

I.B.S.

ASSOCIAZIONE ITALIANA BAMBU'

Newsletter 4/93    Ottobre Novembre Dicembre





# COMUNICAZIONI AI SOCI

**I.B.S.**

**LA SOCIETA' ITALIANA DEL BAMBU'**  
**organizza**

**LA RIUNIONE EUROPEA DEL BAMBU'**  
**7-8 Maggio 1994**  
**GIARDINI HANBURY - Ventimiglia (IM)**

## **Sabato 7 Maggio**

- h 9.00: Accoglienza e registrazione dei partecipanti all'ingresso del Giardino.
- h 9.30: Apertura del Congresso: Villa Hanbury (T. Schiva - Il Bambù non è solo una pianta?).
- h 10.00: Rapporto sui Bambù nel mondo.  
Esperienze, viaggi, gente.  
Proiezione di diapositive e commento.  
(La lista degli oratori sarà definita nel prossimo comunicato)
- h 11.30: E.B.S. riunione sociale.
- h 12.30: Colazione.
- h 14.30: Visita dei Giardini Hanbury.
- h 16.30: Esibizioni: Mostra dell'Artigianato Artistico del Bambù.  
Dimostrazione di Kendo.  
Tiro con l'arco di Bambù.
- h 17.15: Tè nel Giardino.
- h 17.30: Asta di Bambù rari da collezione.

## **Domenica 8 Maggio**

- h 9.30: Visita a giardini botanici privati in Francia e in Italia.

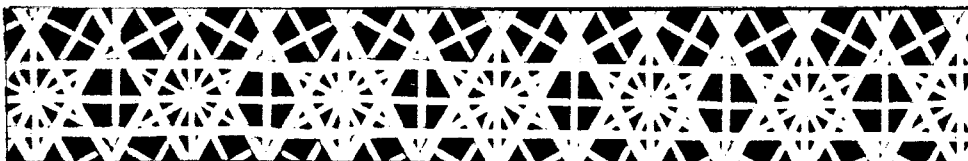
**I.B.S.**  
**THE ITALIAN BAMBOO SOCIETY**  
**organize the**  
**BAMBOO EUROPEAN MEETING**  
**7-8 May 1994**  
**HANBURY GARDEN - Ventimiglia (IM)**

**Saturday 7 May**

- h 9.00: Arrival and registration of participants at Reception Desk of Hanbury Gardens.
- h 9.30: Opening of the Congress (Villa Hanbury)  
(T. Schiva - Bamboo: it is'nt just a plant?).
- h 10.00: Briefing about Bamboo around the world.  
Experiences, travels, people.  
Slides and comments.  
(The list of speakers will be defined in the next communicate)
- h 11.30: E.B.S. Business Meeting.
- h 12.30: Lunch.
- h 14.30: Hanbury Garden visit.
- h 16.30: Exhibitions: Art and hand-craft.  
Kendo show.  
Bamboo bow demonstration.
- h 17.15: Tea in the Garden.
- h 17.30: Rare Collection Bamboos Auction.

**Sunday 8 May**

- h 9.30: Visit to Private Botanical Gardens. (France, Italy)



## ***Perché un convegno europeo sul bambù?***

L'assoluto esotismo del Bambù nel Mondo Occidentale rende automaticamente internazionale la sua posizione.

I Giardini Hanbury rappresentano un punto di riferimento unico per la flora acclimatabile alle condizioni mediterranee; inoltre nella Riviera Italo-Francese è possibile trovare insediamenti di Bambù tropicali unici nel loro genere almeno alla stessa latitudine.

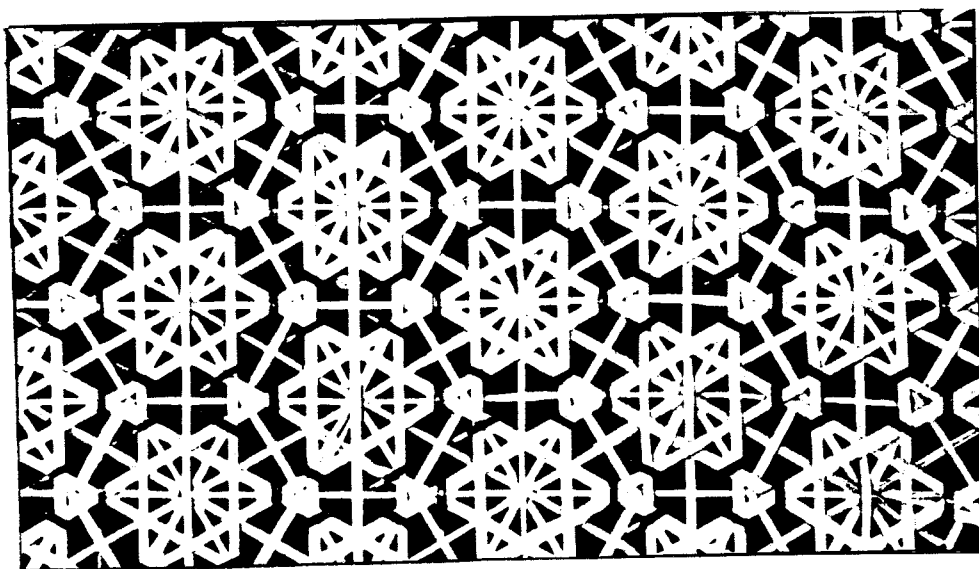
Ecco quindi un'occasione per migliorare le conoscenze sui Bambù con particolare riguardo a quelle Specie tropicali di grande effetto paesaggistico che è opportuno promuovere e valorizzare nelle aree climaticamente favorevoli della Costa del Mediterraneo.

## ***Why a european meeting on the bamboo?***

Bamboos is absolutely exotic plant in the Western Country, so his international position is a matter of fact.

Hanbury Garden is a very special place for the Flora acclimation in the Mediterranean environment; furthermore around the Italian-French coast it is possible to find good clumps of tropical Bamboo, unique at last at the same latitude.

So, now a opportunity to improve the knowledge about Bamboo with special reference to the tropical Species of great landscaping effect, that, as I.B.S. we try to foster in all the suitable place of the Mediterranean Coast.



# SHINAI

## ***La spada di bambù per la pratica del KENDO.***

Il KENDO è la scherma tradizionale giapponese che possiamo considerare come l'eredità dei Samurai.

La tecnica, come la conosciamo oggi, risale agli antichi metodi di combattimento del KEN-JUTSU o "arte della spada", alla quale veniva accordata dagli antichi guerrieri giapponesi grandissima importanza.

La tecnica del KEN-JUTSU comportava differenti colpi di punta e di taglio i quali miravano ad abbattere l'avversario il più rapidamente possibile.

Il Samurai abile riusciva ad abbattere il suo nemico prima che costui avesse il tempo di sguainare la propria spada.

La storia del KEN-JUTSU seguì naturalmente, nella sua evoluzione, la stessa storia dei Samurai, che consideravano la spada come qualcosa di sacro.

Fino alla prima metà del 1700 i metodi di allenamento del KEN-JUTSU prevedevano indifferentemente l'uso della KATANA (spada) o BOKKEN (spada di legno), ma solo con l'uso dello SHINAI (spada di bambù) fu possibile lo studio sistematico delle tecniche, abolendo i rischi dell'arma vera; ma a quei tempi l'attrezzo non veniva certo usato per combattimenti e sfide, per le quali era concepito solo l'uso della spada vera e dell'altrettanto micidiale BOKKEN.

Fu probabilmente HIKIDA-BUNGORO, uno dei quattro grandi maestri dell'arte della spada (SHI TENNO KENSO TSU), il primo ad usare una sorta di SHINAI, che era appunto una spada di bambù composta da un fascio di sezioni longitudinali di canne di bambù (da 32 a 60) ricoperte di un tessuto molto resistente o di pelle.

Anche le protezioni del corpo cominciarono a comparire verso lo stesso periodo.

La scuola JIKISHIN-KAGE, fondata nel 1300 da YAMADA HEI ZAE-MON, iniziò a sperimentare le protezioni del busto: DO, la corazza anch'essa composta da stecche di bambù unite fra loro e il TARE, paraventre, poi perfezionate nel 1751 da CHUTA NAKANISHI (di ONOHA-ITTO-RYU) che aggiunse i KOTE, guanti imbottiti per la protezione delle



mani e dei polsi. E fu sempre lui che semplificò la spada di bambù riducendo a quattro le lamine di bambù unite fra loro, a forma di cilindro, e fermate da una impugnatura ed un puntale di pelle.

La protezione della testa MEN appare più tardi ad opera di OISHI (di SHIN-KAGE-RIU) il più famoso maestro di KYUSHU, la più meridionale delle quattro isole dell'arcipelago.

Si racconta che OISHI fosse alquanto venale e che percorresse l'isola praticando "DOJO-ARASHI" (tempesta del DOJO), che consisteva nel presentarsi a sfidare una scuola concorrente per dimostrare che il maestro e gli allievi erano incapaci e quindi rovinarli economicamente.

Ma i fondatori dell'arte della spada furono di ben altra levatura morale, come SAKAKIBARA e TAKEDA che affrontarono la crisi sociale del 1868, trasformando il KEN-JUTSU in KENDO (KEN= spada, DO= via, in senso filosofico) quale disciplina educativa, preoccupandosi della posizione sociale dei Maestri di spada, riaccreditando il KENDO presso il pubblico e le autorità, che ne inserirono l'insegnamento nei programmi scolastici.

SAKAKIBARA difendeva l'uso dello SHINAI e delle protezioni, che riteneva indispensabili in tempi moderni, contro i più



fanatici tradizionalisti che volevano usare esclusivamente il BOKKEN sul corpo nudo.

D'altro canto l'illuminato maestro si oppose ad un certo costume che, sfruttando la leggerezza dello SHINAI, si accontentava di sviluppare tecniche prive di forza con finte ed eccessi di parate sul modello della scherma occidentale.

Ancora oggi il KENDO si pratica secondo lo spirito di SAKAKIBARA con attacco determinante e conclusivo, soluzione unica e definitiva del confronto.

Fu così possibile grazie all'uso dello SHINAI assistere a vere e proprie gare sportive incruente (SHINAI-SHIAI) e tornei di confronto fra le varie scuole (TARYU-JIAI).

Il KENDO si pratica ancora oggi con l'ausilio delle protezioni e della spada di bambù esattamente come furono codificate nel 1750.

PIERO BURZI



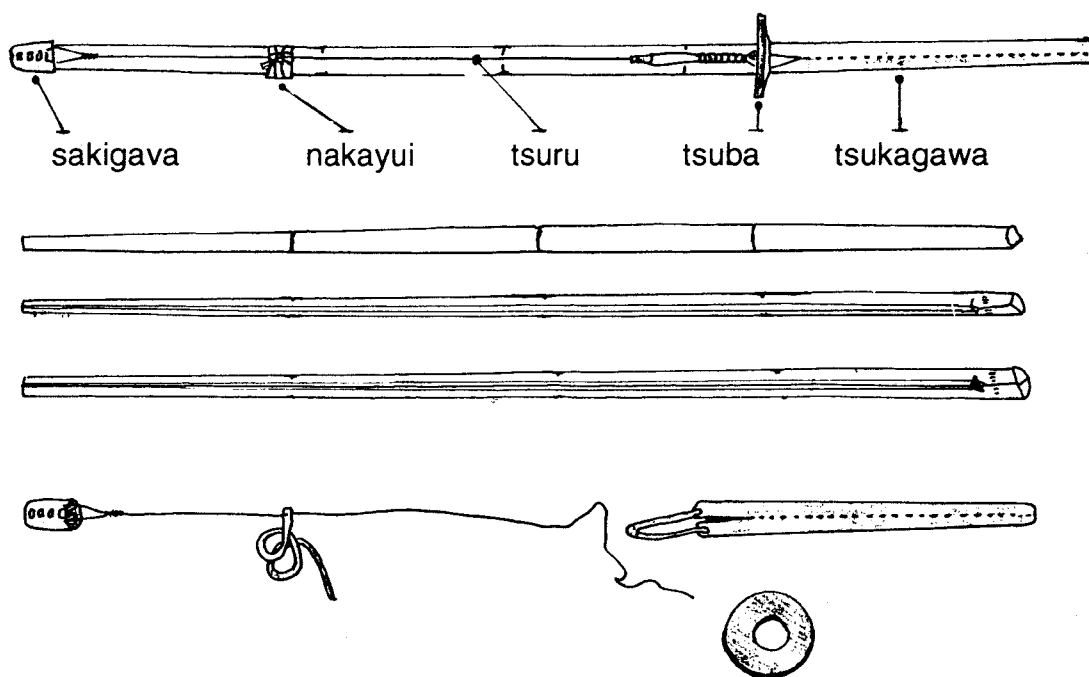
## Descrizione dello SHINAI

E' un spada di bambù composta da quattro stecche opportunamente sagomate e unite in punta da un cappuccio di pelle, generalmente di pelle di bufalo, chiamato SAKIGAWA.

Per rendere solidali le stecche, ad un terzo dell'intera lunghezza dello SHINAI, partendo dalla punta, è posto un laccio di pelle chiamato NAKAYUI.

Il manico, anch'esso ricoperto di pelle, è chiamato TSUKAGAWA, e porta una guardi di circa 8 centimetri di diametro, in cuoio, facente funzione di elsa, chiamata TSUBA.

Un filo chiamato TSURU collega la SAKIGAWA al TSUKAGAWA e idealmente rappresenta il dorso della spada per permettere al praticante di utilizzare, anche con lo SHINAI, le stesse tecniche di taglio tipiche della spada giapponese.



Lunghezza e peso dello SHINAI senza TSUBA

età inferiore	lunghezza massima	peso massimo
a 15 anni,	113 cm	375 grammi
da 16 a 18 anni	115 cm	450 grammi
superiore a 18 anni	118 cm	500 grammi



# BAMBU' RARI DALL'ASIA



## *"Le ultime meravigliose scoperte"*

L'amico Claude Rifat, biologo svizzero-arabo, di adozione asiatica da alcuni anni (ha vissuto infatti alcuni anni in Thailandia, paese che ha lasciato alcuni mesi orsono, per trasferirsi in Giappone) è tutt'oggi, senza dubbio, uno dei maggiori specialisti di bambù al mondo.

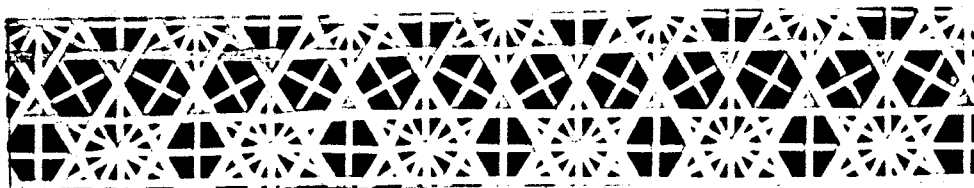
Il "bambù salmone" (*Phyllostachys Bambusoides Holocrysa*), il bambù di Mosè (*Pseudosasa Japonica "tsutsumiana"*), il "bambù d'oro striato" (*Bambusa vulgaris "Robert Rifat"*) sono solo alcuni dei meravigliosi bambù introdotti per la prima volta in Europa dall'amico Rifat. L'ultimo bambù, in particolare, unitamente ad altri di cui si tratterà prossimamente, sono addirittura stati scoperti da Rifat stesso.

La *Bambusa Vulgaris "Robert Rifat"* (così chiamata in onore del fratello dell'autore, morto alcuni anni orsono) è un bambù tropicale dai culmi di un bellissimo color giallo canarino, solcati da un gran numero di righe verdi longitudinali. La somiglianza di questa forma con la famosa *Bambusa vulgaris "striata"* fa ragionevolmente pensare ad una stretta parentela genetica fra le due forme. La *Bambusa Vulgaris "Robert Rifat"* è tuttavia ancora più appariscente della "sorella", poiché produce un maggior numero di righe, di striature verdi che sembrano essere più stupende pennellate nate dalla fantasiosa mente di un artista, che dall'innata spontanea creatività di una creatura vegetale.

Le piante, ed i bambù in particolare, non finiscono mai di stupirmi!

A presto con le "ultime meravigliose scoperte"!

MARIO BRANDAZZI



# E' FIORITO

## IL PHYLLOSTACHIS FLEXUOSA

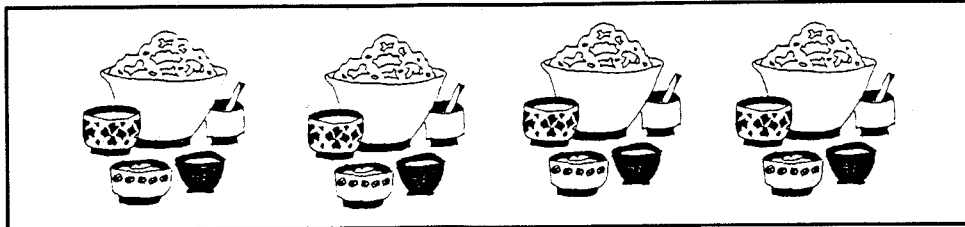
Ai Giardini Hanbury, l'altra settimana durante la tradizionale visita stagionale ho trovato il Ph. Flexuosa in fioritura. (Per la cronaca è il terzo bambù che vedo fiorito! Voi quanti ne avete visti?) Dopo averlo esaminato e fotografato, abbiamo programmato gli interventi per difendere i semi, che tra qualche settimana saranno pronti. Il Ph. Flexuosa è fiorito solo parzialmente, nella parte più esposta del boschetto, tanto che solo al momento di venire via lo abbiamo notato. Jean Claude Poitrey, distinto cultore di piante esotiche e di bambù in particolare, mi ha consigliato di chiudere qualche ramo in un sacchetto adeguato onde evitare il saccheggio degli uccelli. La proporzione dei culmi fioriti è tale da non destare preoccupa-

zione sulla sopravvivenza del clone; la raccolta del seme non sarà quindi di fondamentale importanza per la conservazione della Specie quale fu, invece, nel caso dell'Otatea Aztecorum fiorita nel 1989. Allora l'Otatea fiori contemporaneamente in tutta l'Europa e qui sulla Costa tutte la piante morirono nonostante sia Braun a Mentone, che il sottoscritto a Bordighera ci fossimo preoccupati di concimare e bagnare in abbondanza. Tornando al Flexuosa, la fioritura mette in mostra per ogni spighetta due enormi (relativamente) antere pendenti che è quasi impossibile non notare. Nelle prossime settimane il seguito di questo evento.

TITO SCHIVA



# IL GUSTO DEL BAMBU'



Cercando di conoscere il bambù in tutti i suoi aspetti e le sue utilizzazioni, spero possa rivelarsi utile, l'idea di iniziare una rubrica gastronomica che indichi in quali modi, in quali pietanze e secondo quali scuole di cucina si possano impiegare i germogli eduli.

Per ovi motivi il mio interesse è rivolto alle cucine orientali in genere, nelle quali questa pianta viene largamente utilizzata e in alcuni casi costituisce un valido alimento inserito nella dieta giornaliera.

Spero con questo tentativo di creare interesse tra i soci, stimolando lo scambio di informazioni e ricette che verranno pubblicate in questa rubrica.

## ***Dalla cucina cinese: Involtini d'uova***

*tratto dal libro: "La cucina orientale" di Pearl S. Buck*

*Biblioteca Universale Rizzoli*

(Dosi per circa 4 persone)

### **Ingredienti per la pastella:**

2 tazze da tè di farina  
1 cucchiaino da tè di sale  
6 uova  
2 tazze da tè d'acqua  
olio per friggere (1)

Setacciate insieme in una terrina la farina e il sale; unite le uova e l'acqua e battete bene, badando a non fare grumi. La pastella deve riuscire piuttosto liquida. Mettetela da parte a riposare per qualche minuto. Scaldate circa mezzo cucchiaino d'olio in una piccola padella per friggere; versatevi due cucchiai o meno di pastella e inclinate e girate la padella in modo da coprire tutto il fondo. Cuocete questa sorta di crêpe, che deve riuscire sottilissima, dalle due parti, senza dorarla troppo. Man mano che le crêpes sono pronte stendetele su un piano e coprite con un panno da cucina o carta oleata in attesa di guarnirle. Se, preparato il numero voluto di crêpes, vi resta un poco di pastella, potrete usarla per chiudere gli involtini.

### **Ingredienti per il ripieno:**

1 tazza da tè di castagne  
d'acqua (2)  
1 tazza e 1/2 di **germogli di  
bambù** (3)  
220 grammi di maiale  
arrosto  
1/2 tazza da tè di porro  
tritato fine  
220 grammi di gamberetti  
freschi sgusciati  
1 cucchiaino da tè di sale  
1/8 di cucchiaino da tè di  
pepe macinato  
1 cucchiaino da tè di  
glutammato monosodico (4)  
1 cucchiaino da tè di  
zucchero  
2 tazze e 1/2 di brodo di  
pollo  
olio per friggere (1)

Scolate bene e asciugate le castagne d'acqua e i germogli di bambù; tagliateli a striscioline corte e sottili. Nello stesso modo tagliate il maiale. Tritate finemente i gamberetti. Riunite questi ingredienti in una ciotola, unite il porro tritato, il sale, il pepe, il glutammato, lo zucchero, il brodo e mescolate bene. Spalmate ogni crêpe con un cucchiaino e mezzo di questo composto, piegatene in dentro tre lati e arrotolatela strettamente, saldando l'involto con un po' di pastella o d'acqua. Friggete gli involtini in olio abbondante e ben caldo, sgocciolateli ben dorati, passateli su un pezzo di carta assorbente o un panno da cucina per eliminare l'eccesso di unto.

Serviteli ben caldi accompagnati con salsa duk (5) e con un po' di senape.

**TITTA SCANAVINO**



### **Note:**

(1) Si consiglia l'olio d'arachide perché resiste alle alte temperature richieste, non produce fumo, reazioni chimiche dannose e mantiene intatti i sapori; in alternativa si può anche usare olio di semi di soia o di girasole o di mais.

(2) Le castagne d'acqua sono i frutti commestibili di una pianta acquatica (*Trapa natans*, fam. Enoteraceae), si trovano, in scatola, nei negozi di specialità alimentari.

(3) Ricordo gli articoli di Tito Schiva (newsletter n° 3/93) e di Mario Brandazzi (newsletter n° 2/93) che indicano alcune specie eduli di bambù, per tutti coloro che volessero sperimentare il gusto dei germogli freschi, altrimenti questi si possono trovare conservati in scatola nei negozi specializzati.

(4) Il glutammato monosodico (sale di sodio dell'acido glutammico) è una polvere bianca che, usata in piccole dosi, esalta i sapori delle vivande senza alterarli. Si può trovare in drogheria.

(5) La salsa duk è una salsa dolce simile nel sapore alla marmellata di pesche. Si trova nei negozi di specialità alimentari.



# UN NUOVO BAMBUSETO

Nell'estate scorsa nell'ambito delle manifestazioni colombiane è stata riaperta al pubblico la villa Serra di S. Olcese, un bene ambientale di grande interesse storico che pur essendo situata nel comune di S. Olcese è in proprietà con i comuni di Genova e Serra Riccò. Si tratta di una villa storica dell'ottocento dovuta al Cusani, un pittore che si è accinto, molto felicemente, a progettare un palazzo in stile neogotico che ancora deve essere restaurato ed un parco ricco di acque e percorsi botanici del massimo interesse. Esistono infatti pregevoli esemplari di Metasequoia, Taxus bacata, Magnolia grandiflora, faggi, Taxodium (cipresso calvo), ecc.

Una parte di questo parco, non facendo storicamente parte dell'opera del Cusani, non è stato ancora ripristinato.

E' stato pensato di utilizzare questa parte, per quanto riguarda la zona lungo un torrente, a bambuseto.

Questa proposta è stata fatta alle Amministrazioni proprietarie dall'allora direttore dei giardini comunali di Genova dott. Viacava. Si pensava, infatti, di utilizzare la ricca collezione di di bambù che è stata presentata alla Euroflora colombiana del '91 e al "Padiglione Italia" dell' "Expo '92" progettato dallo studio Lavarello per costituire anche in Liguria un giardino dei bambù.

Sabato 27 novembre il Direttivo della nostra Associazione ha visitato a Genova i vivai comunali dove sono adesso collocate queste piante e successivamente la villa Serra a S. Olcese. Erano pure presenti gli Amministratori comunali di S. Olcese e il direttore dei Giardini di Genova dott. Ettore Zauli.

Sono stati ritenuti molto interessanti i gruppi di piante che dovrebbero costituire il nuovo bambuseto e la zona che dovrebbe essere sede del bambuseto ligure.

Verrà, al più presto, sottoposto un progetto alla nuova Amministrazione che è stata recentemente eletta a Genova.

LUIGI VIACAVA



## ALTRE INFORMAZIONI

Si avvisano i Soci che dal 1° di gennaio 1994 sarà possibile pagare la quota di iscrizione a mezzo bollettino postale che viene allegato alla rivista. Il numero di c.c. è 11187184 intestato a:

**Associazione Italiana Bambù**

Via Romana, 17 - 18012 Bordighera (IM).

La quota è di lire 40.000 annue.



*Hanno partecipato alla redazione del bollettino:*

*Per la stesura dei testi* **MARIO BRANDAZZI, PIERO BURZI, TITTA SCANAVINO, TITO SCHIVA e LUIGI VIACAVA.**

*Per la raccolta del materiale* **ANTONINO AIRENTI, e GIORGIO BAGNASCO.** *Per l'impaginazione* **GIORGIO BAGNASCO e TITTA SCANAVINO**

**Presidenza I.B.S.**

Via Romana 17 - Bordighera

**Tito Schiva**

Tel. 0184-264.270

**Vicepresidenza I.B.S.**

Borgata Mascarelli 47 - La Morra CN

**Lorenzo Bar**

Tel. 0173-509.354 - Fax 509.279

**Segreteria I.B.S.**

Via Dosso di Mattina 19 - Credera Rubbiano CR

**Mario Brandazzi**

Tel. 0373-61.009

**Newsletter I.B.S.**

Via Marco Polo 9/6 - Genova

**Giorgio e Titta Bagnasco**

Tel. 010-566.958