



IN·TÈ

Bologna Tè Festival
7-8-9 Aprile 2017



Programma In•Tè Bologna Festival 2017

Venerdì 7 aprile 2017

ore 15.30

apertura ufficiale del Festival del Tè con la rappresentanza dell'ambasciata dello Sri Lanka

ore 15.30 – 17

50 sfumature di tè – sala workshop

Tre appuntamenti di 30 minuti alla scoperta delle tante sfumature del tè. Un “dietro le quinte” ogni volta diverso, raccontato dai protagonisti della nostra grande sala da tè: Tea Forté, Tea Soul, PETER's TeaHouse

ore 16 – 17.15

L'ora del Tè fumante – Elogio all'Arte Cinese del Tè – sala cerimonie

Workshop con degustazione di pregiati tè cinesi di nostra esclusiva importazione

I tè del giorno: tè verdi, bianchi e gialli

Costo: € 25,00.

ore 17.10 – 18

Narratè – sala workshop

Narratè© è un nuovo concept-prodotto di food design. È composto da una teabag collegata a un libretto la cui lettura dura esattamente il tempo d'infusione, 5 minuti. Verranno presentate in anteprima mondiale le novità 2017. Interverranno alcuni degli autori dei relativi racconti: Leonardo Malaguti per Narraplanet Bologna con la miscela formulata e presentata alla città felsinea proprio in occasione del festival. Felicia D'Amora, per il Narraplanet Pompei e Adriano Giannini per il Narralife L'essenza del Buddismo in un tè. Sarà possibile degustare, gratuitamente e per tutta la durata del festival, i bland teas direttamente presso la postazione Narratè, allo stand di Librerie.coop

ore 18 – 19

Le giovani professioni – sala workshop

Giovanni Majer racconta: “La prima cosa che feci quando andai a Taipei fu entrare in un negozio di tè. Io non parlavo cinese; il ragazzo non parlava inglese. Mi tenne comunque alcune ore ad assaggiare i suoi wulong. Poi, quando ero sul punto di partire, disse di non comprare nulla: era troppo presto. Da quel giorno, il tè — bevanda quotidiana, rito dell'ospitalità, lusso, strumento di meditazione — è stato il mio modo di scoprire la cultura e le tradizioni di Taiwan. Vi vorrei raccontare tutto: montagne e monasteri, profumo di carbone e karaoke”.

ore 18 – 18.50

Cerimonia del Gong Fu Cha – sala cerimonie

Cerimonia cinese del Tè e degustazione, con la maestra Nan Xi, Maestra di Cerimonia del Tè diplomata in Cina presso la scuola del Gran Maestro Lin Zhi di Xi'an.

Costo: € 20,00.

ore 19.15 – 20.30

I mestieri del tè – sala workshop

Dal Tea Sommelier™ al Maestro di Cerimonia™, dal Tea Trader™ all'Assaggiatore di Tè™.

Figure professionali antiche e moderne per opportunità di lavoro nuove. Con le testimonianze dirette dei professionisti di ADeMaThè, l'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè.

Sabato 8 aprile 2017

ore 10.00 – 12

Tavola rotonda "Il tè. Una grande opportunità di business per l'Italia, in un mercato internazionale in crescita".

Moderata l'incontro la giornalista Ilaria Vesentini, corrispondente per l'Emilia-Romagna e le Marche de Il Sole 24 Ore. Si ringrazia l'associazione ADeMaThè e il suo presidente Marco Bertona per l'organizzazione dell'evento.

"Tea. A huge business opportunity for Italy in a growing international market".

Moderator: Ilaria Vesentini, Il Sole 24 Ore journalist. Special thanks to the organizer ADeMaThè Tea Association of Italy and its president Marco Bertona

ore 12.15 – 13.15

Il tè: storia popoli culture – sala workshop

Presentazione in anteprima nazionale del volume Il tè: storia popoli culture a cura di Isabella Doniselli Eramo, Collana Biblioteca ICOO, numero 2, Luni Editrice in collaborazione con ICOO, Istituto di Cultura per l'Oriente e l'Occidente. Pagine totali: 128 (circa). Formato 17x24 cm. Prezzo: € 17,00.

Partecipanti alla presentazione: Isabella Doniselli Eramo, curatrice del volume, vice presidente dell'Istituto ICOO, Istituto di Cultura per l'Oriente e l'Occidente; Cristina Vallaro, autrice di uno dei saggi, docente Università Cattolica di Milano; Marco Bertona presidente Associazione ADeMaThè

ore 13.30 – 15

A pranzo con tè – sala workshop

Stanchi del solito tè? Carlotta Mariani, fondatrice del tea blog Five O clock, ci farà scoprire un mondo nuovo, giocoso, originale e versatile. Ci insegnerà i trucchi per organizzare un Tea Party perfetto in base alla stagione, all'occasione, ai vostri tè e alle vostre tazze preferite. Ci dimostrerà come questa bevanda sia perfetta in ogni momento d'incontro. Preparatevi a un workshop divertente per scoprire le infinite possibilità del tè e le nuove tendenze e assaggiare deliziosi finger food!

Costo: € 10,00.

ore 14.30 – 15.45

L'ora del Tè fumante – Elogio all'Arte Cinese del Tè – sala cerimonie

Workshop con degustazione di pregiati tè cinesi di nostra esclusiva importazione.

I tè del giorno: i tè blu-verdi, conosciuti come tè wulong oppure oolong.

Costo: € 25,00.

ore 15.15 – 16.30

Che DivertenTè – sala workshop

Laboratorio di pittura con il tè per i bambini dai 4 ai 10 anni.

Costo: € 5,00.

ore 16.15 – 17.05

Cerimonia del Gong Fu Cha – sala cerimonie

Cerimonia cinese del Tè e degustazione, con la maestra Nan XI, Maestra di Cerimonia del Tè diplomata in Cina presso la scuola del Gran Maestro Lin Zhi di Xi'an.

Costo: € 20,00.

ore 16.30 – 17.30

Le regole del tè e dell'amore di Roberta Marasco – sala workshop

L'autrice presenterà il suo romanzo con protagonista il tè. Modera l'incontro il poeta e giornalista Alessandro Dall'Olio

17.30 – 18.30

I mestieri del tè – sala workshop

Dal Tea Sommelier™ al Maestro di Cerimonia™, dal Tea Trader™ all'Assaggiatore di Tè™.

Figure professionali antiche e moderne per opportunità di lavoro nuove. Con le testimonianze dirette dei professionisti di ADeMaThè, l'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè

ore 18.30 – 19.15

Le giovani professioni – sala workshop

Anna Poian racconta "A Sud di Kyoto, culla del tè giapponese"

La zona di Uji è stata una delle prime a coltivare tè in tutto il Giappone. Anticamente, addirittura, il tè prodotto in quella zona veniva denominato "Hon Cha", ovvero "tè autentico", perché considerato il più prelibato del paese. Assieme avremo la possibilità di conoscere l'importanza e il ruolo che il tè assume in questa regione e le interessanti tradizioni che ancora sopravvivono.

Il tutto sarà accompagnato da una degustazione dei tè più tipici di Wazuka

ore 18.45 – 19.35

Cerimonia del Gong Fu Cha – sala cerimonie

Cerimonia cinese del Tè e degustazione, con la maestra Nan XI, Maestra di Cerimonia del Tè diplomata in Cina presso la scuola del Gran Maestro Lin Zhi di Xi'an.

Costo: € 20,00

ore 19.30 – 20.30

50 sfumature di tè – sala workshop

Due appuntamenti di 30 minuti alla scoperta delle tante sfumature del tè. Un "dietro le quinte" ogni volta diverso, raccontato dai protagonisti della nostra grande sala da tè: Mlesna, Midoritaly

Domenica 9 aprile 2017

ore 10.30 – 11.20

Cerimonia del Gong Fu Cha – sala cerimonie

Cerimonia cinese del Tè e degustazione, con la maestra Nan XI, Maestra di Cerimonia del Tè diplomata in Cina presso la scuola del Gran Maestro Lin Zhi di Xi'an.

Costo: € 20,00

ore 10 – 11.30

Le giovani professioni – sala workshop

Anna Poian racconta il tè in Giappone

Un breve viaggio virtuale alla scoperta dei campi di tè al sud di Kyoto per approfondire la nostra conoscenza sulla Camellia Sinensis Sinensis. Scopriremo come si coltiva, si raccoglie e si elabora fino ad arrivare alle nostre mani. Assieme proveremo vari tipi di tè prodotti a Wazuka e ne analizzeremo le differenze.

ore 11 – 11.30

50 sfumature di tè – sala workshop

30 minuti alla scoperta delle tante sfumature del tè. Un “dietro le quinte” ogni volta diverso, raccontato dai protagonisti della nostra grande sala da tè: Palazzo di Varignana

ore 11.45 – 13.15

Tutti i colori del tè – sala workshop

Workshop intensivo sulla classificazione cromatica dei Tè secondo il metodo cinese, insieme agli esperti di ADeMaThè, l’Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè. Ingresso gratuito

ore 13.30 – 15

A pranzo con tè di Federica Brunini – sala workshop

L’autrice parlerà del suo romanzo Quattro tazze di tempesta e ci insegnerà a cucinare con il tè, parole e deliziosi finger food per una pausa pranzo speciale.

Costo: € 10,00

ore 15 – 15.50

Cerimonia del Gong Fu Cha – sala cerimonie

Cerimonia cinese del Tè e degustazione, con la maestra Nan Xi, Maestra di Cerimonia del Tè diplomata in Cina presso la scuola del Gran Maestro Lin Zhi di Xi’an.

Costo: € 20,00

ore 15.15 – 16.30

Che DivertenTè – sala workshop

Laboratorio di pittura con il tè per i bambini dai 4 ai 10 anni.

Costo: € 5,00

ore 16.30 – 17.45

L’ora del Tè fumante – Elogio all’Arte Cinese del Tè – sala cerimonie

Workshop con degustazione di pregiati tè cinesi di nostra esclusiva importazione.

Tè del giorno: tè rossi completamente ossidati e tè fermentati cinesi

Costo: € 25,00

ore 16.30 – 17.30

50 sfumature di tè – sala workshop

Due appuntamenti di 30 minuti alla scoperta delle tante sfumature del tè. Un “dietro le quinte” ogni volta diverso, raccontato dai protagonisti della nostra grande sala da tè: Filicori Zecchini, La Pentola del Tè

ore 17.50 – 18.50

I mestieri del tè – sala workshop

Dal Tea Sommelier™ al Maestro di Cerimonia™, dal Tea Trader™ all’Assaggiatore di Tè™

Figure professionali antiche e moderne per opportunità di lavoro nuove. Con le testimonianze dirette dei professionisti di ADeMaThè, l’Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè

ore 19 – 20

Gran finale – sala da tè

Austen Tea Time. Letture austeniane al sapore di tè a cura di Silvia Ogier (presidente di Jane Austen Society of Italy)