

Notiziario
della Società Italiana della Camelia
Cannero Riviera

Anno XXVII

MARZO 1991

n. 1

S O M M A R I O

- Antiche camelie.
- Notizie della società.
- Un'importante pubblicazione.
- Appunti sulla camelia sinensis.
- Appunti per una "Storia della camelia in Italia".

Camelie antiche.

Ogni anno si registrano nomi di nuove camelie ottenute da cameliofili che meritano tutta la nostra ammirazione.

Dobbiamo ricordare che anche le vecchie camelie che ai primi del 1800 godettero della massima considerazione, sono bellissime.

Invitiamo i cameliofili ad aiutarci a riscoprirle e rimetterle nuovamente in auge.

Anche a questi cameliofili andrà il nostro plauso.

NOTIZIE DELLA SOCIETA'

1) Le quote sociali per l'anno 1991 sono le seguenti:

- soci aderenti Lit. 15.000.=
- soci sostenitori Lit. 20.000.=
- soci benemeriti, più di Lit. 20.000.=

Il socio che desidera far partecipare al nostro sodalizio un familiare (coniuge o figlio) dovrà versare un supplemento di Lit. 5.000.= Il familiare riceverà la tessera che dà diritto di voto in assemblea.

I versamenti possono essere effettuati anche sul conto corrente postale della nostra associazione n. 12687281 di Cannero Riviera - c.a.p. 28051.

Il presente "Notiziario" é l'ultimo che inviamo a coloro che non hanno versato la quota sociale per l'anno 1991.

2) VII^ "Incanto di camelie" a Ispira.

Nel Mausoleo Castelbarco, ad Ispira, nei giorni di sabato e domenica 6 e 7 aprile 1991, avrà luogo la mostra delle camelie che già gli scorsi anni ha avuto un meritato successo.

3) XIII^ "Camelie in mostra a Milano".

La mostra avrà luogo dalle ore 17 di sabato 6 aprile e durerà fino a tutto il giorno successivo.

La mostra stessa é inserita nella manifestazione "Mostra camelia 1991" al Castello Sforzesco nel cortile del Palazzo Ducale, che aprirà i battenti il giorno di mercoledì 3 aprile, alle ore 12 per esporre camelie in vaso.

4) III^ "Mostra delle camelie e delle ville della Lucchesia e del Capannorese".

Avrà luogo a Pieve di Compito, nei giorni di venerdì, sabato

e domenica 8-9-10 marzo 1991 e 15-16-17 marzo 1991.

Per informazioni dettagliate occorre rivolgersi a "Nike-Cooperativa di servizi" - Lucca - tel. 0583-55505.

5) XIIa "Camelie in Campania".

Avrà luogo a Caserta, nel Palazzo Vescovile, nei giorni di sabato e domenica 16 e 17 marzo 1991.

6) VI^ "Camelie a Lecco".

Organizzata dal Garden Club di Valmadera, avrà luogo a Lecco, nella Biblioteca Civica Uberto Pozzoli, domenica, 14 aprile 1991, l'ormai annuale mostra di camelie.

7) VII^ "Camelie nella città dei fiori".

Come lo scorso anno, la mostra di camelie si terrà a Firenze, nel palazzo dei Giardini Budini-Gattai, nei giorni di sabato e domenica 6-7 aprile 1991.

8) VII^ "Mostra delle camelie" a Brescia.

Avrà luogo nei giorni di sabato e domenica 6 e 7 aprile 1991 nel Teatro Grande.

9) V^ "Mostra delle camelie" a Gozzano.

Nei giorni 6-7-8 aprile 1991, sabato, domenica e lunedì a Gozzano nella Sala del Consiglio, nel settecentesco Palazzo Municipale, si terrà la V^ "Mostra delle camelie".

UN'IMPORTANTE PUBBLICAZIONE.

Negli anni 50, quando l'interesse per le camelie andava continuamente aumentando, si sentì il bisogno di raccogliere i nomi delle camelie, spesso storpiati, o peggio errati, dopo il

lungo oblio.

Si fecero vari tentativi. Tra i più validi quello del prof. E.G. Waterhouse che con la collaborazione di validi cameliofili raccolse un buon numero di nomi. Quando nel 1977, il prof. E.G. Waterhouse, morì sembrò che tutto il lavoro fatto non potesse continuare.

Per fortuna, nel 1980, Tom Savige riprese con entusiasmo il lavoro di registrazione ed oggi, dopo molte peripezie, si è giunti alla pubblicazione dell'elenco di tutte le camelie conosciute, che arriva alla fine del 1991.

Si tratta di un'opera in due volumi, ognuno dei quali composto di circa 1300 pagine, delle dimensioni di 258 mm. per 193 mm.

La prima edizione sarà di 1500 copie per ognuno dei due volumi.

La pubblicazione è edita dalla Fine Arts Presse Ltd. Sidney. Il prezzo è di \$ australiani 120,00.

Per coloro che invieranno l'importo prima del 30 settembre 1991, il prezzo sarà di \$ australiani 95,00.

Per maggiori informazioni rivolgersi a:

I.C.S. Camellia Register

c/o Nance Swanson

43 Wellington Road

East Lindfield NSW 2070

Australia

APPUNTI SULLA CAMELIA SINENSIS. di Guido Cattolica

La pianta del té, *Camellia sinensis* L., originaria dello Yunnan, Cina Meridionale, è in grado di adattarsi a climi anche abbastanza diversi rispetto a quelli di provenienza. Ciò ha consentito la diffusione, in special modo nelle zone calde dell'India nord orientale e nell'Assam, sino agli altopiani tibetani.

In questi territori viene fatta oggetto di coltivazione intensiva e specializzata, rappresentando ormai la bevanda tradizionale di parecchi paesi asiatici e non.

Tassonomia:

Secondo la classificazione di Chang Hung Ta, la *Camellia sinensis* L. appartiene al sottogenere *Thea*, sezione XVI *Tea*, e si distingue in quattro varietà differenti: varietà *sinensis* (O. Kuntze), varietà *Waldenae* (Chang), varietà *assamica* (Kitamura) e la varietà *Pubilimba* (Chang).

La descrizione del sottogenere è la seguente: da uno a tre fiori ascellari, di media grandezza o abbastanza piccoli pedicellati; due brattee sempre decidue, cinque o sei sepali persistenti. Da sei a undici petali, quasi liberi. Stami in due o tre serie, ovario con due, tre o cinque loculi, raramente di più.

Stili liberi o connati nella metà inferiore.

Al genere *Camellia*, appartengono circa 200 specie, di cui 180 diffuse nel sud della Cina, e le restanti nella penisola Indocinese, in India orientale, Malaysia, in Giappone e nelle Filippine.

La *Camellia Sinensis* L., si distingue, a livello di varietà, per le seguenti caratterizzazioni:

varietà Sinensis, foglie ovali, apici decisamente acuti, branche e sepali più o meno pubescenti.

varietà Waldenae, foglie ovato lanceolate, apici moderatamente acuminati, branche e sepali glabri.

varietà Assamica, foglie ellittiche, 10/16 cm. di lunghezza, glabre, apici acuti.

varietà Pubilimba, foglie membranose, lunghe meno di 10 cm.

Notizie storiche

Per attestare l'attenzione che già nell'ottocento i botanici toscani riservavano alla pianta del thé, riportiamo un interessante documento, scritto dal professore Gaetano Savi, con la seguente intestazione: Notizie sul Thé della Cina (*Thea Chinensis*. De Cand), datato 1840.

"Non si sa con precisione in quale anno si cominciasse in Europa a far uso per bevanda dell'infusione di Thé. Furono sicuramente gli Olandesi quelli che ce lo introdussero, gli Olandesi che facevano allora il commercio esclusivo con la Cina e col Giappone, e il Tulpio medico di Amsterdam é il primo che ne parlasse nel 1641. I Giapponesi e i Cinesi ne fanno uso ad immemorabili, e riguardano essi l'albero Thé come un regalo fatto loro direttamente dagli Dei, come racconta Kaempfer nella *Amoenitates exoticae*.

Gli Olandesi che avevano interesse di procurarsi un facile smercio del Thé, impegnarono vari medici a raccomandarlo come una droga che avrebbe apportati grandissimi e sicuri vantaggi all'umana salute, ed ai medici di quei tempi non mancavano ragioni per sostenere questa e qualsivoglia altra posizione.

Ponendo per principio che la vita consistesse nella circolazione del sangue, ne deducevano che quanto più questo liquido era sottile e allungato, tanto più facilmente potendo passare per i minimi vasi e per le anastomosi, tanto più la vita doveva essere lunga, facile e gioconda: e siccome nulla più del thé si credeva capace di diluire gli umori, però doveva esso tenersi per il vero elisir di lunga vita.

Nel 1566 fu dai Lords Arlington e Ossori portato il thé dall'Olanda in Inghilterra, ove per un pezzo non se ne fece che pochissimo uso, e non prima del 1660 cominciò a beverssi in qualche bottega di caffè.

Nel 1664 la Compagnia delle Indie comprò due libbre e due once

di thé per regalarlo al Re, e nel 1667 ordinò la prima importazione di thé dalla Cina nella quantità di cento libbre. Dopo quest'epoca andò sempre acquistando favore in Inghilterra, e l'uso di diffuse nella massa della nazione, in cui non tardò a farsi generale in modo da potersi considerare come una vera passione.

Contemporaneamente passò alle colonie Inglesi di America ove ebbe un incontro meraviglioso, e diventò una bevanda indispensabile per tutte le classi di persone, a segno tale che per non vederne aumentare il prezzo si opposero vivamente ad ogni imposta sul thé, e avervi voluto il parlamento Britannico una tassa di importazione fu una delle cause di quella guerra che terminò con l'indipendenza delle Colonie.

Non si é esteso che dopo l'uso del thé nelle parti meridionali dell'Europa, ove é considerato più come una bevanda medicinale per i reumi e per i catarri, che come una bevanda graziosa.

Lasciando a parte tutte le esagerazioni dei primi panerigisti del thé, i ragionevoli e spregiudicati odierni medici si limitano a considerare l'infusione delle foglie di questa pianta come diuretica, leggermente tonica ed esilarante.

Non mancò poi chi cercasse di denigrarla, addebitandole di guastare i denti ed indebolire lo stomaco, e disporre al diabete e alla leucorrea.

Non é cosa indifferente la preparazione delle foglie del thé in Cina ed in Giappone, ma anzi seria, lunghissima e fastidiosa. Si principia dalla raccolta, che si fa foglia per foglia, e ci impiegano grandissima attenzione.

Alcuni la eseguono tutta in una volta, nel maggio, facendo poi tre porzioni delle foglie raccolte, e venendo a distinguere le più tenere, le più dure e quelle di mezza età.

Altri le colgono in tre riprese, cominciando ai primi di marzo, quando si sviluppa la messe e le foglie sono tenerissime e molte

non ancora spiegate; la seconda raccolta é ai primi di aprile, la terza agli ultimi di questo mese o ai primi di maggio, separando sempre le foglie secondo la loro grandezza e consistenza.

Gran cura impiegano perché nella raccolta le foglie non si insudicino o corrano rischio di acquistare cattivi odori, e per il thé destinato per le bocche imperiali le attenzioni sono spinte fino allo scrupolo eccessivo. Imperocché cominciano tre settimane prima a purificare i raccoglitori, col fargli astenere da quei cibi che han qualche odore, e in specie dal pesce; nel tempo del lavoro gli fanno bagnare due e anche tre volte al giorno, e non debbono toccare le foglie se non hanno i guanti.

La prima raccolta fatta ai primi di marzo di foglie tenerissime e appena spiegate, serve per il thé di prima sorte, detto thé cesareo o fior di thé, che é consumato nei palazzi dei Principi e delle ricche persone. Dopo la raccolta fanno passare le foglie alla tostatura più presto che possono, perché serbate al giorno dopo, in specie le tenere, anneriscono e si degradano. Che se sono obbligati per qualche giorno a serbarle, le tengono in luogo fresco e ventilato, non ammontate, e spesso le rivoltano per prevenire ogni principio di fermentazione.

La tostatura richiede attenzione e pratica grande in chi la eseguisce.

La tostatura richiede attenzione; ella ha per oggetto di far uscire dalle foglie tutto il sugo, al quale credono sia unito un principio narcotico che ne renderebbe l'uso pericoloso, e di far loro acquistare un'altra forma, e ridurle in volume minore.

Ecco pertanto come si comportano. Prendono una discreta quantità delle foglie già assortite e le gettano nell'acqua bollente, ove non le lasciano più di un mezzo minuto, e quindi le fanno scolare. Le pongono poi sopra una lastra di ferro, posata sopra un fornello acceso, e qui, con le mani, un lavorante le agita e le rivolta, continuando finché il calore gli permetta di

maneggiarle.

Arrivato a questo punto, rapidamente con una paletta le getta in terra, dove cadono su stuoie pulitissime, e allora altri lavoranti prendendole ben calde fra le palme delle mani e comprimendole e strofinandole aiutano l'egresso del sugo e le arrotolano, procurando nel tempo stesso di raffreddarle sollecitamente, col tenere l'aria agitata mediante grandi ventagli.

La tostatura é ripetuta due, tre e anche più volte, ad un calore sempre più moderato, e altrettante volte é ripetuta la arrotolatura. E' un pregio del thé essere in rotoletti conformi e piccoli, e ad ottenerli tali influisce che le foglie siano di eguali diametri, onde ne escludono le grandi, quando queste non si tagliano in due o tre parti, come infatti delle tagliate nel thé venale ci se ne trovano e ci influisce ancora l'essere le foglie confricate bene e uniformemente.

Per qualche qualità di thé, come per il cosiddetto Perla, dopo la prima strofinatura, i rotoletti uno alla volta sono ripassati e piegati a mano su loro medesimi, acciò prendono una figura globosa.

Preparato in tal modo il thé, lo ripongono in vasi di terra cotta, di bocca stretta, ma quello destinato per l'Imperatore e per i magnati, é posto in vasi della più bella porcellana.

Alla Cina lo conservano in vasi conici di stagno o di piombo, o in cassette quadre di legno, coperte di piombo laminato, di foglie secche e di carta; prima però di spedirlo all'estero gli danno un'altra leggera tostatura a fuoco dolce, al fine di spogliarlo di quella umidità che avesse potuto contrarre dopo la prima operazione.

Secondo Lord Macartney la Compagnia Inglese delle Indie vendeva annualmente, sulla fine del passato secolo, venti milioni di libbre di thé, ed una quantità per lo meno uguale bisogna

calcolare che fosse quello portato in Europa dai Russi, Danesi, Svedesi, Olandesi e Francesi; e malgrado questo, al dire dello stesso ambasciatore, quando accadesse che cessasse l'importazione del thé dalla Cina in Europa, appena appena il prezzo ne diminuirebbe nei mercati di quel vasto impero. Servano queste notizie a dare una idea del gran numero di braccia che si devono impiegare non solo per la preparazione ma anche per la coltivazione, essendo impossibile che le sole piante spontanee possano somministrare tutte le foglie di cui fa bisogno.

Nel Giappone moltiplicano per seme le piante del thé, seminandolo a buche.

Pongono almeno tre semi per buca, onde ne segue che di rado se ne trovano piante isolate, ma quasi sempre a cespuglio.

Naturalmente la pianta del thé giunge ad altezza di sei braccia, ma la tengono sempre più bassa per il comodo di cogliere le foglie.

Cominciano a coglierla il quarto anno dopo la nascita della pianta, e continuano per otto o dieci anni. In capo a questo tempo, essendo la vegetazione già indebolita, tagliano le piante al piede, e i nuovi getti, quasi per un equal numero di anni somministrano altra raccolta di foglie; dopo di che svelgono le piante.

Immensa intanto é la quantità di danaro apportata dall'Europa per accontentare il gusto preso per questa bevanda, calcolandosi che attualmente ogni anno passino dall'Europa alla Cina per lo meno 125.000.000 di franchi in acquisto di foglie di thé.

Si é tentato più volte di introdurre la coltivazione del thé fuori del di lui paese nativo, ma egli é questo un albero che vuole un clima e un terreno per lui particolarmente adatto.

Bisogna accontentarsi di vederne qualche pianticella negli Orti Botanici.

Ne fu portata la pianta viva in Europa nel 1763 a instigazione

di Linneo, dal capitano di nave Gustavo Ekeberg, che alla sua partenza dalla Cina ne prese dei semi freschi e subito seminatili gli germogliarono per via, e alcune delle tenere pianticelle furono depositate nell'Orto di Upsala allora diretto da Linneo.

L'incontro grande che ebbe il thé, fece dare l'epiteto teiforme a tutte le infusioni vegetali che si facevano con l'acqua bollente e che si chiamavano scottature.

E' indubitato che in Cina e in Giappone danno l'odore al thé, e glielo danno dopo l'arrotolatura quando lo ripongono in vasi o in casse.

Kaempfer nomina due sostanze impiegate a dare questo odore:

le foglie della camellia Sasanqua e i fiori dell'Artemisia vulgaris.

Alcuni nominano i fiori della camellia Sasanqua e i fiori della Olea Fragrans, le radici di Curcuma, Iride Fiorentina, i Mugherini, i fiori dell'Anacio Stellato, e i fiori della Rosa Tea".

Questo era quanto diceva riguardo a questa coltura il professor Gaetano Savi.

Disciplinari di produzione e coltivazione nei tempi moderni.

Cerchiamo di vedere meglio la coltura oggi, in epoca moderna.

La pianta del thé, varietà sinensis, si presenta come una essenza di lento accrescimento e di limitato sviluppo, con foglie piuttosto strette, erette, di colore verde scuro. Resistenti al freddo e a condizioni ambientali difficili, hanno una produzione abbastanza limitata.

La varietà assamica invece, comprende piante di sviluppo più accentuato, a rapido accrescimento, con foglie più grandi,

pendule, con fiori a grappoli di due o quattro.

Esse meglio si adattano a condizioni climatiche tropicali.

Le varietà di thé sinensis e assamica possono ibridarsi fra loro, sicché esistono varie cultivars con caratteristiche intermedie.

Il thé può essere coltivato in molte zone tropicali, anche ad altitudini di parecchio inferiori ai 1.000 metri, ma in generale qualitativamente il prodotto é più scadente.

Di solito i risultati sono migliori quando il thé é coltivato ad altitudini più elevate.

In queste condizioni i cespugli di thé, quando sono nello stato di quiescenza, possono sopportare temperature anche al di sotto di 0°C, come minima invernale.

Per i piantamenti nelle zone alpine tropicali si ha un corrispondente limite termico.

Nelle latitudini più elevate (per esempio in Cina e in Giappone) le piantagioni di thé in genere sono poste a livello del mare oppure come in Russia, vicino ad ampi specchi di acqua che temperano i rigori invernali.

Per quanto si riferisce alle esigenze idriche, la pioggia occorrente si aggira intorno ai 2.00/2.500 millimetri annui di precipitazione.

Se il clima é eccessivamente umido, il prodotto é qualitativamente più scadente perché il thé si giova molto di una intensa illuminazione che favorisce un rapido accrescimento dei nuovi germogli.

Il terreno deve essere profondo, soffice, ben drenato e molto ricco in sostanze organiche. Il ph deve essere piuttosto basso (compreso fra 4,5 e 6); si tratta di una specie calcifuga e di ciò bisogna tener conto nelle somministrazioni di fertilizzanti.

La propagazione del thé può avvenire per seme oppure a mezzo di

talee o per innesto.

L'impianto viene effettuato a distanza di 1,2 mt x 2 mt, oppure più spesso a 1,5 mt x 1,5 mt, con una densità di circa 4.000 cespugli per ettaro. Piantagioni più fitte possono dare una produzione più elevata all'inizio, ma poi le differenze diventano meno evidenti quando i cespugli si sono sviluppati ed entrano in concorrenza l'uno con l'altro.

Le operazioni di potatura sono molto importanti in quanto hanno lo scopo di far mantenere al cespuglio una forma tale da consentire una facile raccolta; i rami, inoltre, devono essere opportunamente diradati e riabbassati ad un livello costante compreso fra i 45 cm ed un metro circa in altezza.

Il prodotto commerciale é costituito dalle foglie, che devono essere raccolte con cure particolari, asportando la gemma apicale con le prime foglie.

Il miglior prodotto é ottenuto appunto dalle foglie più giovani, ma bisogna lasciare almeno una foglia su ogni germoglio.

Il tipo di raccolta ha influenza diretta sulla produttività, sulla qualità del prodotto, sul vigore della pianta e anche sulla lunghezza del ciclo di produzione.

Dopo la raccolta, il thé deve essere sottoposto a particolari trattamenti per raggiungere le caratteristiche commerciali.

Le manifatture sono poste generalmente in prossimità del luogo di raccolta; la lavorazione del thé consiste in quattro principali stadi: appassimento, arrotolamento, fermentazione ed essiccamento.

In genere occorrono circa 48 ore per trasformare il materiale fresco in thé essiccato pronto per l'uso o la spedizione.

Il prodotto finito ha un contenuto in umidità del 4/5%, e viene confezionato in contenitori ben isolati con fogli di alluminio e di polietilene, per evitare danni da umidità.

La preparazione del cosiddetto thé verde segue abbastanza da vicino lo schema della produzione di quello nero, con la differenza che le foglie sono immediatamente essicate (onde impedirne la fermentazione) prima di essere sottoposte alle operazioni di arrotolatura, essicamento, selezione e confezionamento.

Si tratta di un prodotto di elevato pregio che, come già detto, viene consumato essenzialmente in loco.

Il tipo "oolong" è invece parzialmente fermentato.

I costituenti principali che danno al thé le sue caratteristiche definitive tipiche per la preparazione della bevanda sono dati da polifenoli, caffeina e oli essenziali.

Principi contenuti nella *Camellia Sinensis* L.:

1/5% **caffeina** (alcaloide)

8/26% **tannino** (sostanze tanniche e polifenoli)

piccole quantità di **teofillina** (alcaloide)

vitamina C in discrete quantità.

Piccole quantità di vitamine B1, B2 e B3

Presenza di enzimi come **teasi**;

Sostanze oleose (oli essenziali come olio di camelia)

La caffeina e la teofillina risultano essere sostanze stimolanti la funzionalità encefalica e cardiocircolatoria.

Inoltre, nel suo complesso, il thé esplica un aiuto considerevole nella funzione digestiva generale, e in special modo quello verde, che presenta anche delle qualità rilassanti e talvolta tonificanti. Naturalmente molto importante è anche la qualità dell'acqua con la quale si prepara l'infuso. Questa

possibilmente dovrebbe essere di sorgente ed a reazione acida o quanto meno neutra.

Il thé come abbiamo già detto contiene alcaloidi, cioè sostanze azotate; si tratta di composti eterociclici esaatomici con più eteroatomi (pirimidine), di cui uno dei più importanti é la purina.

La purina contiene due anelli eterociclici, uno esaatomico (pirimidinico) e l'altro pentaatomico (imidazolico).

Dalla purina derivano le così dette **basi puriniche**, di cui appunto fanno parte la teofillina, la teobromina e la caffeina.

Nel thé sono presenti in modo marcato la **caffeina** e la **teofillina**.

La prima avente azione accitante, la seconda invece diuretica.

APPUNTI PER UNA "STORIA DELLA CAMELIA IN ITALIA".

Dalla cortesia del dott. Federico Maniero di Padova, abbiamo avuto un elenco di camelie contenuto in

CENNI STORICI

dell'Imp. Regio

ORTO BOTANICO IN VENEZIA

e catalogo delle piante in esso coltivate

Compilato per cura del giardiniere

GIUSEPPE M. RUCHINGER

VENEZIA

1847

Ecco l'elenco:

Camellia L.

japonica	L. Japonica
"	alba plena
"	almet' superba
"	anemoniflora
"	atrorubens
"	atropurpurea
"	aucubaefolia
"	Belle Henriette
"	Carolus
"	coccinea
"	colorata
"	conchiflora
"	coronata
"	decipiens
"	decora
"	Dorsetti
"	expansa
"	fimbriata alba
"	" rubra

Camellia japonica florida

"	Governativa
"	Griffini
"	Imperialis
"	incarnata
"	Lehmanni
"	Paeoniflora
"	" alba
"	paradoxa
"	picturata
"	pink
"	platipetala
"	pomponia alba
"	" rubra
"	punctata
"	Rex Bataviae
"	Rosa Sinensis
"	Rosina
"	rubra
"	" maxima
"	revoluta
"	rubricalis
"	variegata
"	Welbanksiana
"	venusta

oleifera Abel China

sasanqua Tounb. Jap.

 Direttore Responsabile Antonio Sevesi

Autorizzazione n. 51/1966 del tribunale di Milano in data 22.12.1966

SUMMARY

OLD-FASHIONED CAMELLIAS

We admire those camellia lovers who develop new varieties of camellias, but we equally admire those who rediscover the forgotten old-fashioned varieties.

NEWS OF THE SOCIETY

1) Membership dues for 1991

Member	Lit. 15.000.=
Supporting member	Lit. 20.000.=
Contributing member, over	Lit. 20.000.=

2) VII "Echantment of Camellias"

At Ispra on April 6 and 7, 1991.

3) XIII "Camellia Show" in Milano.

As part of the "Camellia Show 1991" beginning on April 5, 1991.

At 5 p.m. on April 6, 1991, the XIII "Camellia Show" in Milano will be inaugurated and will continue on Sunday, April 7.

4) III "Show of Camellias and Villas of the Lucca and Capannori areas"

To take place in Pieve di Compito on Friday, Saturday and Sunday, March 8, 9 and 10 and on March 15, 16 and 17, 1991.

5) XII "Camellias in Campania"

To take place in Caserta in the Palazzo Vescovile on Saturday and Sunday, March 16 and 17, 1991.

6) VI "Camellias in Lecco"

Organized by the Garden Club of Valmadrera, will take place in Lecco in the Biblioteca Civica Uberto Pozzoli on Sunday, April 14, 1991.

7) VII "Camellias in the City of Flowers"

Will take place in Florence in the villa in the Budini-Gattai Gardens on Saturday and Sunday, April 6 and 7, 1991.

8) VII "Camellia Show" in Brescia

Will be held in the Teatro Grande on Saturday and Sunday, April 6 and 7, 1991.

9) V^ "Camellia show" in Gozzano.

Saturday, Sunday and Monday, April 6, 7 and 8, 1991 in the town hall.

AN IMPORTANT PUBLICATION

Two volumes containing the names of all the camellias in the world will be published within the year.

NOTES ON THE CAMELLIA SINENSIS by Guido Cattolica

The author describes the history of the camellia sinensis, its cultivation, and preparations for making tea.

NOTES ON A "HISTORY OF THE CAMELLIA IN ITALY"

Included is a list of camellias present in the Botanical Garden of Venice in 1847.