakiemon.

Meissen, 1760 ca. Porcellana dipinta in policromia e oro.



### SALA III

Zuccheriera, del servizio da tè e da caffè decorato con vedute Sassoni. Meissen, 1810-1820.

Porcellana dura dipinta in policromia e oro.



### SALA IV

Coppia di tazze con piattino.

Venezia, manifattura Vezzi, 1720-1727 circa.

Porcellana bianca e oro.



### SALA V

Servizio decorato con il motivo Imari, detto "allo struzzo".

Milano, manifattura Clerici o Rubati, 1770-1796.

Maiolica dipinta in blu a gran fuoco, rosso e oro a piccolo fuoco.



### SALA VI

Due tazzine a coppetta decorate con motivo all'orientale.

Milano, Manifattura di Pasquale Rubati, 1770-1990.

Maiolica dipinta a colori a piccolo fuoco e oro.



### SALA VII

Servizio decorato con stemma.

Castelli d'Abruzzo, manifattura Gesualdo Fuina, 1780-1800, maiolica dipinta con colori a piccolo fuoco.