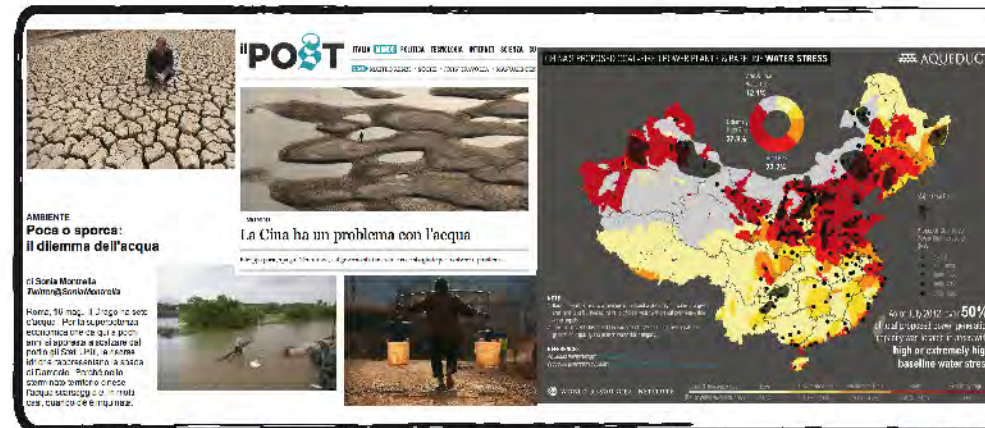
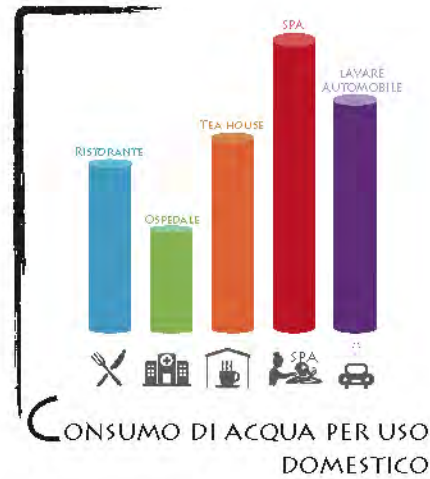


tagliato



LA QUESTIONE IDRICA IN CINA

CASA DA TÈ

Tea House, si dice anche Casa da tè (Chaguan in cinese), locali appositamente creati per *degustare il tè*, sono popolari soprattutto nell'area del Fiume Azzurro.

Per i cinesi Tea House come i caffè in occidente, sono luoghi per socializzare, dove vengono scambiate e diffuse varie tipi di informazioni e i clienti chiacchierano tra loro di cultura, novità e vita quotidiana. Per attrarre clienti, in alcune case da tè venivano costruiti dai palchi, per i cantastorie (Fingshu) e per l'opera di Pechino, creando così intrattenimenti e distrazioni.

Nelle case da tè cinesi, il tè può essere servito già pronto o preparato direttamente al tavolo da una maestra di cerimonia che utilizza accessori e utensili speciali. Il più diffuso tra questi metodi di servizio è quello conosciuto con il nome *Cerimonia di tè (Kung Fu Cha)*.



Oggi sia le case da tè che le case dell'arte del tè sono diventate anche centri di vendita del tè dove è possibile gustare il tè e poi comprare quello preferito.

DOVE ANDARE PER LA CERIMONIA DEL TÈ?



A casa - punto di incontro per amici | Al mercato del tè | Tea House - punto di incontro per amici e i clienti

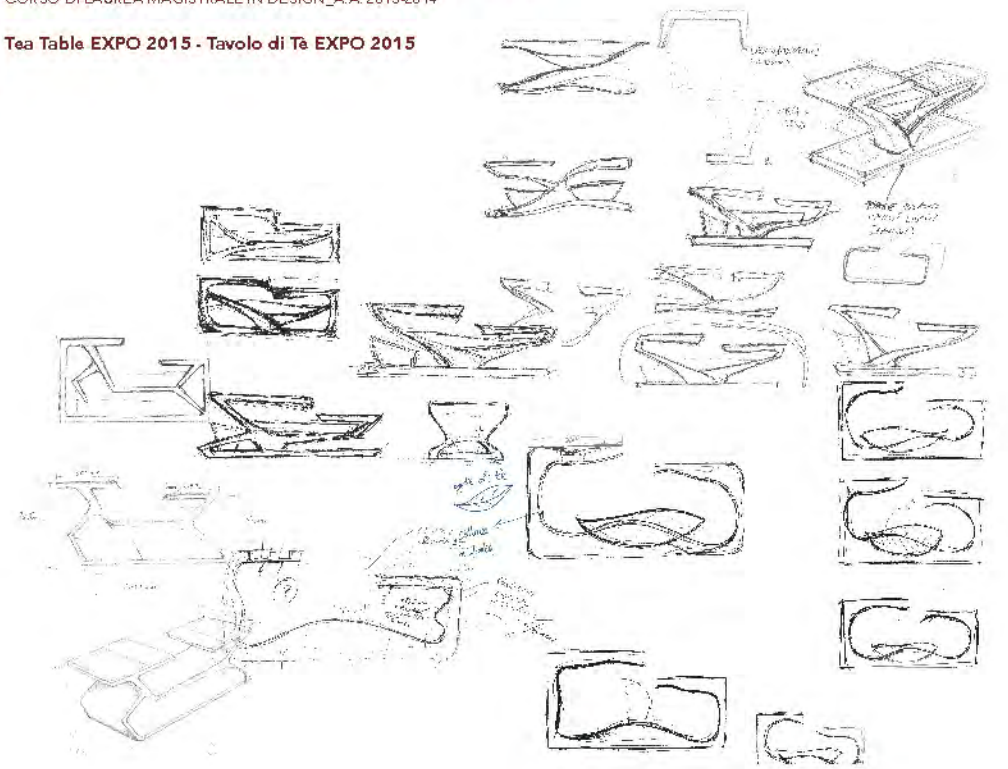
COSA RICICLARE E RECUPERARE DALLA CERIMONIA?

Ricerca: Hashan è una cittadina cinese di 360.000 abitanti i quali consumano tè prevalentemente nelle case da tè, nei ristoranti o nelle proprie abitazioni. Si stima che l'80% degli abitanti consumi all'incirca dai 10 ai 40 kg giornalieri di tè. Nonostante l'85% della popolazione sa che il residuo del tè può essere riciclato, la maggior parte di essi lo smaltisce nella

raccolta indifferenziata dei rifiuti. Solo 8,9% della popolazione usa gli scarti del tè come fertilizzante, mentre l'1,1% per altri usi. Di conseguenza molte risorse utili sono sprecate per mancanza di coscienza, di consapevolezza e di una scarsa sensibilità verso l'ambiente.



Tea Table EXPO 2015 - Tavolo di Tè EXPO 2015



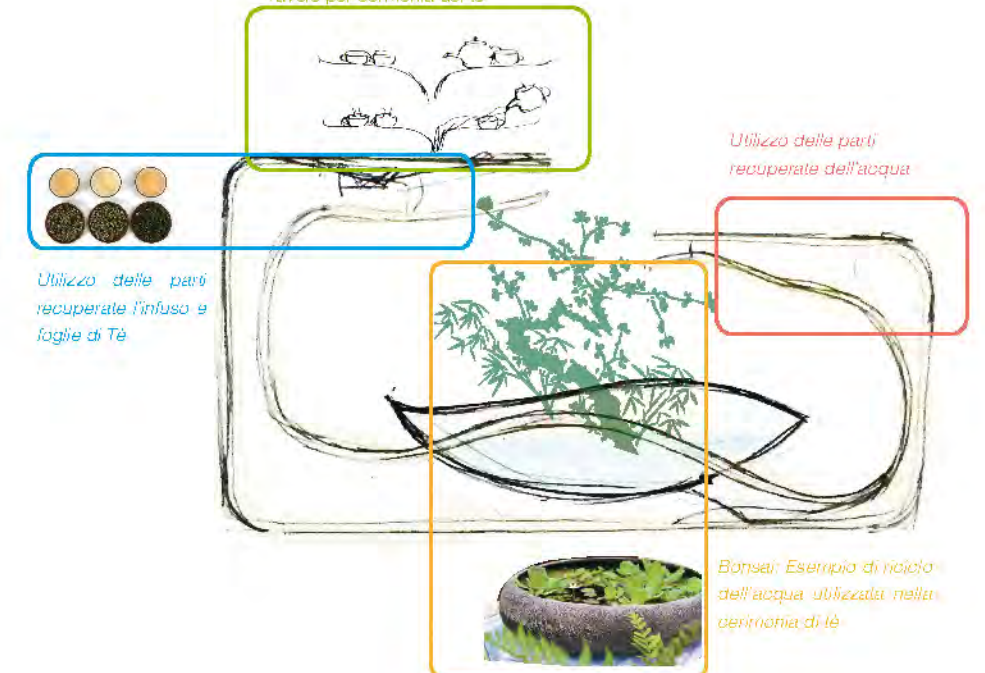
FOGLIE CRESCONO, E CADUTE SULLA TERRA, FOGLIE MARCHE VENTATE LA TERRA, FORNENDO I NUTRIENTI ALLE RADICI DI NUOVO VORITORNANO ALLE PROPRIE RADICI DI NUOVO E RIBRESCONO, LA VITA CONTINUA.



CONCEPT - BONSAI

- Tavolo per Cerimonia del tè
- Distinzione tra rifiuti
- Riciclo dell'acqua
- Le piante d'appartamento
- Adattamento allo stile occidentale

Tavolo per cerimonia del tè



Utilizzo delle parti recuperate l'infuso e foglie di Tè

Utilizzo delle parti recuperate dell'acqua

Bonsai: Esempio di riutilizzo dell'acqua utilizzata nella cerimonia di tè



Le parole chiave di EXPO

CIBO, ENERGIA, PIANETA, VITA

Sono le parole chiave del tema di Expo e rappresentano un viaggio che parte dalle tradizioni fino ad arrivare ai confini del futuro.

CONSERVARE 保存

SMALTIRE 外置

COLTIVARE 培育

CONSUMARE 消费

FORMARE 形式

PRODURRE 生产

INFORMARE 通知

DISTRIBUIRE 分产

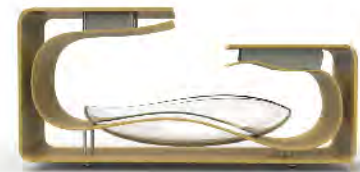
STATO D'ARTE



tagliato

COMPONENTI

1. Superficie esterna
2. Superficie interna
3. Vasca di raccolta acqua pulita
4. Cassetto di raccolta acqua bollente
5. Generatore Termoelettrico (Panasonic)
6. Pompa di ricircolo
7. Supporto cassetto - Modello 1
- 7+. Supporto cassetto - Modello 2
8. Tubo di ripescaggio acqua
9. Cassetto di raccolta infuso di tè
10. PVC vaso + collegamento
11. Supporti inferiori
12. Ruote
13. Filtro per foglie di tè



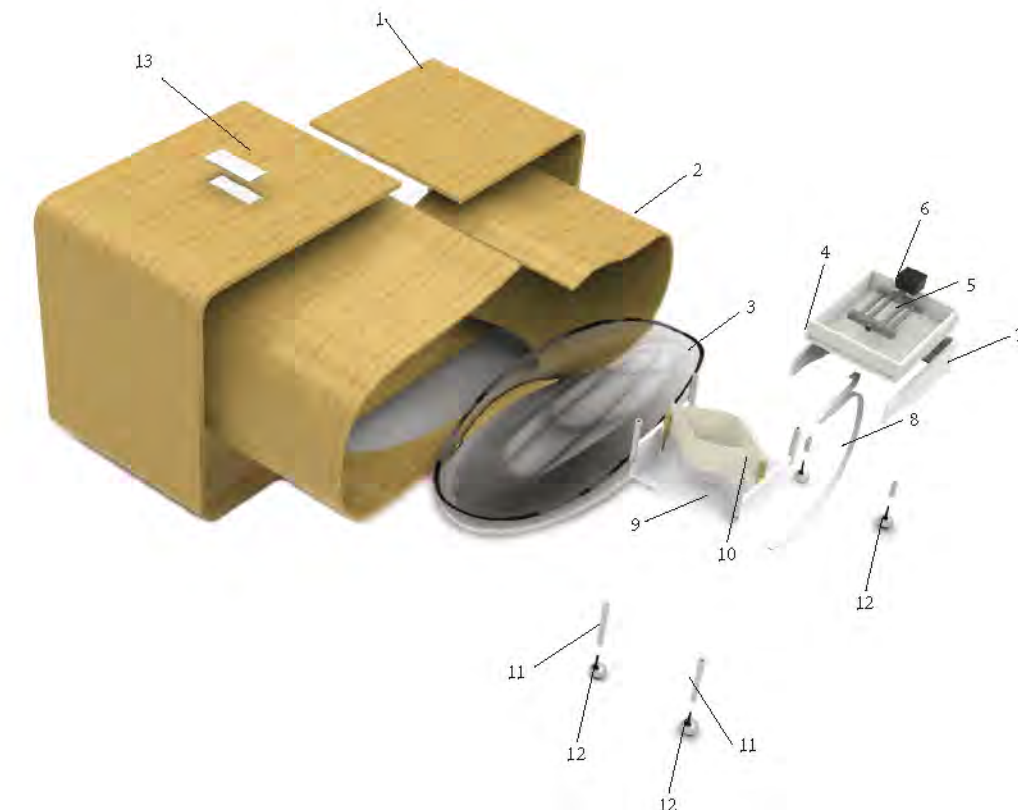
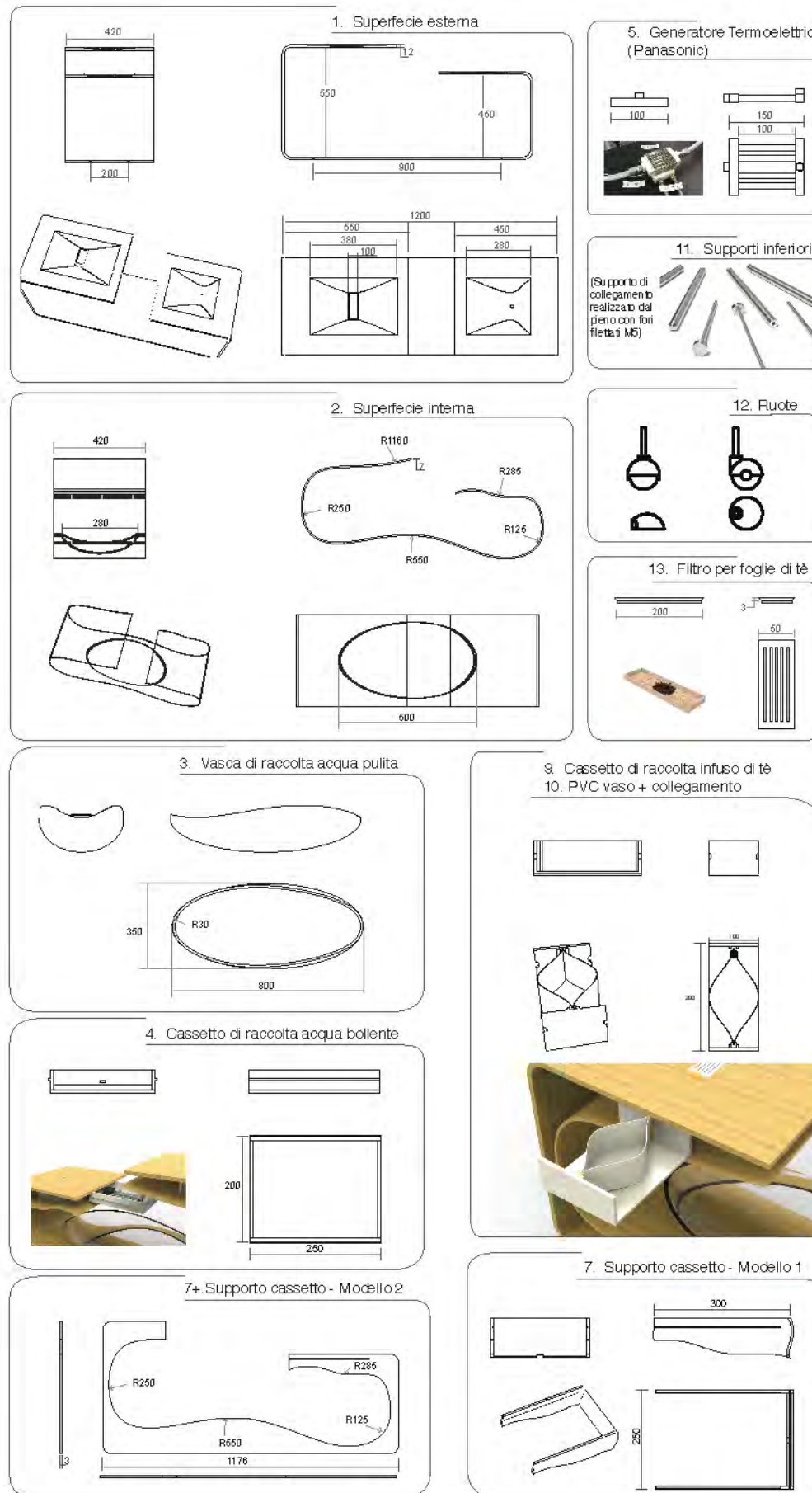
Modello 1



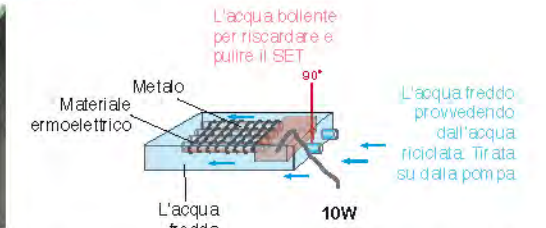
Modello 2



TEA TYPE	TEMPERATURE	TIME	STEPS
White Tea	85°C	3-5 min	Watering, Drying, Fixation, Shipping, Drying
Green Tea	75°C	2-3 min	Watering, Drying, Fixation, Shipping, Drying
Oolong Tea	95°C	3-5 min	Watering, Drying, Fixation, Shipping, Drying
Black Tea	95°C	3-5 min	Watering, Drying, Fixation, Shipping, Drying
Herbal Tea	100°C	5-10 min	Watering, Drying, Fixation, Shipping, Drying
Yerba Mate	85°C	3-5 min	Watering, Drying, Fixation, Shipping, Drying



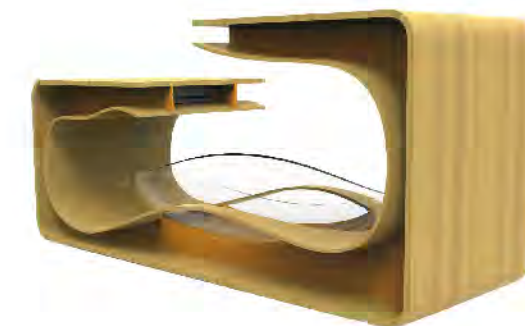
5. Generatore Termoelettrico (Panasonic)



Il sistema ideato da Panasonic è composto da un tubo termoelettrico basato su una nuova struttura in grado di generare elettricità usando soltanto la differenza di temperatura. All'interno del tubo termoelettrico deve scorrere acqua calda, ossia quella della preparazione del tè da cerimonia, e all'esterno del tubo serve acqua fredda, quella che la pompa pesca dalla vasca dedicata alla coltivazione idroponica. Il sistema genera circa 10 W sufficienti ad alimentare la pompa di ricircolo dell'acqua.

6. Pompa di ricircolo

Pompa ad immersione per il ricircolo di acqua fredda, Misura: 32 x 82 x 85mm



TAVOLINO PER APPOGGIARE SET DI CERIMONIA DI TÈ

Il tipico set ca t'è, per il kung fu, è composto da:



- (1) Una teiera da circa 150/180 ml
- (2) 4-10 tazzine da 30 ml.
- (3) Un set di strumenti in legno comprensivi di un paio di pinze per manipolare le tazzine bollenti, un cuochiaio, (il tè non va mai toccato con le mani perché le foglie ne potrebbero essere inclinate olfattivamente)
- (4) Un vassoio di legno con un coppia forata traforata che consente all'acqua di colare in un recipiente sottostante
- (5) Un bollitore, per riscaldare l'acqua
- (6) Un ago d'osso, o una spatola, che servono rispettivamente per rimuovere le foglie che intasano il boccuccio, e per aggiustare le nocissime all'interno della piccola teiera. (in genere max. di 150/180 ml).



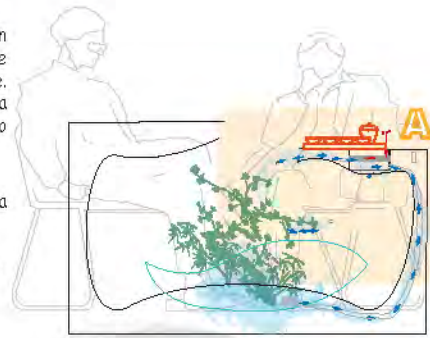
TEA TYPE	TEMPERATURE	TIME
GREEN TEA	70-80°C	1-3 min
YELLOW TEA	80-85°C	1-3 min
WULONG TEA	90-95°C	1-3 min
BLACK TEA	95-100°C	1-3 min
HERB TEA	100°C	5-10 min
FRUIT TEA	100°C	5-10 min

COME FUNZIONA LA PARTE PER LA PREPARAZIONE DI TAVOLINO



Portate ad ebollizione dell'acqua e riempite la teiera. Con la teiera riempite, in senso orario, le varie tazze fino allo svuotamento totale. Se avanza dell'acqua fatela cadere nell'apposito contenitore.

Svuotate la prima tazza nella seconda, e così via, fino a passarle in rassegna tutte. L'acqua sarà sempre fatta cadere nel contenitore e sarà servita a scaldare le tazze.



COME FUNZIONA LA PARTE PER FARE LA CERIMONIA DI TÈ



-Mettete nella teiera le foglie di tè.

- Versate acqua sulle foglie e riempite la teiera.

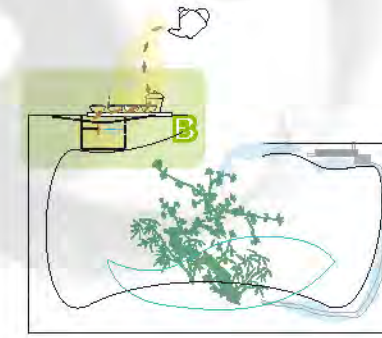
- Lasciate in infusione per qualche istante.

-Ancora una volta svuotate le tazze del loro contenuto. Questo primo tè non va bevuto.

- Con le stesse foglie all'interno riempite di nuovo la teiera e attendete per il tempo necessario all'infusione.

- Con il tè ottenuto riempite le tazze. Abbiate l'accortezza di versare un dito di liquido in ogni tazza e fare più giri di riempimento per consentire a tutti di avere la stessa concentrazione di infuso.

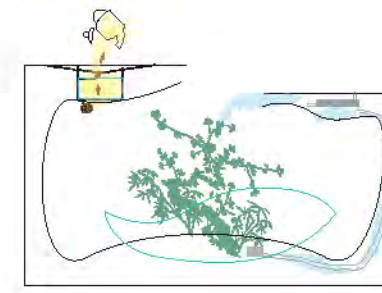
- Bevete il vostro infuso.



COME FUNZIONA IL RECUPERO DELL'INFUSO E DELLE FOGLIE DI TÈ

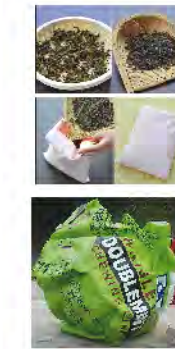


-Quando finire la degustazione di un tipo di tè, si buttano le foglie di tè nel contenitore di recupero.



PARTE DI RICICLO DELLE FOGLIE DI TÈ E DI RECUPERO DELL'ACQUA USATA

- Foglie di tè usate

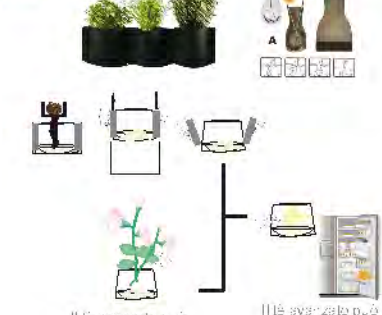


Il tè residuo è essiccato ed è ancora possibile caricare la federa affinché agisca come un cuscino. Il cuscino è molto morbido così da diventare un tallo per il sole per un'azione di insonnia ed ipertensione.

Il tè con i suoi oli essenziali ed i suoi profumi può essere spesso come la soffiatura, in fatti consente di avere un'alta freschezza pulita la mattina presto e prima o dopo i pasti.

È possibile eliminare l'odore nel frigorifero.

- Vaso pieghevole in pvc per conservare e recuperare l'infuso di tè.



Il tè avanzato può essere utilizzato per affilare le piante

Il tè avanzato può essere conservato in frigorifero per essere utilizzato in altri usi.

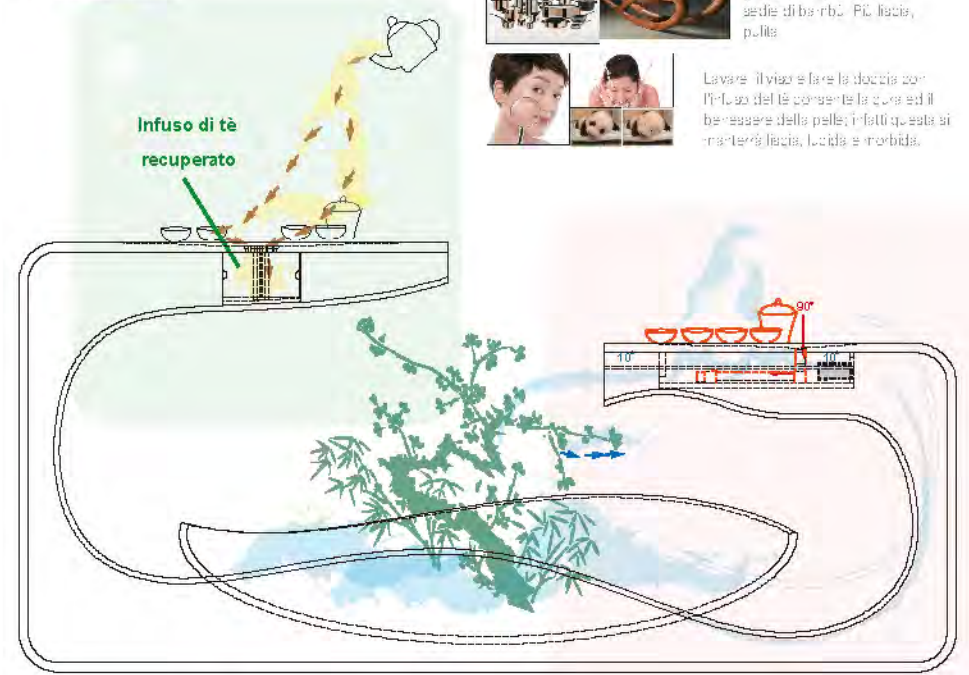
Utilizzo delle parti recuperate: l'infuso e le foglie di Tè



Più per le padelle grasse. In legno, tavoli e sedie di bambù. Più pulite.

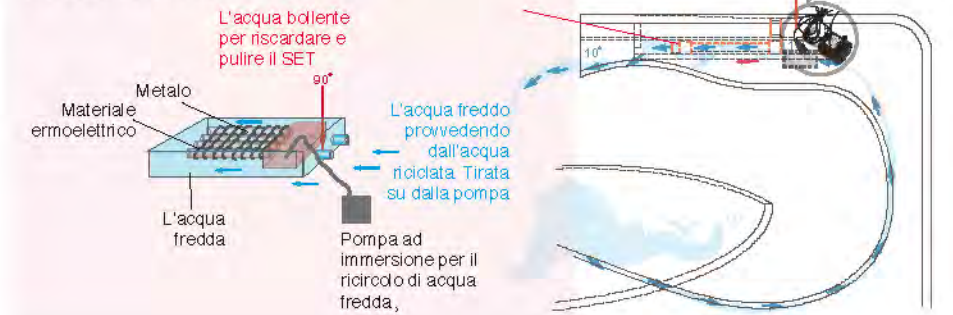


Lavare il viso e fare la doccia con l'infuso del tè consente la cura ed il benessere della pelle; infatti questa si manterrà liscia, lucida e morbida.



Questo sistema, posto all'interno della vasca della zona A, può essere in grado di produrre energia elettrica sufficiente all'alimentazione della pompa di riciclo e ad eventuale illuminazione.

PARTE DI RICICLO ACQUA

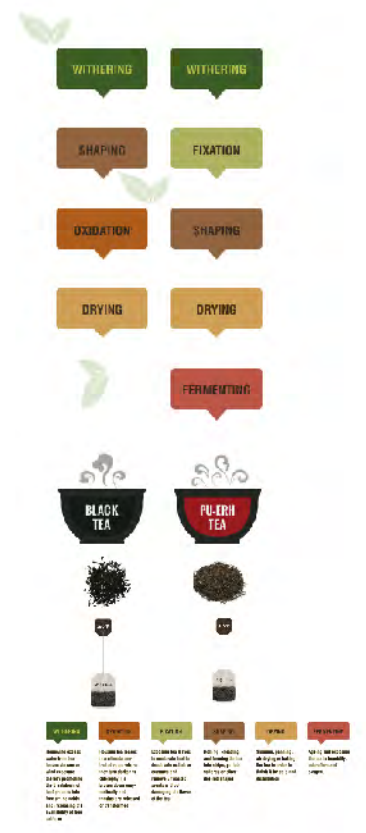


" TEAISM-- A SUBTLE PHILOSOPHY LAY
 BEHIND IT ALL TEAISM WAS TAOISM IN
 IN DISGUISE."

茶道的背后隐藏着一种哲学思想。茶道其实就是道家思想的一种演化。



Chá 茶
 Tavolo
 Table
 Tè
 Tea



- Tè Nero 红茶
- Dian Hong 云南红茶
- Lapsang Souchong 正山小种
- Ying De Hong 英德红茶
-
- Tè Puer / Tè Pu-erh 普洱茶
- Bing Tè 饼茶
- Tuo Tè 沱茶
- Zhuan Tè 砖茶
-

COLORFUL BAMBOO



LEGNO



BAMBOO STEEL

