



GLOSSARIO BOTANICO

Camellia sinensis

Un po' di storia

Sapevate che la tradizione di coltivare la *Camellia sinensis* anche a scopo ornamentale è nata in Inghilterra? Queste piante venivano chiamate *Rose cinesi* e tenute all'interno delle " **camellia houses**": vere e proprie casette in muratura, non riscaldate, delimitate da un lato di sole vetrate, molto simili ai ricoveri dove venivano protette le piante considerate più preziose come gli agrumi.

L'origine del nome

Il termine *camellia*, è un omaggio al gesuita amante di botanica, il reverendo Georg Joseph Kamel, mentre *sinensis* significa "cinese".

Forse il nome non vi dirà molto, ma sapete che da questa pianta si ottiene una delle bevande più famose del mondo? Dalle foglie e dai germogli della **Camellia sinensis**, infatti, si ottiene il tè. E partendo dalle foglie, ma cambiando il processo di lavorazione, si possono ottenere diverse varietà di tè. Facendole fermentare si ottiene il gusto intenso del tè nero. Il tè verde invece non richiede la fermentazione. La varietà oolong è una via di mezzo e richiede la semi-fermentazione delle foglie.

Come coltivare la *Camellia sinensis*

La pianta di *Camellia sinensis* si presenta come un piccolo arbusto rigoglioso, con foglie lucide e fiori bianchi. In natura la pianta può anche arrivare a due metri di altezza ma, per favorire la produzione di tè, i coltivatori hanno preferito e diffuso le piante dal portamento più contenuto. La coltivazione di questa pianta necessita di una temperatura compresa tra i 10° C e i 30° C. Temperature troppo fredde possono compromettere la salute della pianta.

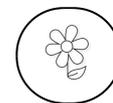
Mettere a dimora la *Camellia* in terreni acidi, ben drenanti per evitare i ristagni idrici. Coltivandola in vaso è possibile proteggerla dagli sbalzi di temperatura (che non deve mai scendere sotto i 10°) e garantirle la migliore esposizione di luce. Si consiglia tenerla in casa nei mesi più freddi e portarla in balcone o in giardino quando le temperature lo concedono. La *Camellia sinensis* necessita di regolari annaffiature soprattutto in estate e in giornate molto afose. Se la temperatura dovesse superare i 30° potrebbe causare sofferenza alla pianta.

Qualche curiosità sulla Pianta del tè

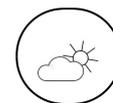
Oltre al tè, dalla **Camellia sinensis** si ricava anche un **olio** usato in cucina. Questo si ottiene tramite la **spremitura a freddo** dei semi della pianta del tè. In **Giappone** viene usato per la preparazione della **tempura** e per il trattamento dei capelli dei **lottatori di sumo**.

Diversamente da quanto si potrebbe pensare, **anche in Italia sono presenti** delle **piantagioni di tè...** A **Sant'Andrea di Compito**, un paesino in **provincia di Lucca**, secondo produttore europeo (e primo italiano ovviamente) di tè, da cui si producono ben tre diverse varietà di tè: tè verde, tè semi-fermentato e tè nero.

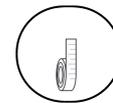
INFORMAZIONI GENERALI



Fioritura:
Autunno-Primavera



Esposizione:
Mezz'ombra



Altezza media:
fino a 2 metri



Temperatura minima:
10

