

casa
del
tè
monte
verità

raccolta e lavorazione del tè



tee ernt fest raccolta tè



workshop



degustazione

11 • 12 • 13
maggio • Mai

venerdì • sabato • domenica
Freitag • Samstag • Sonntag

Informazioni
Infomationen

www.casa-del-te.ch
info@casa-del-te.ch
091 791 43 00

Casa del Tè
Monte Verità
Via Collina 84
6612 Ascona

Casa del Tè
Galleria Carrà
Via Carrà dei Nasi 10
6612 Ascona

PROGRAMMA

VENERDÌ 11 MAGGIO 2018

14.00 – 17.00 Piantagione

Inizio presentazione: lavorazione del tè su Hoyro con esperti giapponesi

14.00 – 18.00 Casa del Tè

14.00 – 15.00 Laboratorio: preparazione del tè Oolong nel Gong Fu Cha (T. Wagner), CHF 25.-/p.p.
Lingua: tedesco/italiano

15.15 – 16.45 Cerimonia del Tè giapponese con Eisan Homma-Gnarini
CHF 45.-/p.p.

SABATO 12 MAGGIO 2018

10.00 – 17.00 Piantagione

- Raccolta del tè e inizio presentazione: lavorazione del tè su Hoyro con esperti
- Informazioni sulla piantagione del tè e i diversi tipi di lavorazione del tè
- Degustazioni e vendita di tè, di dolci giapponesi e di Digestivo Monte Verità
- Esposizione di bonsai (L. & D. Tamburello) e di calligrafia (Eisan Homma-G.)
- Informazioni e vendita di piante del tè, Camellia sinensis (Paolo Zacchera)
- Raku, cuocere in forno e vendita di ceramiche Raku (Renato Domiczek)

14.00 – 18.00 Casa del Tè

14.00 – 15.00 Laboratorio: preparazione di tè verde giapponese nel Sencha Do (K. Lange / T. Wagner)
CHF 25.-/p.p.
Lingua: tedesco/italiano

14.00 – 16.00 Calligrafia per tutti con Eisan Homma-Gnarini

15.15 – 16.15 Gespräch und Austausch zum Thema
„Das Leben in einer japan. Teeschule“ (Ulrich Haas,
mdi/Rev. Sôshiki Seizen)
CHF 25.-/p.p.
Sprache: Deutsch

16.30 – 18.00 Cerimonia del Tè giapponese con Ulrich Haas
CHF 45.-/p.p.

DOMENICA 13 MAGGIO 2018

10.00 – 16.00 Piantagione

- Raccolta del tè e inizio dimostrazione: lavorazione del tè su Hoyro con esperti
- Informazioni sulla piantagione del tè e i diversi tipi di lavorazione del tè
- Degustazioni e vendita di tè, di dolci giapponesi e di Digestivo Monte Verità
- Esposizione di bonsai (L. & D. Tamburello) e di calligrafia (Eisan Homma-G.)
- Informazioni e vendita di piante del tè, Camellia sinensis (Paolo Zacchera)

09.00 – 16.00 Casa del Tè

09.00 – 10.30 Cerimonia del Tè giapponese con Ulrich Haas
CHF 45.-/p.p.

11.00 – 12.30 Cos'è il sakè e degustazione del sakè (Dr. Charly Iten)
CHF 35.-/p.p.
Lingua: tedesco/italiano

14.30 – 15.30 Laboratorio: preparazione di tè verde giapponese:
l'infuso concentrato (Gyokuro) (K. Lange / C. Denzler)
CHF 25.-/p.p.
Lingua: tedesco/italiano

16.00 Fine dell'evento

PROGRAMM

FREITAG 11. MAI 2018

14.00 – 17.00 Teeplantage

Tee-Verarbeitung: Demonstration auf Hoyro mit japanischen Experten

14.00 – 18.00 Casa del Tè

14.00 – 15.00 Workshop: Oolong Zubereitung im Gong Fu Cha
(T. Wagner), CHF 25.-/p.P.
Sprache: Deutsch/Italienisch

15.15 – 16.45 Japanische Tee-Zeremonie mit Eisan Homma-Gnarini
CHF 45.-/p.P.

SAMSTAG 12. MAI 2018

10.00 – 17.00 Teeplantage

- Tee-Ernte und Tee-Verarbeitung: Demonstration auf Hoyro mit jap. Experten
- Informationen zur Teeplantage und zu den versch. Teeverarbeitungsarten
- Degustation und Verkauf von Tee, japanischen Süßigkeiten und Digestivo M.V.
- Bonsai-Ausstellung (L. & D. Tamburello)
und Ausstellung Kalligraphie (E. Homma-G)
- Beratung und Verkauf von Teepflanzen, Camellia sinensis (Paolo Zacchera)
- Raku Brand und Verkauf von Raku Keramik (Renato Domiczek)

14.00 – 18.00 Casa del Tè

14.00 – 15.00 Workshop: Japanische Grüntee Zubereitung im Sencha Do
(K. Lange / T. Wagner)
CHF 25.-/p.P.
Sprache: Deutsch/Italienisch

14.00 – 16.00 Kalligraphie: Malen für alle mit Eisan Homma-G.

15.15 – 16.15 Gespräch und Austausch zum Thema
„Das Leben in einer japan. Teeschule“ (Ulrich Haas,
mdi/Rev. Sôshiki Seizen)
CHF 25.-/p.P.
Sprache: Deutsch

16.30 – 18.00 Japanische Tee-Zeremonie mit Ulrich Haas
CHF 45.-/p.P.

SONNTAG 13. MAI 2018

10.00 – 16.00 Teeplantage

- Tee-Ernte und Tee-Verarbeitung: Demonstration auf Hoyro mit jap. Experten
- Informationen zur Teeplantage und zu den versch. Teeverarbeitungsarten
- Degustation und Verkauf von Tee, japanischen Süßigkeiten und Digestivo M.V.
- Bonsai-Ausstellung (L. & D. Tamburello)
und Ausstellung Kalligraphie (E. Homma)
- Beratung und Verkauf von Teepflanzen, Camellia sinensis (Paolo Zacchera)

09.00 – 16.00 Casa del Tè

09.00 – 10.30 Japanische Tee-Zeremonie mit Ulrich Haas
CHF 45.-/p.P.

11.00 – 12.30 Was ist Sake und Sake-Degustation (Dr. Charly Iten)
CHF 35.-/p.P.
Sprache: Deutsch/Italienisch

14.30 – 15.30 Workshop: Japanische Grüntee Zubereitung: das Gyokuro
Konzentrat (K. Lange / C. Denzler)
CHF 25.-/p.P.
Sprache: Deutsch/Italienisch

16.00 Ende der Veranstaltung

La tradizionale festa della raccolta del tè

Dall' 11 al 13 maggio 2018, l'associazione AAMI (Academia Alpina Medicinae Integralis), in collaborazione con la Casa del Tè, organizza la tradizionale festa della raccolta del tè nella piantagione del tè, unica nel suo genere, sul Monte Verità, sopra Ascona. Si divulga ad un grande pubblico la raccolta e la lavorazione delle giovani foglie di circa 1'400 piante del tè, da parte da specialisti giapponesi del tè. Oltre al raccolto del tè, avrà l'occasione di conoscere più da vicino i diversi aspetti della produzione, della lavorazione, nonché del consumo del tè. Con delle presentazioni adatte e la possibilità di partecipare ad una cerimonia del tè giapponese, Le offriamo inoltre la possibilità di formarsi un'idea dell'importanza del tè e della cultura del tè giapponese.

Le diamo un cordiale benvenuto alla festa della raccolta di quest'anno.

Das traditionelle Tee-Erntefest

Der Verein AAMI (Academia Alpina Medicinae Integralis), in Zusammenarbeit mit der Casa del Tè, organisiert vom 11.-13. Mai 2018 das traditionelle Tee-Erntefest in der einzigartigen Teeplantage auf dem Monte Verità oberhalb von Ascona. Dabei wird das Pflücken und die Verarbeitung der jungen Teeblätter von rund 1'400 Teesträuchern, durch japanische Tee-Spezialisten, einer breiten Öffentlichkeit bekannt gemacht. Neben der Tee-Ernte erhalten Sie zudem die Gelegenheit, die verschiedenen Aspekte der Teeproduktion, Teeverarbeitung und des Teekonsums näher kennen zu lernen. Mit ausgewählten Vorträgen und der Möglichkeit, eine japanische Teezeremonie besuchen zu können, bieten wir Ihnen zudem einen Einblick in die Bedeutung des Tees und der japanischen Teekultur.

Wir heissen Sie zum diesjährigen Erntefest herzlich willkommen.

