

La tradizionale festa della raccolta del tè

Dal 31 maggio al 1° giugno 2019, l'associazione "Förderung der Teekultur - Monte Verità", 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. La manifestazione è aperta al pubblico dove specialisti giapponesi del tè faranno vedere la dimostrazione della raccolta e la lavorazione delle giovani foglie di circa 1'400 piante 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 farsi un'idea dell'importanza del tè e della cultura del tè giapponese.

Le diamo un cordiale benvenuto alla festa del raccolto di quest'anno.

Das traditionelle Tee-Erntefest

Der Verein zur Förderung der Teekultur, Monte Verità, in Zusammenarbeit mit der Casa del Tè, organisiert am 31. Mai und 1. Juni 2019 das traditionelle Tee-Erntefest in der einzigartigen Teeplantage auf dem Monte Verità oberhalb von Ascona. Dabei werden 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, Workshops, viel Anschauungsmaterial, diversen Degustationsmöglichkeiten und Teezeremonien erhalten Sie einen tiefen Einblick in die Welt des Tees.

Wir heissen Sie zum diesjährigen Erntefest herzlich willkommen.



casa
del
tè
monte
verità

raccolta e lavorazione del tè



tee ernte festa raccolta tè



31. maggio • Mai
1. giugno • Juni

venerdì • sabato
Freitag • Samstag

2019

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 31 MAGGIO 2019

10.00 – 17.00 Piantagione e area piscina

- Inizio presentazione: lavorazione del tè su Hoyro con esperti giapponesi
- Informazioni sulla piantagione del tè e sui diversi tipi di lavorazione del tè
- Degustazioni e vendita di tè, di dolci giapponesi e di Digestivo Monte Verità
- Preparazione del tè Maccha (S. Schönenberger)
- Esposizione di bonsai (Studio Bonsai Tamburello)
- Informazioni e vendita di piante del tè, Camellia sinensis (Compagnia del Lago)

nuovo Risotto per pranzo

nuovo Kakigori - gelato giapponese

nuovo Degustazioni di tè in tutte le sue forme e Gong Fu Cha (K. Lange)

nuovo Lavorazione del tè nero in Ticino e coltivazione del tè in Europa (U. Joss)

nuovo Competizione

11.30 – 18.00 Casa del Tè

11.30 – 12.30 Laboratorio: preparazione di tè verde giapponese nel Sencha Do (T. Wagner)
CHF 25.-/p.p.
Lingua: tedesco/italiano

13.30 – 14.30 Calligrafia per tutti con Erisan Homma-Gnarini

15.00 – 16.00 **«Die Blumen des Zen – Ikebana als geistiger Schulungsweg des Zen»**
(Ulrich Haas, mdi/Rev. Sôshiki Seizen)
CHF 25.-/p.p.
Lingua: tedesco

16.30 – 18.00 Cerimonia del Tè giapponese con Erisan Homma-Gnarini
CHF 45.-/p.p.

SABATO 1 GIUGNO 2019

10.00 – 17.00 Piantagione e area piscina

- Inizio presentazione: lavorazione del tè su Hoyro con esperti giapponesi
- Informazioni sulla piantagione del tè e sui diversi tipi di lavorazione del tè
- Degustazioni e vendita di tè, di dolci giapponesi e di Digestivo Monte Verità
- Preparazione del tè Maccha (S. Schönenberger)
- Esposizione di bonsai (Studio Bonsai Tamburello)
- Informazioni e vendita di piante del tè, Camellia sinensis (Compagnia del Lago)

nuovo Kakigori - gelato giapponese

nuovo Degustazioni di tè in tutte le sue forme e Gong Fu Cha (K. Lange)

nuovo Lavorazione del tè nero in Ticino e coltivazione del tè in Europa (U. Joss)

nuovo Competizione

09.00 – 18.00 Casa del Tè

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

11.30 – 12.30 Laboratorio: preparazione di tè verde giapponese: l'infuso concentrato (Gyokuro) (T. Wagner)
CHF 25.-/p.p.
Lingua: tedesco/italiano

13.00 – 15.00 Cos'è il saké? Degustazione del saké con "Food Pairing" con 4 piccoli piatti (Dr. Charly Iten)
CHF 60.-/p.p.
Lingua: tedesco/italiano

14.00 – 16.00 Calligrafia per tutti con Erisan Homma-Gnarini

17.00 – 18.00 Laboratorio: preparazione di tè "Temomicha" (T. Wagner)
CHF 25.-/p.p.
Lingua: tedesco/italiano

18.00 **Fine dell'evento**

DOMENICA 2 GIUGNO 2019

09.00 – 10.30 Casa del Tè

09.00 – 10.30 Cerimonia del Tè giapponese con Erisan Homma-Gnarini
CHF 45.-/p.p.

PROGRAMM

FREITAG 31. MAI 2019

10.00 – 17.00 Teeplantage und Areal Schwimmbad

- Tee-Verarbeitung: Demonstration auf Hoyro mit jap. Experten
- Informationen zur Teeplantage und zu den verschiedenen Teeverarbeitungsarten
- Degustation und Verkauf von Tee, japanischen Süßigkeiten und Digestivo M.V.
- Zubereitung von Maccha Tee (S. Schönenberger)
- Bonsai-Ausstellung (Studio Bonsai Tamburello)
- Beratung und Verkauf von Teepflanzen, Camellia sinensis (Compagnia del Lago)

neu Risotto zum Mittagessen

neu Kakigori – japanisches Speiseeis

neu Tee-Degustationen der verschiedenen Teeverarbeitungsarten und Gong Fu Cha (K. Lange)

neu Schwarzteeverarbeitung im Tessin und Teeanbau in Europa (U. Joss)

neu Wettbewerb

11.30 – 18.00 Casa del Tè

11.30 – 12.30 Workshop: Japanische Grüntee Zubereitung im Sencha Do (T. Wagner)
CHF 25.-/p.P.
Sprache: Deutsch/Italienisch

13.30 – 14.30 Kalligraphie: Malen für alle mit Erisan Homma-Gnarini

15.00 – 16.00 **«Die Blumen des Zen – Ikebana als geistiger Schulungsweg des Zen»**
(Ulrich Haas, mdi/Rev. Sôshiki Seizen)
CHF 25.-/p.P.
Sprache: Deutsch

16.30 – 18.00 Japanische Tee-Zeremonie mit Erisan Homma-Gnarini
CHF 45.-/p.P.

SAMSTAG 1. JUNI 2019

10.00 – 17.00 Teeplantage und Areal Schwimmbad

- Tee-Verarbeitung: Demonstration auf Hoyro mit jap. Experten
- Informationen zur Teeplantage und zu den verschiedenen Teeverarbeitungsarten
- Degustation und Verkauf von Tee, japanischen Süßigkeiten und Digestivo M.V.
- Zubereitung von Maccha Tee (S. Schönenberger)
- Bonsai-Ausstellung (Studio Bonsai Tamburello)
- Beratung und Verkauf von Teepflanzen, Camellia sinensis (Compagnia del Lago)

neu Kakigori – japanisches Speiseeis

neu Tee-Degustationen der verschiedenen Teeverarbeitungsarten und Gong Fu Cha (K. Lange)

neu Schwarzteeverarbeitung im Tessin und Teeanbau in Europa (U. Joss)

neu Wettbewerb

09.00 – 18.00 Casa del Tè

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

11.30 – 12.30 Workshop: Japanische Grüntee Zubereitung: das Gyokuro Konzentrat (T. Wagner)
CHF 25.-/p.p.
Sprache: Deutsch/Italienisch

13.00 – 15.00 Was ist Sake? Sake-Degustation und Food Pairing mit 4 kleinen Menu (Dr. Charly Iten)
CHF 60.-/p.P.
Sprache: Deutsch/Italienisch

14.00 – 16.00 Kalligraphie: Malen für alle mit Erisan Homma-Gnarini

17.00 – 18.00 Workshop: Zubereitung von «Temomicha» (T. Wagner)
CHF 25.-/p.P.
Sprache: deutsch/italienisch

18.00 **Ende der Veranstaltung**

SONNTAG 2. MAI 2018

09.00 – 10.30 Casa del Tè

09.00 – 10.30 Japanische Tee-Zeremonie mit Erisan Homma-Gnarini
CHF 45.-/p.P.