



**Politecnico  
di Torino**

Dipartimento  
di Architettura e Design

**DESIGN PER IL CAFFÈ E PER IL TÈ.  
PROGETTARE FUNZIONI,  
SIGNIFICATI, RITUALITÀ PER IL  
CONSUMO DI BEVANDE DALLA  
FORTE NATURA MULTICULTURALE.**

Candidato  
**Stefano Felisso**  
**s248858**

Relatore  
**Marco Bozzola**

Correlatrice  
**Irene Caputo**





**Politecnico  
di Torino**

**Dipartimento  
di Architettura e Design**

Corso di laurea di Design e comunicazione visiva

Anno accademico 2020/2021

Sessione di Laurea luglio 2021

**Design per il caffè e per il tè.  
Progettare funzioni, significati, ritualità per il consumo di  
bevande dalla forte natura multiculturale.**

Relatore: Marco Bozzola

Candidato: Stefano Felisso

Correlatrice: Irene Caputo





# INDICE

<b>01</b>	<b>Introduzione</b>	<b>10</b>
<b>02</b>	<b>Il caffè</b>	<b>12</b>
02.1	La pianta del caffè	
02.2	La filiera produttiva del caffè	
02.3	La produzione del caffè	
<b>03</b>	<b>Il caffè nel mondo</b>	<b>24</b>
03.1	Il caffè in Africa	
03.2	Il caffè in America del nord	
03.3	Il caffè in Asia	
03.4	Il caffè in Europa	
<b>04</b>	<b>Il tè</b>	<b>46</b>
04.1	La pianta del tè	
04.2	La filiera produttiva del tè	
04.3	La produzione del tè	
04.4	Nuove modalità di consumo del tè	

<b>05</b>	<b>Il tè nel mondo</b>	<b>64</b>
05.1	Il tè in Africa	
05.2	Il tè in America del sud	
05.3	Il tè in Asia	
05.4	Il tè in Europa	
<b>06</b>	<b>Il caffè e il tè a confronto</b>	<b>90</b>
06.1	Alternative al caffè e al tè	
06.2	Produzione e consumo di caffè e tè	
06.3	Ritualità in comune fra le nazioni	
<b>07</b>	<b>Casi studio</b>	<b>98</b>
07.1	Allestimenti/spazi	
07.2	Comunicazione	
07.3	Prodotti	
07.4	Servizi/strategie	

## **08 Proposte per la valorizzazione**

126

- 08.1 Allestimenti/spazi
- 08.2 Comunicazione
- 08.3 Prodotti
- 08.4 Servizi/strategie



# 01 INTRODUZIONE

---

La presente tesi è nata con lo scopo di analizzare il valore multiculturale e le peculiarità progettuali nelle dinamiche di consumo di due delle bevande **più consumate** al mondo: **il caffè e il tè**.

Le ritualità e l'oggettistica legate alla preparazione e alla degustazione di tali bevande sono molto **diverse da nazione a nazione**; prende così vita questa tesi, che si prefigge lo scopo di approfondire e analizzare queste **ritualità**, nell'ottica di individuare nuove modalità di fruizione e degustazione in **chiave interculturale**, creando dei legami ed avvicinando così le diverse culture.

Il lavoro svolto è strutturato in due fasi: la prima riguarda lo **scenario**<sup>1</sup>, un'indispensabile parte di ricerca e di analisi volta a chiarire le informazioni riguardanti l'argomento da affrontare al fine di attuare scelte progettuali chiare ed efficaci, rendendo lineare il processo logico. Questa sezione analizza l'intera filiera delle materie prime e una successiva ricerca sui **casi studio** legati, nel modo più ampio possibile, all'oggettistica e alle ritualità di preparazione e degustazione nelle varie culture; la seconda fase invece è incentrata sullo **sviluppo del progetto** vero e proprio, partendo dallo studio e l'analisi di possibili concept fino alla loro realizzazione tramite sketch.

<sup>1</sup>Come definito dal libro "Uomo al centro del progetto" lo scenario è: "Massa critica di dati e riferimenti intorno all'argomento da affrontare che definiscono il contesto storico, sociale, culturale, produttivo, tecnologico, ambientale in cui verrà inserito il prodotto/servizio per un progetto consapevole." Silvia Barbero



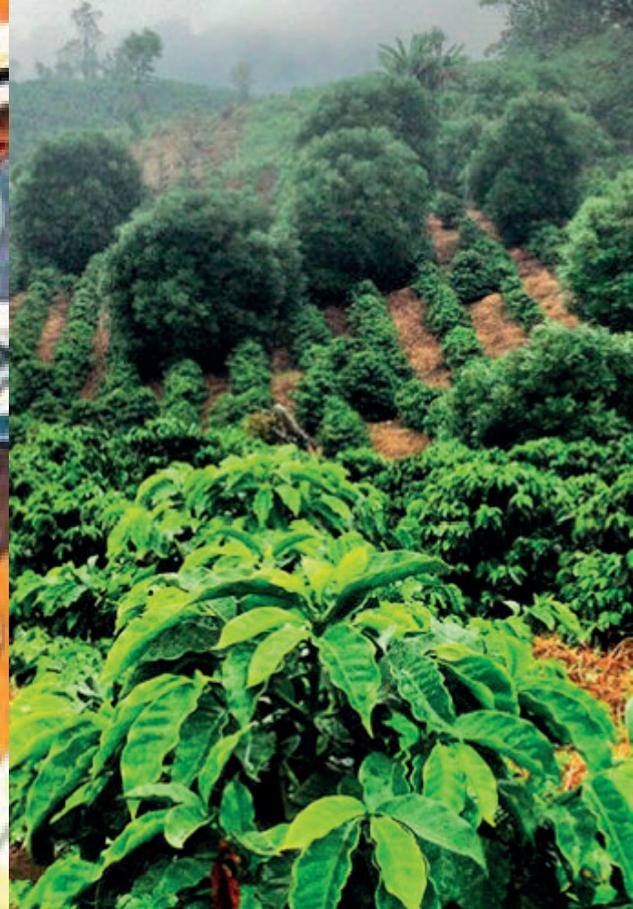


Fig.1 Scoperta del caffè

Fig.2 Pianta del caffè

## 02 IL CAFFÈ

### 02.1 LA PIANTA DEL CAFFÈ

Il caffè è la seconda bevanda **più diffusa al mondo** dopo l'acqua ed è nota per la sua importante proprietà derivante dalla **caffeina**, che esercita un evidente stimolo al sistema nervoso.

#### LA SCOPERTA DEL CAFFÈ

La scoperta del caffè tutt'ora non è nota, vi sono però delle **leggende** che ne raccontano l'avvenimento.

La più conosciuta racconta di un pastore chiamato Kaldi che portava a pascolare le capre in Etiopia. In uno di quei giorni, alcune di queste incontrarono una pianta di caffè e cominciarono a mangiare le bacche e le rispettive foglie. Durante la notte però, le capre anziché dormire, iniziarono a vagabondare con vivacità ed energia mai dimostrata fino ad allora. Vedendo questo, il pastore ne individuò i motivi e decise di abbrustolire i semi della pianta come quelli mangiati dal suo gregge, poi li macinò e ne fece un'infusione, ottenendo il caffè.



**Fig.3** Fiori del caffè



**Fig.4** Foglia del caffè

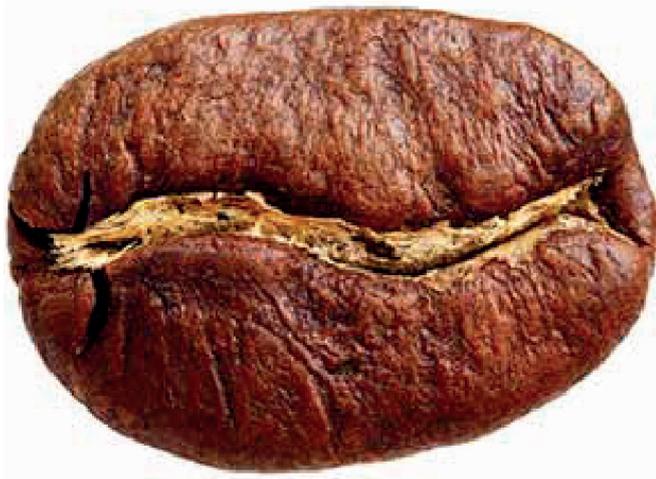


**Fig.5** Drupe di caffè

---

## LA PIANTA DEL CAFFÈ

- La **pianta** del caffè (genere *Coffea*) è sempreverde con portamento arbustivo che possiede un tronco con rami primari e secondari, appartenente alla famiglia delle Rubiacee, originaria dell'Africa orientale e in particolare dell'Etiopia.
- Le **foglie** hanno una colorazione verde scura, intensa e brillante, con il bordo leggermente ondulato e la superficie carnosa e molto lucida. La pianta può raggiungere addirittura i dodici metri di altezza in natura, mentre nelle piantagioni questa tipologia di arbusti non supera i tre metri perchè viene sapientemente potata al fine di facilitarne la raccolta dei frutti maturi.
- I **fiori** sono raggruppati in grappoli e sorgono in prossimità dell'ascella delle stesse foglie e fioriscono a metà estate, bianchi, stellati e molto profumati.



**Fig.6** Chicco di *coffea arabica* (a sinistra) e chicco di *coffea robusta* a destra



- La pianta del caffè fiorisce più volte nel corso dell'anno, dopo ogni pioggia; i piccoli fiori bianchi lasciano posto in pochi giorni alle **drupe**, che si presentano simili a una ciliegia, assumendo una tonalità che va dal verde al rosso a seconda del grado di maturazione della stessa. In particolare, il passaggio dal fiore al frutto maturo richiede un periodo di circa 9 mesi, ed è, per questo motivo, frequente trovare sulla stessa pianta delle drupe con un diverso grado di maturazione, a seconda delle piogge.

All'interno delle drupe vi sono i semi, i quali sono racchiusi nella polpa, e si presentano uguali, convessi sull'esterno e piatti all'interno.



**Fig.7** Chicchi di *coffea arabica* e di *coffea robusta*

#### **LE VARIETA' DI CAFFE' PIU' DIFFUSE**

La **coffea arabica** presenta grani piccoli, color verde rame e hanno forma appiattita e leggermente allungata con il classico solco interno a forma di "s". Il caffè Arabica porta alla realizzazione di una bevanda dal gusto più delicato rispetto alla tipologia di caffè Robusta, meno amara e più intensamente aromatica grazie alla maggior presenza di zuccheri.

I chicchi della **coffea robusta** sono più tondeggianti e presentano un solco dritto. Il caffè robusta è più ricco di caffeina rispetto a quello dell'arabica, in qualche caso anche del doppio e dunque al palato si rivela più amaro.

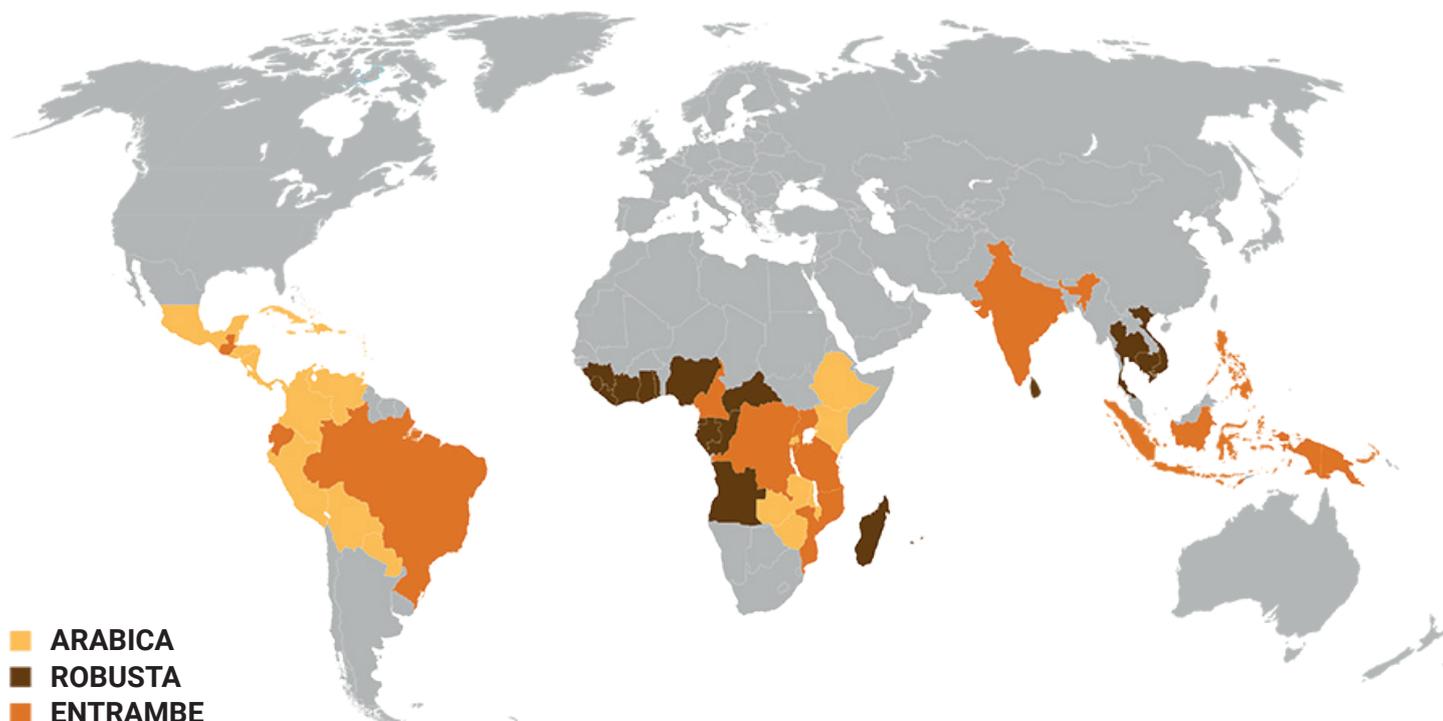


Fig.8 Diffusione delle coltivazioni di caffè nel mondo

## 02.2 LA FILIERA PRODUTTIVA DEL CAFFÈ

La filiera produttiva del caffè si articola in **due macrofasi**: una che viene svolta nel luogo dove avviene la coltivazione della materia prima, e una seconda fase che, generalmente, viene svolta dalle aziende private che si trovano nella maggior parte dei casi nei territori più economicamente sviluppati (a nord dell'equatore), le quali dopo aver acquistato il prodotto lo personalizzeranno secondo le proprie miscele e aromi.

### ● Coltivazione

La coltivazione del caffè, ovvero la **cafficoltura**, costituisce per molti Stati un'attività molto rilevante nell'economia nazionale, ad esempio Brasile, Costa Rica, Cuba, El Salvador, Etiopia, Guatemala e Messico.

Le specie di caffè coltivate su grande scala sono tre: Coffea arabica, Coffea canephora o robusta e, in minor misura, Coffea liberica.

La coffea arabica e la coffea robusta vengono coltivate dove i climi sono prevalentemente umidi e riparati dal vento, tra il tropico del cancro e il tropico del capricorno.

In particolare la **coffea arabica** viene coltivata nell'area sudamericana, ad altezze comprese fra i 900 e i 1200 metri sul livello del mare mentre la **coffea robusta** viene coltivata in Indonesia, India, Vietnam e in Africa, ad altezze inferiori ai 500 metri sul livello del mare.



Fig.9 Raccolta delle drupe di caffè



Fig.10 Estrazione dei chicchi di caffè

---

- **Raccolta**

La raccolta può, a seconda dei casi, essere eseguita con tecniche manuali o con tecniche meccaniche.

**Raccolta manuale** può essere effettuata tramite **picking**, con raccolta e selezione individuale dei chicchi, oppure tramite **stripping**, tramite il quale viene determinato un punto medio di maturazione, raggiunto il quale ci sarà la raccolta tramite raschiatura di tutti i frutti sulla pianta.

**Raccolta meccanica** invece viene svolta tramite macchinari che scuotono le piante, facendo cadere i frutti più maturi, per poi essere successivamente raccolti manualmente.

- **Estrazione**

Il processo di estrazione consiste in una lavorazione molto semplice quanto fondamentale, permettendo di eliminare tutta la polpa presente all'interno della drupa, pulendo di conseguenza il chicco di caffè.

Tutt'ora si utilizzano due metodi di estrazione, il primo denominato "a secco" e il secondo "a umido".

Per quanto concerne l'**estrazione a secco**, i frutti vengono distesi in modo da seccare per poi essere setacciati, spolpati e successivamente passati nuovamente in setaccio; mentre, con il metodo dell'**estrazione a umido**, l'acqua viene convogliata in canali nei quali i frutti vengono setacciati e poi sottoposti a lavaggi che asportano la loro frazione zuccherina.



Fig.11 Selezione del caffè



Fig.12 Miscelazione del caffè



Fig.13 Spedizione dei sacchi di caffè

---

- **Selezione**

Tramite questo breve processo i chicchi di caffè vengono **setacciati** grazie a grossi macchinari che li dividono per ordine di grandezza in diversi gruppi ottenendo così il cosiddetto **caffè lavato**.

- **Spedizione**

La fase di spedizione è l'ultima fase della filiera produttiva che generalmente si svolge nel territorio dove è stata coltivata la materia prima.

Durante questa il caffè lavato viene preparato in grandi **sacchi di juta** e spedito ai produttori in tutto il mondo per le fasi successive.

- **Miscelazione**

Le varietà di caffè già tostato o crudo, vengono mescolate per raggiungere il **gusto** e l'**aroma unici di quel caffè specifico**, che rimangono uguali e facilmente riconoscibili grazie ad equilibri e formule che ogni produttore studia e mantiene segreti. La fase della miscelazione in qualche caso viene effettuata solamente in seguito alla torrefazione e non prima.



Fig.14 Torrefazione del caffè



Fig.15 Confezionamento del caffè

---

- **Torrefazione**

Con il processo di torrefazione i chicchi vengono **scaldati** e rimescolati costantemente a una temperatura compresa fra i 200 e i 230°. Grazie alla tostatura si potrà variare l'aroma del caffè, in quanto i chicchi perdono acidità e assumono un gusto tanto più amaro, quanto più il caffè verrà tostato.

- **Confezionamento**

L'ultima fase della filiera produttiva del caffè è il confezionamento; quest'ultimo deve essere adeguato e far sì che il caffè si conservi a lungo fragrante e aromatico, sia che ci si riferisca al caffè macinato, il quale avrà una lavorazione in più, sia a quello in grani.

Sudamerica	70,59 ml di sacchi
Africa	17,66 ml di sacchi
America settentrionale e centrale	21,92 ml di sacchi
Asia	49,48 ml di sacchi

**Tab. 0.1** Produzione del caffè nei continenti

Fonte: ICO-International Coffee Organization<sup>2</sup>



**Fig.16** Sacchi di juta con caffè

## 02.3 LA PRODUZIONE DEL CAFFÈ

### LA PRODUZIONE DEL CAFFÈ PER CONTINENTI

Il caffè è una delle piante più coltivate al mondo ed essendo coltivata in territori talvolta economicamente sottosviluppati, e per alcuni di questi Stati, costituisce una parte importante degli **introiti nazionali**.

Il caffè è la bevanda più diffusa e bevuta a livello mondiale subito dopo l'acqua e davanti al tè, ed è, grazie alle sue particolari proprietà (attraverso la decaffeinizzazione, fornisce caffeina per bevande come la cola, prodotti farmaceutici e cosmetici) seconda soltanto al petrolio come prodotto più scambiato del mondo, con circa mezzo bilione di tazze consumate ogni anno.

La produzione annuale di caffè sta tutt'ora aumentando di anno in anno, con una **costante crescita** di circa **1,5%** rispetto alla produzione dell'anno precedente.

Nel 2017 ad esempio, la produzione totale consisteva in **159,66 milioni di sacchi**, (con circa il 70% di produzione di coffea arabica, il 29% di coffea anaphora e l'1% di coffea liberica) impiegando il lavoro di 25-30 milioni di famiglie.

Come si può osservare nel grafico della **Tab. 0.1**, le coltivazioni di caffè sono quasi ed esclusivamente situate nel continente sudamericano ed asiatico, in particolare con il Brasile e il Vietnam, che insieme costituiscono più del **50%** delle coltivazioni mondiali.

La particolarità della vendita del caffè consiste nel fatto che non si venda generalmente per peso, ma per **numero di sacchi**, i quali

<sup>2</sup>L'International Coffee Organization (ICO) è la principale organizzazione intergovernativa per il caffè, che riunisce i governi esportatori e importatori per affrontare le sfide che il settore mondiale del caffè deve affrontare attraverso la cooperazione internazionale. I suoi governi membri rappresentano il 98% della produzione mondiale di caffè e il 67% del consumo mondiale.

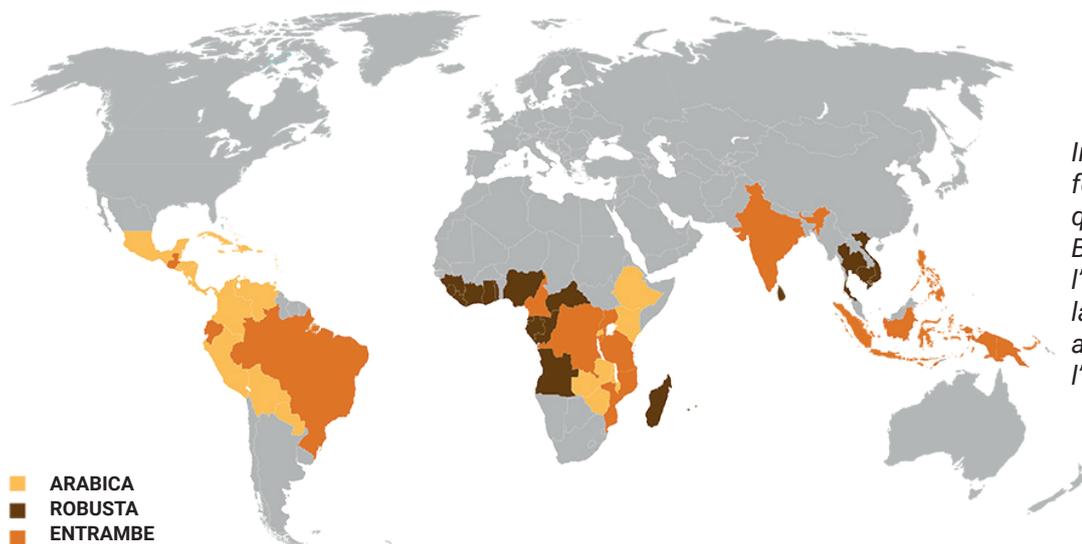
Pos.	Stato	Produzione	Pos.	Stato	Produzione
1	Brasile	2'555'000 tonnellate	6	Honduras	348'000 tonnellate
2	Vietnam	1'650'000 tonnellate	7	India	348'362 tonnellate
3	Colombia	810'000 tonnellate	8	Uganda	288'000 tonnellate
4	Indonesia	660'000 tonnellate	9	Messico	234'000 tonnellate
5	Etiopia	384'000 tonnellate	10	Guatemala	204'000 tonnellate

Tab. 0.2 *Produzione del caffè nelle nazioni* Fonte: ICO-International Coffee Organization

### LA PRODUZIONE DEL CAFFÈ PER NAZIONI

Il caffè viene tutt'ora prodotto al mondo in oltre 50 Paesi, anche se la maggior parte della produzione della materia prima è concentrata in Vietnam, Brasile e Colombia che detengono una quota del 56,4% dell'offerta mondiale.

- Il **Brasile** è il principale produttore a livello mondiale per la varietà Arabica. Nel paese le coltivazioni negli altopiani sono favorite da un clima perfetto, caratterizzato dall'alternanza di periodi di pioggia con altri di siccità.
- In **Vietnam** la produzione di caffè è cresciuta in modo esponenziale negli ultimi decenni, al punto da renderne attualmente il primo produttore al mondo per la varietà Robusta e il secondo in assoluto per l'Arabica. Il successo è favorito dal retrogusto particolarmente dolce per la varietà robusta, a cui si aggiunge una corposità estremamente decisa.
- L'**Etiopia** invece è considerata la vera casa del caffè, in quanto terra a cui si devono le sue origini. La pianta cresce in modo spontaneo all'ombra di altri tipi di piante grazie a un clima e terreno particolari. La bevanda presenta un buon retrogusto, un'aroma dolce e un corpo deciso sono le caratteristiche più importanti delle varietà di caffè prodotte in questa nazione.



*In particolare, le Nazioni che forniscono i maggiori quantitativi di caffè sono il Brasile, il Guatemala, l'Honduras, l'Etiopia, il Perù e la Colombia per la coffea arabica, mentre il Vietnam e l'India per la robusta.*

■ ARABICA  
 ■ ROBUSTA  
 ■ ENTRAMBE

**Fig.17** Produzione del caffè nel mondo

- In **Honduras** nasce l'Arabica naturale, la quale bevanda presenta un'aroma leggero e lievemente acido, caratteristiche particolari che la rendono estremamente adatta a bilanciare altre qualità nelle varie tipologie di miscele.
- In **Guatemala**, nelle zone montuose dove la natura è incontaminata, crescono anche spontaneamente pregiate varietà di qualità Arabica. L'acidità accentuata, il profumo particolarmente speziato e l'aroma di cioccolato ne contraddistinguono la materia prima e la bevanda prodotta in questa nazione.
- In **Colombia**, grazie a un clima caratterizzato da temperature costantemente miti, favorisce e permette di produrre caffè della migliore qualità. Le piante di arabica sono le più diffuse e famose per gli aromi della bevanda dai toni soavi e leggeri.
- La produzione di caffè in **Perù** sfrutta il microclima ideale per coltivare un caffè particolarmente corposo, ma leggero e delicato. Il caffè peruviano è esclusivamente della specie arabica e viene apprezzato in tutto il mondo per dolcezza, qualità e aroma.
- In **India** viene prodotto principalmente caffè Robusta, la cui qualità è tra le migliori al mondo. La bevanda ha un gusto deciso e corposo, e presenta note di cioccolato in grado di conferire un retrogusto gradevole.

Caffè verde



Caffè tostato



Polvere di caffè



Caffè istantaneo



Fig.18 Tipologie di vendita del caffè

---

### LA PRODUZIONE E LA VENDITA DI TIPOLOGIE DI CAFFÈ

I dati sulle esportazioni reperiti da "International Coffee Organization" evidenziano che, da una parte, la gran parte dei paesi produttori esporta **praticamente tutto il caffè prodotto** (con un'incidenza piuttosto alta sul totale delle esportazioni), mentre, dall'altra parte, tali esportazioni riguardano in prevalenza il **caffè verde**, nonostante garantisca un maggior valore aggiunto il caffè lavorato.

Di conseguenza, a causa di questi movimenti, la crescita dei consumi di caffè solubile negli ultimi anni non sta spronando i Paesi produttori (con l'unica eccezione del Brasile che beneficia di un'ampia domanda interna) a sviluppare un'industria di trasformazione interna.

Il caffè ad oggi viene venduto in quattro tipologie diverse: il **caffè verde**, ovvero chicchi non tostati, il **caffè tostato**, la **polvere di caffè**, quindi già pronta per essere messa nelle classiche macchine dei baristi o nelle moka e infine il **caffè istantaneo**, che viene disciolto nell'acqua calda.





Fig.19 Bar egiziano

## 03 IL CAFFÈ NEL MONDO

Nel capitolo sono state analizzate le varianti, le modalità di preparazione e le ritualità legate al caffè nelle più importanti Nazioni per queste tradizioni.

### 03.1 IL CAFFÈ IN AFRICA

Dallah



Finjaan



Fig.20 Oggettistica per il caffè egiziana

#### EGITTO Varianti

In Egitto, il caffè viene servito **molto zuccherato** come segno di lieta accoglienza dell'ospite e va ordinato specificando subito la quantità di zucchero desiderata, in quanto per la preparazione si usa acqua già zuccherata, mentre il caffè amaro è riservato alle sole circostanze tristi come ad esempio le cerimonie funebri.

#### Processo

Prendere il caffè per gli egiziani diventa una sorta di **luogo di ritrovo**. Il locale in molti casi si trasforma in una specie di salotto politico o di circolo letterario, ma il suo ambiente tranquillo e confortevole è ideale anche per concludere affari; infatti svariate sono le caffetterie situate nei mercati delle città, dove i commercianti si incontrano per le loro trattative.

Una tradizione molto particolare è quando il pretendente chiede la mano alla famiglia della promessa sposa; in questo momento, prima della proposta effettiva, la sposa serve il caffè alla famiglia del futuro marito e, nel caso lei non dovesse ricambiare i sentimenti del giovane, scioglierà del sale nel suo caffè.



Fig.21 Bunna

Cardamomo nero



Zenzero



Fig.22 Tradizionali spezie da accompagnare alla Bunna

Cottura dei fagioli di caffè



Macinatura dei chicchi



Cottura del caffè nella jebena



Fig.23 Fasi della preparazione del caffè

## ETIOPIA

### Varianti

Il caffè tipico etiope è la **Bunna**; per la sua preparazione i chicchi vengono macinati tramite mortaio, e portati successivamente in infusione nell'apposita **jebena**, tipica caffettiera di terracotta. Il caffè viene servito aromatizzato con baccelli di **cardamomo nero** o con altre spezie quali **zenzero** o **cannella**

### Processo

Il processo per preparare il caffè, richiede più di un'ora. Per prima cosa, i fagioli vengono lavati in acqua e poi messi in una padella **sul fuoco** in modo da separare lo strato zuccherino. Una volta che i fagioli sono usciti dalla buccia, vengono **macinati** con un bastoncino di metallo facendo uso di un mortaio, in modo da ottenere della polvere di caffè; quest'ultima infine viene posta in una **jebena** con acqua calda e servita in una tazza cini.



**Fig.24** Rito del caffè in Etiopia

*Mortaio*



*Jebena etiopa*



*Tazzacini*



**Fig.25** Oggettistica per il caffè etiopie

### Ritualità

Il caffè si prepara nelle case etiopi in modo cerimoniale attraverso tutte le fasi, dalla tostatura all'infusione.

In Etiopia gli abitanti sono suddivisi in popolazioni, in cui in ognuno il rito del caffè ha usanze importanti ma allo stesso tempo molto simili.

I **Dassanech** ad esempio, sono una popolazione che vive in Etiopia, e non solo utilizza il caffè come bevanda ma anche come strumento per compiere alcuni rituali o benedizioni. Il caffè qui rappresenta anche un indicatore della ricchezza e del prestigio di una famiglia, se il caffè è sempre disponibile in una casa allora significa che la famiglia che vive lì è ricca.

Assume notevole importanza il ruolo della donna nella loro cultura, infatti solo la moglie può preparare e distribuire il caffè, e deve sempre berlo in compagnia di qualcuno, mentre se la moglie non è presente in casa, il marito non può preparare il caffè, ma deve recarsi a casa di qualcun altro e farselo preparare da un'altra donna.



Fig.26 *Cafè de Olla con dolce*



Fig.27 *Starbucks*

### 03.2 IL CAFFÈ IN AMERICA DEL NORD

#### MESSICO Varianti

Il tipico caffè messicano è il **café de olla** che viene realizzato per infusione dei chicchi di caffè macinati grossi.

Tradizionalmente, il piloncillo, zucchero di canna non raffinato) e una stecca di cannella vengono serviti con il caffè tostato scuro fatto nella **pentola in terracotta** da cui prende il nome.



#### Processo

Il caffè si usa prenderlo **alla fine di un pasto, accompagnandolo al dolce**, e non successivamente a quest'ultimo come avviene in Italia.

In Messico inoltre è molto diffusa la catena statunitense **Starbucks**, dalla quale di solito si ordinano il classico espresso americano, il cappuccino al caffelatte o una serie di caffè supercalorici come i frappuccini.



Fig.28 *Cafè de Olla con la olla messicana*



Fig.29 Caffè americano

Fig.30 Iced americano



Brocca di vetro



Filtro di carta



Percolazione



Fig.31 Fasi della preparazione del caffè

---

## STATI UNITI

### Varianti

Il caffè è presente fondamentalmente in due varianti: il più classico **caffè americano** e l'**Iced americano**.

Il primo è molto diluito, ed è una bibita a base di caffeina (molto più ricca del classico caffè espresso, data la maggiore quantità di prodotto) ed è contenuta nel tipico bicchiere di carta.

Il secondo invece è la variante estiva del caffè americano. All'espresso si aggiunge quindi dell'acqua fredda ed eventualmente del ghiaccio.

### Processo

Il processo tradizionale per fare il caffè americano non sempre viene utilizzato, in quanto si ricorre alle macchinette apposite, ma rimane il simbolo del rito del caffè negli Stati Uniti.

Per prima cosa viene utilizzata una **brocca in vetro** dalla caratteristica forma a clessidra, al cui interno viene posizionato un **filtro di carta**.

Successivamente vengono versati 50 grammi di polvere di caffè nel filtro per avere un litro di caffè americano e per concludere viene versata acqua bollente poco alla volta sulla polvere di caffè, in modo che tramite la tecnica della **percolazione**, fuoriesca dal filtro la bevanda desiderata.



Fig.32 Coffee shop americano



Fig.33 Starbucks

Brocca per il caffè filtro



Bicchieri di carta



Macchinetta per il caffè americano



Fig.34 Oggettistica per il caffè americano

### Ritualità

Il caffè sta diventando un vero e proprio rito per gli americani e viene consumato nei tipici **coffee shop**, intesi come luoghi di lavoro più che di convivialità.

Negli ultimi anni si è affermata la catena di caffè **Starbucks**, nata proprio negli Stati Uniti, la quale si pone come obiettivo quello di far sentire i clienti come se fossero a casa loro, trasformandosi in luogo d'incontro nei quali socializzare, ma anche posto tranquillo e comodo nel quale leggere un libro o navigare su internet sfruttando il wi-fi gratuito.



Fig.35 *Dallah e il Qahwa*

### 03.3 IL CAFFÈ IN ASIA

#### QATAR Varianti

In Qatar è tradizione bere il **Qahwa**; è la denominazione del caffè arabo ed è diffuso tra i beduini e in tutto il Medio Oriente, dove viene servito in modo rituale in ogni occasione conviviale. Questo caffè è molto diverso dal caffè italiano, avendo un sapore molto esotico dato dall'utilizzo di spezie quali **garofano, cannella, zafferano e bacche di cardamomo**. Solitamente viene accompagnato da frutta secca, frutta candita, dolcetti e **datteri** che con la loro dolcezza completeranno il sapore aromatico, speziato e gradevolmente amaro della bevanda.

#### Processo

Il processo di preparazione del Qahwa richiede parecchi passaggi, ma grazie a questi viene dato un **aroma unico**.

Le fasi di preparazione sono sei e consistono nel mettere il dallah sul fuoco per portare a bollore l'acqua per tre volte, le quali saranno intervallate dall'aggiunta di spezie in polvere quali cardamomo o i chiodi di garofano, dall'aggiunta di caffè in polvere con la macinatura non troppo fina e dall'aggiunta di un paio di gocce di acqua di fiori d'arancio o di rose e un pizzico di zafferano che daranno al caffè arabo un aroma inconfondibile.



**Fig.36** Bar qatariota

Dallah



Finjaan



**Fig.37** Oggettistica per il caffè qatariota



**Fig.38** Datteri

Al fine di compensare il sapore amarognolo, il caffè è solitamente bevuto con qualcosa di dolce. I datteri sono l'abbinamento migliore e tradizionale, oltre a diverse tipologie di dessert.

### Ritualità

Il caffè in Qatar ha un importantissimo valore dal punto di vista dell'**ospitalità** e della **socializzazione**.

Durante il rito del caffè in Qatar svolge un ruolo fondamentale il **galateo**, dove vigono alcune regole che devono essere rispettate. Secondo quest'ultimo è considerato **poco gentile rifiutare una tazza di caffè** arabo offerta da un qatariota perché potrebbe significare di avere intenzioni diverse dal semplice socializzare; inoltre il caffè si deve sempre bere usando la **mano destra** e non va mai riempito fino all'orlo, in quanto sarebbe considerata un'offesa.

Vi sono inoltre altre regole che devono essere rispettate come ad esempio durante un ritrovo il caffè viene sempre servito iniziando dagli ospiti di **destra**, tranne quando c'è una persona importante, nel qual caso questa viene servita per prima oppure quando gli ospiti hanno finito la loro bevanda e non ne vorrebbero più, devono **scuotere** leggermente la loro finjaan (tazzina) spostandola, per evitare che venga riempita un'altra volta.



Fig.39 Turk kahves e i turkish delight

Turk kahves



---

## TURCHIA

### Varianti

In Turchia si beve il classico **Turk Kahves** il quale è fatto tramite l'apposito cezve, tipico bricco di rame e ottone stretto e alto con un lungo manico; si prepara facendo bollire per due volte consecutive l'infusione, togliendo il cezve dal fuoco tra un'ebollizione e l'altra.

La particolarità di questo caffè consiste nel servirlo con un bicchiere di acqua e dei "**turkish delight**" (sono dolcetti simili a delle caramelle gelatinose ricoperte di zucchero a velo).

### Processo

Il processo si può riassumere in **pochi e semplici passaggi** di cui il primo consiste nel far sciogliere la quantità desiderata di zucchero all'interno del cezve con dell'acqua.

Nel passaggio successivo l'acqua viene portata ad ebollizione e, rimuovendo successivamente il cezve dal fuoco, viene aggiunta la polvere di caffè. Infine, prima di servire il caffè, viene aggiunto un cucchiaino di acqua fredda per accelerare il deposito di polvere di caffè sul fondo e viene poi versato in tazza senza essere filtrato.



Fig.40 *Caffeomanzia*



Fig.41 *Proposta di matrimonio*



*Cezve turco*

*Tazzina turca*



Fig.42 *Oggettistica per il caffè turco*

### Ritualità

Il tipico caffè turco è molto semplice, caratterizzato da pochi ingredienti e con uno strato di crema in superficie. Infatti, in Turchia si credeva che aggiungere il latte al caffè portasse la lebbra, di conseguenza lo si accompagna con **zucchero o/e cardamomo** e ancora oggi non si usano mai altri tipi di ingredienti. Inoltre, quando si hanno ospiti e viene servito loro un caffè senza **crema** (creata dal riscaldamento dell'acqua), è usanza dire che faccia perdere credito al padrone di casa.

Una tradizione ampiamente diffusa in Turchia è la **cafféomanzia**; sostanzialmente, secondo le usanze locali, una volta che una persona finisce di bere la propria bevanda, deve rovesciare la tazza su un piattino e, a seconda della disposizione dei granelli depositati, è tradizione **leggere il futuro**.

Infine vi è un'ultima tradizione, tipica di questa nazione; infatti il rito del caffè ha inoltre un'importantissima funzione nel caso si voglia fare una **proposta di matrimonio** che rispetti la tradizione. In particolare il fidanzamento coinvolge i membri delle due famiglie; e questa particolare usanza si svolge quando la famiglia del promesso sposo si reca a casa della futura sposa per chiederne la mano. In quest'occasione le famiglie indossano vestiti eleganti e la sposa prima di decidere se accettare la proposta, prepara il caffè per tutti compreso lo sposo e, nella sua tazzina, aggiunge un pizzico di sale nel caso voglia rifiutare.



Fig.43 Caffè vietnamita con ilphin vietnamita



Fig.44 Tecnica del gocciolamento

---

## VIETNAM

### Varianti

In Vietnam si prepara il caratteristico e particolare **caffè vietnamita**; è un caffè che si prepara lentamente con un processo di "gocciolamento", dando vita a un sapore forte e addolcito dal **latte condensato**.

### Processo

Il processo per la realizzazione di un caffè vietnamita risulta molto diverso dalle preparazioni in altri Stati, questo è dato dall'utilizzo di una particolare caffettiera chiamata **phin** che sfrutta la tecnica del gocciolamento.

In particolare viene versato del latte condensato in un bicchiere e si posiziona sopra quest'ultimo la caffettiera nella quale viene posizionata della polvere di caffè, bloccata superiormente con un filtro a vite esercitando una leggera pressione. Nella fase successiva viene aggiunta l'acqua calda nelphin, sulla polvere di caffè, subito per farla inumidire e poi, aggiungendone altra per i 3/4 della sua capienza, facendo in modo che il caffè goccioli lentamente nel latte condensato fino a quando il caffè filtrato ha triplicato la dose di latte.



Fig.45 Venditori ambulanti



Fig.46 Momento di socializzazione



Fig.47 Phin vietnamita

---

### Ritualità

In Vietnam prendere un caffè è una grande occasione in particolare per i giovani di **interagire** e per le coppie di condividere un bel momento insieme.

Una delle caratteristiche più uniche del rito del caffè vietnamita consiste nel prenderne uno per strada, dai **venditori ambulanti** presenti nelle città.

Melange



Fiaker



Einspanner



Fig.48 Varianti del caffè austriaco

### 03.4 IL CAFFÈ IN EUROPA

#### AUSTRIA

##### Varianti

In Austria, come in Italia sono presenti molte versioni di caffè:

Kleiner Schwarzer



Kaisermelange



Mazagran



- **Melange:** è simile al cappuccino, con espresso, latte e spuma di latte.
- **Kleiner Schwarzer:** è simile al caffè italiano, nero e senza zucchero, ma a differenza di questo riempie la tazzina quasi fino all'orlo.
- **Einspanner:** è un espresso servito in bicchiere con panna montata e con zucchero servito a parte.
- **Kaisermelange:** è una bevanda molto particolare: una grande tazza di caffè nero con albume d'uovo, miele e cognac.
- **Fiaker:** è un caffè corretto con rum.
- **Mazagran:** è un caffè doppio raffreddato con cubetti di ghiaccio e arricchito con liquore di ciliegie Maraschino. Anche questo è d'obbligo servirlo in un bel bicchiere di vetro.



Fig.49 Kaffeehaus



Fig.50 Bicchieri di vetro

### Ritualità

Il caffè in Austria si gusta seduti al tavolo nei tipici **Kaffeehaus**<sup>3</sup>, accompagnandolo con una fetta di torta oppure con la lettura di un quotidiano, dando l'impressione di stare nel proprio salotto di casa.

Le **Kaffeehaus** sono un luogo d'incontro dove si ritrovano sia giovani che anziani, e nel tempo questi locali si sono ammodernati mettendo a disposizione altri servizi oltre al momento del caffè, rimanendo comunque una tappa da non perdere per gli austriaci al ritorno dal lavoro, o nei pomeriggi più freddi, molto frequenti durante il periodo invernale.

Il caffè austriaco può essere servito accompagnandolo sia da cibi **dolci** che da cibi **salati**; in particolare se preso a colazione il caffè austriaco classico preparato con il latte si può accompagnare con del pane nero, wurstel, diverse tipologie di affettato, burro, burro aromatico, marmellata, panini al latte e salumi a base di maiale, patate bollite con crema alle erbe. Se invece è assunto nel pomeriggio, si dovrà berlo accompagnato dai tipici dolci della zona, come la Sacher Torte, la Schwarzwald und Kirsh, il caratteristico strudel di mela con panna, topfenstrudel, una fetta di Danubio Dolce ripieno di marmellata.

<sup>3</sup>Le Kaffeehaus austriaca dei giorni nostri, nascono verso la metà del 700 grazie al polacco Joseph Kolschitzky, un'esperto delle tradizioni orientali; all'interno di queste il caffè veniva servito con zucchero e latte ed era possibile giocare a biliardo o a carte.

Alla fine del diciottesimo secolo, il Kaffeehaus, divenne un vero e proprio luogo d'incontro oltre che per giocare e bere la bevanda, ma anche per trascorrere del tempo parlando degli argomenti più vari, diventando così un luogo sempre più frequentato da persone di cultura che assunse il nome di salotto letterario.



Fig.51 Frappè greco e caffè greco



Fig.52 Fasi della preparazione del caffè greco

## GRECIA

### Varianti

In Grecia sono maggiormente diffuse due varietà di caffè: il **caffè greco** classico e il **frappè greco**.

Il primo è un caffè bollito e risulta molto più diluito dell'espresso italiano, di conseguenza più simile al caffè americano, anche se ha un gusto molto più intenso e viene quasi sempre servito con i loukoumia, piccoli dolcetti greci; il secondo invece è una bevanda estiva ed è un mix di Nescafé, latte e zucchero montato e versato su ghiaccio, e viene servito con una cannuccia, affinché non si versi durante il trasporto.

### Processo

Per quanto concerne la preparazione del caffè greco, si inizia mettendo l'acqua all'interno del **briki**, un tradizionale piccolo pentolino con un lungo manico, e successivamente viene aggiunto il caffè mescolando fino a far sciogliere i grani. Il briki viene poi posto sul fuoco e viene rimosso non appena il livello di caffè inizia ad aumentare.

Per quanto riguarda invece la preparazione del frappè greco, vengono versati in un alto bicchiere un centimetro d'acqua, dello zucchero e del caffè. Viene poi utilizzata una frappiera al fine di creare la caratteristica schiuma e infine vengono versati dei cubetti di ghiaccio per rinfrescare la bevanda.



Fig.53 Kafenion



Fig.54 Briki

### Ritualità

In Grecia bere un caffè è un rito, un'usanza molto diffusa che l'invito "pame gia kafes" (andiamo a prendere un caffè) è usato al posto del classico "ti va di uscire".

Il locale tipico dove si ordina il caffè in questo paese è il **kafenion**; tempo fa era luogo di ritrovo esclusivamente per gli uomini, oggi invece lo è diventato anche per le donne ed è considerato il **centro delle attività ricreative** dei classici paesini delle isole del Mar Greco e dell'entroterra del paese. Tutt'ora, ai tavoli del più classico kafenion è abituale trovare persone che giocano a **scacchi**, a diversi giochi di **carte**, a **dama** o a **tavli**, che è una tipologia molto particolare di backgammon che si usa in Grecia.

Aggiunta dell'Irish whiskey



Aggiunta della panna sull'Irish whiskey



Fig.55 Fasi della preparazione dell'Irish whiskey



Fig.56 Irish coffe con il classico bicchiere di vetro

## IRLANDA

### Varianti

L'**Irish coffee** è una bevanda tipica irlandese, preparata con caffè caldo, whisky nazionale, zucchero di canna e panna addensata.

### Processo

Le fasi per la realizzazione dell'Irish coffee sono relativamente poche e molto semplici. Per prima cosa viene messo in un bicchiere da Irish Coffee lo zucchero di canna, viene preparato successivamente il caffè lungo, e viene versato ancora caldo nel bicchiere prima di aggiungere l'Irish Whiskey.

Gli ultimi passaggi consistono nel **montare la panna** aggiungendola al preparato di caffè e whiskey, facendola scivolare sull'estremità di un cacchiaino. Alla fine si aggiungono i chicchi di caffè, povere di caffè o noce moscata sulla panna come guarnizione.

Caffè espresso



Cappuccino



Caffè decaffeinato



Fig.57 Varianti del caffè italiano

Caffè macchiato



Marocchino



Caffè al ginseng



---

## ITALIA Varianti

- **Caffè espresso:** secondo la tradizione viene preparato tramite la Moka, e il nome è dato dal fatto che lo si prepara molto velocemente. Il gusto è molto forte e intenso, perché la concentrazione di caffè rispetto alla quantità di acqua è molto alta.
- **Cappuccino:** è un caffè espresso con schiuma di latte al vapore.
- **Caffè decaffeinato:** si tratta di un caffè che viene lavorato per rimuovere la caffeina.
- **Caffè macchiato:** è un caffè espresso con una piccola quantità di latte o schiuma di latte .
- **Marocchino:** è preparato con una parte di espresso, una di cioccolata calda, latte intero montato a formare la schiuma e polvere di cacao magro. Il risultato è un preparato cremoso con note intense.
- **Caffè al ginseng:** è un caffè con l'aggiunta di latte, zucchero e radice di ginseng. Di solito viene preparato con le cialde per le macchinette oppure con dei preparati in polvere, ghiaccio e arricchito con liquore di ciliegie Maraschino. Anche questo è d'obbligo servirlo in un bel bicchiere di vetro.

Bere il caffè in compagnia



Bere il caffè al bar



Bere il caffè ai distributori automatici



Fig.58 Ritualità del caffè in Italia

Moka

Caffettiera napoletana (cuccumella)



Macchina per il caffè



Demitasse



Bicchiere per l'asporto



Fig.59 Oggettistica per il caffè italiano

### Ritualità

In Italia, il caffè rappresenta per molti il modo migliore per **iniziare la giornata**, fare una **pausa**, **stare in compagnia** o semplicemente ritagliarsi uno **spazio per sé**, generalmente nei bar.

Il caffè può essere anche visto come **simbolo dell'ospitalità**; è infatti usuale invitare amici a casa propria per prendere un caffè in compagnia.

Inoltre, a differenza del resto del mondo, i bar italiani non sono stati progettati per trascorrerci ore e socializzare; è infatti tradizione **sorseggiare il caffè**, preparato con le classiche e tipiche macchine, **da soli e in piedi**.

Un'ulteriore particolarità che offre la tradizione italiana sono i **distributori automatici di caffè**; i quali, oltre ad essere un importante punto di ritrovo, presentano un'estrema comodità; sostituiscono il ruolo dei bar venendo generalmente posizionati negli uffici, nelle scuole e nelle università.

Una particolare caratteristica della cultura legata al caffè in Italia è il famoso **"caffè sospeso"** tipico di Napoli, pagato ma non consumato, offerto per un eventuale ospite che non se lo può permettere.



Fig.60 Varianti del caffè spagnolo

Fig.60 Varianti del caffè spagnolo

---

## SPAGNA

### Varianti

- **Café Carajillo:** è un caffè corretto che viene proposto con cognac, rhum o liquore. La preparazione è peculiare: mentre viene preparato il caffè, viene scaldata anche la bevanda per la correzione insieme a qualche chicco di caffè e scorzette di limone.
- **Café Cortado:** è un espresso "tagliato" con una piccola quantità di latte, con lo scopo di ridurre l'acidità tipica del caffè.  
Di solito viene servito al cliente in un bicchiere di vetro, in modo tale da conservare l'autenticità e l'intensità dell'aroma e del gusto, con un disco di metallo che viene posizionato alla base della tazzina, e un manico del medesimo materiale.
- **Café con horchata:** è tipicamente estivo e prevede il caffè, una granita fresca e, appunto, l'horchata, ovvero una bevanda a base di acqua, zucchero e chufa, il tubero di una pianta simile al nocciolo; si tratta di un drink al caffè piuttosto dolce e fresco.

*Café del tiempo*



*Café Solo*



*Cafè Bombon*



**Fig.61** Varianti del caffè spagnolo

- 
- **Café del tiempo:** è un caffè con l'aggiunta di ghiaccio; viene servito con una tazzina di caffè e un bicchiere con il ghiaccio. Dopo aver zuccherato a piacere l'espresso, viene versato nel ghiaccio e, poi, viene aggiunto a piacimento una fettina di limone oppure di arancia.
  - **Café Solo:** è un caffè che assomiglia all'espresso italiano, ma leggermente più lungo e meno intenso.
  - **Cafè Bombon:** gli ingredienti sono caffè, spuma di latte e latte condensato; è un vero e proprio piccolo dessert, talvolta servito anche con il caramello per esaltarne la dolcezza.



**Fig.62** Bere il caffè al tavolo



**Fig.63** Bicchiere di vetro con disco in metallo

---

### Ritualità

In Spagna il caffè è una bevanda ampiamente diffusa, come dimostrano le innumerevoli varietà proposte. Una particolarità che contraddistingue il rito del caffè spagnolo da altre culture consiste nel non bere mai al bancone di un bar il proprio caffè, ma ci si **siede a un tavolo**, magari leggendo il giornale o conversando. In Spagna il caffè viene specialmente consumato durante la **colazione**, la quale è il pasto meno abbondante di tutta la giornata ed è solitamente composta da un caffè accompagnato da una tostada, ovvero una tipologia di pane tostato, servita con un pizzico di olio d'oliva o un pomodoro.



Fig.64 Scoperta del tè

## 04 IL TÈ

### 04.1 LA PIANTA DEL TÈ

Il tè è la terza bevanda **più diffusa al mondo** dopo l'acqua e il caffè; è nota, oltre che per essere molto dissetante, per la sue importanti proprietà che variano a seconda del **tempo di infusione**: un'infusione breve di circa 2 minuti estrae dalle foglie di tè soprattutto caffeina e ha **proprietà stimolanti**, mentre una più lunga di 3-5 minuti estrae anche acido tannico che disattiva la caffeina, combinandosi con essa, **attenuando l'effetto stimolante**.

#### LA SCOPERTA DEL TÈ

La scoperta del tè, secondo le fonti più attendibili, è ricollegabile alla una leggenda cinese. Secondo quest'ultima, nel 2737 a.C l'Imperatore Shen Nung, soprannominato "Il guaritore divino" (il quale era un esperto di botanica), avrebbe scoperto il tè in modo casuale; mentre stava bevendo dell'acqua calda sotto una pianta, finì una foglia di questa nell'acqua nella tazzina.

Successivamente l'imperatore avrebbe assaggiato l'infuso generatosi e avendone apprezzato il sapore, scoprendolo estremamente rinfrescante e rinvigorente, decise di iniziare da subito la sua coltivazione in tutta la nazione.



Fig.65 Pianta del tè



Fig.66 Foglie del tè

---

## LA PIANTA DEL TÈ

- La **Camellia sinensis**, detta pianta del tè, è un arbusto legnoso sempreverde che appartiene al genere *Camellia*, una varietà di piante della famiglia *Theaceae*.
- Le **foglie** della specie *sinensis* presentano una colorazione color verde chiaro, riflettono molto la luce e sono lanceolate, con il bordo della foglia leggermente seghettato e possono raggiungere al massimo circa i 12 centimetri, mentre le foglie della variante assamica hanno bordo molto più liscio, di colore più scuro che possono essere al massimo di 25 cm. La pianta può crescere come un imponente albero fino ai 15 metri di altezza, ma viene potata sapientemente per mantenerla ad un'altezza di circa un metro e mezzo al massimo in modo tale da permettere una più facile raccolta dei germogli e delle foglioline indispensabili per la lavorazione della bevanda. Quando la foglia è molto giovane sulla sua superficie vi è una patina, chiamata in gergo "lanugine" leggermente pelosa, e serve a proteggere la fogliolina dalle condizioni atmosferiche e dalle intemperie. Questa patina con il tempo tende a scomparire man mano che la foglia cresce, e, dato questo fenomeno, è necessario che i germogli che presentano questa patina vengano raccolti entro la prima settimana di vita, diventando successivamente e prestigiosissimi tè bianchi o in altri casi anche neri o verdi.

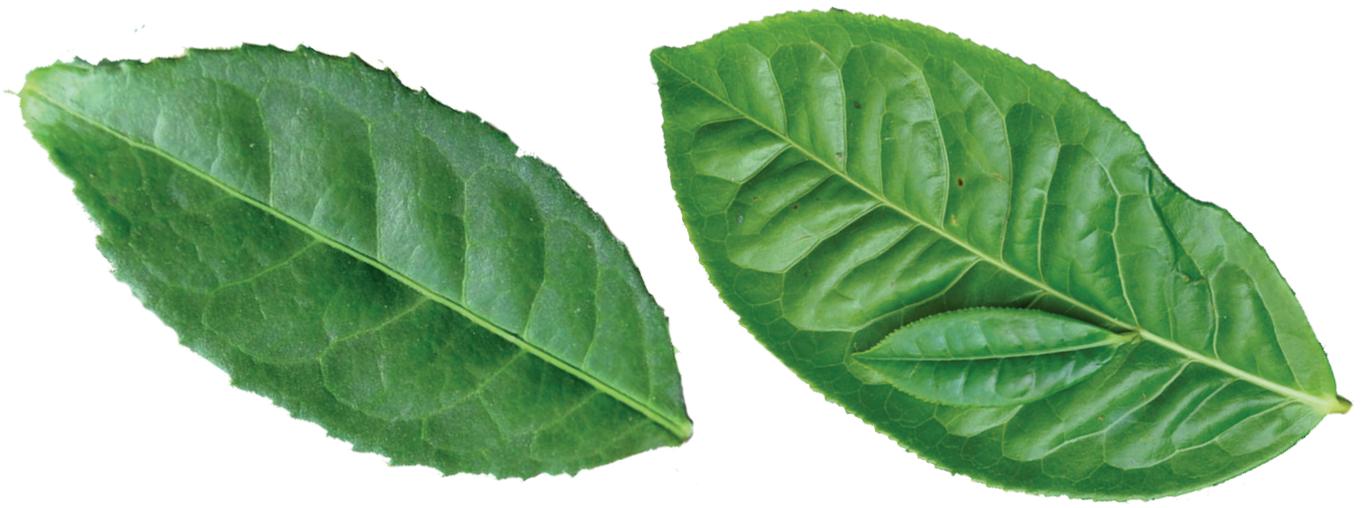


Fig.67 Fiori e frutto del tè



Fig.68 Raccolta del tè

- 
- I **fiori** hanno piccole dimensioni e i loro petali sono bianchi e presentano grandi stami gialli; si vedono solo durante l'autunno, hanno dimensioni di circa 4/5 centimetri di diametro e presentano dai 7 agli 8 petali. Il **frutto** invece è costituito da una capsula trilobata che contiene al suo interno dei semini dalle tonalità marrone scuro, che, tramite un processo di spremitura, producono un olio (non si deve confondere con quello giapponese di *Camellia japonica* che viene utilizzato nella cosmetica).
  - La **raccolta** dalle piante inizia a partire dal loro terzo anno di vita se si trovano in luoghi tipicamente pianeggianti, mentre se si trovano in zone collinari, le piante diventano utili alla produzione solamente a partire dal loro quinto anno. La pianta, in particolare, ha come massimo rendimento il periodo fra l'ottavo ed il decimo anno di vita, per poi decrescere lentamente di anno in anno, nonostante la vita produttiva di una di queste piante sia di circa quarant'anni. Nonostante questo, esistono tuttavia degli appezzamenti di terreno dove degli "arbusti-bonsai" centenari sono tutt'ora produttivi, e producono una variante di tè molto particolare e pregiata, come in alcune zone della Cina o nel Looleconda Estate di Kandy a Ceylon.



**Fig.69** Foglia di *camellia sinensis sinensis* e della *camellia sinensis assamica*

---

#### **LE VARIETA' DI TE' PIU' DIFFUSE**

Esistono diverse varietà di *camellia sinensis*, fra cui due sono le più note e diffuse, ovvero a **camellia sinensis sinensis** e la **camellia sinensis assamica**, rispettivamente originarie della Cina e delle regioni indiane dell'Assam, mentre una terza molto meno conosciuta, una **sub-specie Assamica lasiocalyx** è originaria delle regioni Indocinesi.

Per quanto riguarda le caratteristiche dei terreni e dei climi ottimali per la coltivazione della pianta, necessitano di terreni con un suolo ben drenato, avente una discreta quantità di materia organica, con temperature comprese fra i 13 e i 15 gradi e precipitazioni che non devono essere troppo frequenti e soprattutto ben distribuite durante l'anno.

- La **camellia sinensis sinensis** è originaria della Cina e prospera a temperature fresche ed elevate e viene comunemente coltivata sui pendii delle montagne ed è utilizzata per la produzione di tè pregiati e delicati come i tè bianchi e i tè verdi.
- La **camellia sinensis assamica** prospera nella regione dell'Assam dell'India settentrionale ed è considerata più tropicale della sua varietà cinese, crescendo più grande e producendo foglie più grandi, grazie al clima dove vive. Viene utilizzata per la produzione di tè forti e scuri ma anche degli Oolong e dei Pu'er.



Fig.70 Raccolta del tè

## 04.2 LA FILIERA PRODUTTIVA DEL TÈ

---

La filiera produttiva del tè varia a seconda della varietà che si vorrà produrre, in quanto, tutte le tipologie avranno caratteristiche diverse ma deriveranno tutte dalla medesima pianta, quindi le lavorazioni saranno molto diversificate. Di seguito è illustrata la filiera produttiva delle due varietà di tè più diffuse e bevute al mondo: il tè nero e il tè verde.

### LA PRODUZIONE DEL TÈ NERO

#### ● Raccolta

Il massimo rendimento si ha tra l'ottavo e il nono anno di vita della pianta e il raccolto più abbondante si ha in estate e in autunno, ma il prodotto migliore si ha in primavera.

Nelle coltivazioni di tè vengono raccolti solamente il bocciolo sulla sommità del rametto e le due foglie presenti al di sotto di questo; mentre le foglie più basse, ossia quelle più datate, ne peggiorano la qualità del prodotto finito.

La specie *sinensis* è coltivata in Cina, Tibet, Giappone, Russia, Iran e Turchia e il terreno più adatto è quello acido e permeabile, senza ristagni d'acqua; quella *assamica* invece è coltivata in particolar modo in Sri Lanka e Africa e, a differenza della prima, predilige temperature più alte e climi più umidi.



**Fig.71** Appassimento delle foglie di tè



**Fig.72** Arrotolamento delle foglie di tè

---

A differenza delle lavorazioni del caffè, che viene importato grezzo e successivamente selezionato e torrefatto nella nazione in cui verrà consumato, il tè viene lavorato direttamente nelle piantagioni originarie per poi essere esportato una volta trasformato in prodotto finito.

- **Appassimento**

In questa fase, le foglie ancora turgide e rigide vengono private di circa il 30% della loro umidità e diventano più morbide e malleabili per il successivo processo dell'arrotolamento. Esistono due diversi metodi: il primo è il cosiddetto appassimento naturale, il quale avviene sfruttando la ventilazione dell'ambiente naturale e la durata è di circa 14-18 ore; il secondo invece è l'appassimento con tecniche moderne, il quale sfrutta enormi ventilatori e riduce il tempo di appassimento a ca. 8-12 ore.

- **Arrotolamento**

Con il processo dell'arrotolamento le foglie ancora verdi vengono spezzate per farne fuoriuscire i liquidi linfatici che si combinano con l'ossigeno dell'aria.

Questa fase ha due funzioni: la prima è quella di dare al tè la foggia finale a seconda del prodotto desiderato; la seconda permette di liberare gli oli essenziali che stimolano la reazione chimica necessaria all'ossidazione.



Fig.73 Ossidazione delle foglie di tè



Fig.74 Estrazione

---

- **Ossidazione**

La fermentazione é il processo durante il quale l'ossidazione della linfa fuoriesce durante l'arrotolamento. Per prima cosa uno strato di foglie di una dozzina di centimetri viene steso su dei piani. Nelle aziende più avanzate la zona nella quale avviene questo processo viene resa umida tramite ventilatori che rilasciano acqua e aria. Durante questa fase, che può durare dalle due alle tre ore circa, le foglie tendono a scurirsi ed acquistano una colorazione ramata (colore che si osserva nelle foglie di té in infusione). Il "Teamaker" presta in continuazione attenzione allo stato di ossidazione, basandosi in particolare sull'odore sprigionato dalle foglie.

- **Estrazione**

Successivamente, la fermentazione si può considerare conclusa non appena il té avrà raggiunto il grado voluto di fermentazione; riassumendo, quando il té ha sviluppato il tipico profumo ed il colore ramato, viene essiccato. Per l'asciugatura si utilizzano dei macchinari detti essiccatori a scaffale, che funzionano o a legna o a nafta. Le foglie di té ora attraversano l'essiccatoio su un tapis roulant a una temperatura iniziale di 90° C, la quale lega la linfa alla foglia. Alla fine dell'essiccatura, che dura venti minuti, la temperatura sarà di 40° C e l'umidità presente nelle foglie sarà solamente del 6%. Quando si prepara infine la bevanda, l'acqua bollente scioglie la linfa attaccata alle foglie, recando così un sapore aromatico e stimolante alla bevanda.



**Fig.75** Selezione

---

● **Selezione**

Il tè nero che esce dall'essiccatoio, chiamato anche té grezzo, attraversa adesso apposite macchine che suddividono le foglie in base alle dimensioni che vengono poi classificate per qualità e a seconda che siano intere o meno. A questo punto il tè viene confezionato in sacchi e presentato alle aste dove verrà venduto.

In linea di massima, le classificazioni ottenute dalla grandezza delle maglie dei setacci sono quattro: té in foglia, té Broken, fannings e in Polvere.



**Fig.76** Raccolta del tè verde



**Fig.77** Appassimento del tè verde



**Fig.78** Tè verde

---

La differenza sostanziale fra la produzione del tè nero e del tè verde consiste nel fatto che il secondo, a differenza del tè nero, non subisce il processo della fermentazione o ossidazione.

## LA PRODUZIONE DEL TÈ VERDE

### ● Raccolta

Il lavoro di raccolta delle foglie verdi avviene a mano e il raccolto viene trasportato a spalla in un cesto o in uno scialle dalle raccogliatrici, generalmente donne. Successivamente in un punto di raccolta, le foglie vengono controllate per poi essere pesate, e trasportate all'azienda del tè dove, dopo un'ulteriore registrazione e pesatura, inizia la vera e propria produzione e trasformazione del tè.

### Appassimento

Le qualità migliori vengono appassite alla luce del sole e, a seconda del tempo atmosferico e del contenuto di umidità delle foglie, la durata del processo è di circa 14-18 ore. Un ruolo fondamentale lo svolgono giganteschi ventilatori che, soffiando aria dal basso smuovono le foglie, le quali, ancora turgide e rigide perdono in questo modo circa il 30% della loro umidità.



**Fig.79** Arrotolamento delle foglie di tè verde



**Fig.80** Essiccazione delle foglie di tè verde

---

- **Riscaldamento**

Durante questo processo le foglie vengono riscaldate per circa 10 minuti in grossi recipienti di ghisa, a una temperatura approssimativa di 280°C. L'azione del calore si occupa di trasformare gli enzimi della pianta del tè, impedendo così il processo di ossidazione e le foglie manterranno così il loro colore verde e il gusto fresco e leggermente aspro.

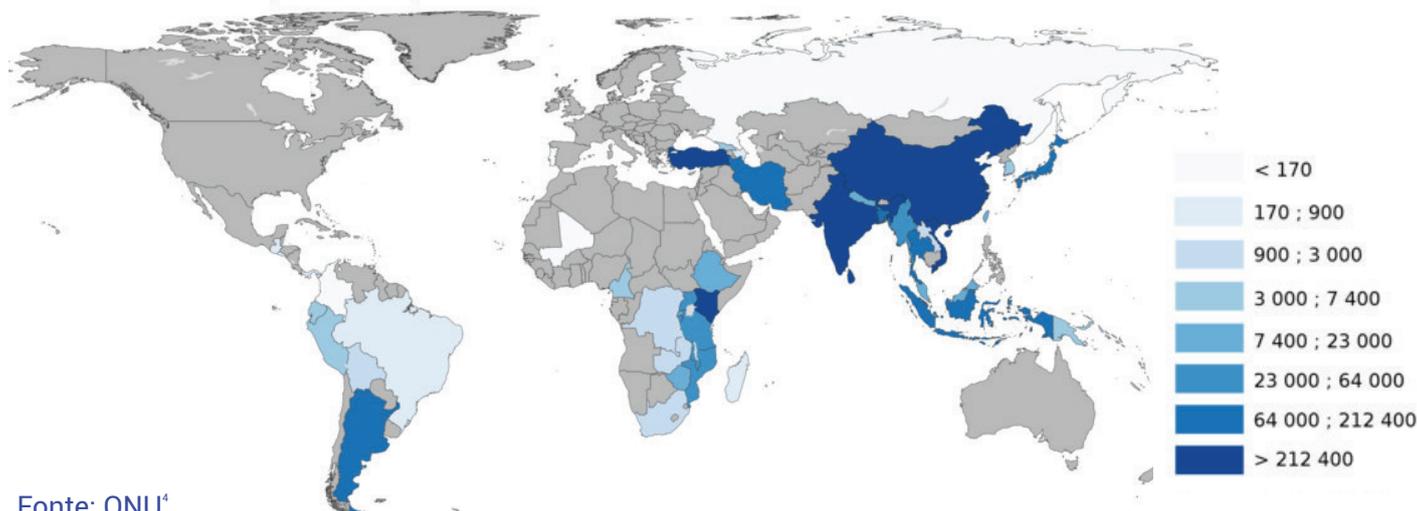
- **Arrotolamento**

Le foglie del tè appena lavorate vengono inserite tra due piastre metalliche che si muovono l'una contro l'altra (in una macchina chiamata rullatrice) e questo procedimento si protrae per circa 15 minuti.

- **Essiccazione**

Le foglie di tè infine vengono poi spostate in appositi essicatori, consistenti in dischi rotanti riscaldati a circa 160° C.

## Tè - Produzione (Tonnellate)



Fonte: ONU<sup>4</sup>

**Fig.81** Produzione annua di tè per nazioni

### 04.3 LA PRODUZIONE DEL TÈ

#### LA PRODUZIONE DEL TÈ NEL MONDO

Nel mondo vengono prodotte tutt'ora circa 6 milioni di tonnellate di tè all'anno.

Di seguito è riportata la produzione annua delle dieci nazioni al mondo che producono più tonnellate di tè.

Pos.	Stato	Produzione
1	Cina	2'437'443 tonnellate
2	India	1'325'050 tonnellate
3	Kenya	439'857 tonnellate
4	Sri Lanka	349'699 tonnellate
5	Vietnam	260'000 tonnellate
6	Turchia	234'000 tonnellate
7	Indonesia	139'362 tonnellate
8	Birmania	104'743 tonnellate
9	Iran	100'580 tonnellate
10	Bangladesh	81'850 tonnellate

**Tab. 0.3** Produzione del tè nelle nazioni

<sup>4</sup>L'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU) è un' unione di 193 Stati la cui adesione ha carattere volontario.

Gli obiettivi principali sono il mantenimento della sicurezza internazionale, la protezione dei diritti umani e delle libertà fondamentali, la promozione della crescita economica, sociale, culturale e della salute pubblica internazionale

Fonte: ONU



Fig.82 Tè verde e tè nero

---

### LE VARIETÀ DI TÈ

In tutto il mondo, essendo il tè una delle bevande più bevute, sono diffuse svariate tipologie di varietà di tè che si differenziano a seconda della loro preparazione e degli aromi sprigionati durante il loro consumo.

- Il **tè verde** è una particolare tipologia di tè che non viene fermentata. Le sue foglie vengono essiccate sfruttando il calore in modo tale da impedirne l'ossidazione naturale delle foglie, chiamata fermentazione. Grazie a questo, le sue foglie mantengono il colore verdastro e l'infuso risulta di colore più chiaro rispetto alla variante nera. Il tè verde è ricco di antiossidanti, possiede proprietà di reintegro di minerali, facilita la digestione e può essere sfruttata per la prevenzione di tumori o arteriosclerosi.
- Il **tè nero** invece viene prodotto prevalentemente in India e nei Paesi africani. Rispetto alla variante sopraccitata, presenta un gusto ed un effetto più forte sull'organismo, in quanto contiene teina in maggiore quantità. Le foglie verdi del tè assumono una colorazione scura a causa dei processi di fermentazione a cui vengono sottoposte; in particolare le foglie subiscono un processo chiamato rollatura, che ne velocizza la fermentazione delle foglie spezzandone le membrane e le porta a diventare di questo colore.



Fig.83 Tè bianco, tè giallo e tè Pu-erh

- 
- Il **tè bianco** è una variante di tè meno lavorata in assoluto, in quanto le sue foglie non subiscono nessun processo di trasformazione oltre all'essiccazione. Questo consente che le proprietà originarie delle foglie rimangano le stesse e di avere così una bevanda estremamente antiossidante. Alcune tipologie di tè bianco inoltre, sono molto rare come ad esempio il tè Yin Zen, che viene raccolto solamente una volta all'anno.
  - Il **tè giallo** è una tipologia tipica della Cina. La trasformazione cui le foglie sono soggette è definita ingiallimento e il colore giallo dalle foglie viene riportato alla bevanda stessa. Il grado di ossidazione del tè giallo è molto inferiore se paragonato ad altre varianti e il tè stesso è ottenuto grazie ad una fermentazione più corta rispetto a quanto avviene per il tè nero, ricorrendo alla sola rottura dei margini foliari.
  - Il **tè Pu-erh** è una tipologia di tè post-fermentato, venendo stabilizzato prima di seguire il processo di fermentazione e il suo nome deriva dalla più grande zona di coltivazione, situata in Cina. A questa tipologia di tè viene sottoposta un processo di lavorazione particolarissimo e una post-fermentazione microbica e non enzimatica che gli dà il sapore pieno e l'aroma fruttato di sottobosco.



**Fig.84** Tè oolong, tè matcha e tè pressato

- 
- Il **tè oolong** viene prodotto in Cina grazie a una parziale ossidazione delle foglie. Ci sono tutt'ora svariate tipologie di tè oolong molto diverse tra loro, questo tramite diversità dei gradi di ossidazione e dei processi di torrefazione sfruttati. In occidente invece, il tè oolong è anche conosciuto come "tè semifermentato". La fermentazione può avere tempistiche maggiori o inferiori in base alla zona della Cina in cui viene prodotto.
  - Il **tè matcha** è una variante giapponese di tè verde che si differenzia dalle altre in quanto non viene posto in vendita sotto forma di foglie, ma sottoforma di una polvere finissima di colore verde brillante. Viene utilizzato non esclusivamente per ottenere la tipica bevanda, ma anche come colorante alimentare naturale, come spezia, nella preparazione di dolcetti tipici giapponesi, ma anche per dolci come cioccolatini e biscotti.
  - Nel **tè pressato**, in cui, il tè di base, che può essere nero, verde, scented ecc. viene compresso ed essiccato in stampi per ottenere le forme più varie. Lo scopo di tale lavorazione è quello di conservarlo più a lungo. In Cina ad essere pressato è solitamente il tè Pu-her e in Italia al tè pressato è stata attribuita la denominazione di "Tuo-cha".



Fig.85 Tè aromatizzato e tè scented

- 
- Il **tè aromatizzato** è presente sul mercato tramite l'utilizzo di tè verdi, neri o bianchi. L'aromatizzazione delle foglie di tè può avvenire secondo metodi diversi, che prevedono l'aggiunta alle classiche foglie di fiori essiccati, spezie, frutti o scorze di agrumi. Nei tè aromatizzati più pregiati si aggiungono fiori freschi, mentre nei meno pregiati si utilizzano aromi naturali o artificiali.
  - Il **tè scented**, sono miscelati durante la lavorazione con fiori freschi in modo che il tè ne assorba il profumo.



Fig.86 Locale che prepara bubble tea

#### 04.4 NUOVE MODALITÀ DI CONSUMO DEL TÈ

Con l'affermarsi della bevanda, tutt'ora in tutto il mondo si cerca di inventare bevande a base di tè, che allo stesso tempo si differenzino dal tradizionale modo di berlo o di presentarlo. Fra le varianti più note e diffuse troviamo il Bubble tea e l'ormai classico tè freddo.

##### BUBBLE TEA

È nato a Taiwan, ed è un incrocio tra un cocktail e un dessert a base di tè freddo e perle di tapioca, cui si uniscono pezzi di frutta. Viene preparato con latte fresco, condensato o semplicemente in polvere.

Gli ingredienti del Bubble Tea sono diversi e nei locali dove lo si acquista è possibile **personalizzarli** in base ai propri gusti, ma l'ingrediente principale è sempre il **tè**, che può essere verde, nero o oolong.

Le sferette chiamate **popping boba** contengono succhi di frutta o sciroppi. Sono un tipo di guarnitura molto diffusa, generalmente al gusto di mango, litchi, fragola, mela verde, frutto della passione, melograno, arancia, cantalupo, mirtillo, caffè, cioccolato, yogurt, kiwi, pesca, banana, lime, ciliegia, ananas, guaiava rossa.



Fig.87 Bubble tea e perle di tapioca

Tè freddo in bicchiere



Tè freddo in bottiglia



Tè freddo in lattina



Fig.88 Varianti di tè freddo



Fig.89 Estathè al limone e alla pesca

---

## TÈ FREDDO

Il tè freddo (conosciuto anche come ice tea) è una bevanda a base di tè, servita fredda, spesso con ghiaccio.

La particolarità di questa variante e il motivo per cui ha particolare successo, consiste nell'essere una delle bevande più fresche e dissetanti.

In particolare, oltre ad essere servita generalmente nei bar in un bicchiere con del ghiaccio, è diventata una delle bevande sigillate più diffuse, presentata all'interno di bottiglie di plastica o in lattina.

La più importante marca che ha portato alla diffusione di questa bevanda in Italia è Estathè, prodotta dall'azienda Ferrero, la quale fu l'unica azienda per più di vent'anni sul mercato italiano a produrre il tè freddo a livello industriale fino alla fine degli anni '80 primi '90 del novecento, i cui primi prodotti sono aromatizzati al gusto limone e pesca.





Fig.90 Tè alla menta



Fig.91 Menta

## 05 IL TÈ NEL MONDO

Nel capitolo sono state analizzate le varianti, le modalità di preparazione e le ritualità legate al tè nelle più importanti Nazioni per queste tradizioni.

### 05.1 IL TÈ IN AFRICA

Aggiunta del tè nella teiera



Aggiunta dello zucchero nella teiera



Versare il tè dopo la preparazione



Fig.92 Preparazione del tè alla menta

#### MAROCCO

##### Varianti

Il **tè alla menta** è una miscela di tè verde (soprattutto la varietà cinese Gunpowder) e foglie di menta nanà, e successivamente addolcita dallo zucchero. La particolarità è che il tè viene versato con gesti lenti e calcolati negli alti bicchieri.

##### Processo

Il processo di preparazione del tè alla menta è abbastanza semplice e si compone di tre diverse fasi. Il procedimento incomincia con il versare una piccola quantità di acqua bollente sul tè presente nella teiera e con il muovere la stessa effettuando dei gesti circolari per far gonfiare il tè e pulirlo dalle impurità e, una volta fatto ciò, si elimina l'acqua in un bicchiere. In seguito si aggiunge la menta fresca e lo zucchero nella teiera insieme ad altra acqua bollente e la si rimette sul fuoco per pochi minuti. A questo punto il tè è pronto a essere servito e viene versato dall'alto in piccoli bicchieri di vetro tramite un getto allungato che permette l'aerazione del liquido e la sua ossigenazione.



**Fig.93** *Tè versato dall'alto*

---

### **Ritualità**

Il **tè alla menta** è uno dei **simboli dell'ospitalità locale**: viene offerto in segno di benvenuto, di condivisione, è sinonimo di amicizia, di cordialità, di tradizione e risulta molto scortese rifiutarlo.

La cerimonia marocchina del tè è scandita da gesti misurati ed abili; in particolare, ciò che la rende famosa in tutto il mondo, consiste nel versare il tè nei bicchieri di vetro tenendo la teiera in **alto**, circa 40 cm, per permettere all'infusione di ossigenarsi e creare un sottile strato di schiuma sulla superficie del tè.



**Fig.94** Preparazione del tè nel deserto

---

Per quanto riguarda invece gli accessori utilizzati per la preparazione della bevanda sono diversi a seconda che il tè sia bevuto in **città** o nel **deserto**.

- In **città** per la cerimonia del tè si riuniscono su un vassoio in metallo argentato una teiera, dei bicchieri da tè di vetro, dello zucchero, un mazzetto di foglie di menta fresca o di menta nanà, e il tè verde Gunpowder.  
Servito in casa questo tè accompagna spesso datteri, fichi secchi, pasticcini speziati, ricchi di miele o zucchero e ripieni di frutta e frutta secca come mandorle e noci, ma può essere servito anche in abbinamento a piatti salati.
- Nel **deserto** invece, presso i nomadi berberi, gli utensili saranno ridotti generalmente a una teiera in metallo smaltato posta direttamente sul fuoco e a dei bicchieri più piccoli e senza decorazioni.  
Insieme al tè alla menta i berberi che vivono nelle campagne o nelle montagne dell'Atlante consumano pasti frugali, a base di yogurt, gallette, burro e frutta.



Fig.95 Momento di condivisione con il mate argentino

## 05.2 IL TÈ IN AMERICA DEL SUD

Mate argentino



Tazza per il mate argentino



Bombilla



Fig.96 Oggettistica relativa al mate argentino

### ARGENTINA Varianti

In Argentina il tè più diffuso è il **Mate argentino**, ormai famoso e prodotto in tutto il mondo, ma non è un vero e proprio tè; è infatti un'infusione di foglie dell'erba mate (*Ilex paraguayensis*, una specie di agrifoglio diffuso in Argentina), che viene assunta molto calda tramite l'utilizzo di una bombilla, ovvero una sorta di cannucchia di metallo con un piccolo filtro all'estremità.

### Ritualità

Il mate è un elemento estremamente importante nella cultura di questa nazione poichè **simbolo di condivisione**: infatti se sorseggiato in compagnia, la tazza viene fatta girare in senso orario tra i presenti.

Relativamente la sua preparazione, il rito del mate non è veloce quindi la bevanda nei ristoranti e nei caffè argentini viene **servita in bustina**.

Per quanto riguarda i dati relativi al consumo del tè, gli argentini utilizzano una **media annua pro capite di 5 chili**, oltre quattro volte in più rispetto al caffè. Il successo dipende da tanti motivi: è in primis una delle più importanti fonti naturali di caffeina, è utile per problemi digestivi e per prevenire i disturbi quando si sale ad alta quota, è un'ottima soluzione per reintegrare i liquidi, date le alte temperature durante l'estate e infine essendo più saporito dell'acqua, viene bevuto più volentieri e viene dato anche ai bambini per evitare la disidratazione.



Fig.97 Tè oolong, tè bianco

### 05.3 IL TÈ IN ASIA

#### CINA Varianti



Fig.98 Tè giallo



Fig.99 Tè ai fiori

- Il **tè oolong** è un tè semifermentato e può essere classificato a metà tra il tè verde e quello nero. Le foglie di tè oolong sono verdi al centro ma hanno i bordi rossi e il loro cambio di colore è causato dal fatto che il tè viene fritto e secessivamente tostato.
- Il **tè bianco** è una variante meno diffusa delle altre; è sottoposto a un processo di preparazione simile a quello del tè verde e ciò lo rende uno dei più salutari e il suo caratteristico colore bianco è dovuto ai germogli non ancora sbocciati della pianta di tè.
- Il **tè giallo**, si differenzia dal tè verde e bianco nel processo di preparazione delle foglie, in quanto queste vengono lasciate a essiccare più a lungo sino ad assumere il caratteristico colore giallastro. Si tratta di un tè leggermente ossidato ed è addirittura più salutare del tè verde.
- Il **tè ai fiori** è composto da fiori secchi quali crisantemo, ibisco, gelsomino e giglio.

menta



Fig.100 Tè alla menta

---

### Ritualità

La tradizionale **cerimonia del tè cinese** si tiene spesso durante le occasioni importanti, come i matrimoni, ma è anche un modo di accogliere in casa gli ospiti.

Molto conosciuta è quella relativa alla preparazione del **tè di Gongfu**; fortemente utilizzata negli ultimi anni per l'intrattenimento turistico, si tratta del cerimoniale in cui si prepara e si serve il tè di varietà Oolong in segno di rispetto per gli ospiti.

Una cerimonia ben organizzata dura dai 20 ai 25 minuti e prevede i seguenti **passaggi**:

- sul vassoio in bambù vengono disposte la teiera e le quattro tazzine, le quali verranno riscaldate;
- il tè viene distribuito ai partecipanti, che ne esaminano l'aspetto, l'aroma e la qualità;
- la fase successiva corrisponde all'effettiva preparazione del tè: si versa l'acqua nella teiera fino a quando trabocca. Dopo aver versato l'acqua, l'esecutore raccoglie e fa bollire le foglie e mette il coperchio sulla teiera;

Cha Shao



Teiera Yixing



Brocca Chahai



**Fig.101** Oggettistica per il rito del tè in Cina

- 
- Questa fase è dedicata alla macerazione del tè (che può variare a seconda della quantità di foglie, della loro qualità e delle loro dimensioni) e alla distribuzione del tè nelle tazze;
  - Il passaggio finale è il consumo. La buona etichetta impone che i bevitori facciano dondolare leggermente la tazza con entrambe le mani godendo dell'aroma del tè prima di assaggiarla oltre a bere la bevanda in tre sorsi. Infine, quando tutti hanno terminato il primo giro di tè, è possibile servirne altri.



**Fig.102** Tè matcha, tè bancha e tè gundpowder

---

## GIAPPONE

### Varianti

- Il **tè matcha** è conosciuto anche come tè verde giapponese; è realizzato a partire dalle foglie di tè tencha, ed è molto apprezzato per le sue proprietà, specialmente antiossidanti. La sua particolarità consiste nel fatto che si scioglie completamente in acqua, fornendo più sostanze nutritive.
- Il **tè bancha** è molto simile al sencha, ma a differenza di quest'ultimo è considerato un tè di grado inferiore perchè viene prodotto usando foglie più mature e più grandi, e di conseguenza è un tè iù a buon mercato. È largamente preparato a causa de ridotto quantitativo di teina, che permette di berne diversi durante l'arco della giornata.
- Il **tè gunpowder** è una variante di tè verde e il suo nome è dato dalla forma delle foglie, arrotolate in piccoli pallini neri, che ricordano i granelli della polvere da sparo. A differenza di altri tè verdi, questo tè risulta più denso, con un morbido sapore di miele e un leggero retrogusto di affumicato; caratteristiche che dipendono dalla tipologia di foglie utilizzate (grandi e vecchie).



**Fig.103** Tè sencha, tè gyokuro e tè Chun Mee

- 
- Il **tè sencha** è il tè giapponese più consumato oggi ed è uno tra i tipi di tè verde giapponese preparati per infusione; in particolare viene preparato infondendo le foglie di tè intere lavorate.
  - Il **tè Gyokuro** è un tipo di ombreggiato tè verde dal Giappone. Si differenzia dal sencha standard (un classico tè verde non ombreggiato) per essere coltivato all'ombra piuttosto che al pieno sole.
  - Il **tè Chun Mee** è una varietà di tè verde e il suo nome significa letteralmente "Sopracciglia del vecchio" perchè le foglie di tè arrotolate assomigliano appunto a delle sopracciglia. Viene prodotto dalle foglie tenere della pianta e presenta un sapore forte e persistente con una sfumatura di susina.



**Fig.104** Cerimonia del tè in Giappone



**Fig.105** <sup>5</sup>Wagashi (a base di pasta di fagioli)

### Ritualità

In Giappone, il tè viene posto al centro di una vera e propria attività culturale, un rito sociale e spirituale noto come "**cerimonia del tè (Cha No Yu)**", durante la quale, tramite forme ritualizzate e gesti precisi viene preparata e degustata la bevanda, oltre ad accompagnare queste fasi a pratiche meditative ed altre religiose.

La cerimonia viene vista tutt'ora come la massima espressione dell'estetica zen, e viene svolta in un ambiente appositamente studiato, chiamato "**stanza del tè**"; uno spazio piccolo, adornato con oggetti semplici e precisi, con pochi tatami (i pannelli della pavimentazione giapponese) ed è studiata per coadiuvare gli esercizi di presenza mentale, poco illuminata grazie alle finestre schermate.

Nella cerimonia del tè si usa il **matcha**, tè verde polverizzato, che viene mescolato all'acqua calda con l'apposito frullino di bambù (chasen). Quindi la bevanda che ne risulta non è un'infusione, bensì una sospensione: questo significa che la polvere di tè viene consumata insieme all'acqua.

<sup>5</sup>Il wagashi (和菓子?) è un dolce tradizionale giapponese che viene spesso servito con il tè verde nella cerimonia del tè.



**Fig.106** Cerimonia del tè in Giappone

*Chassen*



Durante la cerimonia, a turno gli ospiti fanno ruotare la chawan per un numero stabilito di volte, e successivamente bevono il tè con piccoli sorsi di apprezzamento. Infine si pulisce il bordo della tazza e la si riconsegna al teishū, che la lava e procede il rito con tutti gli altri ospiti.

*Teiera giapponese*



A seconda delle stagioni cambia la collocazione del bollitore:

- in autunno e inverno è posto in una buca di forma quadrata, ricavata in uno dei tatami che formano il pavimento,
- in primavera ed estate è in un braciere appoggiato sul tatami.

*Chashaku*



**Fig.107** Oggettistica relativa al tè in Giappone



Fig.108 Rito del tè ad Hong Kong



Fig.109 Yuanyang

---

## HONG KONG

### Varianti

Il **Yuanyang** si prepara unendo del caffè a una miscela di tè neri a cui si aggiungono latte condensato e zucchero.

### Ritualità

Ad Hong Kong il tè si include in **quasi in ogni occasione** come ad esempio a colazione con stuzzichini al vapore, ad una riunione di lavoro o ad una cena elegante.

In particolare molti abitanti di Hong Kong iniziano la giornata presso il ristorante del quartiere, con un giornale e una ciotola contenente una tazza di tè e due pezzi di **dim sum** (una specie di raviolo che può essere sia dolce che salato).



Fig.110 Dim sum



**Fig.111** Chai con il Karha



**Fig.112** Chai

---

## INDIA

### Varianti

Il **Chai** è una variante di tè nero si beve con latte e zucchero e diverse tipologie di spezie che ne arricchiscono il sapore.

Gli elementi immancabili per la sua preparazione sono il tè nero, preferibilmente di Assam (una regione storica dell'India), il latte e ovviamente le spezie. L'insieme di aromi utilizzati prende il nome di **karha** (fra cui troviamo la cannella, il cardamomo, l'anice stellato o i semi di finocchio) e varia a seconda delle diverse tradizioni regionali. Oltre a quelle già citate sopra, si possono aggiungere a piacere altre spezie saporite come lo zenzero, i chiodi di garofano e il pepe.

### Processo

Per quanto riguarda la sua preparazione si possono individuare tre fasi ben distinte: per prima cosa si porta l'acqua a ebollizione inserendovi le spezie scelte e ricreando così l'aroma di cui il Chai è caratterizzato; successivamente, lontano dal fuoco, si aggiunge una bustina di tè nero e si lascia in infusione per qualche minuto e infine si aggiunge il latte caldo lasciando riposare per 10 minuti.



Fig.113 Cerimonia del tè in Giappone



Fig.114 Set da tè indiano

---

### Ritualità

L'India è il paese che consuma più tè al mondo, infatti il **70% della produzione locale** non viene venduta ad altri stati ma utilizzata all'interno del Paese; è addirittura così diffuso da essere **venduto per strada**, in molte bancarelle dedicate.

Dato il costo delle pregiate foglioline, gli indiani hanno trovato una soluzione originale al fine di allungarlo, ricorrendo all'utilizzo di altri prodotti più economici e per renderlo più stimolante per i palati audaci dell'India, che amano i sapori forti e decisi.

Inoltre, vi sono molte leggende tradizionali legate a questa tipologia di tè, in particolare, secondo alcune di queste e secondo la **dottrina Ayurveda**, il masala chai è stato creato da un re indiano come bevanda curativa e ancora oggi gli si attribuisce tale potere.



Fig.115 Il momento on cui si serve il tè bollente



Fig.116 Tè del Kazakistan

---

## KAZAKISTAN

### Varianti

Il **tè del kazakistan** tipicamente viene consumato con latte, limone e zucchero, ma alcune volte lo si trova anche semi di finocchio e cardamomo per arricchirne il sapore.

### Ritualità

Il Kazakistan ad oggi rientra nei 10 paesi dove il consumo di tè è maggiore, a tal punto che viene bevuto in media per ogni giorno dalle sei alle sette.

Parlando delle ritualità, bere una tazza di tè viene anche visto come un **momento di condivisione** e trattenersi a lungo è visto come un modo di mostrare rispetto per l'altra persona.

In questa nazione, ovunque, sia in famiglia o ad un evento più formale, viene offerta all'ospite **mezza tazza** di tè: non per poca generosità, ma al contrario, l'obiettivo è quello di prolungare l'incontro il più a lungo possibile, versando più volte il tè bollente. Secondo la tradizione inoltre, il tratto distintivo di questa bevanda, consiste dover bere il tè **bollente**, in quanto si crede che le bevande fredde portino ad ammalarsi.



**Fig.117** *Noon Chai*

---

## **PAKISTAN**

### **Varianti**

Il **Noon Chai** è fatto con foglie di tè, latte, sale, pistacchi, mandorle e cardamomo che ne rinforzano l'aroma. A differenza del chai indiano, si usa tè verde al posto del più classico tè nero, e la particolarità consiste nel suo colore rosa data da un pizzico di bicarbonato.

### **Ritualità**

Tradizionalmente questa bevanda viene preparata per occasioni speciali ed importanti come i matrimoni, ma talvolta lo si serve anche durante eventi più comuni; infatti d'inverno lo si trova facilmente anche nei chioschi lungo la strada.



Fig.118 Tè russo

Reiera in ceramica



Samovar



Aggiunta dell'acqua dal samovar



Fig.119 Fasi della preparazione del tè russo

## RUSSIA Varianti

Il **tè russo** è preparato tramite l'utilizzo del tradizionale "samovar", utilizzato per bollire l'acqua con un concentrato di tè nella parte superiore. Successivamente si versa un po' di concentrato nella tazza, poi riempita con l'acqua a seconda di quanto forte dev'essere la bevanda.

## Processo

Per la realizzazione del tè russo si inizia preparando un concentrato di tè, rigorosamente nero e di origine cinese, lo **zavarka**, dal sapore forte e deciso e con consistenti note tanniche utilizzando una teiera in ceramica.

Nella fase seguente il composto ottenuto ha un sapore molto forte e deciso e per questo prima di venir servito viene aggiunta dell'acqua calda prendendola dal samovar, e, dopo averla mescolata, viene chiusa la teiera e lo si lascia riposare per cinque minuti.

Come ultimo passaggio, dopo aver lasciato trascorrere il tempo necessario, ogni tazza viene riempita con una piccola quantità di zavarka e con l'acqua bollente del samovar.



Fig.120 Cerimonia del tè in Russia al chiuso

Bicchieri da tè russo



Samovar



Fig.121 Oggettistica relativa al tè in Russia

### Ritualità

La cerimonia del tè in Russia è stata concepita con l'obiettivo di **favorire le relazioni** e il **dialogo** fra i partecipanti e si svolge generalmente in famiglia o tra amici.

Per quanto riguarda la cerimonia del tè ne esistono **due tipologie**: una si svolge al chiuso nella sala da pranzo, l'altra all'aperto, in giardino, in terrazza ma anche al parco o in riva al mare.

In quanto alla preparazione e alla presentazione della bevanda, i russi adorano lasciare libero spazio alla fantasia e **personalizzare** le loro bollenti tazze di tè con frutti, agrumi (soprattutto limone e arance), bacche e spezie, così da conferire alla bevanda l'aroma desiderato. Le loro cerimonie del tè, inoltre, sono sempre accompagnate da gustosissimi **cibi, salati e dolci**, tanto che spesso il rito sostituisce la colazione, il pranzo o la cena. Per quanto concerne le prelibatezze salate, possono essere a base di carne, di pesce, di funghi, di verdure o anche di sandwiches conditi in vario modo; i dolci sono soprattutto pancakes, frutta, marmellata e miele a volontà.

Centrale nel rito del tè russo è il **samovar**, un contenitore metallico indispensabile per preparare il tè secondo l'antica tradizione russa e viene utilizzato per scaldare l'acqua. Il samovar tradizionale funziona a legna o a carbone e ha forme e decorazioni diverse, ma esistono anche samovar più moderni, ovvero quelli che sfruttano la corrente elettrica.



Fig.122 Rito del tè in Tibet



Fig.123 Bò cha

## TIBET

### Varianti

Il **Bò cha** è un tè realizzato con burro di yak, sale, latte, foglie di tè, acqua calda e bicarbonato. L'unicità di questa tipologia di tè con il burro di ya e il conseguente alto contenuto di grassi permette di respingere il freddo dell'Himalaya.

### Ritualità

Ciò che distingue gli abitanti del Tibet è la loro estrema ospitalità,; offriranno sempre una tazza bollente ad accogliere l'ospite come **segno di benvenuto**.

La tradizione inoltre vuole che gli ospiti non bevano mai tutto il tè dalla tazza offerta, ma ne lascino un po' per far capire al padrone di casa di volerne ancora.

Si dice inoltre che i tibetani arrivino a bere da 40 fino a 60 di piccole tazze di bò cha al giorno per la nutrizione e l'idratazione; un'**abitudine quotidiana**, dal mattino alla sera, dopo i pasti, durante le preghiere o semplicemente durante le conversazioni tra amici e familiari.



Fig.124 Tè turco

Aggiunta dell'acqua nel çaydanlık



Aggiunta del tè nella teiera superiore



Aggiunta dell'acqua calda per smorzare il sapore forte del tè



Fig.125 Fasi della preparazione del tè turco

## TURCHIA

### Varianti

Il tè **turco**, ancora oggi, viene generalmente preparato utilizzando due bollitori impilati, chiamati **çaydanlık**, appositamente studiati e disegnati per la preparazione del tè.

L'acqua, in particolare, viene portata ad ebollizione nella caldaia inferiore che è più ampia e una parte dell'acqua risale verso l'alto e riempie il bollitore più piccolo sulla parte superiore, passando rapidamente (infusione) attraverso degli strati di foglie di tè sfuso, permettendo così la realizzazione di un tè dall'aroma molto forte.

Quest'ultimo viene successivamente servito in piccoli bicchieri di vetro dalla forma a tulipano per gustarlo caldo, con piccoli cubetti di zucchero di barbabietola e senza latte.

### Processo

Le fasi per la realizzazione del classico tè turco si possono considerare tre: per prima cosa viene riempita d'acqua la teiera inferiore del çaydanlık e viene portata a ebollizione, successivamente vengono messe le foglie di tè nella teiera superiore, dove il calore le fa ammorbidire facendo rilasciare il loro aroma.

Nell'ultima delle tre fasi viene versata l'acqua calda sulle foglie e viene successivamente lasciata in infusione 10-15 minuti.



Fig.126 Bere un tè turco fra amici

Çaydanlık



Bicchieri turchi



Fig.127 Oggettistica relativa al tè in Turchia



Fig.128 Kurabiye

### Ritualità

Per i turchi prendere il tè è un rito che si svolge praticamente lungo tutta la giornata. Con il tè inizia la colazione, si beve un tè tra amici per una chiacchierata, si beve il tè alla fine di un pasto, viene proposto quando si va a far shopping in un negozio; con il tè si inganna l'attesa se bisogna attraversare il Bosforo a Istanbul o il golfo di Izmir e quando il tè viene offerto è segno che si è benvenuti.

A Istanbul il tè viene venduto e consumato ovunque: nei negozi, in casa, nelle sale da tè chiamate "**çay bahçesi**".

Tradizionalmente, in Turchia, per preparare il tè, si utilizza una sorta di samovar, il "**çaydanlık**", un recipiente a due piani che serve sia come teiera che come bollitore.

Il tè si beve in **bicchieri trasparenti a forma di tulipano**, che lo mantengono caldo e permettono agli aromi di volatilizzarsi e il più delle volte, il tè viene servito con biscotti salati o dolci chiamati **kurabiye**.



**Fig.129** Tè inglese



## 05.4 IL TÈ IN EUROPA

*Aggiunta dell'acqua calda*



*Aggiunta del tè nella teiera*



*Aggiunta dell'acqua calda per realizzare il tè*



**Fig.130** Fasi della preparazione del tè inglese

### INGHILTERRA

#### Varianti

Il tè inglese secondo la tradizione non è mai quello nelle bustine, (come spesso si utilizza oggi data la sua comodità, rapidità di preparazione e stoccabilità del pacchetto) bensì sfuso. Il tè è realizzato versando acqua calda sulle foglie, in modo da far rilasciare gli aromi come avviene per molti tipi di tè orientali.

#### Processo

Il processo per preparare il tè è molto semplice e rapido e consta di tre passaggi fondamentali: innanzitutto per prepararlo viene scaldata la teiera e successivamente viene aggiunto un cucchiaino di tè sfuso per ogni ospite, più uno per la teiera. Infine, come ultimo passaggio, viene versata l'acqua calda sulle foglie e si lascia in infusione per circa 5-6 minuti.



Fig.131 Interno di una tearoom



Fig.132 Cibi da accompagnare al tè dell'high tea

---

### Ritualità

A Londra sono presenti innumerevoli **tearoom** dove è possibile prender parte alla tradizione e dove il tè è servito naturalmente nelle tipiche tazze di porcellana a fiori; questi luoghi sono in genere locali di piccole dimensioni, rivolti particolarmente al pubblico femminile e dall'atmosfera tranquilla e raccolta, in cui l'arredamento è curato nei dettagli.

In Inghilterra è famosissima ed è conosciuta in tutto il mondo, la classica cerimonia del tè.

Quest'ultima si chiama anche "**tè delle 5**", ma la tradizione vuole che l'orario giusto per sorseggiarlo sia tra le 15.30 e le 17.00, lontano dai pasti principali della giornata.

Nella tradizione britannica esistono due tipi di Afternoon Tea quello chiamato "Low tea" ovvero accompagnato da dolcetti e tartine, oppure quello noto come "High Tea" che viene accompagnato da un pasto vero e proprio che va a sostituire la cena.



**Fig.133** Set da tè inglese

---

In una classica cerimonia del tè inglese ci sono alcuni punti che devono assolutamente essere rispettati:

- Il tè inglese viene sempre servito accompagnandolo con **stuzzichini dolci e salati**. L'ideale è seguire questo ordine: tramezzini, scones e infine dolcetti;
- Il tè deve essere sempre **sfuso in foglie**;
- Il tè va preparato con il **latte** rigorosamente freddo, che però non deve mai superare il 20% del contenuto totale nella tazzina e va versato sempre prima del tè; quest'azione è data è nata dalla necessità di non macchiare e incrinare la porcellana
- Lo **zucchero** deve essere servito in **zollette**, anche se negli anni si è passato a quello in cristalli oppure ai dolcificanti.



Fig.134 Tè preso a colazione



Fig.135 Tè preso al distributore automatico



Fig.136 Tè italiano



Fig.137 Bustine di tè

## ITALIA

### Varianti

Il **tè italiano** prepara utilizzando generalmente le bustine di tè e non le foglie sfuse e viene il più delle volte servito con una fetta di limone, in modo da dare una nota acida alla bevanda.

### Ritualità

In Italia **non vi è una vera e propria tradizione** del tè, come lo dimostrano i dati FAO, i quali riportano l'utilizzo di 0.07 chilogrammi per abitante all'anno, numeri irrilevanti rispetto ad esempio ai 2.4 chilogrammi nel Regno Unito.

In Italia il tè viene assunto prevalentemente durante la **colazione** come variante al caffè, al latte, al cappuccino o all'orzo, essendo più dissertante e più leggero.

In Italia, sono largamente diffusi i **distributori automatici** di bevande calde, fra cui appunto il tè; si trovano generalmente nelle scuole, nelle università o negli uffici delle aziende. Il loro ruolo è importante in quanto vengono posizionati in luoghi dove non sono presenti i bar, svolgendo la medesima funzione e ricreando un punto di ritrovo per socializzare quando si ha un momento libero.





Fig.138 Honeybush



Fig.139 Pianta dell'honeybush

## 06 IL CAFFÈ E IL TÈ A CONFRONTO

### 06.1 ALTERNATIVE AL CAFFÈ E AL TÈ

#### HONEYBUSH

L'honeybush è un infuso originario del Sud Africa; il suo nome deriva dal particolare profumo dei fiori gialli di questo arbusto sudafricano che ricordano intensamente il miele.

Il sapore della bevanda è piacevolmente dolce e aromatico e il colore dell'infusione è rosso-ambrato.

Le proprietà benefiche dell'Honeybush sono molteplici; in particolare l'assenza di caffeina fa sì che sia adatto a tutti e possa essere sfruttato per alleviare i sintomi del mal di testa, dell'irritabilità e dell'insonnia; è ricco di proprietà antiossidanti rendendola una bevanda perfetta per contrastare l'effetto dei radicali liberi ed è inoltre un infuso diuretico e depurativo.



Fig.140 *Lapacho*



Fig.141 *Pianta del lapacho*

---

### **LAPACHO**

Il lapacho è conosciuto anche come il "tè degli Incas", e presenta un sapore dolciastro con retrogusto di vaniglia.

La bevanda deriva dall'infusione della corteccia del lapacho, pianta originaria del Brasile e diffusa tutt'ora in gran parte del Sud America.

La caratteristica principale della pianta consiste nel crescere ad altitudini in cui poche piante possono sopravvivere in quanto l'atmosfera ha un elevato contenuto di ozono. Per sopportare queste condizioni ha sviluppato un sistema enzimatico, che permette alla pianta di resistere agli attacchi ossidativi dell'ozono. Per questo suo potere antiossidante il lapacho rappresenta il più potente anti degenerativo, totalmente bio disponibile, esistente in natura.



**Fig.142** Rooibos



**Fig.143** Pianta dell'*aspalathus linearis*

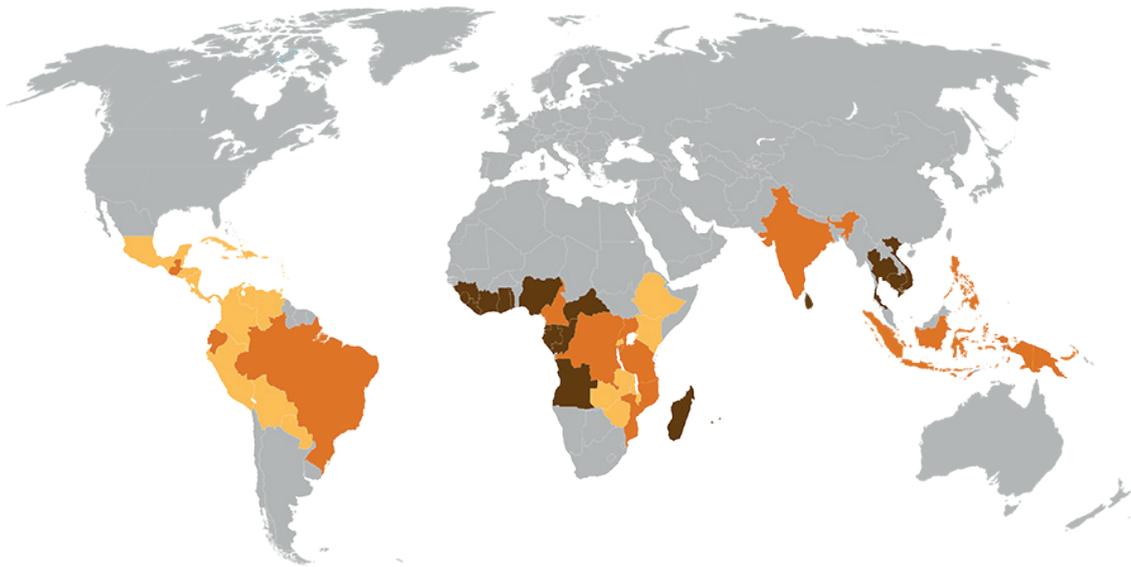
---

### **ROOIBOS**

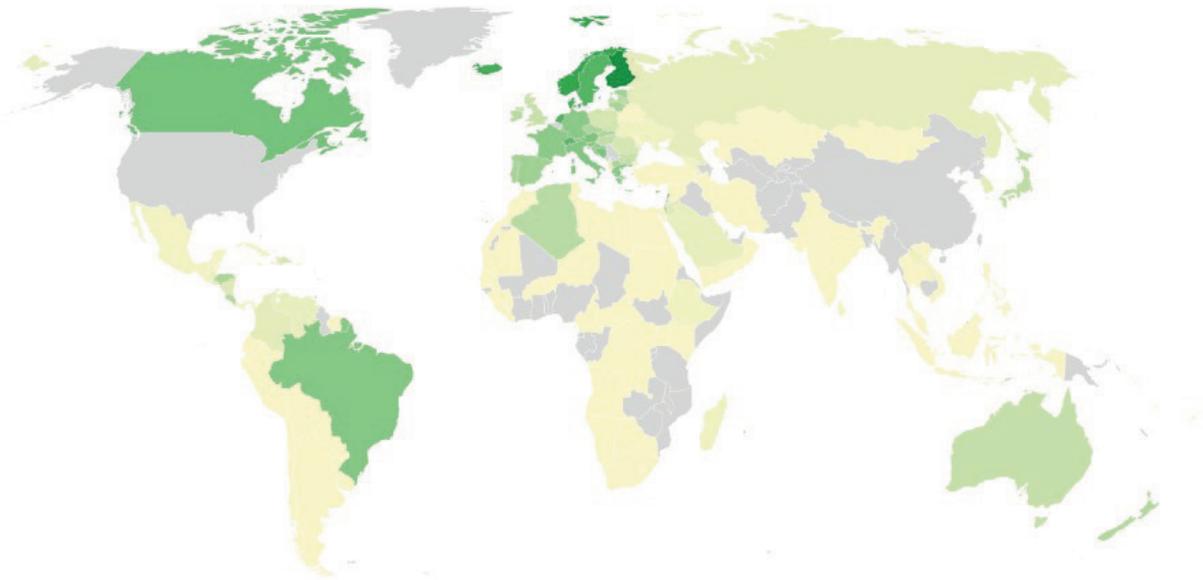
Il rooibos è una bevanda ottenuta per infusione delle foglie essiccate di *Aspalathus linearis*, una pianta arbustiva sudafricana, appartenete alla famiglia delle Fabaceae e tipica della regione del Cederberg.

In occidente il rooibos è conosciuto anche come tè rosso africano a causa delle caratteristiche che condividono le due bevande.

Viene preparato per infusione delle foglie essiccate e sminuzzate.



**Fig.144** *Produzione di caffè nel mondo* Fonte: *ICO-International Coffee Organization*

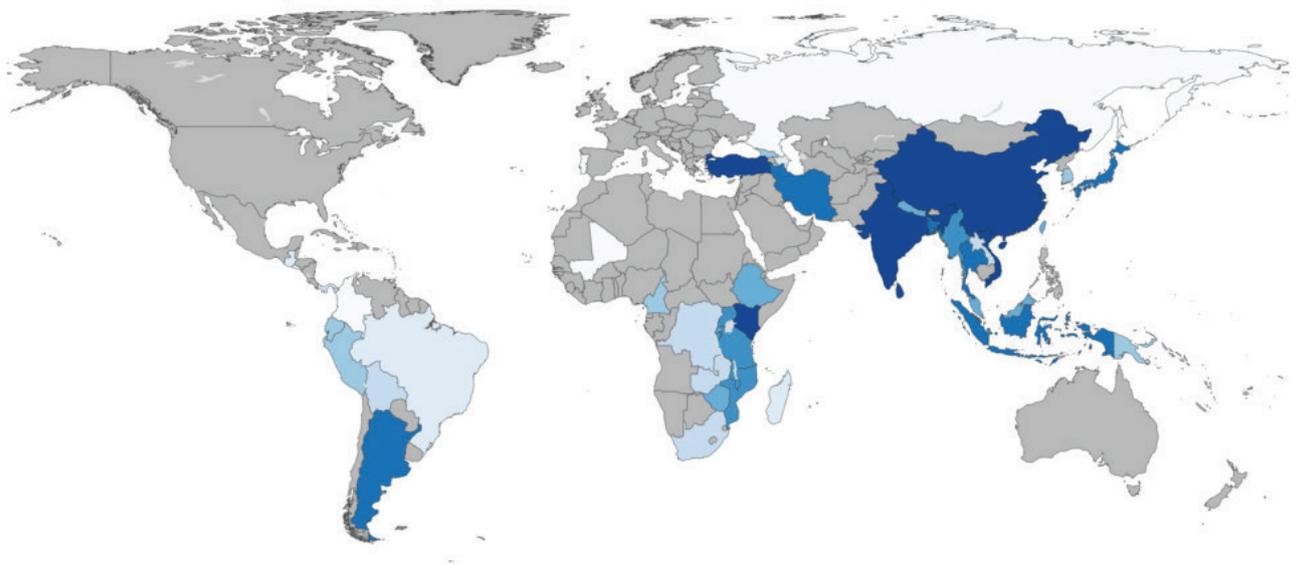


**Fig.145** *Consumo di caffè nel mondo* Fonte: *ICO-International Coffee Organization*

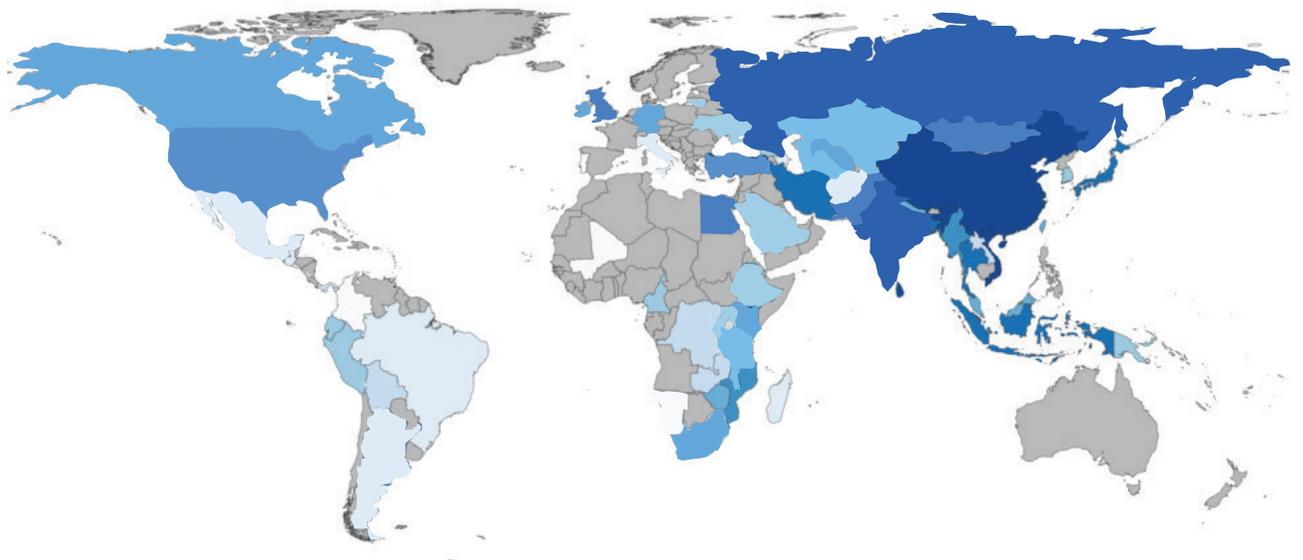
## 06.2 **PRODUZIONE E CONSUMO DI CAFFÈ E TÈ**

Come si può osservare dai grafici delle **Fig. 145** e **146** la produzione e il consumo di caffè nel mondo **tendono a non coincidere** nelle zone in cui i valori sono più alti.

In particolare per quanto concerne la produzione, le zone di maggior interesse corrispondono a quelle del sud America, del sud Africa e i territori del su Asia e Oceania; a differenza di questi i territori in cui si tende a consumare maggiormente il caffè sono quelli dell'Europa, del nord e del sud America, oltre a un basso valore nel territorio africano.



**Fig.146** *Produzione di Tè nel mondo* Fonte: ONU



**Fig.147** *Consumo di tè nel mondo* Fonte: Euromonitor International

---

Come si può osservare dai grafici delle **Fig. 147 e 148** la produzione e il consumo di tè nel mondo **tendono a coincidere** per quanto riguarda i territori produttori della materia prima, ma allo stesso tempo ve ne sono altri che sfruttano un'elevata importazione per sostenere un fabbisogno interno elevatissimo; gli esempi di stati che ricorrono a questo movimento sono la Russia, gli Stati Uniti , il Canada, la Turchia o alcuni territori europei quali l'Inghilterra e la Germania.



**Fig.148** *Trascorrere del tempo mentre si sorseggia il caffè in Spagna*

### **06.3 RITUALITÀ IN COMUNE FRA LE NAZIONI**

---

#### **RITUALITÀ LEGATE AL CAFFÈ**

- Si beve da in piedi per questione di fretta o perchè si passeggia nel frattempo, questo avviene generalmente in Italia, negli Stati Uniti presso Starbuck, in Vietnam dove viene comprato dai venditori ambulati e lo si sorseggia camminando, o in Messico, anche qui presso Starbucks.
- Si beve da seduti, allo scopo di trascorrere del tempo; in particolare in Turchia, in Austria, negli Stati Uniti, in Egitto, in Qatar, in Grecia, in Messico e in Spagna.
- Si beve al fine di socializzare con altre persone; fra i paesi che maggiormente si possono contraddistinguere si trovano l'Italia, l'Austria, gli Stati Uniti, il Vietnam, il Qatar, l'Egitto e la Grecia.
- Viene accompagnato da cibi dolci o salati, o servito alla fine dei pasti in Italia, in Austria, in Spagna, in Qatar, e in Messico.
- Viene offerto in segno di ospitalità in Italia e in Qatar.
- In alcune nazioni Viene offerto durante la richiesta del matrimonio; è il caso della Turchia e dell'Egitto.



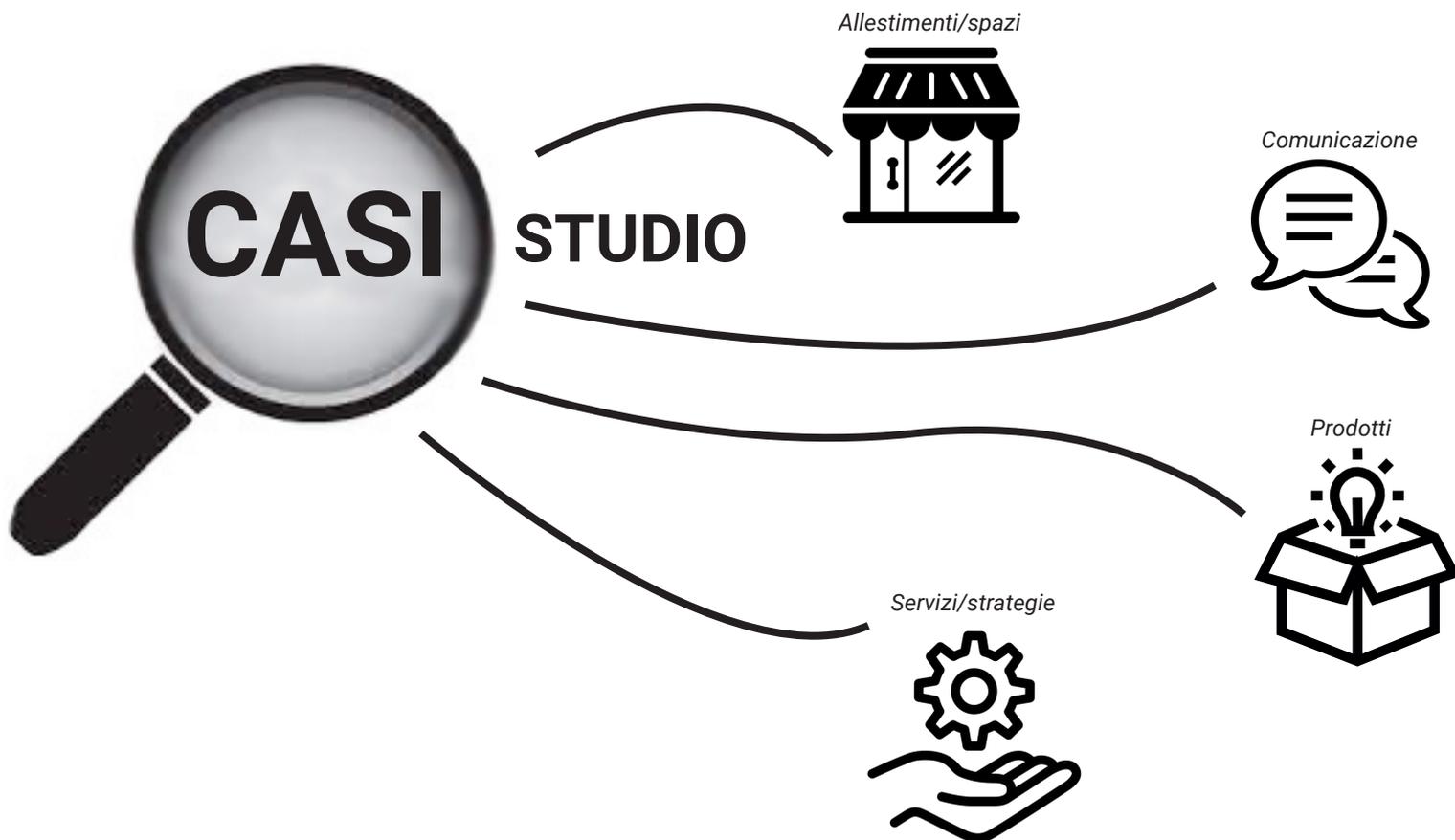
**Fig.149** *Bere il tè in Russia socializzando*

---

### **RITUALITÀ LEGATE AL TÈ**

- Si beve da in piedi per questione di fretta o perché si passeggia nel frattempo, questa ritualità è molto diffusa in Italia quando lo si prende alle macchinette o a Taiwan per quanto riguarda il bubble tea.
- Si beve da seduti, allo scopo di trascorrere del tempo in Inghilterra durante la cerimonia dell'afternoon tea, in Russia o ad Hong Kong.
- Si beve al fine di socializzare con altre persone in Italia, in Inghilterra, in Russia, e in Turchia.
- Viene accompagnato da cibi dolci o salati, o servito alla fine dei pasti in Italia, in Giappone, in Inghilterra, in Russia, in Marocco, in Turchia e ad Hong Kong.
- Viene offerto in segno di ospitalità verso gli ospiti in Italia, in Marocco, in Tibet e in Kazakistan.
- Viene offerto durante la richiesta del matrimonio o durante il rito stesso in Cina e nel più piccolo Pakistan.
- Viene servito durante vere e proprie cerimonie in Cina e in Giappone.





## 07 CASI STUDIO

In questa sezione sono state analizzate **dieci categorie** di interventi per la valorizzazione dell'esperienza del consumo del tè e del caffè, i quali possono essere riassunti in **quattro macrocategorie**:

- **allestimenti/spazi**
- **comunicazione**
- **prodotti**
- **strategie/servizi**

Tramite i casi studio trovati e studiati è stato possibile ampliare il raggio d'azione anche su progetti reali situati o che abbiano origine in diverse nazioni del mondo, permettendo così di creare una base solida da sfruttare poi per lo studio e la realizzazione dei concept della tesi.



Fig.150 *Isola tropicale*

## 07.1 ALLESTIMENTI/ SPAZI



Fig.151 *Sedute presenti sull'isola tropicale*

### BROOKLYN COFFEE HOUSE DEVOCION

#### Motivazione

Il bar Devoción, progettato da LOT Office, si trova a **Brooklyn** e la sua caratteristica principale è il richiamare l'**ambiente tipico colombiano**, da cui la caffetteria importa i fagioli di caffè.

#### Descrizione

L'interno del locale è caratterizzato da un **ambiente tropicale**, dato dalle numerose specie vegetali che cercano di rievocare l'ambiente tipico della Colombia. E' presente in particolare un **giardino tropicale** interno realizzato su un'isola bianca in cemento, con oltre 35 diverse specie di piante tra cui enormi alberi di mango e ficus, eleganti palme a coda di pesce e alberi di carambola.

Oltre alle piante tropicali, anche le decorazioni si pongono l'obiettivo di richiamare l'architettura tipica colombiana, questo in particolar modo dato dalla **pavimentazione** composta da piastrelle gialle, con impressi cerchi bianchi e diamanti neri, e dalle **pareti** rivestite in mattoni bianchi con fori al loro interno.

Un'altra particolarità presente all'interno del locale e posizionata sull'isola tropicale, sono un gruppo di sedute in pelle e legno tipiche colombiane, che cercando di far immedesimare il cliente in questo territorio caratteristico.



Fig.152 L'interno dell'Aoyama flower market tea house



Fig.153 Arredamento con il fiore della settimana

---

## AOYAMA FLOWER MARKET TEA HOUSE

### Motivazione

La particolarità del locale consiste nel far conciliare due passioni tipiche dei giapponesi, lasciando un ricordo nella mente dei clienti.

### Descrizione

In Giappone è molto diffusa la passione per i **fiore**, in primis per i fiori di ciliegio; pianta simbolo per eccellenza di questa nazione.. In Giappone vi sono moltissimi negozi di fiori e, uno dei brand più famosi è l'**Aoyama Flower Market**, i cui negozi sono sempre allestiti con stagionalità ed armonia di colori.

In tre negozi di questa catena vi sono anche delle Tea House, dove vengono sorseggiati i tè locali in una sorta di **serra**, circondati dal **colore del fiore della settimana** che ne costituisce la caratteristica del locale.

La scelta proposta di tè o tisane a base di fiori è ampia, ma anche dolci e piatti leggeri vengono presentati come piccole opere d'arte floreali.



Fig.154 *Arredamento interno del Nurah caffè*

---

## NURAH CAFÈ

### Motivazione

L'interno del locale è arredato rispettando quelli tipici delle case marocchine, dalle colorazioni degli arredi, alle forme degli stessi; gli elementi caratteristici sono le varietà di **sedute** presenti, le quali permettono di provare i vari modi di sedersi di questa cultura.

### Descrizione

Hafa Café è situato nel Quadrilatero Romano a pochi passi da Porta Palazzo, cuore della **Torino** multietnica.

Il locale intende proporre l'eccellenza del **Marocco** offrendo al cliente svariate occasioni di incontro con la sua ricca cultura.

L'Hafa Café si pone l'obiettivo di ricreare le magiche atmosfere marocchine, il rito dell'ospitalità e dell'accoglienza, i sapori della rinomata e particolare cucina maghrebina e i prodotti di un'antica tradizione artigianale, ristudiata e proposta in chiave contemporanea.

In particolare, all'Hafa Café si possono gustare diverse tipologie di dolci e bevande magrebine, dal tradizionale **tè alla menta** e il **caffè arabo**, ai classici cocktail speziati.



**Fig.155** Arredamento interno del Padiglione algerino



## **PADIGLIONE ALGERINO ALL'EXPO 2015**

### **Motivazione**

La particolarità di alcune zone interne consiste nel far conciliare il design delle sedute con i tappeti, prodotto tipico dell'Algeria; in questo modo si crea anche una sorta di legame con il modo tipico di sedersi di questa nazione.



### **Descrizione**

Il padiglione algerino a Expo 2015, è stato progettato dallo **Studio De Ferrari Architetti e Buonomo Veglia** e tutto lo spazio espositivo è arredato da pannelli che presentano le tipiche **decorazioni** algerine.

Le aree che suscitano più curiosità sono quelle del ristorante e dell'area vip, appartenente alla sala espositiva. La caratteristica di queste sono le sedute e i pavimenti, i quali sono **rivestiti da una moquette** che riproduce un patchwork di **tappeti tipici algerini**.



Fig.156 Tour guidato presso i Laboratori del Gusto Lavazza



Fig.157 Logo di Slow Food



## 07.2 COMUNICAZIONE



### TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2020-2021

#### Motivazione

Tramite il tuo tour guidato all'interno del mondo Lavazza, è stato possibile avvicinarsi al mondo del caffè; imparando ascoltando la voce di esperti del settore, guardando, assaggiando e provando con le proprie mani a realizzare una tazzina di prodotto con modalità appartenenti a varie nazione del mondo.

#### Descrizione

Organizzata da **Slow Food**, **Regione Piemonte** e **Comune di Torino**, Terra Madre Salone del Gusto è una **manifestazione enogastronomica internazionale** che riunisce ogni due anni a Torino produttori e artigiani del settore agroalimentare provenienti da tutto il mondo.

Durante l'evento tenutosi nel 2020 il caffè è stato uno degli ingredienti più presenti, grazie alla collaborazione con l'azienda Lavazza.

Fra le numerose attività proposte, quella che spicca di più legata al caffè è quella svoltasi fra l'8 e il 12 ottobre presso i Laboratori del Gusto Lavazza, dove è stato possibile partecipare a dei tour nel mondo del caffè declinati su varie tematiche e con assaggi guidati dal team del Training Center Lavazza.

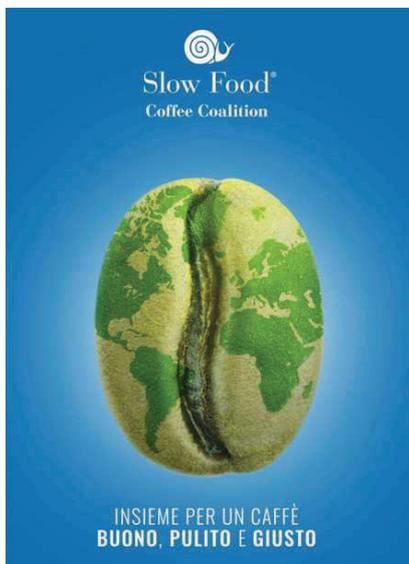


Fig.158 Manifesto di Slow Food Coffee Coalition



Fig.159 Manifesto a 10 punti di Slow Food Coffee Coalition

## SLOW FOOD COFFEE COALITION

### Motivazione

La Slow Food Coffee Coalition è uno strumento di comunicazione, tramite il quale si cerca di valorizzare l'intera filiera produttiva del caffè.

### Descrizione

"Slow Food Coffee Coalition, nata per iniziativa di **Slow Food e Lavazza**, è una **rete aperta** che unisce **tutti gli attori della filiera del caffè**: dagli agricoltori ai consumatori, dai baristi ai cuochi, sino alle aziende che pensano e agiscono in modo collaborativo verso un **obiettivo comune, quello di un caffè buono, pulito e giusto per tutti.**"

L'ambizione principale della Slow Food Coffee Coalition è creare **nuove connessioni e migliorare la relazione** tra il primo e l'ultimo protagonista della filiera, gli agricoltori e i consumatori, aumentando la visibilità di chi lo coltiva, promuovendo l'identità del caffè, creando sempre maggiore consapevolezza in chi lo beve.

**Al fine di raggiungere tale scopo è stato creato un Manifesto in 10 punti** a supporto della tutela dell'ambiente, della sicurezza alimentare e della salvaguardia dei diritti fondamentali dell'uomo.



**Fig.160** *Letture del libricino durante l'infusione delle foglie contenute nella tea bag*

---

## **NARRATÉ**

### **Motivazione**

Il prodotto Narraté grazie anche al suo design molto particolare, è un vero e proprio strumento di comunicazione; infatti grazie al libricino collegato alla tea bag si potrà conoscere o eventualmente approfondire particolarità di città italiane.

### **Descrizione**

Narraté è una **startup italiana** che si è distinta vincendo il CreativeBusiness Cup (competizione internazionale per imprenditori creativi) e ha rappresentato l'Italia alla competition finale di Copenaghen.

La caratteristica particolare del prodotto consiste nel collegamento della tea bag con un **piccolo libro**, su cui vi è scritto il racconto di una città; di conseguenza il **tempo di attesa** per la preparazione della tazza di tè diventa emozionante grazie alla lettura del libricino, la quale coincide con i 5 minuti dell'infusione.



Fig.161 Manifesto di Terra Madre Salone del Gusto 2018-2019



Fig.162 Purple wild tea



Fig.163 Logo "The tea"

## THE TEA A TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2018-2019

### Motivazione

Lo stand di The Tea permette di far conoscere alcune varietà di tè, sia tramite la voce di esperti del settore, sia tramite la degustazione di tali bevande.

### Descrizione

The Tea è un piccolo locale torinese che propone degustazione e vendita sia in loco che online, di un'ampissima varietà di tè provenienti da tutto il mondo; ha partecipato a Terra Madre Salone del Gusto sia come espositore, sia come protagonista di due momenti di degustazione, organizzati dalla Camera di Commercio con il programma dei Maestri del Gusto di Torino e Provincia, e il Comitato dell'imprenditoria femminile.

Ha proposto la degustazione con relative spiegazioni a fine di farlo conoscere ai visitatori, del rarissimo Purple Wild Tea ed altre varietà.



Fig.164 *Makeover caffeinato*



### 07.3 PRODOTTI



Fig.165 *Elemento per scaldare l'acqua*



Fig.166 *Vassoio dall'estetica da set di tè giapponese*

### MAKEOVER CAFFEINATO

#### Motivazione

Il progetto, tramite forme, materiali e accessori, accosta elementi caratteristici per la preparazione del tè e del caffè tipici di diverse nazioni, cercando così di fondere diverse metodologie di preparazione di queste bevande.

#### Descrizione

Il progetto realizzato da **Hannah Han e PDF Haus** ripropone lo stile dei set della linea storica di pentole del marchio **Le Creuset** (azienda per cui è stato realizzato), per l'esecuzione di un prodotto legato al tema del caffè.

Il progetto combina il tradizionale metodo di preparazione del **caffè turco** con il cezve, con quello **americano** per quanto riguarda la tecnica della percolazione, esaltando il prodotto con un'estetica moderna tipicamente da **set di tè giapponese**.

La struttura principale consiste in un **vassoio** tramite il quale è anche possibile regolare la temperatura con cui scaldare l'acqua del bollitore ed realizzata in metallo, vetro e legno, e si rifà per estetica ai tipici vassoi da tè giapponesi.

Il classico **cezve turco** viene sostituito con una **caraffa di vetro** che ne ricorda le forme mentre un elegante **cono in acciaio** inossidabile prende il posto del **filtro di carta**, tipico del caffè americano.



Fig.167 Mest



Fig.168 Ingrandimento del piano cottura

## MEST

### Motivazione

In Mest vi sono i tipici elementi utilizzati per la preparazione del classico caffè turco, rivisitati in chiave moderna al fine di poter preparare il caffè senza necessitare di uno spazio cottura.

### Descrizione

Il progetto realizzato da **Esli Alovi** è una moderna interpretazione per un servizio da caffè turco che mantiene ancora i suoi valori tradizionali.

Il prodotto consiste in un **vassoio** che integra tutto l'occorrente per la preparazione del caffè, dal piano cottura al servizio ai contenitori per lo zucchero e il caffè, permettendo di svolgere il rito direttamente nella zona pranzo.

Per la realizzazione i materiali utilizzati sono **rame e ceramica** che ne accentuano la modernità e l'eleganza.



Fig.169 *Moka pot blue bottle*

---

## MOKA POT BLUE BOTTLE

### Motivazione

Il progetto Moka Pot Blue Bottle consiste in una rivisitazione della classica **Moka italiana** da cui prende il proprio nome. Il manico viene completamente riprogettato utilizzando in aggiunta del sughero, mentre la parte superiore della caffettiera viene realizzata in ceramica; materiale quasi mai sfruttato in questo tipo di prodotti.

### Descrizione

La **Moka** sfrutta il calore e la pressione del vapore per la realizzazione del caffè, erogandolo dal basso verso l'alto.

La Moka Pot Blue Bottle sviluppata in collaborazione con il designer industriale **Joey Roth**, ispirandosi alla Moka tradizionale, sfrutta una versione moderna del metodo di preparazione classico.

Presenta una camera dell'acqua in acciaio che distribuisce il calore in modo uniforme, una camera centrale in acciaio che ospiterà la polvere di caffè, la quale presenta inoltre una maniglia di sughero integrata e una camera di servizio in ceramica bianca superiore, che servirà per ospitare il caffè ultimato.



Fig.170 Macchina per il caffè

---

## KLARSTEIN BAMBOO GARDEN

### Motivazione

Il set della Klarstein concilia in un unico progetto elementi tipici occidentali con materiali tipici della cultura giapponese quale il bamboo.

### Descrizione

Klarstein Bamboo Garden è una **linea di tre elettrodomestici** progettati dalla **Klarstein** con il tipico aspetto giapponese, fra cui una macchina per il caffè americano, un tostapane e un bollitore.

In particolar modo, la **macchina per il caffè** progettata dalla Klarstein, è un elettrodomestico perfettamente in linea con il clima multiculturale della di vita di oggi: porta il gusto del caffè tipico americano nelle cucine di tutto il mondo accompagnandolo con un'estetica da té giapponese tramite l'utilizzo di **vero bamboo**.

Un'utilissima funzione di questa macchina per il caffè è il **timer** che consente di programmare l'inizio dell'infusione e quindi della preparazione del caffè.

Inoltre, grazie alla presenza di un **filtro permanente riutilizzabile**, si possono evitare i filtri di carta in commercio, che tuttavia sono perfettamente compatibili con questa caffettiera.



**Fig.171** *Bollitore*

---

Per quanto riguarda invece il **bollitore**, è facile da trasportare dato che è completamente privo di fili utili all'utilizzo.

La particolarità del prodotto consiste nell'**illuminazione a diodi LED blu**, posizionati in una finestrella laterale, ideale per osservare l'ebollizione.

Il dispositivo possiede inoltre una **maniglia cool-touch** che protegge da possibili ustioni e una **protezione aggiuntiva** contro l'ebollizione e lo spegnimento automatico lo rendono un compagno sicuro in ogni cucina.



Fig.172 Teiera Theo e teiera Theo con il riscaldatore

---

## THEO

### Motivazione

Il progetto Theo si racchiude in se caratteristiche tipiche di due differenti culture: quella giapponese e quella scandinava.

### Descrizione

La **Stelton**, azienda danese storica di grande successo, ha lanciato una collezione di prodotti di nome Theo progettati dal designer danese **Francis Cayouette** e che coniugano lo stile giapponese con il minimalismo tipico del design scandinavo.

La premiata collezione presenta una teiera in gres porcellanato nero con finitura in ghisa, completata da manico e coperchio in **bambù**, materiale tipicamente giapponese.

La teiera, in particolare, presenta inoltre come elemento aggiuntivo un **riscaldatore**, sul quale è possibile posizionarla per mantenere caldo il tè.



Fig.173 Set da tè Warm



## WARM

### Motivazione

La caffettiera Warm oltre a presentare un design molto moderno, cerca di racchiudere in se elementi o materiali caratteristici di due nazioni, il legno tipico dei paesi del nord, e il caffè filtro americano.

### Descrizione

La collezione Warm, disegnata da **Brian Keaney** per il marchio finlandese **Tonfisk Design**, unisce porcellana e legno in maniera semplice ma affascinante.

La bianca teiera in porcellana è completamente scomponibile e presenta una sorta di **custodia in legno**, un filtro in metallo e tre elementi in ceramica; il coperchio, il contenitore e un elemento di base dove posizionare una candela al fine di mantenere calda la bevanda.

I prodotti Warm sono caratterizzati da un'impugnatura che sfrutta **legni locali** quali rovere e noce, che protegge le mani dal calore e ne caratterizza il suo aspetto particolare.

Questa collezione inoltre è diventata un classico moderno del **design finlandese**, nominata nel 2006 dalla rivista Wallpaper tra i migliori design del di tutto decennio.



Fig.174 Postazioni per personalizzare la propria tazzina e personalizzazione della tazzina stessa

## 07.4 SERVIZI/STRATEGIE

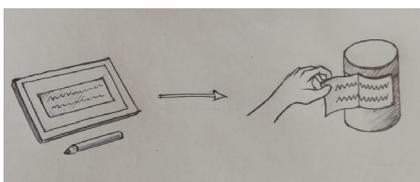


Fig.175 Personalizzazione di un'etichetta e successivo stampo e incollaggio

### BOUTIQUE CAFÉ DI ILLY

#### Motivazione

L'innovativo progetto di Café Illy permette ai clienti di far vivere un'esperienza che si protrarrà nel tempo, grazie alla possibilità di realizzare piccoli gadget da abbinare con i propri prodotti Illy.

#### Descrizione

Ha aperto il primo boutique café di Illy, al 295 di Regent Street, nella città di **Londra**, dove dove ha preso vita una nuova partnership globale con **Samsung**, che fornirà ai clienti tablet e free Wi-Fi.

I **tablet** sono disposizione della clientela, che può usarli per conoscere la storia di Illy, giocare o **personalizzare** una propria tazzina virtuale; i clienti possono inoltre anche stampare le etichette personalizzate del proprio barattolo di caffè, naturalmente dopo averle disegnate con il pennino sul tablet.

Infine, in esclusiva per i dispositivi Samsung, è stata sviluppata un'applicazione per conoscere meglio il mondo Illy e per ricevere informazioni sui prodotti tramite **NFC**, avvicinando il dispositivo alla etichette sugli scaffali del negozio.

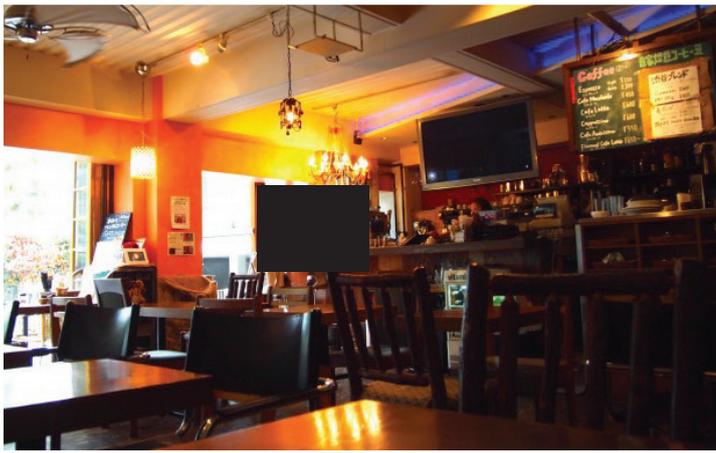


Fig.176 Interno del locale Double Tall



Fig.177 Figura di un orso rappresentata sul cappuccino



Fig.178 Figura di un gatto rappresentata sul cappuccino

---

## DOUBLE TALL

### Motivazione

Il bar Double Tall si pone come obiettivo quello di far vivere un'esperienza al cliente, facendo sperare di trovare rappresentata, sulla schiuma del proprio cappuccino, un figura di un animale o una pianta tipica dei continenti orientali.

### Descrizione

Il locale Double Tall si trova a pochi minuti dalla stazione Shibuya nella città di **Tokyo**.

L'**attrazione** tipica del locale, grazie all'abilità dei baristi, consiste nella possibilità di ricevere i cappuccini con figure **rappresentate sulla schiuma**, come orsi, panda, koala piante o altre figure divertenti.



**Fig.179** Interno del locale "La Caf  oth  que"



**Fig.180** Contenitore con le variet  di caff  proposte



**Fig.181** Parete su cui sono presentate le variet  del locale

## LA CAF  OTH  QUE

### Motivazione

Il piccolo bar parigino offre un'ampia scelta con numerose variet  di caff  le quali vengono presentate con una grafica che le ricollega al loro paese di provenienza.

### Descrizione

La Caf  oth  que   un bar nato nel 2005 a **Parigi**, nei pressi del Marais ed   uno spazio per **tostare e vendere** caff  pregiati, sia nei negozi e sia online.

All'interno del locale sono disponibili oltre 70 variet  di caff  importate da diverse nazioni del mondo, le quali, a rotazione, saranno la **scelta consigliata del giorno** del locale stesso; inoltre quest'ultime sono rappresentate su una parete tramite immagini che ne riportano il paese di origine.



Fig.182 Interno del locale "Orso"



Fig.183 Cartina che indica la provenienza delle varietà proposte

Numero scritto sul fondo della tazzina



Previsione che corrisponde al numero scritto sul fondo della tazzina



Possibilità di acquistare una tazzina



Fig.184 Esperienze proposte dal locale

## ORSO LABORATORIO CAFFÉ

### Motivazione

Il locale si pone come obiettivo principale oltre quello di far scoprire al cliente varietà provenienti da tutto il mondo, quello di far vivere un'esperienza, lasciando un ricordo indelebile nella mente del cliente.

### Descrizione

Si trova nel quartiere San Salvario di **Torino**, e non è un comune bar, bensì un luogo di ricerca, esplorazione e diffusione della cultura del caffè dove si possono addirittura sperimentare diversi **metodi di estrazione**: sifone, v60, aeropress, french press e molti altri.

Al fine di lasciare un ricordo ai consumatori, sul fondo delle tazzine è impresso un **numero**, al quale ne corrisponde un altro su un tabellone, dando così un **consiglio** per il giorno che verrà.

In questa bottega si potranno **assaggiare e assaporare** gusti e aromi provenienti da tutto il mondo attraverso le differenti miscele artigianali e i numerosi monorigine.

Un'ulteriore caratteristica del locale, consiste nella possibilità di **acquistare una tazzina**, la quale, sistemata sugli scaffali di Orso, verrà riutilizzata ogni volta che si andrà a prendere un caffè.



Fig.185 Interno del locale "Aspirin"

---

## ASPIRIN

### Motivazione

Il locale attraverso le attività proposte cerca di avvicinare le persone alle culture italiana e cinese, accompagnando il tutto offrendo svariate tipologie di tè.

### Descrizione

Aspirin si trova a **Milano**, è stata fondata da **Patty Wang** ed è una libreria-bistrot in cui si fondono cultura italiana e cinese.

Il locale è uno spazio dove si può leggere in italiano o in cinese, giocare a giochi tipici cinesi, discutere di cultura, e scegliere tra i corsi proposti, dal bricolage al *découpage*, dal cucito alle lezioni di disegno e di calligrafia cinese, il tutto accompagnato dall'assaggiare la **selezione di tè orientali** offerti dalla caffetteria.



Fig.186 Interno del locale "Camellia"

Simboli posizionati a fianco alle varietà

-  Il tè viene servito già pronto.

---

-  Il tè viene servito già pronto. Sono possibili successive infusioni con le stesse foglie che potrai preparare da solo.

---

-  Il tè viene servito già pronto. Sono possibili successive infusioni con le stesse foglie che potrai preparare da solo utilizzando la Gaiwan (tazza dotata di coperchio).

---

-  La prima infusione viene preparata al tavolo con il metodo tradizionale cinese. Sono possibili successive infusioni con le stesse foglie che potrai preparare da solo.

---

-  Il tè viene servito già pronto utilizzando le teiere giapponesi. Sono possibili successive infusioni con le stesse foglie che potrai preparare da solo.

Tazzina realizzata da Maru Yakimono



Presentazione di alcune varietà



Fig.187 Esperienze proposte dal locale

## CAMELLIA: IL TEMPO DEL TÈ

### Motivazione

Grazie a una particolare grafica presente sul menù, il cliente può imparare le preparazioni e successivamente degustare le numerose varietà di tè offerte dal locale.

### Descrizione

Camellia nasce a **Torino** e propone in vendita e ai tavolini, pregiati tè in foglia provenienti da tutto il mondo, generalmente da Cina, Giappone, India, Sri Lanka e dai nuovi paesi emergenti nella geografia del tè, serviti con piccoli dolci o stuzzicherie salate. Una particolarità che contraddistingue la lista dei tè, sono i **simboli** posizionati di fianco a ciascuna varietà, i quali indicano i metodi di preparazione e come verranno serviti al tavolo. Il locale offre inoltre un ampio assortimento di **oggettistica**: dai migliori accessori per la preparazione del tè alle ceramiche d'arte, realizzati dall'artista Maru Yakimono, e adatti a evocare culture e luoghi lontani.



**Fig.188** Interno del locale "Dolcidea"



**Fig.189** Tè verde offerto dal locale

---

## **DOLCIDEA**

### **Motivazione**

Il locale si pone l'obiettivo di avvicinare il cliente, tramite bevande calde quali tè e derivati, a diverse culture, tipicamente orientali; offrendone una vasta gamma.

### **Descrizione**

La Caffè & Teeria Mannoni è la prima e vera sala da tè nella città di **Sassari**, dove viene riproposto l'antico rituale della bevanda.

Il locale offre più di **50 varietà di te**, fra cui i principali sono: Il verde, il nero, il bianco, il semifermentato, il postfermentato, il tè pressato, lo scented, oltre ad un'ampia varietà di tè aromatizzati e miscele.

La bevanda verrà servita con molta cura e professionalità **rispettando le antiche tradizioni orientali**, dalla temperatura dell'acqua, ai tempi di infusione, per realizzare un tè di qualità nel pieno rispetto delle secolari usanze.



Fig.190 Aromateca



Fig.191 Flaconi di vetro con le varianti di tè



Fig.192 Barattoli con le varianti di tè

## LA VIA DEL TÈ

### Motivazione

Il negozio offre un servizio molto particolare, permettendo inoltre di far vivere al cliente un'esperienza sfruttando un progetto interattivo.

### Descrizione

La Via del Tè, celebre brand fiorentino, ha aperto un negozio anche a **Milano**, in Brera.

Il locale propone un concept estremamente legato al mondo sensoriale; in particolare, a disposizione di tutti c'è la scenografica **aromateca**, composta da 250 flaconi di vetro per osservare, annusare e scegliere il tè preferito, per poi essere consumato sul luogo o semplicemente acquistato.



**Fig.193** Interno del locale "Momi No Yu"



**Fig.194** Pediluvio durante la degustazione del tè

---

## **MOMI NO YU**

### **Motivazione**

Il locale concilia due delle più tipiche attività dei giapponesi, apparentemente molto diverse fra loro.

### **Descrizione**

Uno dei modi preferiti dai giapponesi per contrastare la stanchezza è rilassarsi nelle calde acque di un **onsen** o anche solamente concedersi un pediluvio nei tanti **ashiyu** presenti solitamente nelle località termali.

Il caffè Momi no Yu si trova a **Ueno**, un quartiere di **Tokyo**, dove si sorseggiano tè e tisane mentre si immergono i piedi in **vasche di acqua calda**.



Fig.195 Locale "Voglia di tè"



Fig.196 Tè nero del locale

---

## VOGLIA DI TÉ

### Motivazione

Il locale si pone l'obiettivo di far vivere l'esperienza delle cerimonie del tè orientali o di quella inglese, oltre ad offrire al cliente un vasto numero di varianti di tè

### Descrizione

Il negozio di **Lonato del Garda (BS)** offre circa 180 fra varietà di tè e miscele.

La particolarità del locale consiste nel celebrare **cerimonie del tè** presiedute da veri maestri del tè cinesi o giapponesi, o il più semplice e classico Afternoon Tea all'inglese.



Fig.197 Alcuni dei fondatori di Moltivolti



Fig.198 Interno del ristorante "Moltivolti"

---

## MOLTIVOLTI

### Motivazione

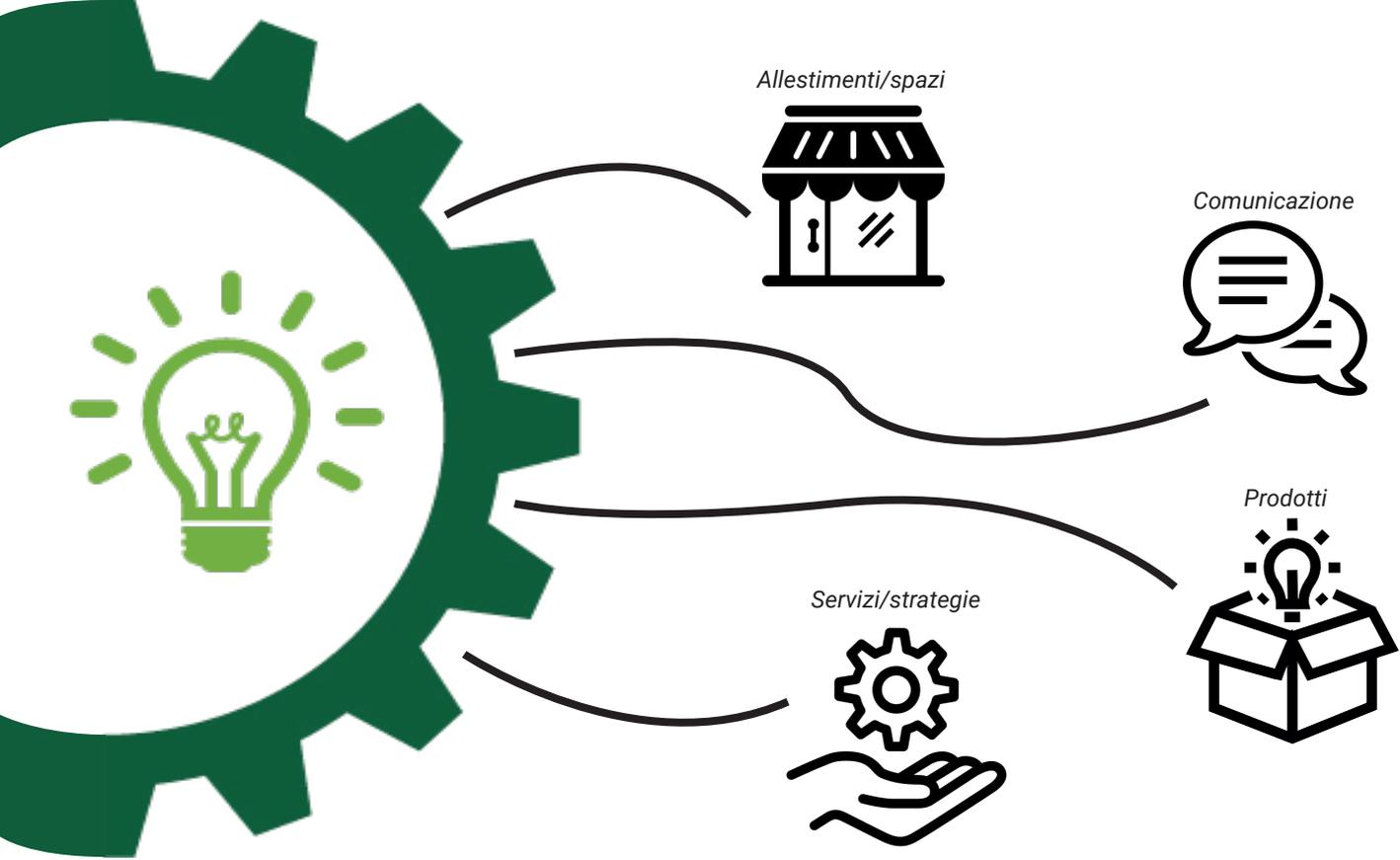
Il ristorante Moltivolti nasce con l'obiettivo di avvicinare persone di diverse nazioni a culture diverse, principalmente proponendo pietanze tipiche di altrettanti paesi.

### Descrizione

Moltivolti è un'**impresa sociale** nata nel 2014 a **Palermo**, da un gruppo di 14 persone provenienti da 8 paesi diversi: (Senegal, Zambia, Afghanistan, Bangladesh, Francia, Spagna, Gambia e Italia) , che a partire da quella data animano uno spazio pensato e strutturato per offrire dignità, cittadinanza e valore a partire dalla diversità.

Moltivolti ha deciso inoltre di aprire un **ristorante** e un **bar/caffetteria**, in modo da **avvicinare le persone a diverse culture** ricorrendo ai loro piatti tipici; uno spazio in cui il cibo favorisce l'incontro e la relazione tra i tantissimi piatti del mondo che compongono il menu.





## 08 PROPOSTE PER LA VALORIZZAZIONE

---

Dopo aver studiato, approfondito e analizzato i casi studio selezionati precedentemente, si è cercato di mettere in luce gli **elementi** e le **particolarità cardine** che contraddistinguevano ciascun caso studio, in modo che, eventualmente, potessero essere prese come fonte di ispirazione per la realizzazione alcune proposte per la valorizzazione del caffè o del tè.

Mantenendo lo stesso metro utilizzato per la suddivisione dei casi studio, sono state pensate, studiate e realizzate delle proposte che mantenessero tale ripartizione in **macrocategorie**: **allestimenti/spazi**, **elementi di comunicazione**, **prodotti e servizi/strategie**; ognuna delle quali incentrata sui temi del caffè, del tè o tavola per entrambi i casi.

Si è pertanto studiato un sistema di elementi che si articola su scale molto differenti, ma che al contempo rappresentino una proposta unica.

08.1 ALLESTIMENTI/  
SPAZI



Intrattenere e  
informare  
durante la  
degustazione  
della  
bevanda



Rimandare a  
comportamen  
ti e posture  
multiculturali

*Allestimento di comunicazione social*



POSSIBILITÀ  
DI PROVARE  
TANTE  
VARIANTI  
GRAZIE A  
PICCOLE DOSI



FAR VIVERE UN'ESPERIENZA



creare  
stupore  
con un  
messaggio  
inaspettato



*Mantenere il rapporto con il contesto anche negli orari di chiusura*



RACCONTARE LE  
CARATTERISTICHE  
ORIGINI E LE  
DEL PRODOTTO



*Personalizzare secondo i  
propri gusti la bevanda*

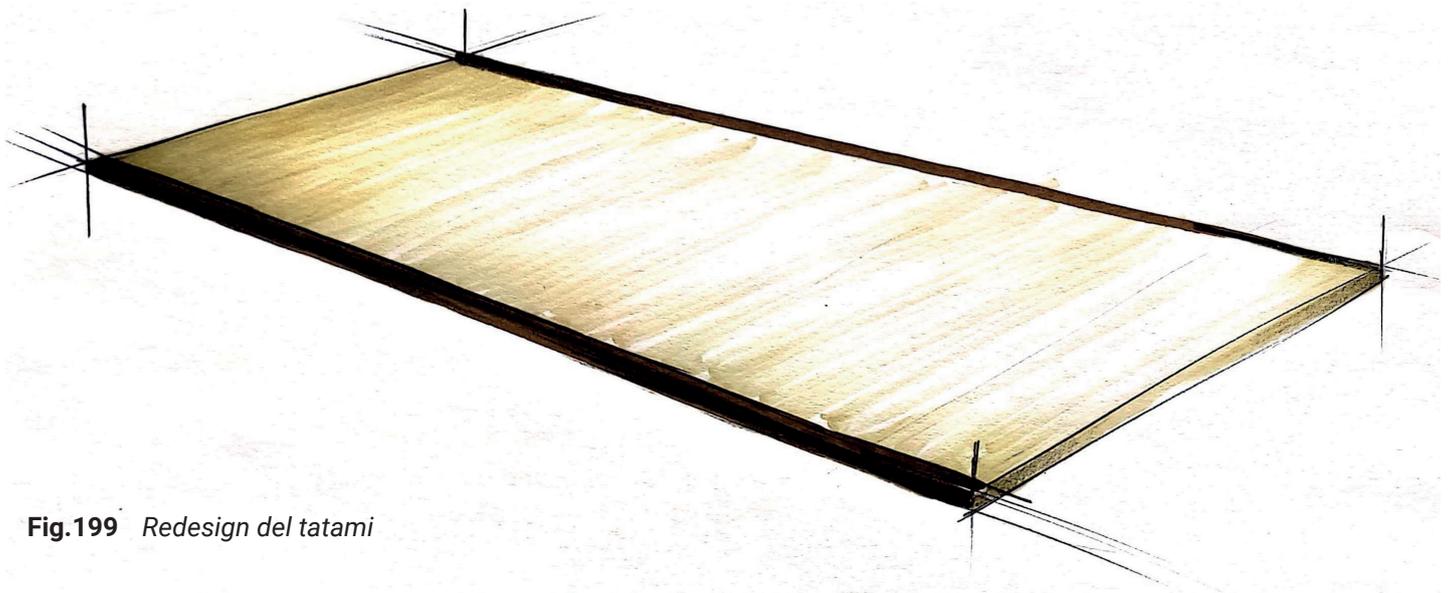


Fig.199 *Redesign del tatami*

---

## DIVERSE TIPOLOGIE DI SEDUTE

### Motivazione

Il concept è stato pensato allo scopo di avvicinare i clienti ai **diversi modi di sedersi** tipici delle differenti culture, dai tappeti africani ai tatami giapponesi, dalle sedie classiche occidentali agli sgabelli da bar.

### Descrizione

Questo concept consiste nel **ridesign di alcune sedute** tipiche di territori di diverse zone del mondo, cercando di fondere più elementi caratteristici all'intento di uno singolo, in modo tale da creare una sorta di contrapposizione e di dubbio nella mente del cliente non appena ricorre al loro utilizzo.

- **Tatami**

Il tatami è stato ridisegnato realizzandolo in legno di bamboo e presenta le caratteristiche estetiche tipiche dei classici tatami, ovvero i bordi di colorazione nera o marrone scuro.

L'utilizzo di questo elemento permette pertanto al cliente di gustarsi la propria bevanda ricorrendo alle gestualità e alle posture tipiche delle tradizioni del tè cinesi e giapponesi.

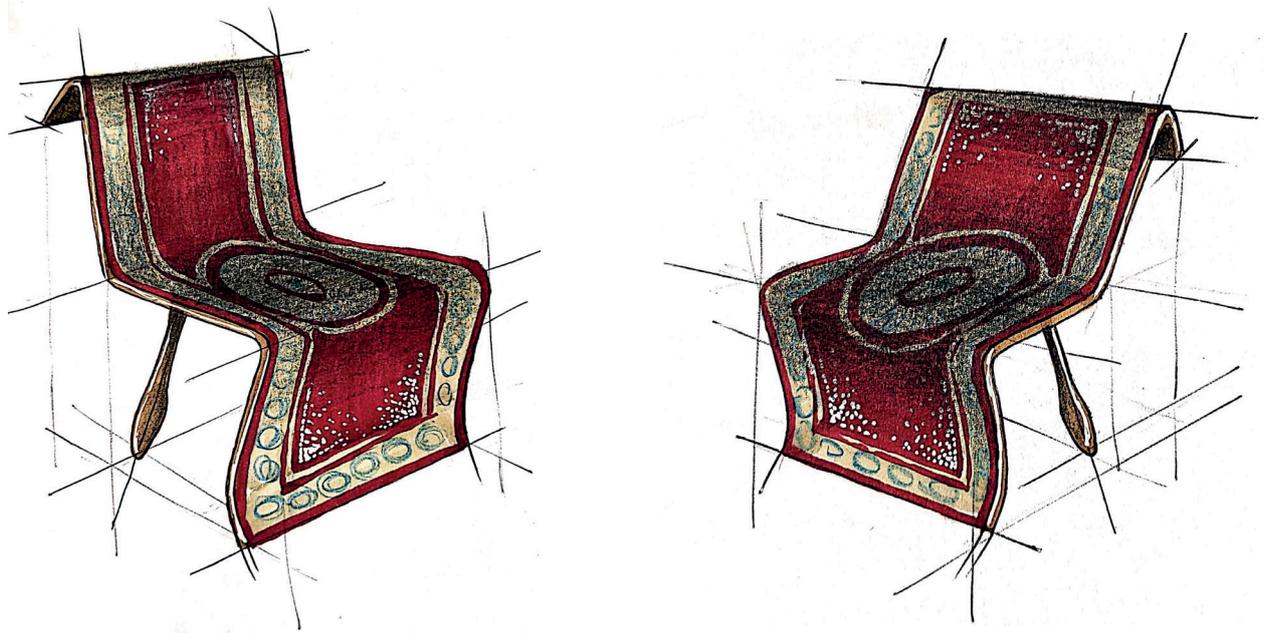


Fig.200 Prima e seconda variante della panchina



Fig.201 Oggetto di riferimento delle sedute

### ● Panchine

La particolarità che contraddistingue questa tipologia di sedute è il **rivestimento superficiale**, dato dall'utilizzo di **tappeti tipici algerini**. Le sedie studiate per questo concept sono di due varianti, come rappresentate nella Fig.206 e sono realizzate con un pannello di legno di bamboo che viene curvato in modo da ricreare un forte effetto di leggerezza e sinuosità, riprendendo così le caratteristiche uniche dei tappeti con cui sono rivestite; presentano inoltre una struttura da seduta occidentale, con il classico schienale e il supporto sotto il piano utile per sedersi, inclinato, in modo da garantire lo spazio per le gambe e i piedi.

Il connubio fra due tipologie di sedute, completamente differenti, oltre che per lo stile, anche per la modalità di postura tenuta dalla persona, crea un forte contrasto nella mente dell'utilizzatore.

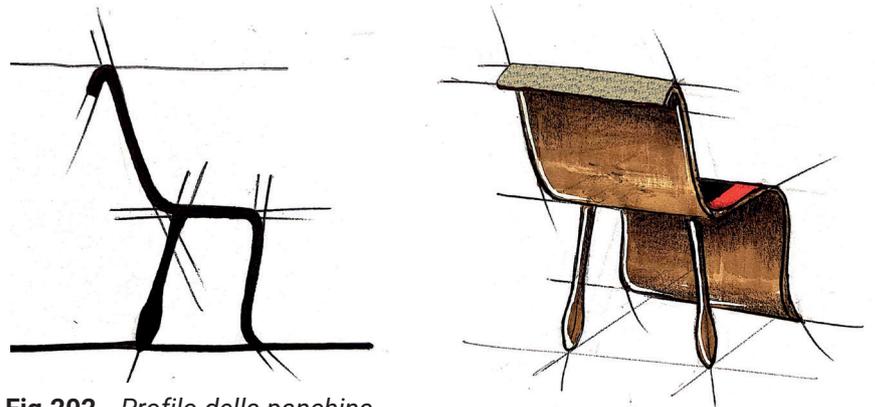


Fig.202 Profilo della panchina

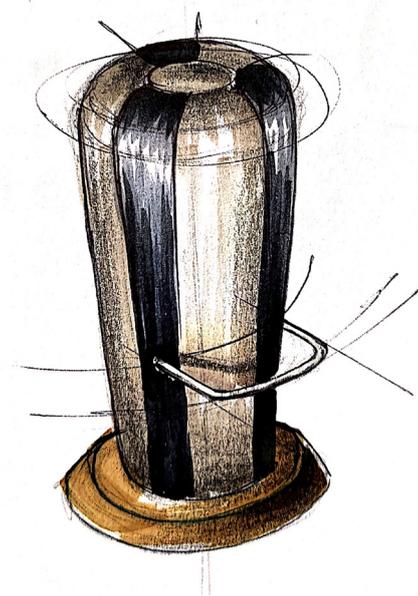
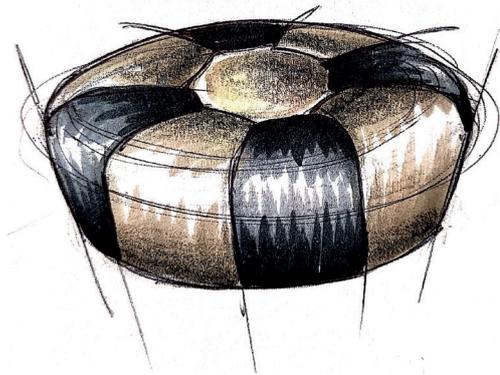


Fig.203 Tre versioni di sgabelli



Fig.204 Oggetti di riferimento per i pouff

### ● Sedie e sgabelli

Queste sedute proposte nel concept creano un forte connubio fra quelle tipiche del territorio africano, i **pouff**, con i loro classici pattern a figure geometriche, e gli **sgabelli** diffusi nel territorio occidentale, generalmente nei bar e nei pub.

In particolare le sedute proposte sono di **tre differenti altezze**, che permettono al cliente di scegliere quelle che meglio si adatta al proprio gusto: una prima variante consiste in un classico pouff basso tipico del territorio marocchino e algerino, la seconda variante è rappresentata da un più slanciato pouff alto che raggiunge le dimensioni di una sedia classica, mentre la terza variante è un pouff con la dimensioni in altezza di uno sgabello, con una base in legno per stabilizzare la struttura e un poggiapiedi metallico fissato al pouff.

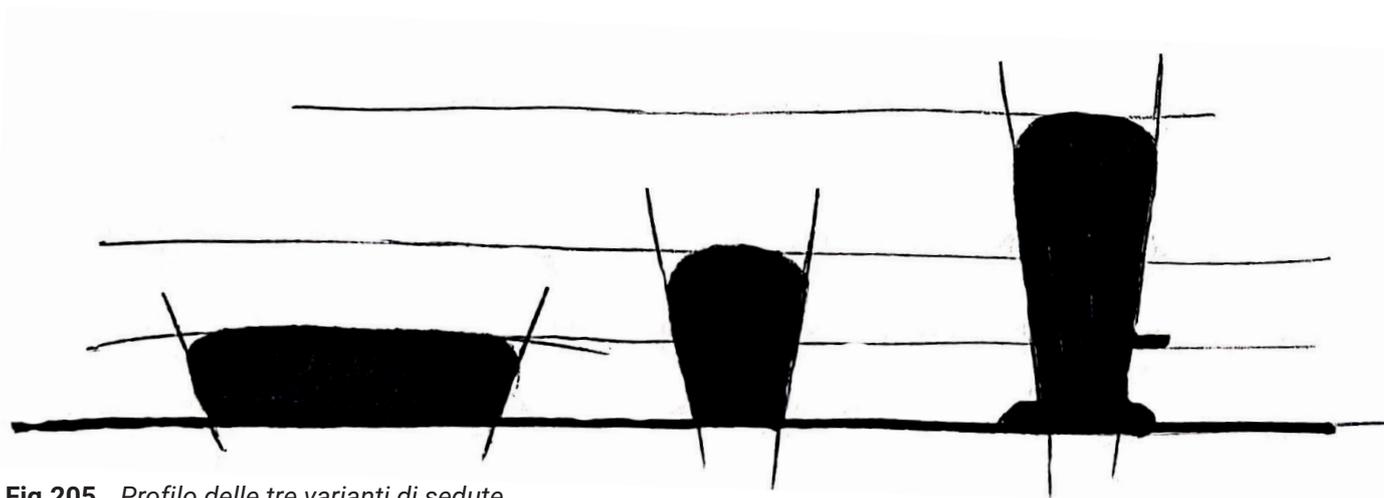


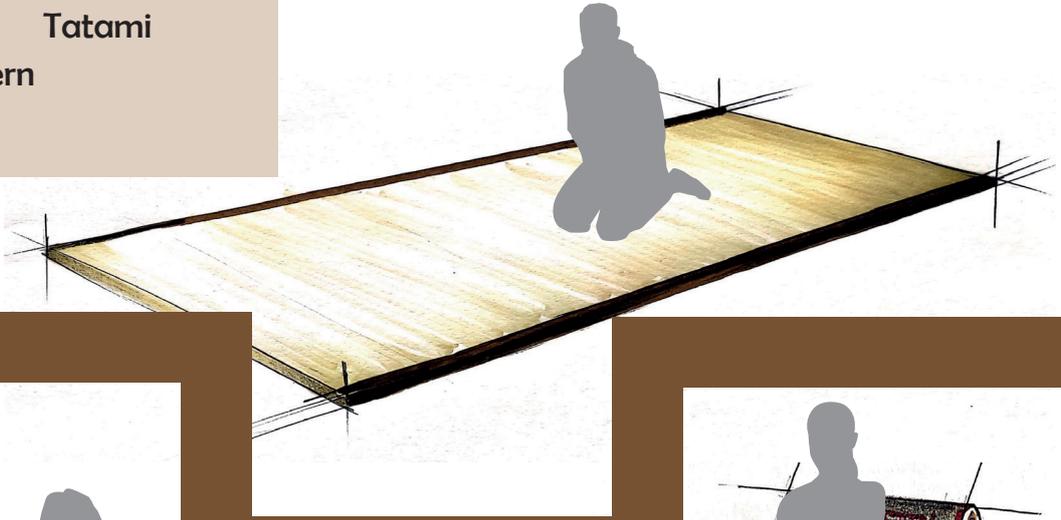
Fig.205 Profilo delle tre varianti di sedute

Diverse tipologie di postura

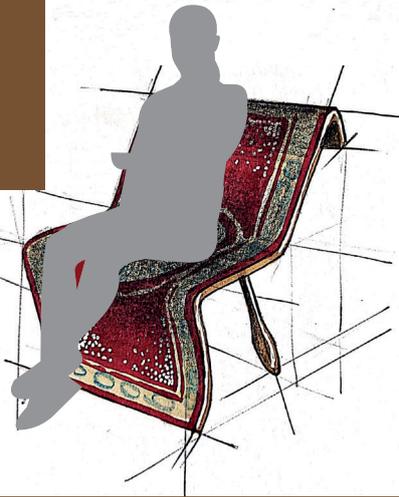
Tatami

Pattern

Giappone



Sinuosità  
Morbidezza  
Pattern  
Algeria



Differenziazione  
Comodità  
Mondo arabo



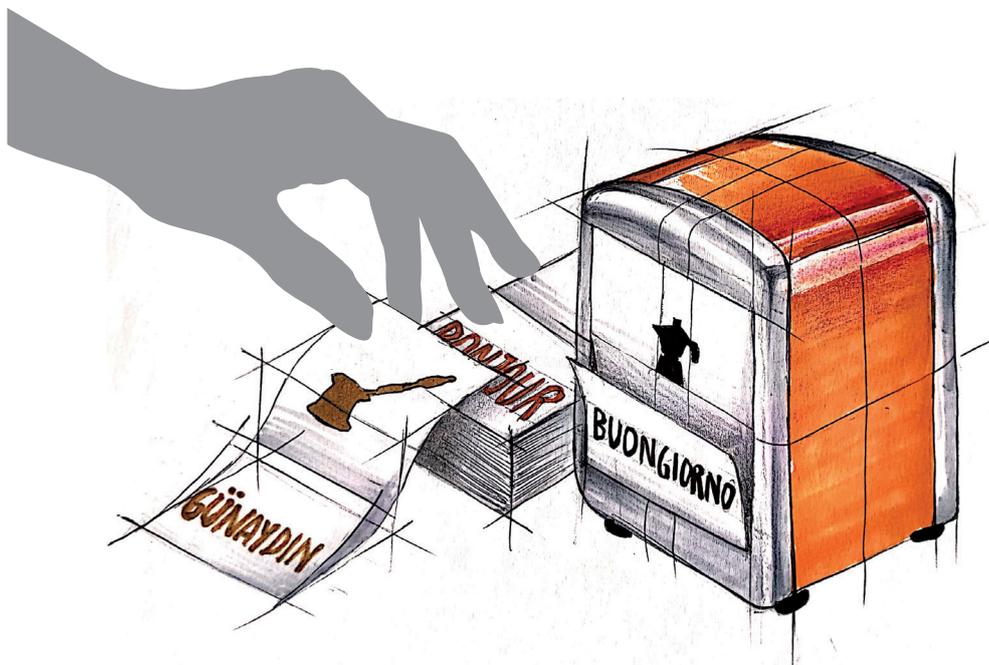


Fig.206 Portatovaglioli on tovagliolini personalizzati

## 08.2 COMUNICAZIONE

### TOVAGLIOLINI ESPLICATIVI



#### Motivazione

L'idea del concep consiste nel **personalizzare i tovagliolini** tramite parole e simboli che richiamino la multiculturalità, in modo da far riflettere il cliente mentre sorseggia la sua bevanda.

#### Descrizione

Il progetto presenta due elementi che variano da tovagliolino a tovagliolino, e rappresentano rispettivamente la **parola "buongiorno/ciao"** scritta in diverse lingue e superiormente un **elemento** utilizzato per la preparazione o la degustazione della bevanda, tipica della nazione con la quale è stata scritta la parola. Inoltre, sia la parola che l'elemento rappresentati sono rappresentati dello stesso colore, ma variano da tovagliolo a tovagliolo in base alle cromie delle sfumature marroni del caffè o del verde del tè.



Fig.207 Tavogliolino



Fig.208 Prima variante di grafica social

---

## PRIMA VARIANTE DI GRAFICA SOCIAL

### Motivazione

Lo scopo della proposta consta nello spronare ed invogliare il cliente a fare una foto con le sagome dipinte, per poi condividerla sui social, oltre che essere un chiaro **riferimento al tema della multiculturalità**.

### Descrizione

Il progetto porta con sé il valore aggiunto di essere **interattivo** dato dall'inserimento di una persona reale che a sua volta dovrà sedersi su una vera e propria sedia, in modo da far sembrare di essere seduta nella scena fittizia.

Con questo concept è stata rappresentata sulla parete la sagoma di un **tavolo** con alcuni elementi legati all'**oggettistica del caffè** e due **figure umane**.

In particolare le prime due sono state realizzate con campiture nere facendo risaltare soprattutto gli elementi legati al caffè derivanti da differenti culture; le due persone invece, oltre ad avere elementi dell'abbigliamento che ne differenzino le origini delle stesse, presentano campiture colorate in modo da creare un effetto di dinamismo e da distinguerle dalla persona reale.

Infine, sopra le due persone finte, sono presenti due parole che corrispondono alla **parola buongiorno in diverse lingue**, logicamente ricollegandosi alla nazionalità della persona stessa, accentuando così la multiculturalità della scena.



Fig.209 Varianti della seconda grafica social

## SECONDA VARIANTE DI GRAFICA SOCIAL

### Motivazione

La grafica consiste nella raffigurazione di una **nuvola realizzata con parole o oggetti** sulla multiculturalità a seconda della variante, al cui interno, nello spazio vuoto lasciato la centro, si posizionerà il cliente per fare una fotografia.

### Descrizione

Il concept si incentra sulla rappresentazione di una nuvola **al cui interno si posiziona la persona** per fare una foto; la nuvola, oltre a suddividersi in due varianti, si differenzia a seconda se sia incentrata sul tema del tè o del caffè.

In particolare, dato che lo scopo da perseguire è quello della multiculturalità, nella prima variante sono raffigurate un'insieme di parole che indicano i nomi delle varietà presenti ed offerte dal locale, nella seconda invece sono rappresentati gli elementi utili alla preparazione e alla degustazione della bevanda.

Come specificato precedentemente, la nuvola varia le parole e le sagome degli oggetti a seconda se sia stata pensata per il tè o il caffè, ma allo stesso tempo variano anche le cromie utilizzate.

In particolare nella prima avranno le sfumature marroni del caffè, nella seconda invece le sfumature verdi delle foglie di tè, mentre vi è anche una terza variante realizzata esclusivamente in nero.

**Tè matcha**

Tè fukamushicha Mate  
Tè oolong **Chai**  
KYOBANCHA Tè del Kazakistan

**BUBBLE TEA**  
Tè konocha

**Sencha**  
Tè russo  
Mate argentino  
KAMAIRICHA

**CHAI**  
Tè genmaicha  
**Tè giallo**  
Tè italiano  
Tè turo



**YUANYANG**  
Tè ai fiori  
Tè alla menta  
Hojicha  
**Tè bancha**  
KABUSECHA  
**Noon chai**  
Tè freddo  
**Tè bianco**  
Tè inglese  
**Gyokuro**



**Bunna**

Caffè del tempo Turk Kahves  
CAFFÈ GRECO **Irish coffee**  
Caffè bombon Caffè americano

**MAROCCHINO**  
Cappuccino

**Caffè**  
Caffè cortado  
Caffè decaffeinato  
Caffè al ginseng

**MELANGE**  
Kleiner schwarzer  
**Fiaker**  
Mazagran  
Kaisermelange



**FRAPPÈ GRECO**  
Einspanner  
Iced americano  
Caraillo  
**Espresso**  
Caffè macchiato  
**Caffè del olla**  
Caffè vietnamita  
**QAHWA**  
Caffè con horchata  
**Caffè solo**



**Tè matcha**

Tè fukamushicha Mate  
Tè oolong **Chai**  
KYOBANCHA Tè del Kazakistan

**BUBBLE TEA**  
Tè konocha

**Sencha**  
Tè russo  
Mate argentino  
KAMAIRICHA

**CHAI**  
Tè genmaicha  
**Tè giallo**  
Tè italiano  
Tè turo

**YUANYANG**  
Tè ai fiori  
Tè alla menta  
Hojicha  
**Tè bancha**  
KABUSECHA  
**Noon chai**  
Tè freddo  
**Tè bianco**  
Tè inglese  
**Gyokuro**





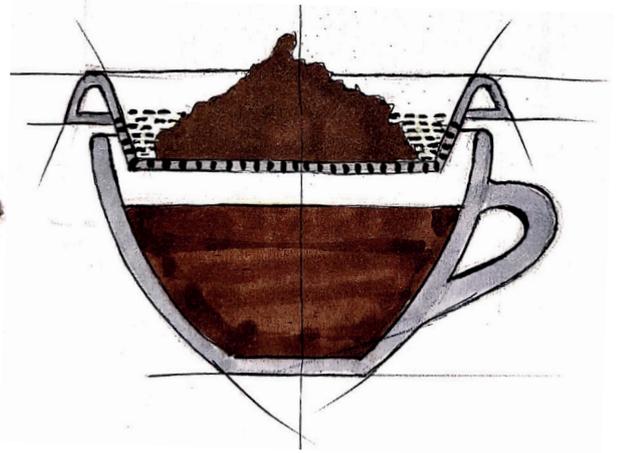
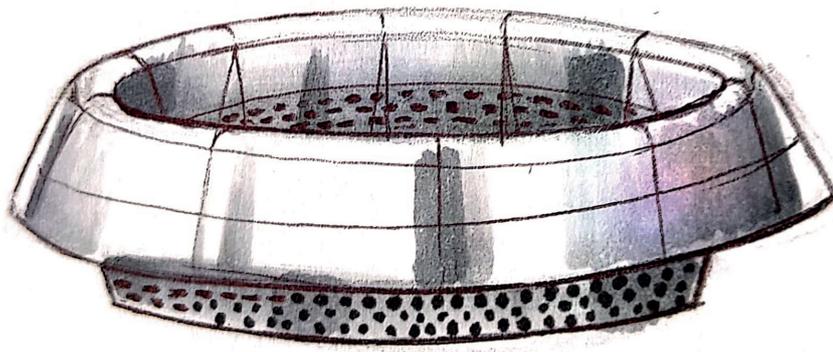



Fig.211 Filtro per tazzina e reativa sezione durante l'utilizzo

## FILTRO PER TAZZINA

### Motivazione

Il filtro studiato permette ad ogni singolo cliente di **personalizzare** la propria tazzina di caffè, dando così la possibilità di provarne diverse varietà e nella quantità desiderata.

### Descrizione

L'idea del concept ha fondamento e prende ispirazione dalla tecnica della **percolazione** tipica della preparazione del classico caffè americano; in particolare cerca di sostituire il filtro di carta da posizionare su una brocca di vetro, studiandolo in modo da potersi fissare su una tazzina, permettendo così di preparare piccole quantità di caffè e di conseguenza poter anche provare **più varietà**.

È realizzata in **acciaio inossidabile**, in modo che possa essere **riutilizzata**, a differenza dei classici filtri per caffè americano in carta.

La forma dai bordi inclinati e sporgenti permette al filtro di essere appoggiato sulla tazzina, impedendone però il movimento sul piano orizzontale, garantendone così la stabilità.



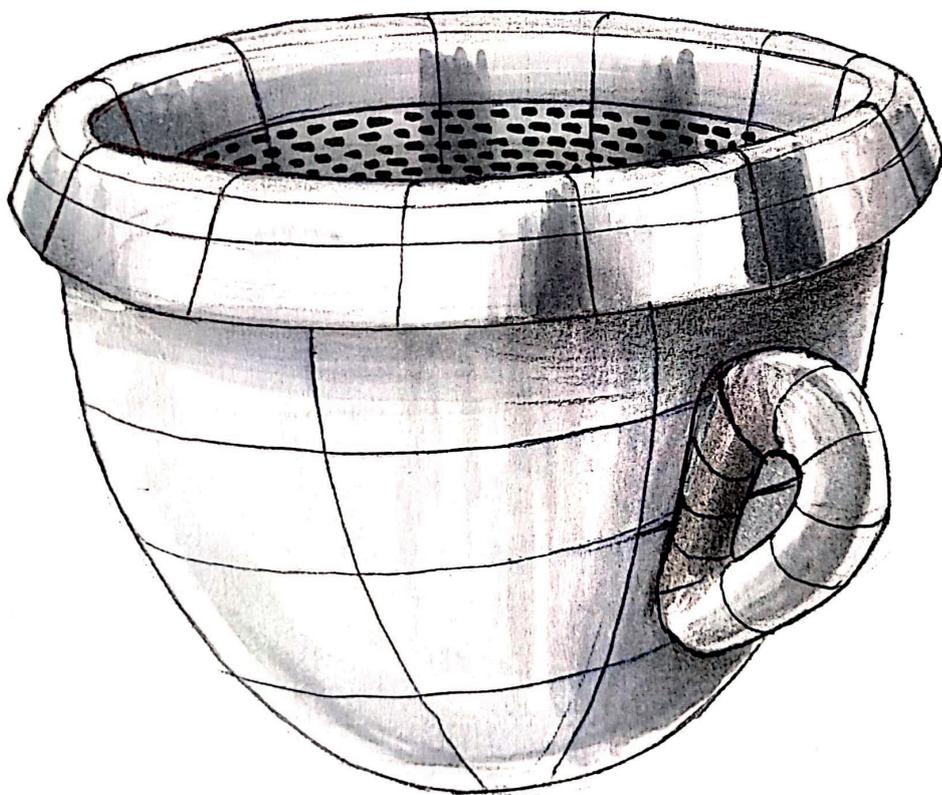
Fig.212 Varietà di caffè da poter provare con il filtro

Fig.213 Tecnica della percolazione sfruttata per la preparazione del caffè americano e per questo concept





**Fig.220** *Esplso del filtro e della relativa tazzina per caffè*



**Fig.214** *Filtro fissato alla tazzina*

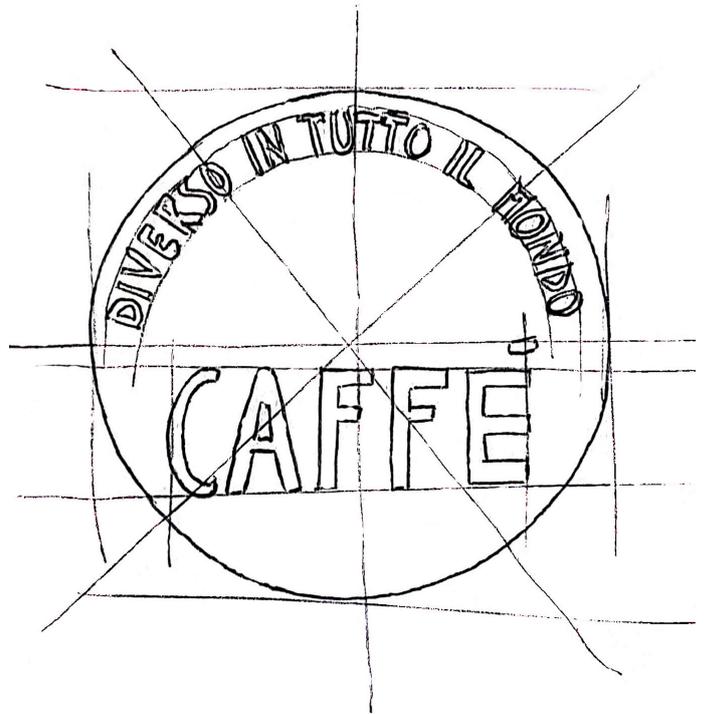
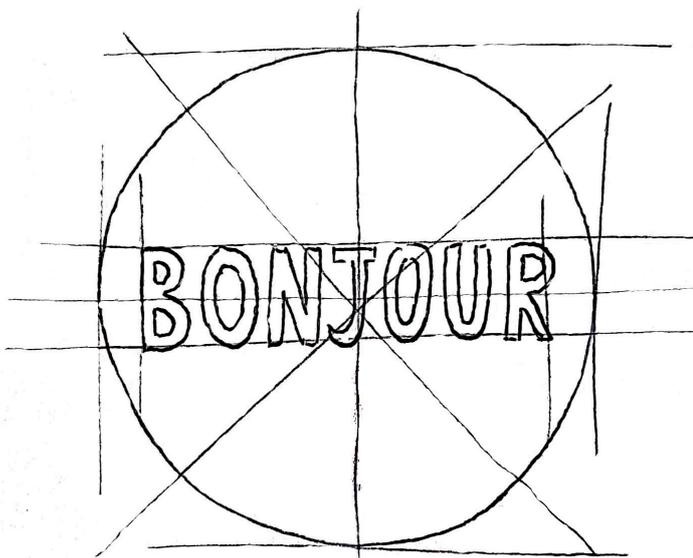


Fig.215 Le due varianti di scritte in negativo

### 08.3 PRODOTTI



#### TAZZINA CON SCRITTA IN NEGATIVO

##### Motivazione

Quest'idea progettuale, tramite la realizzazione di una **scritta in negativo** sul fondo della tazzina che sarà visibile esclusivamente dopo aver bevuto il caffè, è volta allo scopo di **far vivere un'esperienza** al consumatore recando un senso di stupore, essendo inaspettato.

##### Descrizione

Il concept consiste nella scanalatura di una scritta in negativo sul fondo delle tazzine, la quale, oltre ad essere visibile solo dopo aver bevuto il caffè, risalterà maggiormente in quanto una piccolissima quantità di questa si depositerà sul fondo e in particolar modo all'interno della scritta in negativo.

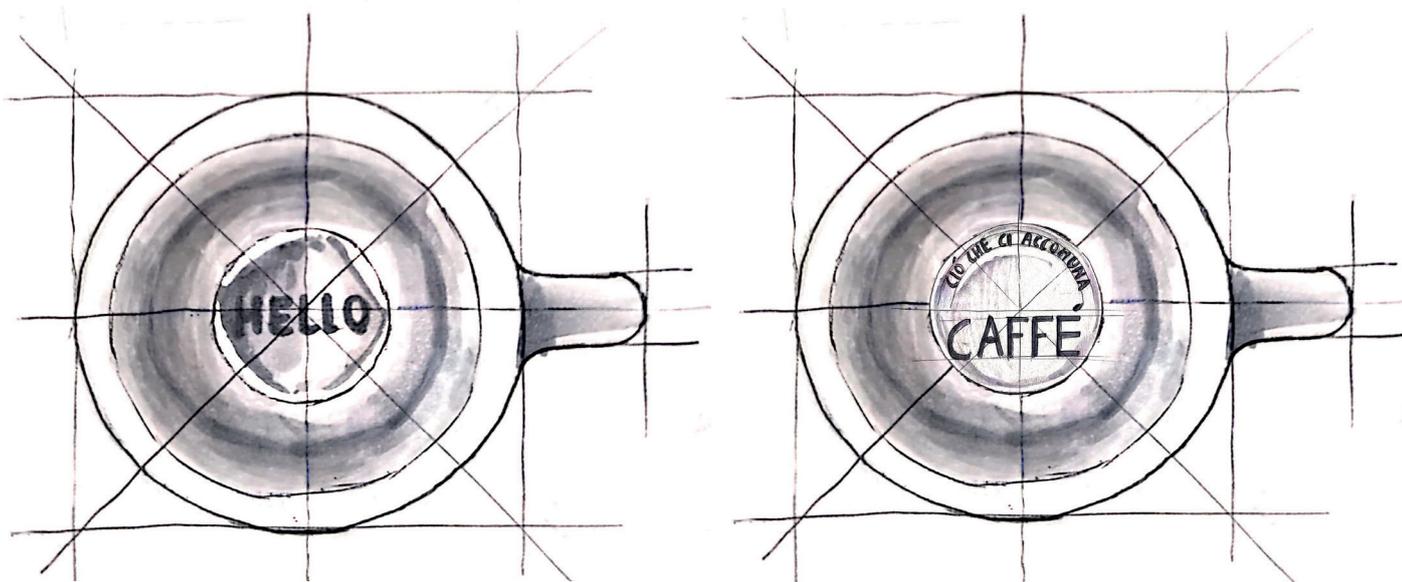
Per il fondo della tazzina sono state pensate due varianti di scritte: una prima in cui è presente una parola che significa "ciao" o "buongiorno" in diverse lingue e nella seconda invece è impressa nel centro la parola "caffè" con intorno, scritta tramite una rappresentazione ad arco, una frase legata alla bevanda sulla multiculturalità.

- **Ciò che ci accomuna**

**Tante varietà...una sola bevanda**

**Uguale ma diverso in tutto il mondo**

**Diverso in tutto il mondo**



**Fig.216** Le due varianti di scritte rappresentate sul fondo della tazzina



**Fig.217** Spaccati prospettici realistici per far vedere il particolare delle scritte in negativo

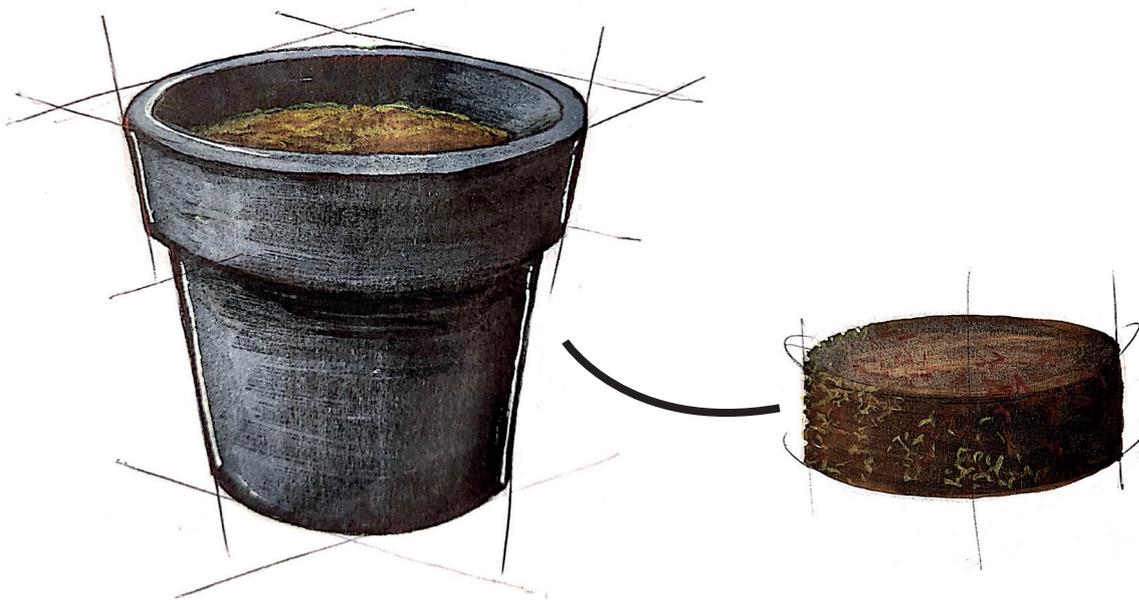


Fig.218 Vasetto contenete i fondi el caffè riutilizzati e del terriccio

---

## VASETTO PER LA PIANTA DI CAFFÈ

### Motivazione

Lo scopo del concept consiste nel recuperare sfruttando e di conseguenza valorizzando i **fondi del caffè**, facendo inoltre vivere un'esperienza al cliente e cercando di **lasciargli un ricordo indelebile del locale**.

### Descrizione

Il locale offre la possibilità di acquistare un piccolo e semplice **vasetto** in cui vengono posizionati, direttamente dal personale stesso, i fondi del caffè con del terriccio e a parte una piccola busta contenente qualche chicco di caffè verde, sperando che successivamente, dopo averlo piantato, germogli; lasciando così un ricordo alla persona del locale.



Fig.219 Busta contenete qualche chicco di caffè verde

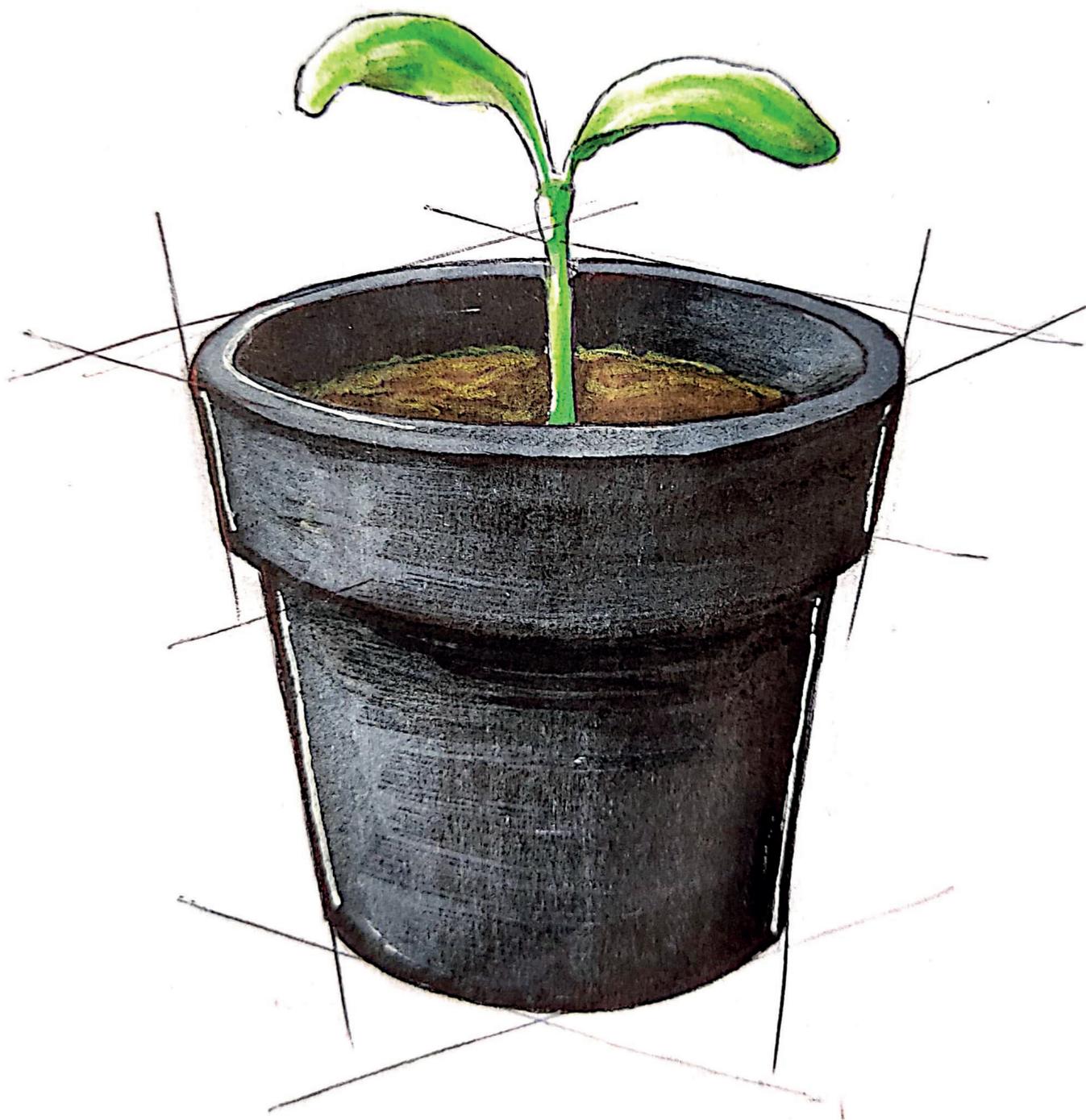


Fig.220 *Vasetto con la piantina di caffè*

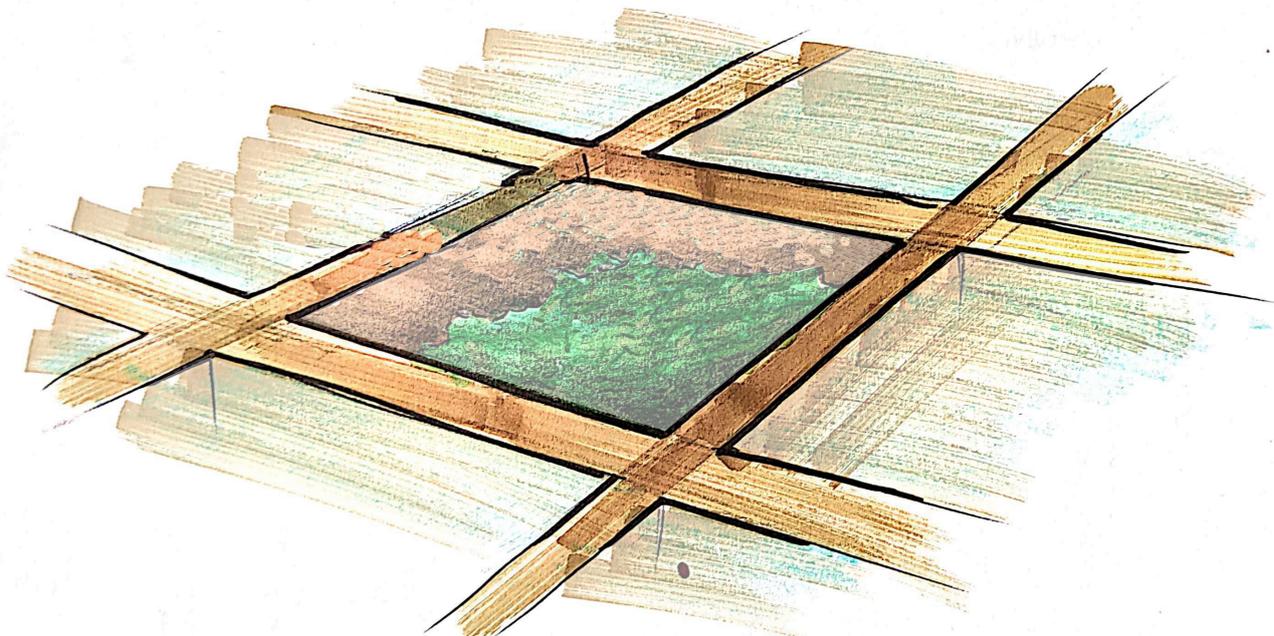


Fig.221 Particolare della membrana

---

#### 08.4 SERVIZI/STRATEGIE AROMATECA



##### Motivazione

L'aromateca offre la possibilità al cliente di **scegliere la propria variante** di tè attraverso una **soluzione interattiva multisensoriale**, oltre ad essere informati sulla provenienza e le caratteristiche di sapore e aroma delle stesse.

##### Descrizione

Per quanto riguarda il concept dell'aromateca, esistono due varianti che differiscono per diversi aspetti.

Scendendo nel dettaglio, la prima tipologia viene distribuita ai clienti al tavolo come se fosse un menù ed è rappresentata da un **contenitore di legno** richiudibile e a più scomparti, al cui interno sono posizionate le varianti di tè.

La particolarità dell'elemento è data dall'utilizzo di una membrana trasparente che viene fissata sopra ogni spazio contenente la variante di tè, permettendo così al cliente di scegliere quella che più aggrada sfruttando l'olfatto e la vista, senza però toccare il prodotto stesso.

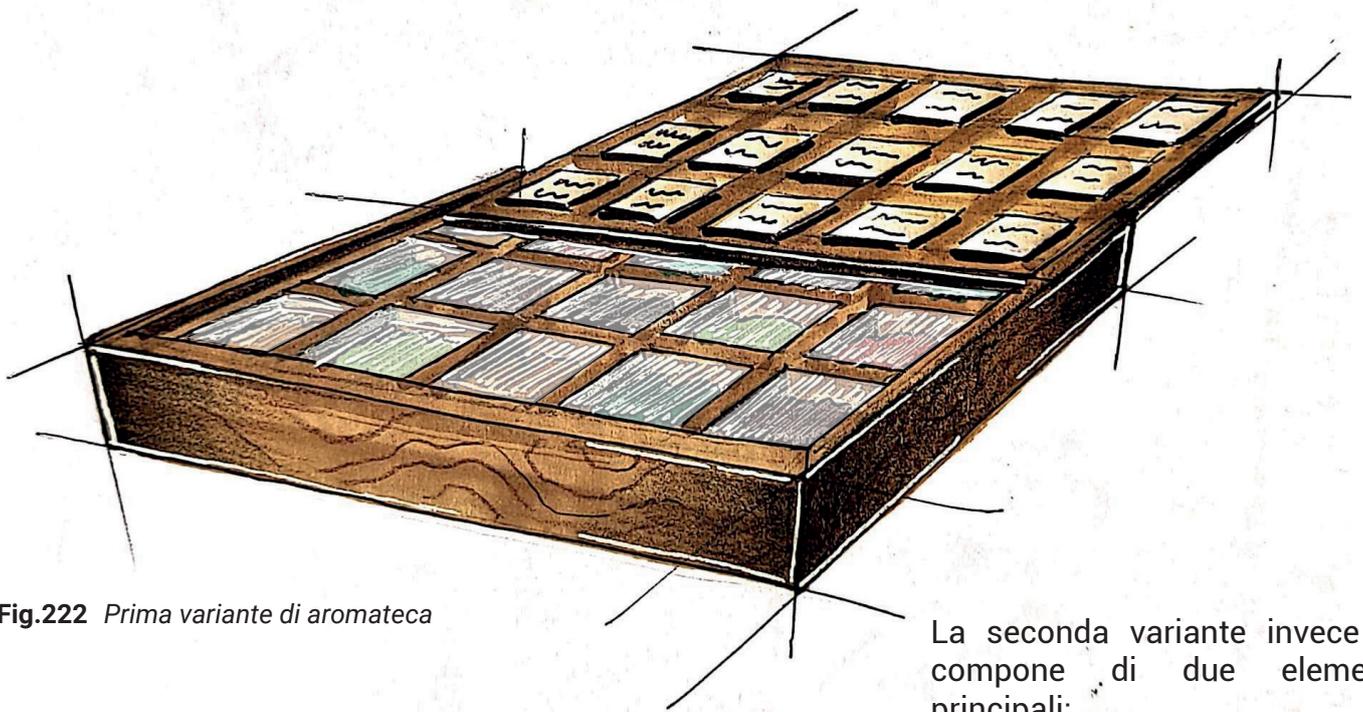


Fig.222 Prima variante di aromateca

La seconda variante invece si compone di due elementi principali:

- un **elemento comunicativo** rappresentato da un pannello rettangolare che oltre a descrivere la **caratteristiche di aroma e gusto** delle varianti di tè, ne illustra anche la **provenienza**;
- una sorta di **espositore** all'interno del quale sono contenute tutte le varianti di tè del locale e potranno essere scelte tramite l'**olfatto**, essendo protette da una membrana che ne impedisce il diretto contatto con il cliente.

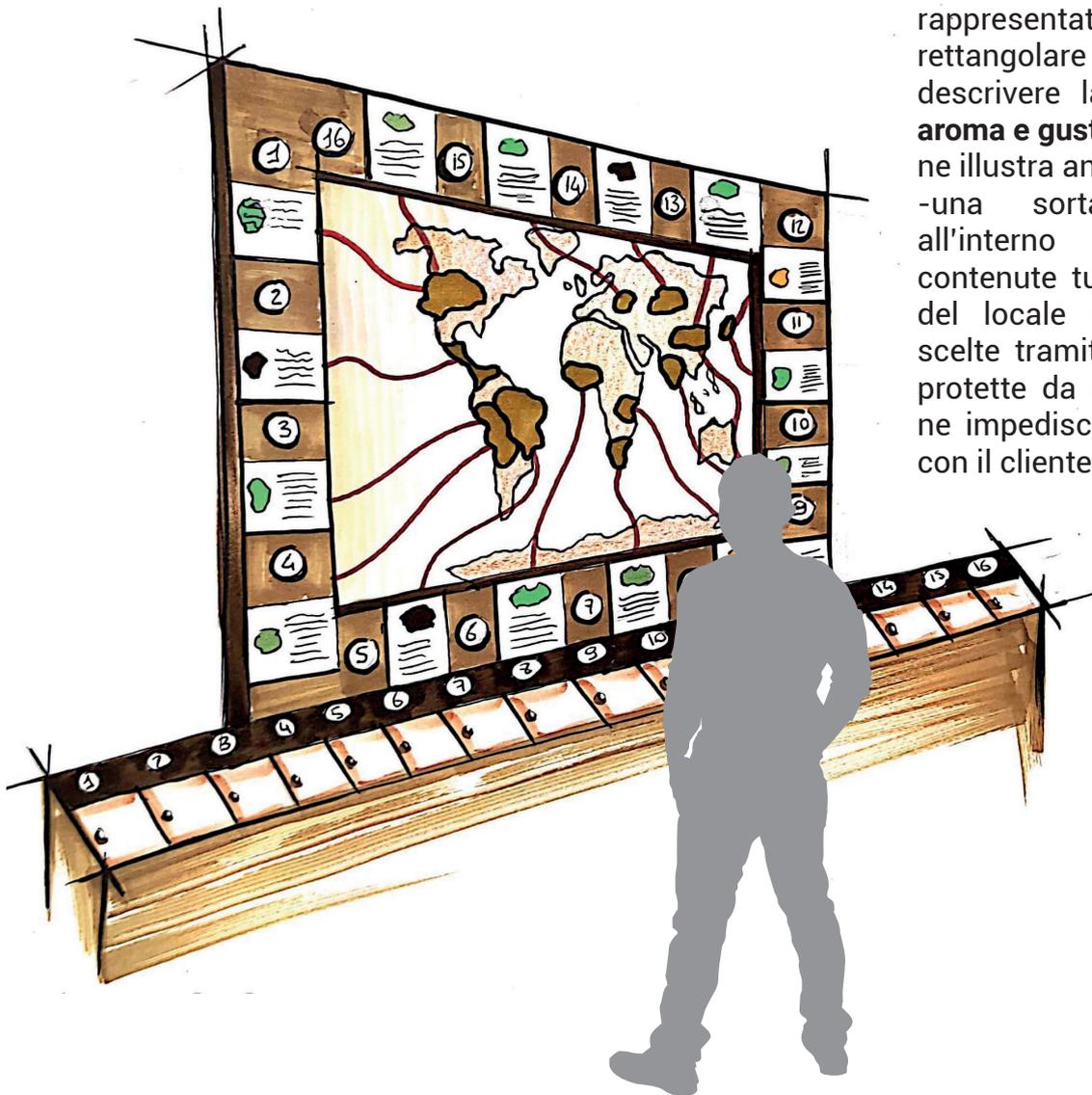


Fig.223 Seconda variante di aromateca



Fig.224 Schermo interattivo per selezionare la variante di caffè

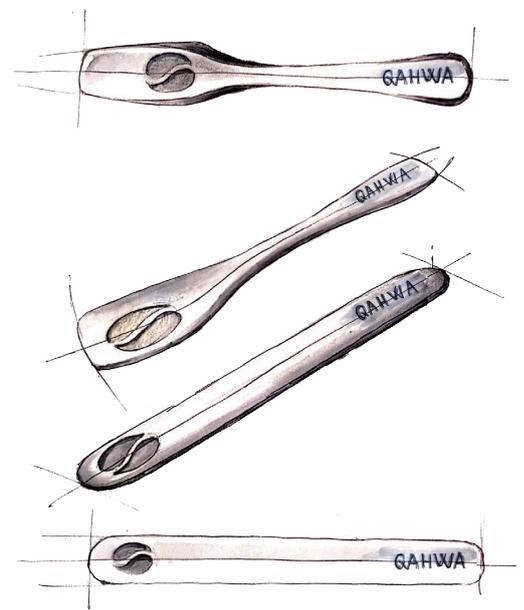


Fig.225 Cucchiaini personalizzati



Fig.226 Distributore automatico di varianti di caffè

## DISTRIBUTORE AUTOMATICO

### Motivazione

Il concept, che corrisponde a un distributore automatico di caffè, permette una **preparazione più rapida** della bevanda in caso di fretta o semplicemente la possibilità di prendere un caffè particolare **in caso di chiusura del locale**, oltre a presentare un elemento interattivo che informa il cliente sugli aromi delle varianti proposte.

### Descrizione

Il distributore automatico presenta diverse soluzioni alternative: uno **schermo touch** per l'ordinazione, un **video trasmesso su uno schermo** da guardare durante l'erogazione della bevanda e dei **cucchiaini personalizzati**.

Entrando più nel dettaglio, sullo schermo touch il cliente avrà la possibilità di scegliere fra numerose varietà di caffè tipiche di diverse nazioni, le quali avranno scritto fra parentesi il nome della nazione di cui sono tipiche.

Per quanto riguarda invece lo schermo per il video, quest'ultimo ha le dimensioni di circa 23 pollici, il quale trasmette un video da guardare durante l'erogazione della bevanda, che spiega gli aromi e le caratteristiche della varietà appena acquistata, attivandosi non appena viene cliccato il pulsante della bevanda presa. Infine, il distributore serve dei cucchiaini personalizzati che presentano la realizzazione in negativo di un chicco di caffè e il nome di una variante proposta.



**Fig.227** *Rappresentazione prospettica dell'utilizzo da parte di un cliente del distributore*

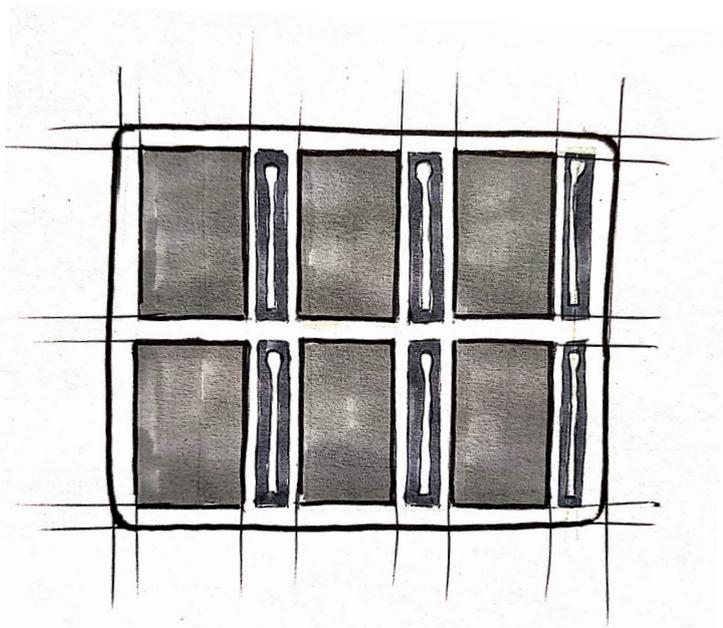


Fig.228 *Struttura del vassoio*

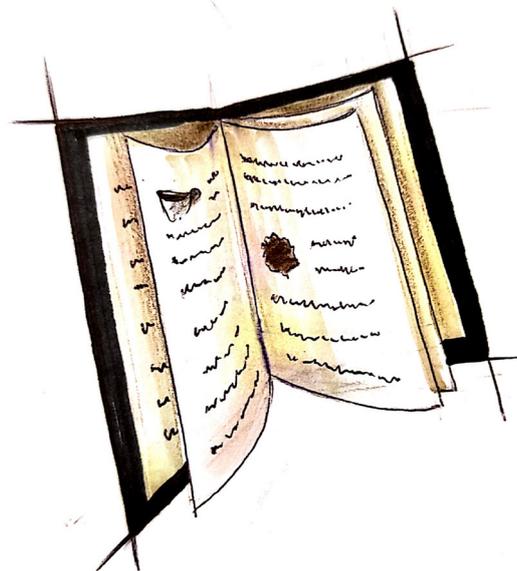


Fig.229 *Menù con le combinazioni di spezie*

## VASSOIO CON LE SPEZIE

### Motivazione

Il concept è nato dall'idea che i clienti possano **personalizzare** la propria tazza di tè o tazzina di caffè con un vasto assortimento di **spezie**, potendo inoltre ricreare le bevande tipiche di determinate culture.

### Descrizione

Il concept è rappresentato da un vassoio in alluminio con diversi scomparti, suddivisi in quelli per le spezie e in più piccoli per contenere un cucchiaino dosatore.

Tramite questo elemento il cliente può personalizzare la propria bevanda a suo piacimento, oppure **riproducendo fedelmente la bevanda tipica di un determinato paese**; al fine di ricorrere a questa soluzione, viene servito al cliente un menù insieme al vassoio, sul quale sono riportate tutte le possibili combinazioni di spezie per la riproduzione delle bevande tipiche di diverse nazioni.

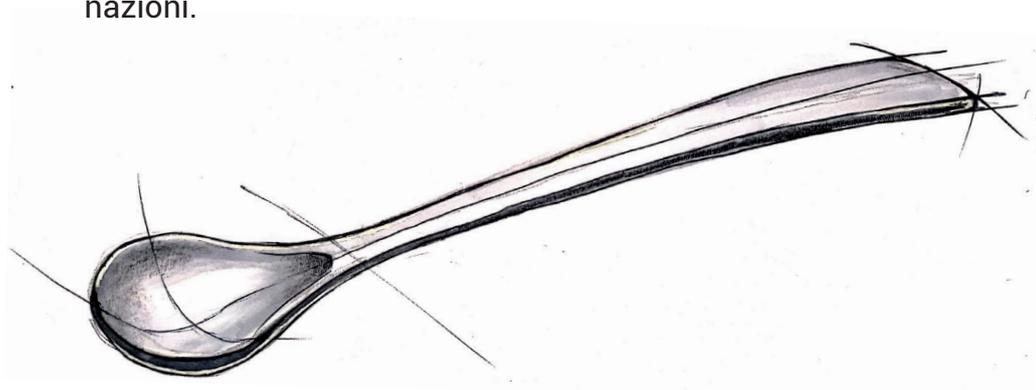
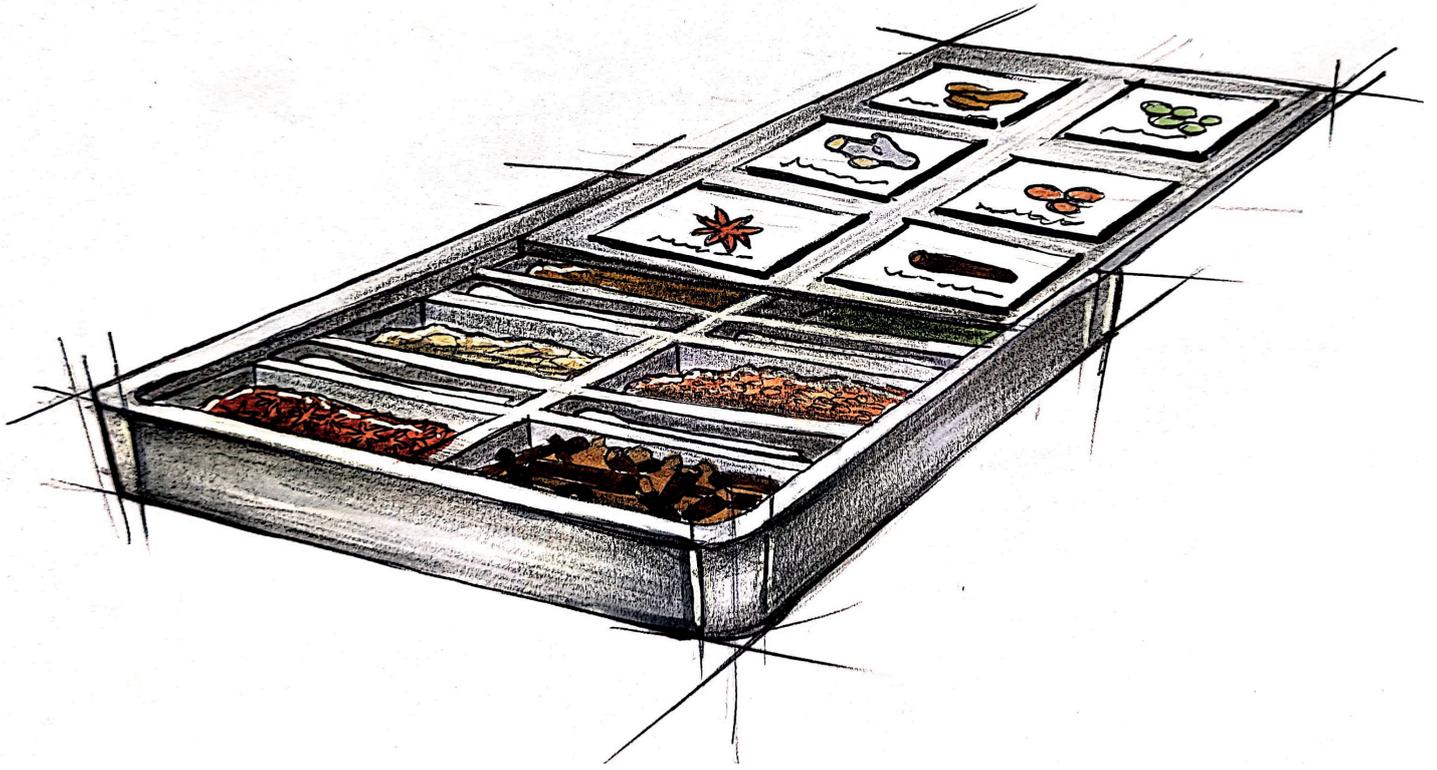


Fig.230 *Cucchiaino dosatore*



**Fig.231** *Vassoio per le spezie*



**Fig.232** *Rappresentazione dell'utilizzo del vassoio*



## BIBLIOGRAFIA/ SITOGRAFIA

Claudio Germak, *Uomo al centro del progetto*, Torino, Allemandi & C, 2008

James Hoffmann, *Il mondo del caffè. Storia, produzione, geografia, cultura*, Bra, Slow Food, 2019

James Hoffmann, *The World Atlas of Coffee: From beans to brewing - coffees explored, explained and enjoyed*, Mitchel Beazley, 2018

Andrea Illy e Rinantonio Viviani, *Il caffè espresso*, Milano, Egea, 2009

Anna Fontebuoni, *Flora. Le piante viste da vicino*, Gribaudo, 2019

Okakura, Kakuzo *Il libro del tè*, Milano, Garzanti, 2016

Joseph Wesley Uhl, *L'arte del tè*, Milano, Il Castello, 2017

Davide Pellegrino, *Manuale per la preparazione del tè. La cerimonia del tè. Stili di infusione*, Firenze, Giunti Editore, 2018

Andrea Cuomo, Anna Muzio, *Mondo caffè. Storia, consumo ed evoluzione di un'invenzione meravigliosa*, Milano, Cairo, 2019

<http://caffemalabar.it/storia/>

<https://www.dersutmagazine.it/cucina/caffe-e-cardamomo-caffe-arabo/>

[https://www.dethlefsen-balk.de/ITA/10733/Ernte\\_\\_Verarbeitung.html](https://www.dethlefsen-balk.de/ITA/10733/Ernte__Verarbeitung.html)

<https://www.google.com/amp/s/www.caffevergnano.com/blog/amp/la-storia-del-caffe-in-italia>

<https://www.caffecarbonelli.it/il-caffe/il-caffe-per-la-storia/la-diffusione-del-caffe-in-italia/>

<https://www.isole-greche.com/2013/01/caffe-greco.html>

<https://www.goglio.it/storia-del-caffe-in-italia-e-nel-mondo/>

<https://www.coind.it/cafe-cortado-versus-caffe-macchiato/>

<https://www.bigcaffe.it/caffe-blog/storia-del-caffe-leggende-diffusione/>

<https://www.caffenapoli.com/blog/storia-del-caffe-origine-e-diffusione-di-un-tesoro/>

<https://www.google.com/amp/s/www.caffevergnano.com/blog/amp/il-caffe-americano>

<https://www.quellavogliadipartire.it/rituale-del-te-tradizioni-abitudini-dal-mondo/>

<https://www.google.com/amp/s/laboratorioespresso.it/caffe-spagnolo/>

<https://www.caffeborbone.it/come-si-beve-il-caffe-in-spagna/>

<https://www.nurahcafe.it/>  
<https://www.deferrariarchitetti.it/expo-padiglione-algeria>  
<https://www.lavazza.it/it/museo-lavazza/calendario-eventi/lavazza-salone-del-gusto.html>  
<https://www.lacafeotheque.com/>  
<https://www.illibraio.it/news/librerie/aspirin-milano-947115/>  
<https://www.camelliate.it/>  
<https://www.laviadelte.it/>  
<https://www.vogliadite.net/il-negozio/>  
<https://moltivolti.org/>  
[https://www.illy.com/it-it/home?s\\_kwcid=AL!10537!3!379814453433!e!!g!ilily%20caff%C3%A8%20shop&gclid=Cj0KCQjwkIGKBhCxARIsAINMioLO8SnoxGdAN5npgERdII\\_l3KdaCHRS2NTY-GRKzNjKftrKg2ZCit8aArY6EALw\\_wcB](https://www.illy.com/it-it/home?s_kwcid=AL!10537!3!379814453433!e!!g!ilily%20caff%C3%A8%20shop&gclid=Cj0KCQjwkIGKBhCxARIsAINMioLO8SnoxGdAN5npgERdII_l3KdaCHRS2NTY-GRKzNjKftrKg2ZCit8aArY6EALw_wcB)  
<https://www.finnishdesignshop.it/tavola-stoviglie-tazze-tazza-theo-conpiattino-nero-p-8837.html>  
<https://www.amazon.it/Klarstein-caffettiera-americana-serbatoio-permanente/dp/B00FGZGMWO>  
<https://uncrate.com/blue-bottle-moka-pot/>  
<https://www.narrateworld.com/>  
<https://coffeecoalition.slowfood.com/?lang=it>  
<https://www.devocion.com/>  
<https://www.quickcaffe.com/consumi-caffe-italia-e-mondo/#:~:text=Guardando%20al%20dato%20globale%2C%20nel,vicino%20ai%206%20kg%20annui.>  
<https://www.coind.it/i-principali-consumatori-di-caffe-al-mondo/>  
<https://www.tpi.it/news/mappa-consumo-caffe-mondo-2017041633354/>  
<https://www.biblioteq.it/index.php/conoscere-il-te/produzione-lavorazione-e-preparazione/376-il-te-in-turchia>  
<https://www.tesoridoriente.net/mag/la-cerimonia-del-te-giappone#:~:text=La%20cerimonia%20del%20t%C3%A8%20in,di%20meditazione%2C%20introspezione%20e%20contemplazione.>

<https://royaltea.it/il-mondo-del-te/il-rito-del-te-in-giappone/>  
<https://xingcha.it/il-te-cinese/>  
<https://www.biblioteq.it/index.php/conoscere-il-te/produzione-lavorazione-e-preparazione/376-il-te-in-turchia>  
<https://www.trippando.it/istanbul-la-turchia-e-la-cultura-del-te-turco/>  
<https://www.asiantea.it/te-a-taiwan-un-po-di-storia/>  
<https://royaltea.it/il-mondo-del-te/il-rito-del-te-in-russia/>  
<https://www.evertonspa.it/te-indiano-cerimonia/>  
<https://www.caffeborbone.it/come-si-beve-il-caffe-in-spagna/>  
[https://www.dethlefsen-balk.de/ITA/10733/Ernte\\_\\_\\_Verarbeitung.html](https://www.dethlefsen-balk.de/ITA/10733/Ernte___Verarbeitung.html)  
<https://www.rivistadiagraria.org/articoli/anno-2012/il-caffe/>  
<https://www.segafredo.it/it/il-caffe>  
<https://www.santoscaffesnc.it/blog/8-quanto-conosci-la-filiera-del-caffe>  
<https://pasqualiniilcaffe.it/produzione-caffe/>  
<https://www.lavazza.it/it/chi-siamo/innovation-center/caffe.html>  
[https://www.londraweb.com/te\\_per\\_londra\\_e\\_gli\\_inglesi.htm](https://www.londraweb.com/te_per_londra_e_gli_inglesi.htm)  
<https://citymilano.com/2021/05/22/le-10-variet%C3%A0-di-te-pi%C3%B9-diffuse-e-amate-al-mondo/>  
<https://www.taragui.com/it/imparare/storia/origine-del-mate>  
<https://www.google.com/amp/s/www.gamberorosso.it/notizie/sul-lago-maggiore-si-coltivano-piante-da-te-il-progetto-vale-un-premio-in-cina/amp/>



# RISORSE IMMAGINI

**Fig.1** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.bigcaffè.it/caffè-blog/storia-del-caffè-leggende-diffusione/>

**Fig.2** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.dreamstime.com/photos-images/coffee-bean-rainforest.html>

**Fig.3** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.cdavending.it/fior-di-caffè/>

**Fig.4** Immagine ripresa dal sito internet

<https://it.dreamstime.com/immagine-stock-libera-da-diritti-foglie-verdi-del-caffè-image35372726>

**Fig.5** Immagine ripresa dal sito internet

<http://antropocene.it/2020/10/08/coffee-arabica/>

**Fig.6** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.caffelantico.it/cenni-storici-sul-caffè/>

**Fig.7** Immagine ripresa dal sito internet

<http://www.rem-service.com/caffè-arabica-e-robusta-le-differenze-e-i-pregi/>

**Fig.8** Immagine ripresa dal sito internet

<https://caffè-diavolo.de/en/anbauegebiete-weltweit-kafee-2/>

**Fig.9** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.caffeernani.com/it/content/308-come-viene-raccolto-il-caffè>

**Fig.10** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.bigcaffè.it/caffè-blog/lavorazione-del-caffè/>

**Fig.11** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.espressoacademy.it/coffee-skills-program-sca/la-certificazione-green-coffee-intermediate-del-coffee-skills-program-sca/>

**Fig.12** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.sensierasoi.it/caffè/introduzione-caffè>

**Fig.13-16** Immagine ripresa dal sito internet

<https://pasqualiniilcaffè.it/produzione-caffè/>

<http://www.blacksoulcoffee.com/mondo-caffè/>

**Fig.17** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.caffecagliari.it/il-confezionamento/>

**Fig.18** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://omnicaf.it/coffee/>

**Fig.19** Immagine ripresa dal sito Pinterest  
[https://www.pinterest.it/pin/AZGS9YLBhWiJ1ZLGqx8qgyzflDL0MUncOE6SszrpEwl\\_OulwSzglIE/](https://www.pinterest.it/pin/AZGS9YLBhWiJ1ZLGqx8qgyzflDL0MUncOE6SszrpEwl_OulwSzglIE/)

**Fig.20** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://bevarabia.com/product/almarjan-double-wall-vacuum-dallah-pot-0-35l/>

**Fig.21** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.oio-7.xyz/products.aspx?cname=ethiopian+coffee>

**Fig.22** Immagine ripresa dal sito internet  
[https://it.pngtree.com/freepng/fresh-ginger-root-on-transparent-background\\_5221670.html](https://it.pngtree.com/freepng/fresh-ginger-root-on-transparent-background_5221670.html)

**Fig.23** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.biespresso.com/2021/07/11/etiopia-bunna-il-caffe-dalle-antiche-origini/>  
<https://erasmusu.com/it/erasmus-etiopia/blog-erasmus/il-caffe-in-etiopia-990349>

**Fig.24** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.viaggiroberto.it/articoli/curiosita/etiopia.html>

**Fig.25** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.aiatl.it/contest-aiatl/>  
<https://biltcoffee.com/products/copy-of-jebena>

**Fig.26** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://it.dreamstime.com/fotografia-stock-caff%C3%A8-messicano-image63878724>

**Fig.27** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://edition.cnn.com/2020/09/10/business/starbucks-straw-free-lids-plastic-straws-sustainability/index.html>

**Fig.28** Immagine ripresa dal sito Pinterest  
<https://www.pinterest.it/pin/713961347158603080/>

**Fig.29** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.pngwing.com/en/search?q=caff%C3%A8+Americano>

**Fig.30** Immagine ripresa dal sito internet

<https://coffeeproject.com.ph/products/coffee-project-iced-americano>

**Fig.31** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.lagenovese.it/non-chiamatelo-caff%C3%A8-americano/>

<https://laboratorioespresso.it/caffettiera-v60/>

**Fig.32** Immagine ripresa dal sito Pinterest

<https://www.pinterest.at/osaritrading/cofee-shop/>

**Fig.33** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.alamy.it/fotos-immagini/computer-starbucks.html>

**Fig.34** Immagine ripresa dal sito internet

<https://trsa.me/phyismor-pour-over-coffee-dripper-33-oz-hand-drip-coffee-maker-with-stainless-steel-filter.html>

<https://it.cleanpng.com/png-lzxygp/>

**Fig.35** Immagine ripresa dal sito internet

[https://www.freepik.com/premium-photo/still-life-with-traditional-golden-arabic-coffee-set-with-dallah-cup-tea-ramadan-concept\\_4429999.htm](https://www.freepik.com/premium-photo/still-life-with-traditional-golden-arabic-coffee-set-with-dallah-cup-tea-ramadan-concept_4429999.htm)

**Fig.36** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.alamy.com/stock-photo/shisha-souq-waqif.html>

**Fig.37** Immagine ripresa dal sito internet

[https://it.123rf.com/photo\\_261964\\_pentola-di-caff%C3%A8-arabica-o-dallah-un-simbolo-di-benvenuto.html](https://it.123rf.com/photo_261964_pentola-di-caff%C3%A8-arabica-o-dallah-un-simbolo-di-benvenuto.html)

<https://www.amazon.de/Alibabashop-Mokkatassen-%C3%A4thiopischer-Mokkatasse-orientalisch/dp/B089DQHJNR>

**Fig.38** Immagine ripresa dal sito internet

<http://www.santuccirunning.it/il-dattero-un-alleato-per-le-vie-respiratorie-114508/>

**Fig.39** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.espressoacademy.it/coffee-skills-program-sca/la-certificazione-green-coffee-intermediate-del-coffee-skills-program-sca/>

**Fig.40** Immagine ripresa dal sito Internet

<https://www.ilgiornaledelcibo.it/caffेमanzia-origini-significati/>

**Fig.41** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.lacascatadeisapori.it/il-rito-del-caffe-turco-proposta-di-matrimonio-tradizionale-in-turchia-erkenci-kus/>

**Fig.42** Immagine ripresa dal sito Amazon

<https://www.amazon.it/Pentolino-caff%C3%A8-turco-ibrik-cezve/dp/B0094G7W7K>

Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.turkishcoffeeworld.com/Turkish-Coffee-Set-for-Two-with-Mustafa-Efendi-p/tcw-meg06.htm>

**Fig.43** Immagine ripresa dal sito Magazine

<https://www.dersutmagazine.it/cucina/ca-phe-trung-caffe-vietnamita/>

**Fig.44** Immagine ripresa dal sito internet

[https://lh3.googleusercontent.com/\\_zyTWAhoYcGiGueXDXOhVJa1w-2nDwwYllpOEa5qkuFAUDNJW93F5qHLilnmGEY-U9e0=s128](https://lh3.googleusercontent.com/_zyTWAhoYcGiGueXDXOhVJa1w-2nDwwYllpOEa5qkuFAUDNJW93F5qHLilnmGEY-U9e0=s128)

**Fig.45** Immagine ripresa dal sito internet

[https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fmiro.medium.com%2Fmax%2F1838%2F1\\*sQKaGwq1NNy20eHfhDOFCA.jpeg&imgrefurl=https%3A%2F%2Fmedium.com%2F%40ngminhhi&tbnid=pmSmmY-UnelTiM&vet=12ahUKewivs\\_-QnrryAhUMyqQKHeZrB-gQMygAegQIARAY..i&docid=qHNn3ow-71ityM&w=1838&h=1378&q=c%3A0%20ph%C3%AA%20mang%20%C4%91i%20high%20land&hl=it&ved=2ahUKEwivs\\_-QnrryAhUMyqQKHeZrB-gQMygAegQIARAY](https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fmiro.medium.com%2Fmax%2F1838%2F1*sQKaGwq1NNy20eHfhDOFCA.jpeg&imgrefurl=https%3A%2F%2Fmedium.com%2F%40ngminhhi&tbnid=pmSmmY-UnelTiM&vet=12ahUKewivs_-QnrryAhUMyqQKHeZrB-gQMygAegQIARAY..i&docid=qHNn3ow-71ityM&w=1838&h=1378&q=c%3A0%20ph%C3%AA%20mang%20%C4%91i%20high%20land&hl=it&ved=2ahUKEwivs_-QnrryAhUMyqQKHeZrB-gQMygAegQIARAY)  
<https://www.crushpixel.com/stock-photo/delicious-vietnamese-coffee-served-on-554408.html>

**Fig.46** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.pngegg.com/vi/png-chuns>

**Fig.47** Immagine ripresa dal sito internet

<https://imgbin.com/png/dUGYF9Bi/whisky-irish-coffee-baileys-irish-cream-irish-whiskey-png>

<https://www.stockfood.it/fotografia/00302887-A-cup-of-Kaiser-Melange-coffee-with-egg-yolk-and-cognac>

<https://www.leszitounes.com/accessoires-de-bar/tasse-a-cafe/tasse-a-cafe-sen-seo.html>

<https://www.tasteatlas.com/fiaker>

**Fig.48** Immagine ripresa dal sito Wikipedia

[https://en.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9\\_Schwarzenberg](https://en.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9_Schwarzenberg)

**Fig.50** Immagine ripresa dal sito internet

<http://www.cafedo.gr/poiotita/teleios-frape/>

<https://www.caffesulweb.it/tipologie-caffe/caffe-greco-preparazione-bollitura-benefici>

**Fig.51** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.overstock.com/Home-Garden/STP-Goods-20.3-oz-Copper-Cezve-Turkish-Coffee-Pot-10.2-x-3.7-x-5/31489982/product.html>

**Fig.52** Immagine ripresa dal sito internet

<https://tovatraxi.com/science/o-protos-yperypologistis-gia-tavli/>

**Fig.53** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.poupadou.com/en/poupadou/briki-for-greek-coffee-175ml-369>

**Fig.54** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.sfgate.com/bayarea/article/Java-the-Irish-way-50-years-ago-a-new-drink-2770271.php>

**Fig.55** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.sfgate.com/bayarea/article/Java-the-Irish-way-50-years-ago-a-new-drink-2770271.php>

<https://saltolar.com.br/cappuccino-avulsas/115-caneca-capuccino-nevada-130-ml-nadir.html>

**Fig.56** Immagine ripresa dal sito internet

<https://it.cleanpng.com/png-0eym4n/>

[https://www.pinterest.it/pin/317292736244913240/?amp\\_client\\_id=CLIENT\\_ID\(&mweb\\_unauth\\_id=&simplified=true](https://www.pinterest.it/pin/317292736244913240/?amp_client_id=CLIENT_ID(&mweb_unauth_id=&simplified=true)

<https://www.foodness.it/prodotto/decaffeinato/>

<http://www.waynescoffee.jp/product/caffe-macchiato/>

<http://www.portellocaffe.it/alchimie/marocchino/>

<https://bar.passionetoscana.it/prodotto/caffe-ginseng/>

**Fig.57** Immagine ripresa dal sito internet

[https://lh3.googleusercontent.com/ySGnd8QSGi0KjIA6ePmTqUHVPTThYFPMhMQF\\_RXY7\\_WtDKIBa9fZP7akSCzNhtH4uqDeq=s158](https://lh3.googleusercontent.com/ySGnd8QSGi0KjIA6ePmTqUHVPTThYFPMhMQF_RXY7_WtDKIBa9fZP7akSCzNhtH4uqDeq=s158)

[https://milano.corriere.it/19\\_febbraio\\_13/quanto-costa-caffe-milano-centro-periferia-disfida-dell-espresso-c5eaeba0-2ef9-11e9-9800-d9788a74058f\\_foto\\_zoom\\_big.shtml](https://milano.corriere.it/19_febbraio_13/quanto-costa-caffe-milano-centro-periferia-disfida-dell-espresso-c5eaeba0-2ef9-11e9-9800-d9788a74058f_foto_zoom_big.shtml)

[https://lh3.googleusercontent.com/ySGnd8QSGi0KjIA6ePmTqUHVPTThYFPMhMQF\\_RXY7\\_WtDKIBa9fZP7akSCzNhtH4uqDeq=s158](https://lh3.googleusercontent.com/ySGnd8QSGi0KjIA6ePmTqUHVPTThYFPMhMQF_RXY7_WtDKIBa9fZP7akSCzNhtH4uqDeq=s158)

**Fig.59** Immagine ripresa dal sito internet

<https://lh3.googleusercontent.com/JvzSZ39IiJagRdbCA4JEhbDIYr3L20AHVJXD GwHVLUS8Q3-L90wFiUY0ibsfusr8pihG5wl=s85>

<https://www.biespresso.com/2021/07/11/etiopia-bunna-il-caffe-dalle-antiche-origini/>

<https://www.cleanpng.com/png-coffee-espresso-cappuccino-moka-pot-italian-cuisin-658168/>

<https://erasmusu.com/it/erasmus-etiopia/blog-erasmus/il-caffe-in-etiopia-990349>

<https://www.ebay.it/itm/152542477283>

**Fig.60-61** Immagine ripresa dal sito internet

[https://lh3.googleusercontent.com/Lcf1fLsmnrjXS3DwlaUTmB9OMKyVH5EL37a7INX4M2r6y1eB89h8DaF\\_9fN0HifWb1u=s85](https://lh3.googleusercontent.com/Lcf1fLsmnrjXS3DwlaUTmB9OMKyVH5EL37a7INX4M2r6y1eB89h8DaF_9fN0HifWb1u=s85)

**Fig.62** Immagine ripresa dal sito internet

[https://www.everhuman.io/?r\\_done=1](https://www.everhuman.io/?r_done=1)

**Fig.63** Immagine ripresa dal sito internet

<https://lh3.googleusercontent.com/P9su7IYtWp7teg4kU4svuro-ZtCUQ1l-cR5zlnQp2h4Xa6ezVUV3jdwewENL-8XO8dml=s170>

**Fig.64** Immagine ripresa dal sito internet

[https://www.google.com/search?q=scoperta+del+t%C3%A8&sxsrf=AOaemvJgWvCrdEZJMnEcZtvTT8Y1bl4cGA:1631635219873&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=2ahUKEwi8jrvt6v7yAhWCOuwKHeV6B6MQ\\_AUoAXoECAEQAw&biw=1536&bih=754#imgrc=-wsK8XT3oaclqM](https://www.google.com/search?q=scoperta+del+t%C3%A8&sxsrf=AOaemvJgWvCrdEZJMnEcZtvTT8Y1bl4cGA:1631635219873&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=2ahUKEwi8jrvt6v7yAhWCOuwKHeV6B6MQ_AUoAXoECAEQAw&biw=1536&bih=754#imgrc=-wsK8XT3oaclqM)

**Fig.65** Immagine ripresa dal sito internet

<https://goldcup.od.ua/2019/05/08/razvedenie-chaya/>

**Fig.66** Immagine ripresa dal sito internet

<https://crestanellograncaffeeitaliano.it/the-e-infusi/>

**Fig.67-68** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://dir.indiamart.com/impcat/natural-extract.html?biz=10>

**Fig.69** Immagine ripresa dal sito internet  
<http://www.sanat.tv/dk/plants/camellia-sinensis.html>

**Fig.70-80** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://uainfo.org/blogosphere/puteshestvia/1467619137-chayni-imperiyi-svitu-fotopodorozhi-po-svitu.html>

**Fig.78** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.news-medical.net/health/Are-There-Any-Natural-Remedies-for-Rheumatoid-Arthritis.aspx>

**Fig.81** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://en.actualitix.com/country/geo/georgia-cotton-export.php>

**Fig.82-85** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://m.facebook.com/finestwitaltea/posts>

**Fig.86** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://kloppendhard.wordpress.com/2013/07/07/taipei-101-and-nightmarkets-taiwan-2013-2/>

**Fig.87** Immagine ripresa dal sito internet  
[https://www.vhv.rs/viewpic/mTwRib\\_transparent-bubble-tea-png-gong-cha-pearl-milk/](https://www.vhv.rs/viewpic/mTwRib_transparent-bubble-tea-png-gong-cha-pearl-milk/)

**Fig.88-89** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.sklepsegafredo.pl/napoj-brodies-brzoskwiniowy-puszka,id54.html>

**Fig.90** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.facebook.com/gereltbrand/>

**Fig.91** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.buonissimo.it/ingredienti/menta-192451>

**Fig.94** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.moon.com/travel/trip-ideas/top-10-morocco-experiences/>

**Fig.96** Immagine ripresa dal sito internet  
[https://www.creavea.com/calebasse-et-bombilla-pour-mate\\_boutique-acheter-loisirs-creatifs\\_694382.html](https://www.creavea.com/calebasse-et-bombilla-pour-mate_boutique-acheter-loisirs-creatifs_694382.html)

**Fig.97-99** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://numberssd.com/archives/781>

**Fig.100-101** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.venci.bg/japan/blog/tea-ceremony/>

**Fig.102-103,138,14,142** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://shopfu.angelgift.ru/category?name=rooibos%20tea%20magyarul>

**Fig.104-107** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.viator.com/it-IT/tours/Kyoto/Japanese-tea-ceremony-in-Kyoto-casual-clothes/d332-51440P59>

**Fig.108-110** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.nidstzerya.xyz/products.aspx?cname=tea%2bhats%2bnear%2bme&cid=51>

**Fig.111,112,114** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.pngaaa.com/detail/1129478>

**Fig.113** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.marketingmuses.com/category/business/>

**Fig.115-116** Immagine ripresa dal sito internet  
<http://www.quellavogliadipartire.it/rituale-del-te-tradizioni-abitudini-dal-mondo/>

**Fig.117** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.comunicaffe.it/rosy-kashmiri-chai-kashmir-te-rosa/>

**Fig.118,119,121** Immagine ripresa dal sito internet  
[https://pl.wikipedia.org/wiki/Plik:Podstakannik\\_and\\_glass\\_of\\_tea.jpg](https://pl.wikipedia.org/wiki/Plik:Podstakannik_and_glass_of_tea.jpg)

**Fig.120** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.artearti.net/>

**Fig.122** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://lh3.googleusercontent.com/JLEf6P-QHVSk5l38lCa7oaJRg5p3CbchSxLAGU9H3ZrmzCTirUBonMBpfXXId0xbNnso9A=s132>

**Fig.123** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.evertonspa.it/te-tibetano/>

**Fig.124-125** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://lalgibi.tumblr.com/post/85219288272/vaynak-%C3%A7ay%C4%B1n-biletsett%C3%BCrl%C3%BCs%C3%BC-g%C3%BCzel-demi%C5%9F>

**Fig.126-128** Immagine ripresa dal sito internet  
[https://www.mystalk.net/detail/1916088806165764875\\_2366029708/](https://www.mystalk.net/detail/1916088806165764875_2366029708/)

**Fig.129** Immagine ripresa dal sito internet

<https://imgpng.ru/download/98902>

**Fig.131-132** Immagine ripresa dal sito internet

[https://www.tripadvisor.in/Restaurant\\_Review-g499484-d12406142-Reviews-Buckingham\\_Tea\\_Room-Buckingham\\_Aylesbury\\_Vale\\_Buckinghamshire\\_England.html](https://www.tripadvisor.in/Restaurant_Review-g499484-d12406142-Reviews-Buckingham_Tea_Room-Buckingham_Aylesbury_Vale_Buckinghamshire_England.html)

**Fig.133** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.transparentpng.com/cats/tea-set-854.html>

**Fig.139** Immagine ripresa dal sito internet

<https://m.blog.naver.com/PostView.naver?isHttpsRedirect=true&blogId=saruhu&logNo=221187046261>

**Fig.141** Immagine ripresa dal sito internet

<https://cupdf.com/document/ipes-do-brasil-55a1452926556.html>

**Fig.143** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.ekoturyzm.pl/Smaki-Afryki>

**Fig.144** Immagine ripresa dal sito internet

[https://www.ilsandalo.eu/documenti/Il\\_mercato\\_del\\_caffe.pdf](https://www.ilsandalo.eu/documenti/Il_mercato_del_caffe.pdf)

**Fig.145** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.tpi.it/news/mappa-consumo-caffe-mondo-2017041633354/>

**Fig.150-151** Immagine ripresa dal sito internet

<https://www.zhilingnetmail.xyz/products.aspx?cname=devocion+coffee&cid=6>

**Fig.152-153** Immagine ripresa dal sito internet

<https://warmcheaptrips.com/cafe-particolari-tokyo/>

**Fig.154** Immagine ripresa dal sito internet

<https://hafaesprit.it/hafa-cafe/>

**Fig.155** Immagine ripresa dal sito internet

<http://www.patdesign.it/?portfolio=expo-2015-padiglione-ristorante-algeria>

**Fig.156** Immagine ripresa dal sito internet

[https://lh3.googleusercontent.com/puVq917ZDzGqCKnaXsMmc8MS3z6D1R6re-OPWf3\\_ADHOKg9y-yqB2dhPk1yUPhdc9AVTK5g=s97](https://lh3.googleusercontent.com/puVq917ZDzGqCKnaXsMmc8MS3z6D1R6re-OPWf3_ADHOKg9y-yqB2dhPk1yUPhdc9AVTK5g=s97)

**Fig.157** Immagine ripresa dal sito internet

<https://redacademy.it/tutto-sui-presidi-slow-food/>

**Fig.158-159** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.slowfood.it/comunicati-stampa/nasce-oggi-la-slow-food-coffee-coalition/>

**Fig.160** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.greenme.it/vivere/arte-e-cultura/narrate-lettura-te/>

**Fig.161** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.slowfood.it/emilia-romagna/la-rivoluzione-terra-madre-la-12-edizione-torino-dal-20-al-24-settembre/>

**Fig.163** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.thetea.it/negozio/>

**Fig.164-166** Immagine ripresa dal sito internet  
[https://lh3.googleusercontent.com/JSMmzLc4qvw\\_R\\_voP5Y5PtWnitoNZScTsDg6owdz4VIm\\_WlvbpbOsUVvg9CBrfTeWreh=s111](https://lh3.googleusercontent.com/JSMmzLc4qvw_R_voP5Y5PtWnitoNZScTsDg6owdz4VIm_WlvbpbOsUVvg9CBrfTeWreh=s111)

**Fig.167-168** Immagine ripresa dal sito internet  
<http://eslialovi.weebly.com/mest.html>

**Fig.169** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://uncrate.com/blue-bottle-moka-pot/>

**Fig.170-171** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.amazon.it/Klarstein-caffettiera-americana-serbatoio-permanente/dp/B00FGZGMWO>

**Fig.172** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.finnishdesignshop.it/tavola-stoviglie-tazze-tazza-theo-con-piattino-nero-p-8837.html>

**Fig.173** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.finnishdesignshop.it/tavola-stoviglie-set-warm-rovere-p-122.html>

**Fig.174** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.elettronews.com/illy-con-samsung-apre-a-londra-il-bar-tecnologico/>

**Fig.176-178** Immagine ripresa dal sito Pinterest  
<https://nl.pinterest.com/pin/388224430351822120/>

**Fig.179-181** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://ch.wonderbox.com/fr/degustation-pour-3-a-la-cafeotheque-a-paris-4e-75.html>

**Fig.182 -184** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.orsolaboratoriocaffe.it/>

**Fig.185** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.illibraio.it/news/librerie/aspirin-milano-947115/>

**Fig.186-187** Immagine ripresa dal sito internet  
<http://www.infothe.it/camellia-il-tempo-del-te/>

**Fig.190-192** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/milano-un-nuovo-rifugio-per-tea-lovers/>

**Fig.193-194** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://matcha-jp.com/en/1366>

**Fig.195-196** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.vogliadite.net/il-negozio/>

**Fig.197-198** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://www.facebook.com/moltivolti/>

**Fig.201** Immagine ripresa dal sito internet  
[https://lh3.googleusercontent.com/LinjhlN8\\_lfwFIOj1VlyztCymxhJ5AmP0EDUIVCn2wTAFustgN7b9GnR4Xd\\_-NfWTri9SY0=s94](https://lh3.googleusercontent.com/LinjhlN8_lfwFIOj1VlyztCymxhJ5AmP0EDUIVCn2wTAFustgN7b9GnR4Xd_-NfWTri9SY0=s94)

**Fig.204** Immagine ripresa dal sito internet  
<https://shopsi.edinstvonews.ru/category?name=pouf%203d>





