

茶  
韻  
壽

L'EMPORIO D'INDOCINA,  
negozio di artigianato no-profit in Torino  
PRESENTA

QUAN HONG TRA  
VIET NAM, TERRA DEL TE

Sabato 10 - 17 e 24 aprile 2004

Via Principe Tommaso 22g - Tel 011. 650.34.43  
emporio@centrostudivietnamiti.it - www.centrostudivietnamiti.it/emporio

茶  
韻  
壽

### Il tè, bevanda indispensabile e terapeutica

Passeggiando per le vie delle principali città del Việt Nam si possono oggi trovare improvvisati banchetti, particolarmente suggestivi alla sera, quando vengono illuminati da lanterne colorate. Sono i posti del tè: tazze in vetro e ceramica, teiere dalle forme più bizzarre e ciotole ricolme di frutta candita, arachidi, mandorle e tortine. Accanto ad una tavola bassa, rustici sgabelli in legno per gli avventori che possono così concedersi uno dei momenti più tipici e pittoreschi della vita di strada del Việt Nam contemporaneo. Il tè in Việt Nam viene consumato dalle prime ore del mattino sino a tarda notte, nelle proprie abitazioni, in ufficio ed anche nei negozi, dove l'offerta di questa bevanda calda è pratica abituale oggi come in passato. Le *Quan hong tra*, nuovi piccoli ritrovi dei principali centri urbani, oggi rinnovano la tradizione, offrendo non solo la gamma di tè tradizionali (tè nero - prevalentemente usato per l'esportazione e tè verde - di abituale e prevalente consumo domestico). Nelle *Quan hong tra*, il tè, arricchito di volta in volta da petali di fiori, zucchero, latte, menta, limone, miele e servito con ghiaccio, diviene, nei mesi più caldi, un apprezzato *Tra-Cocktail*. Il tè vietnamita ha origine antichissime e particolari proprietà terapeutiche. Cresce soprattutto nelle province Thai Nguyen, Tuyen Quang, Ha Giang, Yen Bai, Lao Cai e Bao Loc, ove, accanto al tè nero ed al tè verde, si possono trovare le apprezzate specialità al crisantemo, loto e gelsomino. Si narra che il celebre Re Tu Duc, che governò nell'antica capitale imperiale di Hué al tempo della dinastia Nguyễn (1848-1883) consumasse il tè secondo un particolare protocollo: il cortigiano superiore, una sorta di odierno «primo maggiordomo», ogni sera, coglieva alcuni fiori di loto sbocciati nel lago dinnanzi alla residenza reale; poi riponeva su ogni corolla una manciata di tè che aveva così modo, nel corso della notte, di asciugarsi ed assorbire il sapore dei petali di loto. Il mattino seguente, il Re poteva gustare un tè rinfrescante e profumatissimo. Il tè in Việt Nam è ancor oggi uno degli elementi ricorrenti nei riti e nelle cerimonie. Durante l'*hoi vo* (cerimonia del fidanzamento), ad esempio, viene offerto ai genitori dello sposo che ricevono in dono alcuni chilogrammi del miglior tè di Thai Nguyen, racchiuso in eleganti sacchetti di seta e riposto in un *qua son* (un prezioso contenitore in lacca dalla forma tondeggiante). Il Việt Nam ha varato un ambizioso piano di sviluppo delle esportazioni di tè che entro il 2010 dovrebbe triplicare le quote ad oggi esportate. Nel 2003 sono stati prodotti circa 55,000 tonnellate di tè di cui, oltre il 60% è stato esportato, collocando il Việt Nam fra i primi dieci paesi esportatori di tè al mondo.



Tu Duc



*L'Emporio d'Indocina, da anni impegnato nella promozione della cultura vietnamita attraverso l'artigianato di pregio prodotto in Việt Nam, è lieto di rinnovare le sue oramai abituali degustazioni di tè, nella speciale occasione della presentazione di Viet Nam, Terra del Tè, con il seguente programma:*

**SABATO 10 APRILE 2004, DALLE ORE 17.30, MUSICA DALLA TERRE DEL TE**, degustazione e musica d'ascolto.

**SABATO 17 APRILE**, DALLE ORE 18.00, **UN VIAGGIO NEL MIO VIETNAM**, degustazione con Nguyễn Thị Bích Ngà, coordinatrice dell'Emporio d'Indocina che racconta il suo recente viaggio ed illustra paesaggi, mete turistiche ed il rinnovato impulso dei villaggi di produzione artigianale.

**SABATO 24 APRILE**, DALLE ORE 18.00, **DONNE DELLA REGIONE INDOCINESE. IMMAGINI E TESTIMONIANZE** sulle donne Kinh, Khmer, Hmong e Dao. (Ripresa in sintesi della Mostra presentata in occasione dell'otto marzo, «Le piazze delle donne» e presentazione del catalogo) con degustazione. Intervengono Nguyễn Thị Bích Ngà e Massimo Riva (giovane studioso in formazione del Centro di studi vietnamiti).