



Biblioteca Marucelliana
Via Cavour 43-47
Firenze
<https://marucellianacultura.gov.it>



LA BIBLIOTECA MARUCELLIANA
PRESENTA

Karma Camelia

Un viaggio tra sapori, profumi, colori
ed emozioni.

A cura di Cristina Carassiti, Mariagiovanna De Florio, Sara Milani

Dal 27 Aprile al 25 Agosto

Lunedì - Mercoledì - Venerdì

8.30 / 14.00

Martedì - Giovedì

8.30 / 17.00

Grafiche Giulia Milani

CREDITI



Karma Camelia

Un viaggio tra sapori, profumi, colori ed emozioni

Direttore
Luca Faldi

Curatrici - Testi e allestimento
Cristina Carassiti, Mariagiovanna De Florio, Sara Milani

Grafiche
Giulia Milani

Catalogo e supporto tecnico e informatico
Marco Tozzi

Proposte di lettura a cura di
Cristina Carassiti, Mariagiovanna De Florio, Sara Milani
Con la partecipazione di Lucia Villotti

Foto di
Cristina Carassiti



Plant Revolution, le piante hanno già inventato il nostro futuro
Stefano Mancuso
Firenze: Giunti, 2023
MAG.E BO 3351

Alberi magici
Laura Tuan
Firenze: Giunti, 2023
MAG.E BO 3352

Alberi, manuale per conoscerli e amarli
Victor Coutard
Firenze: Giunti, 2021
MAG.E BO 3353

L'isola delle camelie
Tabea Bach
Firenze: Giunti, 2018
MAR B3 3036

Ritorno sull'isola delle camelie
Tabea Bach
Firenze: Giunti, 2020
MAR B3 4390

Il mio giardino selvatico
Shalev Meir
Firenze: Bompiani, 2020
MAR C3 7332

I delitti della dama nel giardino
Anna Maria Cavicchi
Scandicci : L'autore libri, 2010
MAR C2 9118

Il giardino delle Esperidi
Giuseppe Pontiggia
Milano: Adelphi, 198
FO B 9728

Il giardino segreto
Frances Hodgson Burnett
Firenze: Giunti, 2002
MAR B1 8741

Atlante storico dell'idea del giardino europeo
Virgilio Vercelloni
Milani: Jaca Book, 1990
FO A 2821

Giardino incantato
Tania Cammarota
Roma: Argo, 2002
MAR C1 5152

Alla stagion dei fiori
Dunia Sardi
Firenze: Edizioni Polistampa, 2016
MAR C3 3972

Il giardino dei Finzi-Contini
Giorgio Bassani
Torino: Einaudi, 1962
7 o 5282

Un caffè in Toscana. Storie eccellenze itinerari
Andrej Godina
Prato: Edizioni Medicea, 2016
MAR C3 3985

Enciclopedia illustrata di piante, alberi e fiori
Emanuela Busà
Firenze: Giunti, 2022
MAG. E BO 3354

Karma Camelia



Un viaggio tra sapori, profumi, colori ed emozioni.

Come recita la Grande Legge del Karma: "come semini, così raccoglierai".

Da questo principio e da una famosissima canzone degli anni '80 nasce il titolo di questa esposizione, ispirata dal giardino interno della Biblioteca Marucelliana che nei mesi invernali si è impreziosito con la fioritura di vari esemplari di "Camelia Japonica".

Questo fiore dai colori accesi che simboleggia la bellezza e la devozione ci fa anche un preziosissimo dono: dalle foglie e dai germogli della specie "Sinensis", infatti, si ottiene una delle bevande più antiche e stimolanti: il tè. Così come un'altra pianta denominata "Coffea" ci dona con i suoi chicchi profumati una bevanda altrettanto benefica: il caffè.

Ciò che accomuna queste due preparazioni è l'effetto energizzante che ne ricaviamo e che deriva dalla stessa molecola in esse contenuta, ossia la caffeina.

Tè e Caffè hanno quindi molto in comune e si pongono perfettamente al centro di quel principio che sta alla base delle filosofie indiane, il "Samsara": i fondi del tè e del caffè, infatti, possono diventare dei perfetti fertilizzanti naturali con cui nutrire il terreno che accoglie quelle stesse piante da cui ricaveremo le nostre bevande, all'interno di un perfetto "ciclo di vita" dove ogni elemento è interconnesso.

"Il primo infuso è per il gusto. Il secondo infuso è per il piacere. Il terzo infuso è per l'occhio. Il quarto infuso è per il rilassamento."

Antico proverbio cinese

PROPOSTE DI LETTURA

a cura di Cristina Carassiti, Mariagiovanna De Florio, Sara Milani

Il caffè

a cura di Giorgio Roverato
Treviso : Canova, stampa 1975
COLL i.340.3

Il libro del tè : lo Zen e il sorriso del filosofo

Okakura Kakuzo ; prefazione di Piero Verni
Milano : SugarCo, 1978
COLL o.873.6

Alice nel paese delle meraviglie

Lewis Carrol, a cura di Ruggiero Bianchi ; illustrazioni originali di John Tenniel
Milano : Mursia, 1990
COLL u.516.164

Il tè nel deserto

Paul Bowles
Milano : Garzanti, 1991
MAR C O 02442

Camelie rosse

Francesco Mazzei
Firenze : Firenze libri, stampa 1994
MAR B 2 3599

Il tè dell'oblio : memorie della rivoluzione culturale

Yang Jiang ; a cura di Silvia Calamandrei
Torino : Einaudi, 1994
MAR C O 02647

Come leggere il giardino dei Finzi-Contini di Giorgio Bassani

Bon Adriano
Milano : Mursia, 1979
COLL u.501.15

Racconti del mio giardino

Roberto Giacinti
Firenze : Angelo Pontecorboli Editore, 2019
MAR C3 6775



Le radici delle piante : erbe, fiori, frutti, alberi, nel mito e nella leggenda

Giorgio Batini
Firenze : Polistampa, 2003
MAR B 1 06702

Il piacere del tè : conoscere, preparare e degustare la bevanda più antica del mondo

Davide Pellegrino
 Firenze: Giunti, 2006
 MAR B 2 00679

Il giardino delle camelie nel giardino di Boboli

Mauro Becucci
Roma : Cromografica, 2014
MAR B 2 9493

Caffè e caffè

Marina Cecchetti
Firenze : Le lettere, 2018
MAR C 3 5685

Seta

Salvatore Ferragamo, Catalogo a cura di Stefania Ricci, Catalogo della Mostra tenuta a Firenze, Museo Salvatore Ferragamo, Palazzo Spini Feroni, dal 25 marzo 2021 al 18 aprile 2022
Firenze : Museo Salvatore Ferragamo ; Milano : Electa, 2021
MAR A 1 140

Brewing in un libro : i metodi di estrazione del caffè

Andrej Godina, Mauro Illiano
Firenze : Edizioni Medicea, 2022
MAG.E B O 2065

L'assaggio del caffè in un libro

Andrej Godina, Massimiliano Marchesi
Firenze : Edizioni Medicea, 2022
MAG.E B O 2066

Camelia Japonica



Conosciuta anche come "Rosa del Giappone", appartiene alla famiglia delle "theaceae". Il nome del genere è stato ideato da Linneo nel 1735 e riportato nel suo "Systema Naturae", in ricordo del gesuita moravico George Joseph Kamel, per meriti nel campo naturalistico; l'appellativo "japonica" fa riferimento alla zona di provenienza, le regioni estremo orientali del continente asiatico.

E' la specie più reperibile in commercio anche se all'interno del genere camelia, che ne raggruppa circa 250, ne esistono altre importanti come la specie "Sinensis" che è la pianta del tè e la specie "Hiogo" o camelia dei samurai, legate indissolubilmente alla cultura, alla tradizione e all'economia dei luoghi di appartenenza.

L'introduzione in Europa sembra sia avvenuta attraverso la Società delle Indie intorno alla metà del Settecento, in Inghilterra; successivamente giunse anche in altre nazioni vicine quali Francia, Spagna e Portogallo. In Italia la prima camelia introdotta fu la cosiddetta "Celebratissima", presso la reggia Reale di Caserta intorno al 1760 e successivamente sui laghi del nord Italia, in Toscana e Lazio.

Il primo documento che ne attesta la presenza a Firenze, in particolare nel Giardino di Boboli, risale al 1817, con una iconografia elegantemente eseguita ad acquerello dal botanico illustratore A. Piccioli. In questo e in altri giardini delle Ville Medicee fiorentine, si contavano circa 130 specie di camelie, di cui molte delle quali ancora viventi oggi.

La passione per la camelia ha portato spesso a far follie; il caso più eclatante è senz'altro quello che ispirò il romanzo di A. Dumas "Madame aux Camellias", che venne poi musicato da Giuseppe Verdi con il personaggio di Violetta ne "La Traviata". Ancora oggi, dopo 170 anni, il fascino di questa storia porta i visitatori ad omaggiare la tomba della giovane e sfortunata protagonista con le camelie con cui lei stessa era solita adornarsi.

*"A un cuore in pezzi
Nessuno si avvicini
Senza l'alto privilegio
Di aver sofferto
Altrettanto"*

Emily Dickinson



Alice nel paese delle meraviglie
Lewis Carroll ; illustrazioni di Gaetano Proietti
Roma : A. Curcio, 1955
CL 7e.1076

La bottega del caffè
Carlo Goldoni, introduzione e commento a cura di Guido Vitali
Firenze : La Nuova Italia, 1957
COLL u.94.88

Dal caffè Michelangiolo al caffè Nouvelle Athènes : i macchiaioli tra Firenze e Parigi
Piero Dini
Torino : U. Allemandi, 1986, Pubbl. in occasione della Mostra tenuta a Montecatini Terme nel 1986
COLL a.138.3

Il caffè : storia e cultura
a cura di Barbara Tellini Santoni, Alberto Manodori
Ministero per i beni culturali e ambientali, Ufficio centrale per i beni librari e gli istituti culturali, Catalogo della Mostra tenuta a Roma nel 1989
FO A.3272

Il caffè : la storia e gli aromi di un'antica tradizione
Daniele Rava
Fiesole : Nardini, 1995
MAR B O 03060

La via delle quattro virtù : il simbolismo della cerimonia del tè : esperienza di un itinerario spirituale
S. J. Soutel-Gouiffes
Roma : Arkeios, 1996
MAR B 1 09121

Il tè : i segreti di un rito che si perde nella notte dei tempi
Marzia Morganti Tempestini
Fiesole : Nardini, 1997
MAR B O 07309

Il caffè : storia e virtù
Agostino Lucarella
Bari : G. Laterza, stampa 1997
MAR C O 08589

Bullettino della Società toscana di orticoltura
Società toscana di orticoltura, Rivista fondata nel 1876
Firenze : [s. n., 2001]-
RIV 1532, N. 1 anno 2011

SCHEDE BIBLIOGRAFICHE

a cura di Cristina Carassiti, Mariagiovanna De Florio, Sara Milani

Il maldicente o sia La bottega del caffè dramma giocoso per musica da rappresentarsi nell'Imperiale e R. Teatro dei signori Accademici Avvalorati di Livorno il carnevale dell'anno 1810

Gasbarri, Antonio

Livorno : presso Tommaso Masi e comp., 1809

MEL 2033.4

La Signora dalle Camellie

Alessandro Dumas (figlio)

Milano: Edoardo Sonzogno Editore 1883

GI V Misc 129

Traité de botanique agricole et industrielle

J. Vesque

Paris : J.-B. Baillièrè et fils, 1885

AJ. A.VIII.74

La signora dalle camellie

Alexandre Dumas

Firenze : A. Salani, 1914

9 U.IV 52

Flora symbolica, or the language and sentiment of flowers

John Ingram

London: Frederick Warne and Co; New York: Scribner, Welford, and Co.

7 F IV 37

La signora dalle camellie

Alessandro Dumas

Firenze : Casa Ed. Italiana, Quattrini, 1917 (A. Vallecchi)

COLL 502.108

La signora delle camellie : Romanzo passionale, dal celebre romanzo omonimo

Franco Bello

Firenze : G. Nerbini, 1928

COLL o.1226.14

Alice nel paese delle meraviglie

Lewis Carroll ; illustrazioni originali a colori di Adriana Saviozzi

Firenze : R. Franceschini, 1953

Coll e.411.14

La camelia in Europa e in Italia

La camelia japonica, originaria del Giappone, è una delle più graziose bellezze floreali esistenti, diffusasi in Europa nel corso del XVIII secolo. Il suo primo esemplare documentato a Firenze risale al 1794, individuato da Gaetano Savi, professore e direttore del prestigioso orto di Pisa.

Il grande agronomo marchese, Cosimo Ridolfi ne catalogò ben 165 varietà, cercando di assegnarvi un nome. Oltre ai semplici termini evocativi delle caratteristiche del fiore, Ridolfi ribattezzò molte di esse con nomi che omaggiavano illustri personaggi storici del passato ma anche del suo tempo, soprattutto legati alla storia del risorgimento italiano.

Tra queste citiamo la "re d'Italia", così ribattezzata come buon auspicio per la futura unificazione; "Mameli", intitolata al giovane patriota che compose il canto degli italiani; la "Garibaldi", la "Vittorio Emanuele II", la "conte Cavour", per celebrare i tre artefici dell'unità italiana ed ovviamente la camelia "Italia Unita", che più di tutte inneggiava al grande traguardo finalmente raggiunto.



Storia e diffusione del tè

Il carattere "ch'a", usato oggi in Cina per indicare il tè, pare derivi dal carattere "t'u" che in passato non indicava solo la *Camelia Sinensis*, ma anche altre piante. La sua trasformazione grafica e semantica avvenne sotto la dinastia Han tra il III secolo a.C. e il I secolo d.C. Fu con la pubblicazione del *Chajing* che l'ideogramma "ch'a" divenne di uso comune per indicare la pianta del tè e l'omonima bevanda.

Le origini del tè si perdono in un passato lontano nel quale storia e leggenda, realtà e finzione s'intrecciano indissolubilmente. Secondo la tradizione cinese la scoperta del tè si deve al mitico imperatore Shen Nong (figura prometeica legata all'agricoltura e alla conoscenza delle erbe curative) e risalirebbe all'anno 2737 a.C. La leggenda narra che, durante uno dei suoi tanti viaggi, Shen Nong, dopo aver camminato a lungo, decise di riposarsi un po': mise a scaldare dell'acqua in un pentolone di bronzo dove accidentalmente caddero alcune foglie staccatesi dall'albero sotto cui sedeva. L'acqua si fece in breve tempo giallo-oro emanando, nel contempo, un gradevole profumo. L'imperatore incuriosito assaggiò quell'infusione avvertendo un sapore sorprendente e in più si sentì subito corroborato nel corpo e nello spirito. Aveva scoperto il tè!

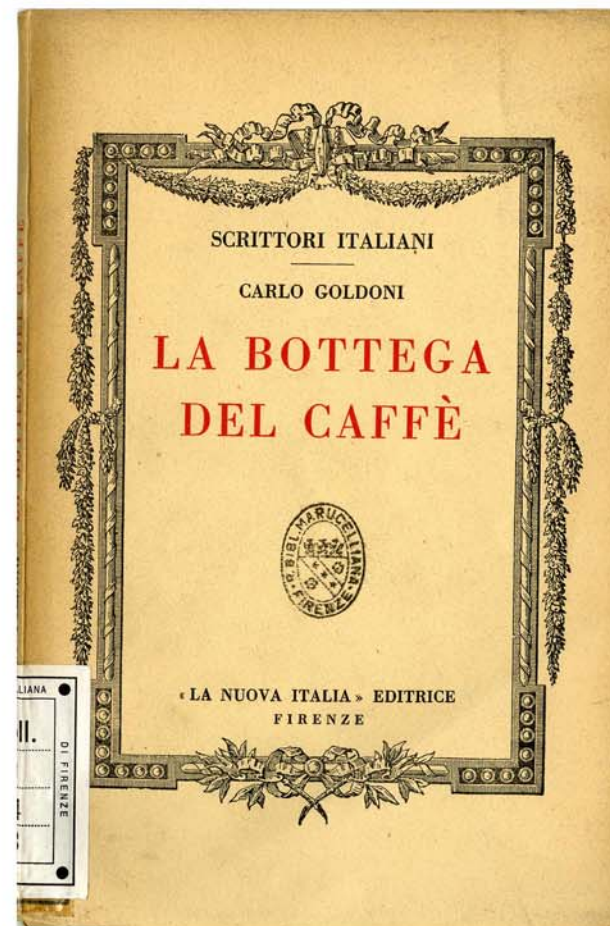
Grazie agli arabi il tè giunse in Europa a partire dal IX Sec. d.c. diffondendosi principalmente in Olanda; furono poi proprio gli olandesi a esportarlo oltremarica.



Piero Santi e Ottone Rosai ai tavoli delle "Giubbe Rosse" a Firenze, (n. 105)



Carta da lettere intestata del Caffè "Giubbe Rosse" a Firenze, (n. 104)



Il caffè nell'arte



Nel corso del XVII secolo il caffè non fu più soltanto consumato nella quotidianità delle case ma, grazie agli uomini di cultura che iniziarono a considerarla una "bevanda intellettuale" sorsero i primi locali destinati alla sua degustazione. Il primo fu aperto a Venezia nel 1640 in Piazza San Marco e a seguire in tutta Italia, diventando non solo luoghi di ritrovo mondano ma anche centri di vita artistica e letteraria e di propaganda politica.

A Firenze tra i Caffè che hanno fatto la storia ricordiamo 'Le Giubbe Rosse', 'Il Bottegone', 'Il Doney', il 'Caffè Paszkowski' e 'Il Michelangelo' ('Il Doney' rimase per tradizione il gran ritrovo dell'eleganza e degli stranieri che soggiornavano a Firenze, dove si recavano soprattutto ufficiali, funzionari ed aristocratici legati al governo di Leopoldo II, Granduca di Toscana.)

Quest'ultimo, situato in via Cavour, fu la roccaforte dei giovani spiriti vivaci ed innovatori al tempo della Firenze granducale. Gli artisti ne fecero il loro cenacolo con a capo il pittore Telemaco Signorini, uno dei massimi teorici dei Macchiaioli. Ma il caffè fu fonte di ispirazione anche per opere di carattere musicale, cinematografico e teatrale, come la celebre "Bottega del caffè" di Carlo Goldoni dove gran parte della vicenda si svolge proprio intorno alla bottega di proprietà del protagonista, luogo di intrighi e di intrecci.

*"A riempire una stanza basta una caffettiera
sul fuoco" Erri De Luca*



■ *La pianta del tè, dal Curious herbal della botanica Elizabeth Blackwell.*

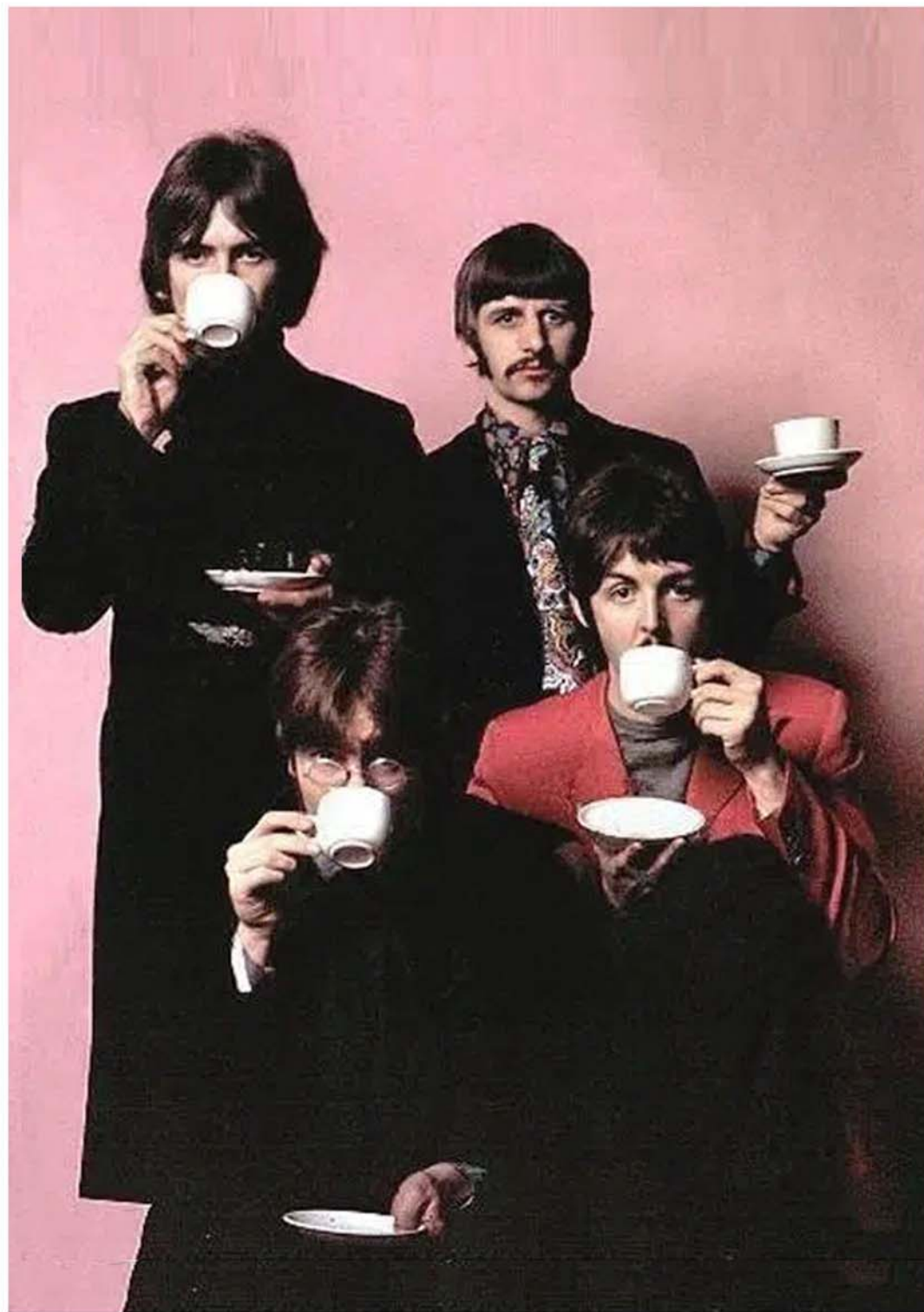


Storia e diffusione del caffè



Le origini del caffè sono molto antiche. La pianta è probabilmente originaria dell'Africa, per la precisione dell'altopiano del Kaffa, a sud dell'Etiopia, dove cresceva spontaneamente e da dove poi si diffuse in molte regioni dell'Africa orientale ad un'altitudine di 1000-1300 metri. L'etimologia della parola rimanda all'arabo classico "qahwah", trasformato nel turco "kahveh". Con la parola caffè si indica comunemente sia l'arbusto, sia la bevanda tonica ed energetica che si ottiene dai semi essiccati e tostati.

Il caffè, che tanta parte ha nella nostra vita quotidiana, era già noto nei tempi antichi. Il primo che ne descrisse la pianta fu il medico e botanico Prospero Alpino (1553-1616) nell'opera "De Medicina Aegyptiorum", in cui ne venivano illustrati gli usi ed i benefici più comuni. Grazie ai commerci il caffè si diffuse un po' in tutto il mondo: dall'Africa orientale fu portato a Costantinopoli, dove vennero aperti due locali per la vendita; gli olandesi lo importarono fino in Brasile, diventandone oggi uno dei maggiori produttori; nei secoli XVI e XVII arrivò anche in Europa, precisamente a Venezia.





Saluto (fine della cerimonia).



CAFFÈ d'Arabia.
COFFEA Arabica (Linn.)
 (P. Grand. nat.)

1. Calice e pistillo. 2. Corolla aperta per far vedere l'inserzione dei cinque stami. 3. Frutto (grossolan). 4. Lo stesso dal quale è stata tolta una porzione dell'epicarpo e del mesocarpo. 5. Lo stesso tagliato orizzontalmente. 6. Seme. 7. Taglio verticale d'un seme. 8. Imbrione isolato. 9. Germogliamento. a. Foglio cotiledonario, piceo, accrescenti.

Strumenti e accessori del tè



Per rendere unica l'esperienza della degustazione del tè è fondamentale servirsi di strumenti adeguati, in primis di un "oggetto vivo che va curato e accudito", ovvero di una buona teiera. Questa può avere forme e colori differenti ma soprattutto è importante sceglierne con cura il materiale a seconda della varietà di tè che si vuole preparare: è proprio questo, infatti, che può condizionare la resa dell'infuso, esaltandone o meno il gusto. Allo stesso modo esiste anche una grande varietà di filtri adatti sia per una singola tazza che per un'intera teiera.

Tra gli accessori che non devono mai mancare sul nostro tavolino da tè troviamo sicuramente le tazzine, con o senza manico (se si segue la tradizione inglese o quella cinese), la lattiera e la tea caddy tipiche dell' afternoon tea, la zuccheriera e il tradizionale cucchiaino appositamente pensato per prelevare le foglie di tè dalla scatola.

"Il tè non ha l'arroganza del vino, né la supponenza del caffè, e neppure la leziosa innocenza del cacao"

Okakura Kakuzo, "The book of tea"



L'arte del tè



Sia l'afternoon tea inglese che la cerimonia del tè giapponese sono rituali radicati nella storia e nella cultura di questi due paesi. Il rito del tea time fu istituito dalla regina Vittoria nel giorno della sua incoronazione nel 1837, mentre il rito giapponese ha radici più antiche. Fu il monaco Eisai che di ritorno da un periodo di studi in Cina portò con sé la filosofia del buddismo zen, che venne applicata anche alla consumazione del tè, dando origine ad una vera e propria cerimonia ancora oggi conosciuta come chado.

Il tè, con il suo profumo d'avventura, ha affascinato il mondo intero. Bevanda mistica e religiosa in Oriente, attraverso la quale si ricerca un'armonia universale, il suo profumo ha pervaso pagine di lirica cinese e giapponese e gli sono state dedicate varie opere pittoriche e poetiche.

Anche nella letteratura occidentale il tè è protagonista di numerose opere ma l'immagine più stravagante che ricordiamo è, senza dubbio, il "tè dei matti" tratto da "Alice nel Paese delle Meraviglie" di Lewis Carroll con la grande tavola apparecchiata su cui non c'era altro che tè!

"E' sempre l'ora del tè, e negli intervalli non abbiamo il tempo di lavare le tazze"

Lewis Carroll, "Alice nel paese delle meraviglie"



FLAVORE

www.flavore.it



NEGATIVI
esempi: arachidi, fumo, rancido, frutta fermentata, muffa

POSITIVI
esempi: miele, caramello, nocciola, tabacco da pipa, fiori di limone, scorza di agrume, mora, albicocca, ribes

AROMI

PERCEZIONE RETRO OLFATTIVA

CORPO

PERCEZIONE TATTILE

VALUTAZIONE QUANTITATIVA

un corpo intenso è sempre positivo; un corpo poco intenso acquoso, è di bassa qualità

NEGATIVA

secco
ruvido
astringente

VALUTAZIONE QUALITATIVA

POSITIVA

morbido
sciroposo
vellutato
setoso

GUSTI

PERCEZIONE GUSTATIVA

ACIDO-POSITIVO
intensità piacevole che ricomincia l'acidità clinica, malica, tartarica, isoforica

ACIDO

ASPRO-NEGATIVO ad intensità troppo elevate

DOLCE

a intensità elevata è indice di alta qualità

SALATO

non presente nel caffè (eccetto Monsoinato)

UMAMI

raramente presente nel caffè a doppia fermentazione

AMARO

gradito solo a bassa intensità

PERCEZIONE RETRO OLFATTIVA

PERCEZIONE TATTILE

PERCEZIONE GUSTATIVA

FLAVORE

Il flavore è una sintesi che evoca e riunisce tutte le sensazioni provate contemporaneamente quando per degustare introduciamo un cibo o una bevanda all'interno della nostra cavità orale.



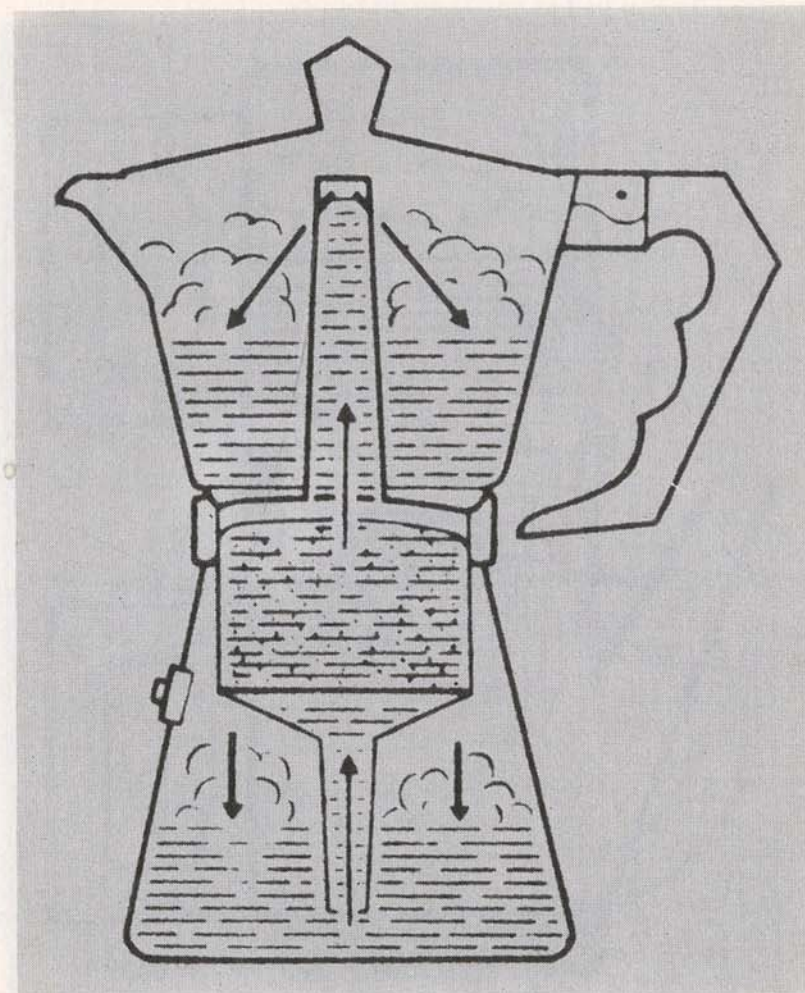
Strumenti e accessori del caffè



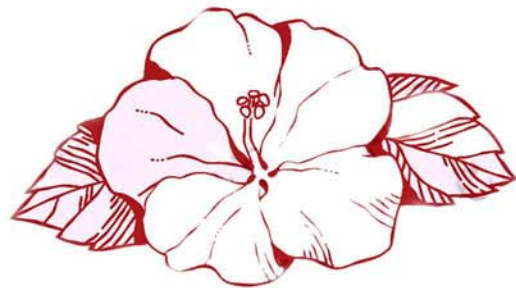
La fase dell'estrazione del caffè, che arriva così nelle nostre tazze, è solo l'ultimo processo di un lungo viaggio che parte dalla raccolta dei chicchi e passa per la tostatura e la macinatura. A questo scopo esistono varie tipologie di caffettiere che si differenziano per il sistema di estrazione adottato, ognuno dei quali è entrato a far parte della cultura di paesi diversi. Il risultato è sempre una bevanda aromatica che racchiude un insieme di sensazioni che si sprigionano al momento della degustazione. Oltre ai flori positivi, come quelli floreali o fruttati, esistono anche flori negativi che non dovrebbero essere presenti in un espresso di alta qualità ma che talvolta risultano ugualmente apprezzati da alcuni consumatori.

"L'odore del caffè appena tostato, uno degli odori più stupendi che esista, mi seguiva mentre mi lavavo, mi vestivo, mangiavo con appetito a zupp' e latte, e mentre scendevo le scale... Che allegria mi davano quei commenti che scoppiettavano da una finestra all'altra... ah, ma ch'addore 'e caffè, che bellezza!"

Eduardo De Filippo



TAV. VIII - Caffettiera "la Moka".



Le CAMELIE del
nostro giardino

