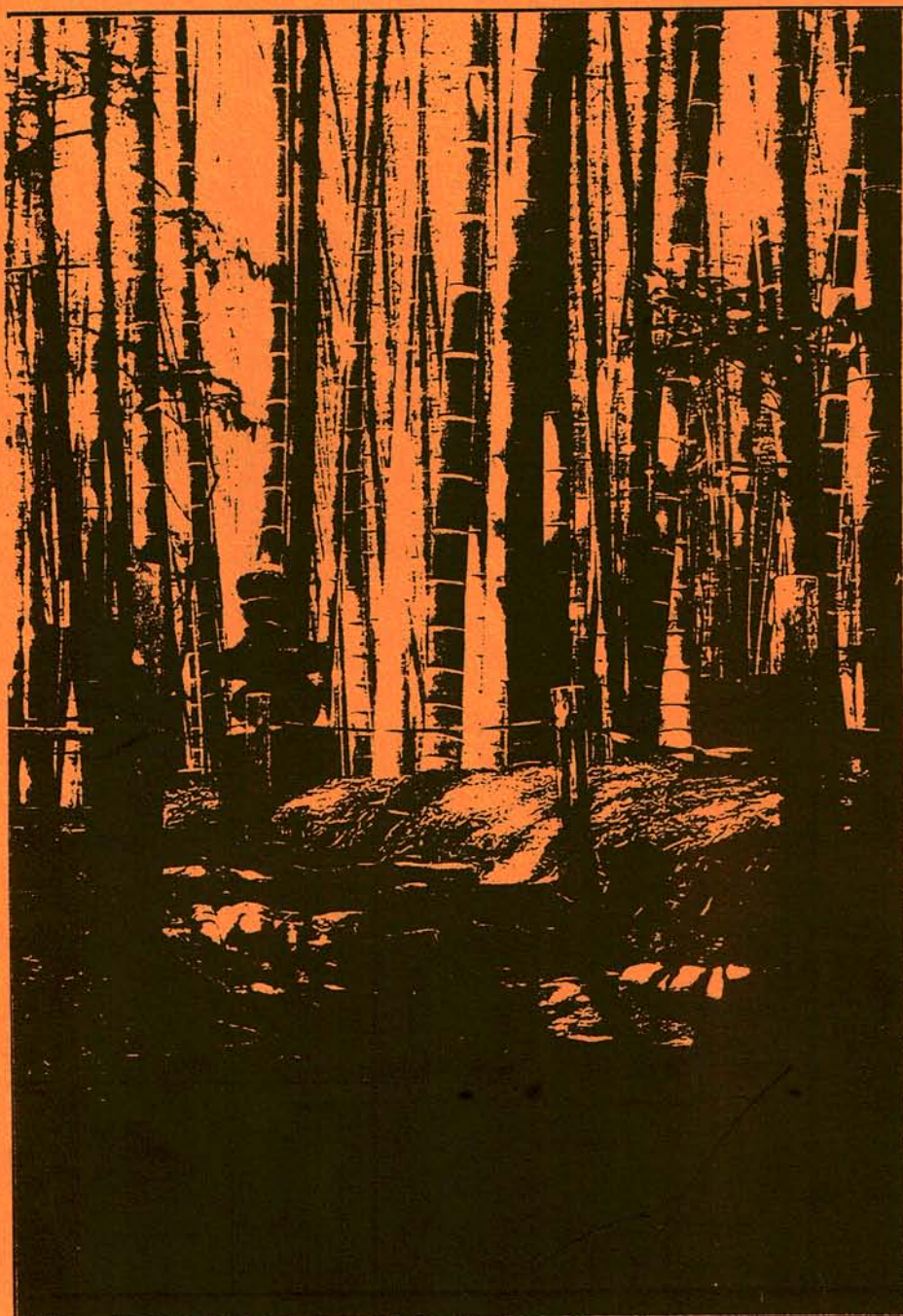


I.B.S.

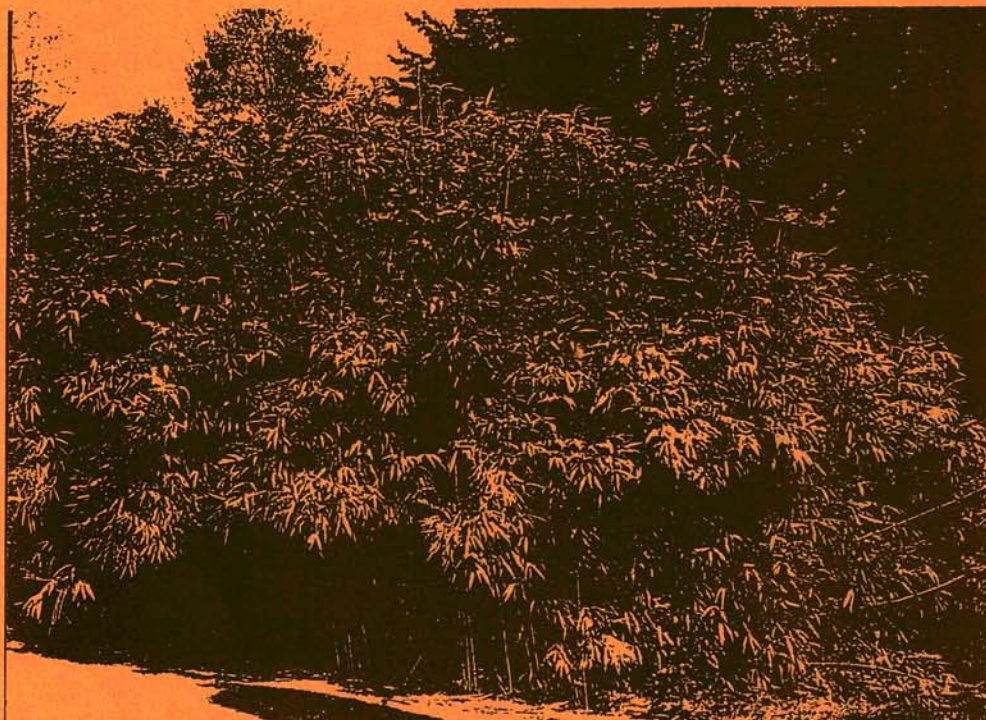
ASSOCIAZIONE ITALIANA BAMBU'

Newsletters 3-4/94 Luglio - Dicembre





# COMUNICAZIONI AI SOCI



---

## *Il prossimo anno a Bordighera.*

Nella prima decade di settembre 1994 si è tenuto a Mentone, organizzato dalla Associazione francese "Fous de Palmiers", una importante riunione riguardante lo studio delle Palme. Erano presenti alcuni soci fondatori della Società Italiana per le Palme che sarà dedicata al massimo studioso italiano delle palme Odoardo Beccari (1864 - 1920).

Per questa ragione questa società sarà la "Beccariana". La nostra Società augura un fecondo lavoro ed auspica la possibilità di incontri e studi insieme.

Durante le mostre, visite a giardini di interesse botanico ed i convegni il nostro Presidente dott. Schiva ha subito colto l'occasione di proporre di svolgere un convegno tra le due società su di un tema che sarà concordato al più presto, da tenersi l'anno prossimo a Bordighera, la città delle palme, patria di adozione di Ludovico Winter (1846 - 1912), importante introduttore di palme e realizzatore delle collezioni ai tempi degli Hanbury, nella Mortola.

Parteciperanno anche i "Fous de Palmiers" francesi e altre società straniere interessate.

Saranno presto comunicate ulteriori notizie.

29 settembre 1994

LUIGI VIACAVAL

## I PIONIERI DEL BAMBU'

I numerosi pionieri che hanno portato i bambù per il mondo e l'interesse che li accompagna, sono pressoché degli sconosciuti agli attuali appassionati.

I loro nomi si ricordano attraverso i nomi botanici dei bambù. A metà del XIX secolo l'Europa e l'America del Nord non conoscevano i bambù, la loro bellezza ed utilità; questo è dovuto al fatto che in Europa i bambù non sono spontanei e che negli Stati Uniti ne cresce una unica specie. Quanto ai bambù del Sud America, a parte qualche eccezione esistono piccole specie che si prestano poco alla loro utilizzazione nell'artigianato e nelle costruzioni. Inoltre la loro diffusione fu limitata in quanto era allora estremamente difficile tenere in vita le piante di bambù che venivano trasportate per battello. Altre cause che ne limitarono la diffusione furono le zone chiuse o non accessibili della Cina e del Giappone.

Le prime persone che videro i diversi usi del bambù e parteciparono ai primi scambi furono i diplomatici e gli ufficiali che viaggiarono in Cina e Giappone.

La prima importazione verso l'Ovest di un bambù di clima temperato è stato probabilmente quello di un bambù nero (*Phyllostachys nigra*), in Inghilterra. Non si sa a chi attribuirlo.

Nel 1846 l'ammiraglio francese Cécile porta in patria il primo esemplare di *Phyllostachys viridiglaucescens*; nel 1847 il colonnello Madden invia in





Belgio, dall'India, un esemplare di *Arundinaria falconeri*. Nel 1850 il famoso botanico tedesco Von Siebold, allora nella città di Dehima (Giappone) porto commerciale tedesco, invia alcune piante di *Pseudosasa japonica*. Nel 1862, M. Simon, console francese in Cina, porta con sé in Francia una pianta di Bambù a cui più tardi fu dato, in suo onore, il nome di *Arundinaria simonii*.

Il Madake (*Phyllostachys bambusoides*) fu introdotto dal Giappone in Algeria dall'ammiraglio Du Quilio, nel 1866. Il medico dottor Henonis, che a causa della rivolta contro Napoleone III, dovette fuggire in Giappone, portò in patria, più tardi, il bambù che porta oggi il suo nome *Phyllostachys nigra* var. *henonis*, in giapponese Ha-chiku. Gli fu dato da alcuni studenti del clan dei Satsuna che glielo offersero dicendogli: "Professore voi non avete il nostro bambù di montagna, il solo che probabilmente potrà resistere ai vostri climi, noi ve ne troveremo uno".

Nel 1876 appaiono per la prima volta in Europa due specie, Moso (*Phyllostachys edulis* o *pubescens*) e la *Phyllostachys aurea*.

Dopo queste prime apparizioni si accende un notevole interesse per i bambù. Il primo trattato botanico inerente i bambù viene pubblicato a cura del colonnello Munro, nel 1868.

Auguste Rivière passa molta parte della sua vita a coltivare e studiare i bambù. Direttore del Giardino sperimentale d'Hamma, in Algeri e dei Giardini del Lussemburgo a Parigi, egli muore prematuramente all'età di 55 anni, prima di poter pubblicare le sue ricerche.

il trattato sui bambù viene però ripreso, ultimato e pubblicato dal figlio Charles; questo testo ancora oggi è rimasto ineguagliato per le descrizioni botaniche, la classificazione e le considerazioni sulla propagazione.

Algernon Freeman-Mitford nato e cresciuto in una nobile famiglia inglese, diplomatico ed appassionato di lingue, ha un incarico in Cina e Giappone. E' a Yokohama nel 1865, lo appassiona la cultura giapponese e presto ne impara anche la lingua. A seguito delle guerre intestine in Giappone viene richiamato in patria dove pubblica un libro sulla storia del Giappone, da lui tradotto. Allorché viene in possesso di una grossa eredità, acquista, a Batsford Park, un castello con relativo giardino che, naturalmente, riempie di bambù. Appassionato di queste piante arriva anche a scrivere un libro, ma non avendo una cultura botanica commette molti errori attribuendo

nomi latini a specie che erano già classificate; questo libro all'epoca era uno dei pochi disponibili e ancora oggi, di conseguenza, ci sono confusioni su alcuni nomi dei bambù.

Jean Houzeau de Lehaie è un ricco personaggio belga che si interessa ai bambù e ne pianta molti nella sua proprietà dell'Ermitage a Mons. Lungi dall'essere soltanto un appassionato di giardini, egli si impegna nello studio dei bambù intrattenendo una fitta corrispondenza con il famoso botanico giapponese dottor T. Makino.

Houzeau importa molti bambù dal Giappone, piante di *Sasa borealis* e varietà orticole di Madake (*Phyllostachys bambusoides*); scrive articoli scientifici sulla tassonomia del bambù e pubblica il primo periodico pertinente queste piante, intitolato giustamente "Il bambù, il suo studio, la sua cultura ed il suo uso". Molti nomi attribuiti erroneamente da Mitford sono corretti dall'Houzeau con l'aiuto di T. Makino. I suoi studi e ricerche sulla resistenza al freddo vengono esposti in un rapporto del 1907 alla Società Internazionale di Acclimatazione; lo stupendo manoscritto corredato delle fotografie originali è conservato oggi presso la Fondazione Smithsonian di Washington.

Nel frattempo l'interesse per i bambù si era sviluppato anche negli Stati Uniti. La prima importazione regolarmente registrata risale al 1882 quando a George H. Todd di Montgomery, in Alabama, arrivò, inviato dal console degli Stati Uniti a Kanagawa, in Giappone, una pianta di bambù "canna da pesca" (*Phyllostachys aurea*). Ci furono delle altre importazioni in California e il Madake fu introdotto in Georgia nella città di Savannah, nel 1888 circa dal piantatore di riso Andreas Moynelc.

*Tom Wood*

Libera traduzione di Lorenzo Bar



# COSTRUZIONI DI ABITAZIONI IN BAMBU' E SPAZI SOCIALI A MAYA

*(Distretto di Nadia - Ovest Bengala - India)*



Foto 1

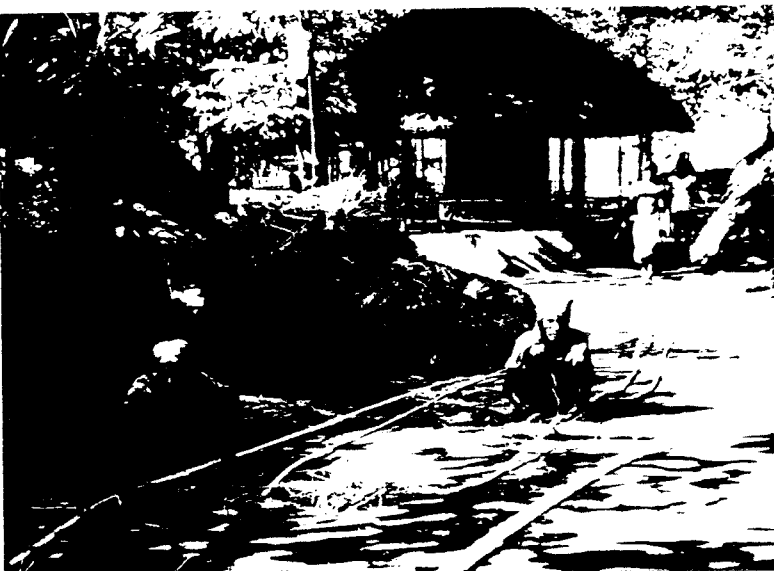


Foto 2

In occasione del mio viaggio a Mayapur ho avuto modo di notare la bellezza delle abitazioni rurali costruite in bambú. La popolazione, per lo piú contadini o venditori, vive in piccoli agglomerati di poche capanne dove il terreno appena un po' piú alto rispetto ai campi di riso, canapa e senape.

Vi si arriva da Calcutta dopo circa 150 Km. in direzione ovest, dove la strada statale termina al curva del Gange con la confluenza delle acque chiare del fiume Gialangi.

Qui c'è la comunità religiosa dell'I.S.K.O.N., e qui ho avuto la opportunità di seguire la costruzione de alcune abitazioni fatte secondo i modelli tradizionali di questa zona.

Gli operai arrivano portando fasci di tronchi di Bambú lunghi dai 20 ai 25m.

Sul suolo procedano a ripulirli di tutti i rami (FOTO 1).

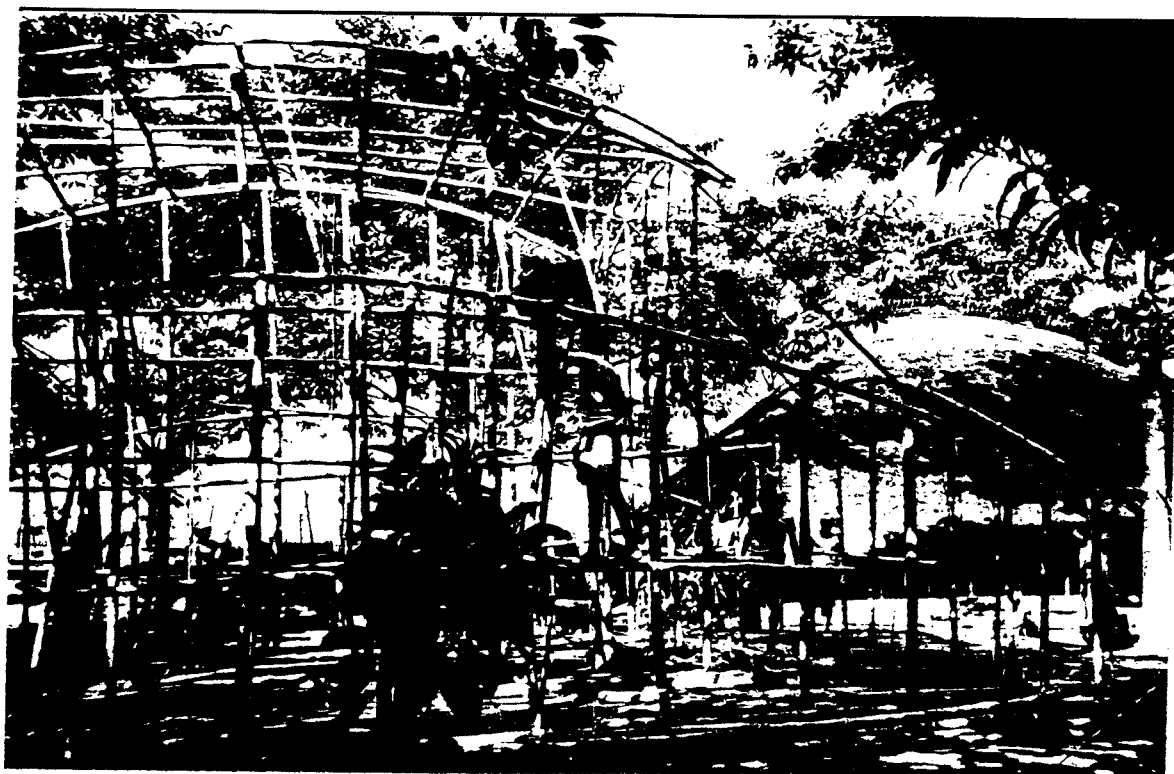
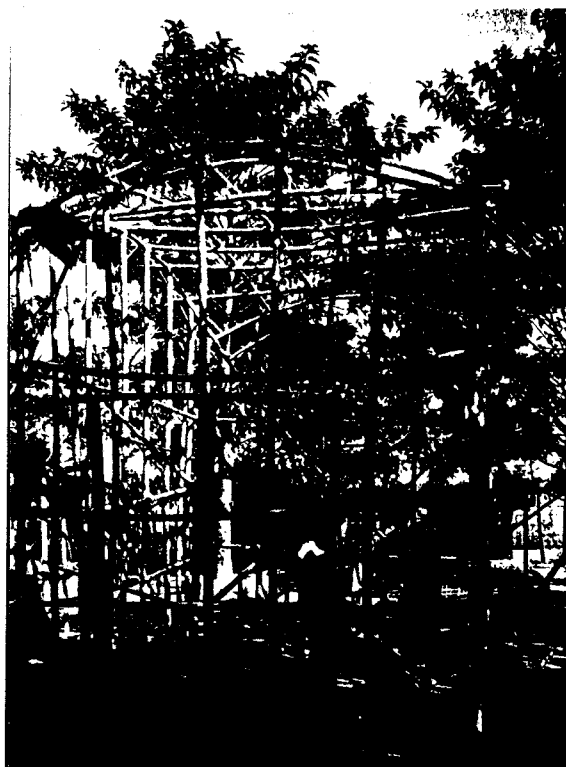


Foto 3

Foto 4



Foto 5



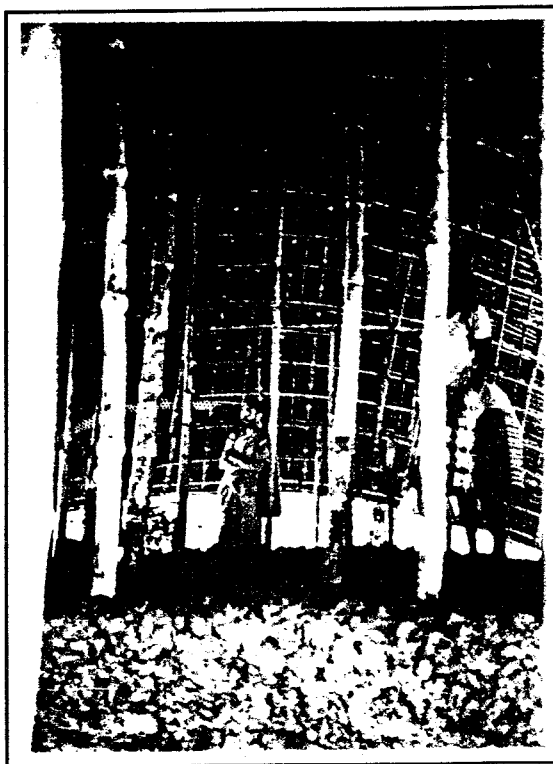


Foto 6



Foto 7

Foto 8

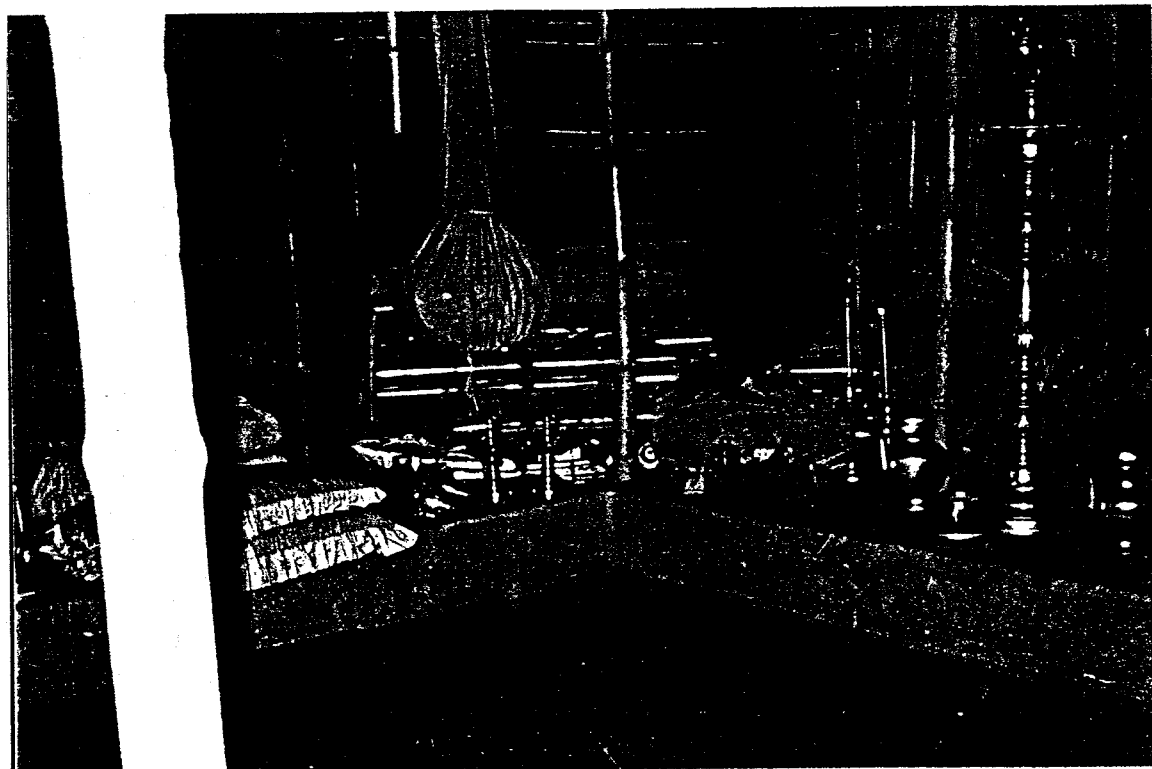






Foto 9

Foto 10



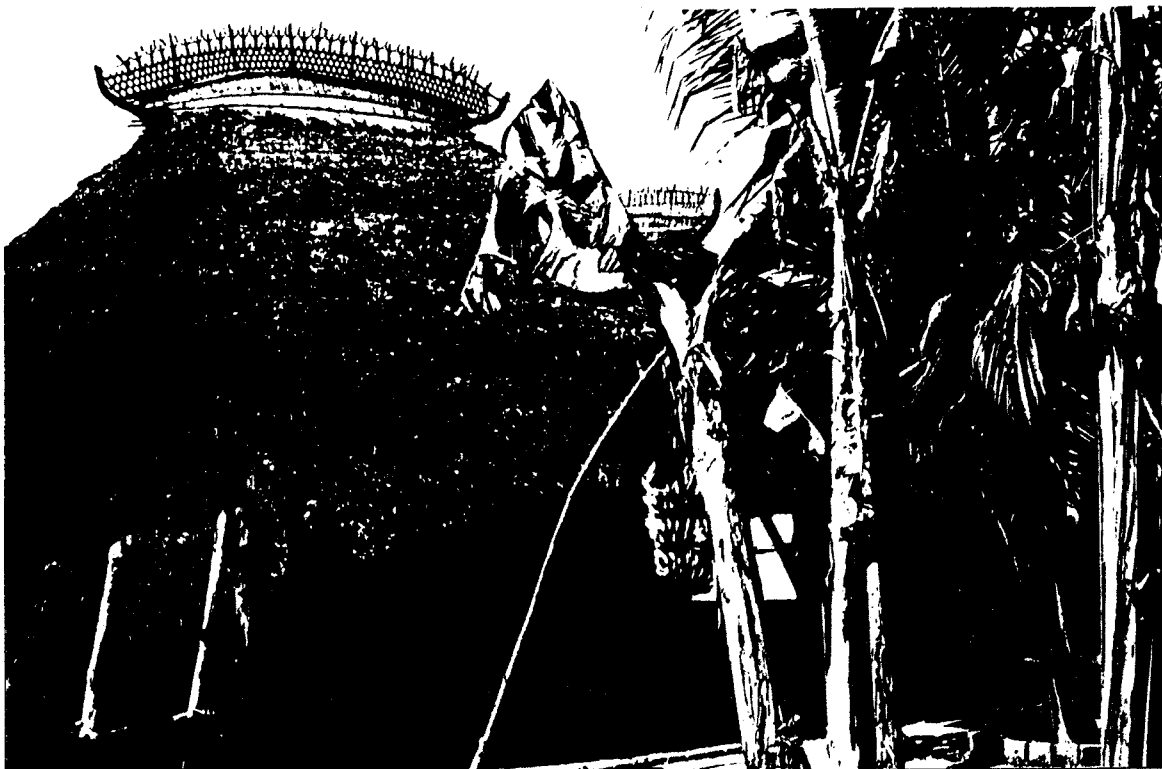


Foto 11

Foto 12



I tronchi più grossi vengono utilizzati per sostegno ed impalcatura, gli altri vengono a loro volta tagliati a strisce sottili e levigate (FOTO 2), che poi costituiranno un doppio traliccio pazientemente annodato ad ogni intersezione con cordine di canapa.

Costruita l'impalcatura della casa (FOTO 3 e 4) si procede a legare saldamente il traliccio del tetto dalla linea suggestiva (FOTO 5) sul quale verranno annodati i mazzi di paglia di riso visibili nella foto 2.

Ora è la volta del fango, misto a sterco di bue, che salda le travi e costituisce le fondamenta e il piano di soggiorno della capanna (FOTO 6 e 7), gli eventuali e bassi muretti divisorii e i ripiani per porre gli oggetti (FOTO 8); in questa foto sono anche visibili i divisorii di bambù intrecciati secondo vari e piacevoli disegni.

La casa è costruita: alla sommità del



**Foto 13**

tetto si saldano insieme i mazzi di paglia di riso con una rifinitura di lamelle sottili di bambú intrecciate come in pizzo (FOTO 9 e 11), sul quale poi si pone la forma di un oggetto, in questo caso un aereo, che ricorda la caratteristica dell'abitante della casa.

La FOTO 9 mostra l'ultimo tocco che completa la casa: le donne che lisciano e levigano il pavimento ed i muretti con uno straccio intriso di acqua e sterco di bue, miscela solidificante e insetticida (sic).

La FOTO 10 mostra la dimora di Radhasyam appena ultimata, la FOTO 12 l'abitazione di Maliny, la FOTO 13 e la 14 una via del villaggio ombreggiata da alberi di Cadamba e banane, con le suggesti-

**Foto 14**







**Foto 15**

ve abitazioni dal tetto di paglia profumata e lucida.  
 La FOTO 15 ritrae un edificio a pianta circolare adibito ad aula, la  
 FOTO 16 un giovane abitante su un ponticello di bambú all'ingresso  
 sud del villaggio, ponticello che interdice il passaggio ai buoi.  
 Altri edifici a pianta circolare sono adibiti al culto.

*BIANCA COLOMBO*

**Foto 16**



# CHE COS'È IL BAMBU'

*Tratto da "Arte come mestiere" di Bruno Munari edizioni Laterza 1966*

Che cos'è il bambù per il popolo giapponese, come lo coltivano, come lo usano, in che modo lo lavorano, cosa ne fanno, come lo mangiano, è una cosa interessantissima per un designer. Specialmente come gli artigiani giapponesi, quelli rari che si accontentano di guadagnare poco pur di fare un lavoro che li soddisfi pienamente, questi pochi artigiani che ancora rimangono, lavorano questo legno che è quasi un osso, questa specie di erba preistorica (del periodo delle felci giganti? chiederò ad un esperto botanico) che in condizioni ambientali favorevoli può crescere anche venti centimetri al giorno.

La fibra rettilinea longitudinale di questa pianta è probabilmente in relazione alla velocità di crescita.

Il bambù è quasi come un profilato vegetale, un tubo verde con ogni tanto una chiusura interna, indicata all'esterno da uno spigolo circolare, quasi a segnare un ritmo di crescita. La natura ce lo offre gratis, in qualunque dimensione, già verniciato.

I giapponesi, da sempre, ne fanno tubazioni rompendo le chiusure interne con un lungo ferro; ne fanno impalcature per le loro case; ne fanno siepi tagliando tante canne della stessa altezza e legandole tra loro in mille modi diversi; ne fanno vasi per fiori utilizzando la chiusura interna della canna come fondo del vaso e tagliando il bambù nel modo più impensati. Questi vasi per fiori dimostrano l'estro, l'invenzione, il modo di sfruttare un "profilato con nodi interni" sempre rispettandone la natura e la struttura, trovando molte proporzioni diverse e sempre equilibrate tra interno ed esterno del vaso, rapporti spaziali tra vuoti e pieni e sistemando la posizione del nodo sempre in modo logico come dovrebbe fare un bravo designer di fronte a questo tema.

Ho visto un salvadanaro fatto con un pezzo di canna limitata da due nodi e con una fessura per la moneta; due trampoli fatti con due canne alte due metri col posto per i piedi fatto con altri due pezzi di bambù; una siringa fatta con un pezzo di canna limitata da un solo nodo nel quale era stato fatto un buco e con un'altra canna di diametro più piccolo si spingeva l'acqua. Non parliamo poi di canne da pesca, di giavellotti e attrezzi sportivi, di armi e strumenti musicali, di giocattoli e oggetti d'uso. Ho comperato dei pennelli fatti solo di bambù: il nodo

limita il manico da un lato e dall'altro lato la canna è stata sfilacciata (la fibra è filiforme) e si può usare come un normale pennello di setola. Spaccando una canna di bambù, ancora verde, alta circa due metri, in senso longitudinale, con un coltello non affilato, si hanno due metà uguali. Il coltello corre lungo la canna, guidato dalle fibre longitudinali e in un attimo, con precisione, il bambù si spacca. Continuando questa operazione su ogni pezzo, si può tagliare una canna di bambù in tanti fili lunghi quanto la canna e larghi anche un millimetro. Con questi fili si fanno le tende avvolgibili, le stuoie, i cestini, e tutti gli oggetti che noi facciamo per esempio col giunco, o col midollino.

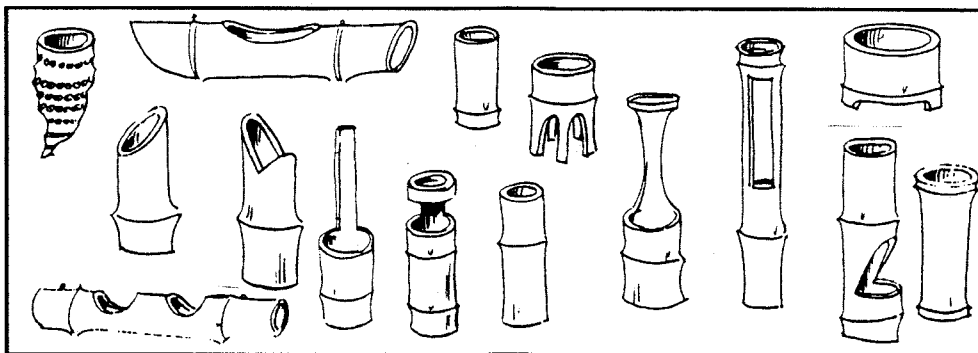
Con listelli più grossi si fanno altre stuoie, altri cestini, altri oggetti. Spaccando una canna in due e poi appoggiando le due parti aperte per terra, basta camminargli sopra per aprire tutta la canna in quattro parti o sei pezzi così da sviluppare la circonferenza in piano: con questo sistema si fanno pareti, soffitti e molte altre cose per la casa.

Gli artigiani giapponesi tagliano e lavorano questa canna con grande naturalezza e quasi senza arnesi speciali. Gli oggetti che ne risultano hanno un aspetto immediatamente comprensibile perché il materiale è usato secondo la sua natura, e quindi è logico, per esempio, che ci sia un ingrossamento del diametro della canna dove c'è la chiusura interna e anche appare logico che il taglio della canna vada fatto in un certo modo, secondo l'uso.

Non è che tutti gli artigiani giapponesi siano bravissimi ma la maggior parte sì, per tradizione.

Poi ci sono anche quelli che vogliono seguire le mode occidentali e allora fanno delle decorazioni "astratte" col bambù come le potrebbero fare col tubo di plastica, dimostrando la loro scarsa intelligenza.

Quando si studia qualche aspetto caratteristico di un popolo è bene studiarne il lato migliore se si vuol capire qualcosa. Le cose brutte sono brutte in tutto il mondo allo stesso modo. Solo dove c'è il meglio c'è da imparare, e il meglio è caratterizzato: ogni paese eccelle in qualcosa, è uguale agli altri nel resto.



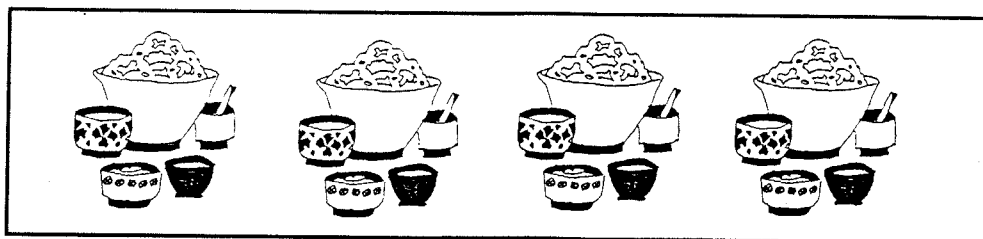


# ELENCO DEI SOCI ISCRITTI PER L'ANNO 1994

<u>titolo</u>	<u>nome e cognome</u>	<u>via</u>	<u>c.a.p.</u>	<u>località</u>	<u>città</u>	<u>naz</u>
Donna	<u>Marella Agnelli</u>	<u>strada S. Vito 256</u>	<u>10133</u>		<u>Torino</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Antonino Airenti</u>	<u>c.so Galliera 16/8 sc. D</u>	<u>16142</u>		<u>Genova</u>	<u>(U)</u>
Arch.	<u>Giorgio Bagnasco</u>	<u>via Marco Polo 9/6</u>	<u>16136</u>		<u>Genova</u>	<u>(U)</u>
Sig.ra	<u>Anna Balbo</u>	<u>borgata Mascarelli 47</u>	<u>12064</u>	<u>La Morra</u>	<u>Cuneo</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Domenico Ballarino</u>	<u>via Valdeserri 2</u>	<u>14014</u>	<u>Montafia</u>	<u>Asti</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Lorenzo Bar</u>	<u>borgata Mascarelli 47</u>	<u>12064</u>	<u>La Morra</u>	<u>Cuneo</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Paolo Belgioioso</u>	<u>via Musinë 10</u>	<u>10050</u>	<u>S. Antonino di Susa</u>	<u>Torino</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Rosa Bruni</u>	<u>corso Vittoria Colonna 78</u>	<u>00047</u>	<u>Marino</u>	<u>Roma</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Massimo Burzi</u>	<u>passo Ponte Carrega 62</u>	<u>16138</u>		<u>Genova</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Pietro Carmine</u>	<u>via Ripa Ticinese 27</u>	<u>20143</u>		<u>Milano</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>F.Catapano</u>	<u>via Codilungo 16</u>	<u>50028</u>	<u>Tavarnelle Val di Pesa</u>	<u>Firenze</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Ignazio Cazzaniga</u>	<u>via P. Tola 19</u>	<u>00149</u>		<u>Roma</u>	<u>(U)</u>
Ditta	<u>Centro Bambù Italia</u>	<u>via Casali 26</u>	<u>16042</u>	<u>Carasco</u>	<u>Genova</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Domenico Ciano</u>	<u>via Michelangelo 5</u>	<u>00034</u>	<u>Colleferro</u>	<u>Roma</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Bruno Cipolla</u>	<u>via Brunella (c/o Quartero)</u>	<u>54011</u>	<u>Aulla</u>	<u>M. Carrara</u>	<u>(U)</u>
Sig.ra	<u>Bianca Colombo</u>	<u>via degli Scipioni 2</u>	<u>20129</u>		<u>Milano</u>	<u>(U)</u>
Sig.ra	<u>Viviane Crosa di Vergagni</u>	<u>via Mameli 2A</u>	<u>16122</u>		<u>Genova</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Massimo Dall'Aglio</u>	<u>via S. Aleramo 11</u>	<u>20030</u>	<u>Senago</u>	<u>Milano</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Gianpietro Davi</u>	<u>via Chieti 20</u>	<u>00161</u>		<u>Roma</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Piero Di Girolamo</u>	<u>via S. Martino 18</u>	<u>65019</u>	<u>Pianella</u>	<u>Pescara</u>	<u>(U)</u>
Dott.	<u>Giuseppe Fabrini</u>	<u>via Colle Palazzola</u>				
		<u>Zagarolo snc</u>	<u>00039</u>		<u>Roma</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Enrico Ferroni</u>	<u>via del Bombone 14</u>	<u>50067</u>	<u>Rignano sull' Arno</u>	<u>Firenze</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Paolo Fiorucci</u>	<u>via S. Maria di Loreto 9</u>	<u>00010</u>		<u>Roma</u>	<u>(U)</u>
Sig.ra	<u>Heidi Foni</u>	<u>via dello Zerbo</u>	<u>20090</u>	<u>Opera</u>	<u>Milano</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Thomas Froese</u>	<u>via Gaggiotti 9</u>	<u>12050</u>	<u>Cravanzana</u>	<u>Cuneo</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Daniele Fulceri</u>	<u>Villaggio Pontile 9</u>	<u>57018</u>	<u>Vada</u>	<u>Livorno</u>	<u>(U)</u>
Ditta	<u>G. e B. Mauri e figli</u>	<u>p.zza Martiri della Libertà 9</u>	<u>22066</u>	<u>Mariano C.se</u>	<u>Como</u>	<u>(U)</u>
Dott.	<u>Aldo Galimberti</u>	<u>via N. Sauro 8</u>	<u>27029</u>	<u>Vigevano</u>	<u>Pavia</u>	<u>(U)</u>
Dott.	<u>Giuseppe Gervino</u>		<u>15059</u>	<u>Volpedo</u>	<u>Alessandria</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Gianni Giacchetto</u>	<u>via Tiziano Aspetti 201</u>	<u>35100</u>		<u>Padova</u>	<u>(U)</u>
Sig.ra	<u>Claudia S. Giordano</u>	<u>via dei Laghi km 8,600</u>	<u>00047</u>	<u>Marino</u>	<u>Roma</u>	<u>(U)</u>
Ditta	<u>"Il Testa" di O. Mazianti</u>	<u>via Testa 70/80</u>	<u>41050</u>	<u>Maserno Montese</u>	<u>Modena</u>	<u>(U)</u>
Sig.ra	<u>Carla Isnardi</u>	<u>via A.S. Novaro 27/A</u>	<u>18100</u>	<u>Oneglia</u>	<u>Imperia</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Stanislao Konopniki</u>	<u>2 Impasse les Provinciales</u>	<u>34200</u>		<u>Sete</u>	<u>(F)</u>
Dott.	<u>Giampietro Lagomarsini</u>	<u>viale XX Settembre 306</u>	<u>54036</u>	<u>Marina di Carrara</u>	<u>M. Carrara</u>	<u>(U)</u>
Avv.	<u>Raimondo Alberto Liguoli</u>	<u>Riviera di Chiaia 180</u>	<u>80100</u>		<u>Napoli</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Paolo Londi</u>	<u>via G. Marconi 41</u>	<u>50056</u>	<u>Montelupo Fiorentino</u>	<u>Firenze</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Giuliano Lusiani</u>	<u>via L. Da Vinci 17</u>	<u>35010</u>	<u>Campo S. Martino</u>	<u>Padova</u>	<u>(U)</u>
Ing.	<u>Franco Magnetto</u>	<u>piazza S. Donato 25</u>	<u>10064</u>	<u>Pinerolo</u>	<u>Torino</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Michele Martino</u>	<u>via di Gabbiana 6</u>	<u>50049</u>	<u>Vajano loc. Schignano</u>	<u>Firenze</u>	<u>(U)</u>
Sig.ra	<u>Nuccia Monteverde</u>	<u>via G. Pescetto 10</u>	<u>17015</u>	<u>Celle Ligure</u>	<u>Savona</u>	<u>(U)</u>
Ing.	<u>Giorgio Napione</u>	<u>v. S. Nazaro 69</u>	<u>37129</u>		<u>Verona</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Silvano Neretti</u>	<u>via C. Battisti 7</u>	<u>25058</u>	<u>Sulzano</u>	<u>Brescia</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Alessandro Parrocchetti</u>	<u>via Nerino 8</u>	<u>20123</u>		<u>Milano</u>	<u>(U)</u>
Prof.	<u>Giorgio Pasquare</u>	<u>via Ramazzotti 24</u>	<u>20052</u>	<u>Monza</u>	<u>Milano</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Guglielmo Ponzini</u>	<u>via Pennazzi 26</u>	<u>29100</u>		<u>Piacenza</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Luigi Ronchini</u>	<u>S.ne Farnese 12</u>	<u>29100</u>		<u>Piacenza</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Tan Saen</u>	<u>via Repubblica 1</u>	<u>16032</u>	<u>Camogli</u>	<u>Genova</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Paolo Sartori</u>	<u>via Marconi 51</u>	<u>22036</u>	<u>Erba</u>	<u>Como</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Bruno Savini</u>	<u>via Cremona 4A</u>	<u>20148</u>		<u>Milano</u>	<u>(U)</u>
Sig.ra	<u>Titta Scanavino</u>	<u>via Marco Polo 9/6</u>	<u>16136</u>		<u>Genova</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Nicola Scarano</u>	<u>via Mancini 3</u>	<u>20030</u>	<u>Birago L. sul Seveso</u>	<u>Milano</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>Gennaro Urzo</u>	<u>via La Schiana 4</u>	<u>80072</u>	<u>Pozzuoli</u>	<u>Napoli</u>	<u>(U)</u>
Sig.ra	<u>Godefrida van der Horst</u>	<u>Campigliola</u>	<u>58014</u>	<u>Manciano</u>	<u>Grosseto</u>	<u>(U)</u>
Ing.	<u>Giacomo Villa</u>	<u>via di Serretto 4/7</u>	<u>16131</u>		<u>Genova</u>	<u>(U)</u>
Sig.	<u>William Waterfield</u>	<u>Clos du Petronnet</u>				
		<u>ave Aristide Briand</u>	<u>06500</u>		<u>Menton</u>	<u>(F)</u>

I soci che rilevassero difformità nei loro dati sono pregati di comunicarlo alla redazione

# IL GUSTO DEL BAMBU'



*Dalla cucina giapponese: Suki-yaki*  
tratto dal libro: "La cucina orientale" di Pearl S. Buck  
Biblioteca Universale Rizzoli

(Dosi per circa 4 persone)

## **Ingredienti:**

1/2 tazza da tè di salsa di soia  
3 cucchiaini da tavola di zucchero  
3/4 di tazza da tè di brodo di pollo  
1/2 cavolo cinese (1)  
220 grammi di spinaci freschi  
12 porri  
1 grossa cipolla pelata  
2 grossi funghi  
10 cubetti di tofu di 1 centimetro di lato (facoltativi) (2)  
**2 germogli di bambù in scatola**  
1 tazza da tè di shirataki in scatola (facoltativo) (3)  
500 grammi di filetto di manzo affettato molto sottile strutto o olio per friggere

Preparate questo piatto, in presenza degli ospiti, su un fornello da tavolo o in una friggitrice elettrica; vi riuscirà saporito e fragrante, in breve tempo.

## **Un'ora prima che arrivino gli ospiti:**

mescolate in una brocca la salsa di soia, lo zucchero e il brodo; mettetelo da parte.

Preparate 3 tazze da tè di cavolo cinese in fette diagonali larghe 1 centimetro; tagliuzzate 3 tazze da tè di spinaci e tagliate i porri in tronchetti di 5 centimetri.

Tagliate la cipolla a metà nel senso dell'altezza, poi in fette di 1/2 centimetro circa.

Affettate sottili i funghi e i germogli di bambù.

Sistematte verdure, shirataki e carne su un piatto di servizio e portateli in tavola; portate in tavola anche l'olio o lo strutto, la brocca con il composto a base di salsa di soia e un fornello con una padella a bordi alti, oppure una friggitrice elettrica.

## **Dopo che gli ospiti si saranno accomodati ai loro posti:**

scaldate lo strutto o l'olio nella padella o nella friggitrice elettrica e con una lunga forchetta immergetevi tutti gli ingredienti tranne la carne e gli spinaci, unendo anche il composto a base di



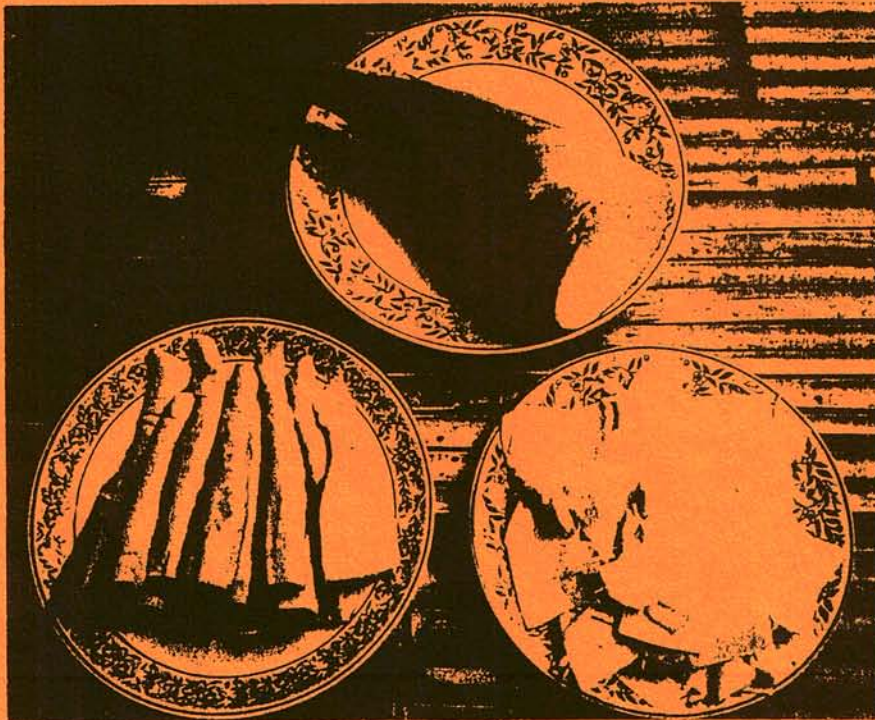
salsa di soia; cuocete su una fiamma vivace per 8 minuti; poi aggiungete spinaci e carne e cuocete altri 2 minuti a calore dolce. Infine, schiacciate bene, nella padella stessa, la carne e gli spinaci, cuocete 3 minuti ancora e servite subito, con riso e tè verde ben caldi.

TITTA SCANAVINO



**Note:**

- (1) Cavolo bianco di forma allungata abbastanza simile alle nostre verze.
- (2) Impasto di semi di soia tipicamente giapponese.
- (3) Tagliatelle giapponesi.





## QUOTA ASSOCIATIVA 1995

Si ricorda ai soci che la quota di iscrizione rimane invariata (lire 40.000).

Si prega di rinnovare l'adesione tramite il conto corrente postale n° **11187184** intestato a:

**Associazione Italiana Bambù**  
**Via Romana, 17 - 18012 Bordighera (IM)**

VOGLIAMO RENDERE SEMPRE PIU' INTERESSANTE IL NOSTRO NEWSLETTER: ATTENDIAMO DAI SOCI, SCRITTI, FOTOGRAFIE, NOTIZIE E ARTICOLI DA PUBBLICARE. COLLABORATE INVIANDO IL MATERIALE A QUESTO INDIRIZZO:

*Newsletter I.B.S. c/o Giorgio e Titta Bagnasco Via Marco Polo 9/6 - 16136 - Genova*

*Hanno partecipato alla redazione del bollettino:  
per la stesura dei testi BIANCA COLOMBO, BRUNO MUNARI,  
TITTA SCANAVINO, LUIGI VIACAVA e TOM WOOD; per la raccolta del materiale GIORGIO BAGNASCO, LORENZO BAR e BIANCA COLOMBO; 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