

I° raduno internazionale del Bonsai & Suiseiki

CRESPI cup 2015

Parabiago,
11-20 settembre




CRESPI BONSAI



Bonsai • Suiseiki • Vasi

Ishi-kusamono, Kazari, Taiko,
Den-sho canti popolari jap,
Sumi-e, Shodō, Tè & dintorni,
Wagashi, Sushi, Kamishibai,
Cinema giapponese, Kyudo,
Haidong gumdo, Origami




Consolato Generale
del Giappone


W.B.F.F.


B.C.I.


N.B.S.K.E.


Centro di cultura
Italia-Asia

cosa propone l'edizione 2015

Un viaggio alla scoperta del bonsai e del suiseki, attraverso la cultura, le tradizioni e le antiche discipline orientali

5 mostre-concorso...

Crespi Bonsai Cup: dedicata a esperti e collezionisti di bonsai, che partecipano con i loro capolavori.

Crespi Shohin Cup: dedicata a esperti e collezionisti di shohin e ai loro migliori esemplari.

Amatori a Confronto: dedicata a tutti gli appassionati di bonsai.

Crespi Suiseki Cup: dedicata ai collezionisti di suiseki, le meravigliose pietre paesaggio.

Crespi Pot Cup: dedicata a collezionisti di vasi e a maestri vasai.

Mostra di annulli giapponesi "Bota - 1881-1888"

Nell'ambito della manifestazione verrà esposta anche un'inedita mostra di annulli postali giapponesi, che identificavano le varie città di partenza, applicati a cartoline o buste tra il 1881 e il 1888. Mostra allestita a cura di Lorenzo Sonzini.

Dimostrazioni • Conferenze • Corsi • Spettacoli

Alla Crespi Cup i grandi protagonisti mondiali del bonsai, del suiseki e dell'arte vasaia

Bonsai A disposizione del pubblico, con dimostrazioni tecniche e workshop, un vero protagonista mondiale del bonsai contemporaneo: **Shinsaku Yamahata**. Si affiancano a questo eccezionale autore, i grandi nomi del bonsai europeo: **Edoardo Rossi, Igor Carino e Gaetano Settembrini** che cureranno conferenze, dimostrazioni, corsi e workshop.

Suiseki Ospite in questa edizione per trattare il suiseki **Masayuki Nomura**, grande collezionista ed esperto giapponese.

Ceramica Per la prima volta in Italia, per tutti gli appassionati di ceramica, dalla California il famosissimo **Fred Olsen**.

Ai grandi del bonsai, si affiancano importanti personaggi della cultura e dello spettacolo provenienti da Oriente

Musica Ospiti saranno i magici suoni dei **taiko** (tamburi giapponesi), del gruppo Kotoji, e dei **canti popolari giapponesi** proposti da Shinobu Kikuchi, un'artista dalla voce strepitosa.

Pittura Sumi-e e shodō: carta, inchiostro e acqua, per creare un disegno a pennello, giocando con le diverse sfumature, oppure per imparare a scrivere il proprio nome con gli ideogrammi giapponesi, sotto la guida di Kazuko Kataoka.

Cucina Gabriella Lombardi, la prima tea sommelier professionista in Europa, sarà a disposizione del pubblico per far scoprire i sapori del **té** giapponese, insieme a Susanna Marino e Isabella Eramo Doniselli che parleranno del tè in Cina, in Giappone e in Europa. I **wagashi**, i dolci di zucchero utilizzati nella cerimonia del tè, saranno proposti dall'esperta di pasticceria artigianale giapponese Yukiko Okabayashi, mentre il taglio del **sushi** sarà proposto dal famoso chef Robert Okabe di Finger's Garden.

Intrattenimento L'incontro con Giampiero Raganelli - critico cinematografico - sarà rivolto al **cinema giapponese** in particolare dedicato alla natura e ai suoi elementi, mentre a intrattenere i più piccoli saranno i racconti di Pino Zema che presenterà il **kamishibai**, antica forma di narrazione giapponese dotata di insegnamenti morali.

Origami L'origami è l'arte giapponese di piegare la carta: giocando ragazzi e bambini saranno coinvolti nell'apprendimento di una nuova arte.

Arti marziali **Haidong gumdo**, la spada coreana con tagli dinamici e spettacolari su carta e bambù è l'affascinante arte marziale proposta dal campione Fabio Sozzani, mentre il **kyudo**, il tiro con l'arco giapponese, sarà presentato dal gruppo Ren Shin Kan Kyudōjo.



Venerdì 11 settembre

18.30

Inaugurazione ufficiale dell'11° Raduno Internazionale del Bonsai e Suiseki aperta al pubblico

20.00

Bento-time: **"Cena al vassoio negli spazi Crespi Bonsai"** - Su prenotazione entro il 5 settembre - 25,00 €



21.30

Spettacolo: **"Caleidoscopio Nipponico: suoni, immagini e voci dal Giappone"**, al pianoforte Luca Rampini, immagini di Don Celestino Cavagna, voce di Nicoletta Spadavecchia | Ottimizzazione: Susanna Marino

Sabato 12 settembre

11.00-12.30

Incontro con la nipponoga: **"Vado in Giappone, cosa devo sapere?"**, informazioni su lingua, usi e costumi del Sol Levante, a cura di Susanna Marino e Marta Brambilla

15.00-17.00

"Laboratorio gratuito di origami", dedicato ai ragazzi dagli 8 ai 14 anni, a cura di Agnès Paganelli

15.30-17.00

Conferenza con proiezioni: **"Viaggio alla scoperta del tè: dalla Cina al Giappone all'Europa, la bevanda più amata al mondo"**, a cura di Susanna Marino e Isabella Eramo Doniselli

17.00-18.00

Degustazione: **"Viaggio alla scoperta del tè giapponese: tipi, lavorazione, analisi sensoriale, abbinamenti con il cibo"**, a cura di Gabriella Lombardi - Chà Tea Atelier

14.30-17.00

Dimostrazione di tecnica bonsai sulla legna secca: **"Come ottenere un risultato naturale che aumenti il fascino del bonsai, attraverso il lavoro di legna secca"**, a cura del maestro Shinsaku Yamahata

18.00-18.30

Dimostrazione di arte marziale: **"Haidong gumdo, la spada coreana | Sword Dance"**, a cura di Fabio e Sabrina Sozzani

Domenica 13 settembre

11.00

Visita guidata alla mostra Amatori a Confronto: **"Come apprezzare la bellezza nell'esposizione bonsai"**, accompagnati dal maestro Shinsaku Yamahata



11.00-12.30
Il Giappone in cucina-laboratorio: **"Wagashi: i meravigliosi dolci di zucchero giapponesi"**, a cura di Okabayashi Yukiko e Susanna Marino, con degustazione

14.30-17.00

Dimostrazione di tecnica bonsai sul design: **"Alla ricerca del fronte: riconoscere il futuro e le potenzialità dell'albero"**, a cura del maestro Shinsaku Yamahata



15.00-16.00

Spettacolo di Kamishibai: **"C'era una volta in Giappone"**, teatrino giapponese per bambini e non solo, a cura del cantastorie Pino Zema

17.00

Esibizione musicale: **"Den-sho: ricevere, tramandare e portare a destinazione - viaggio nel mondo dei canti popolari giapponesi"**, a cura dell'artista Shinobu Kikuchi

18.00

Premiazione della mostra-concorso "Amatori a Confronto 2015"

Venerdì 18 settembre

18.30

Inaugurazione ufficiale delle mostre Crespi Bonsai Cup, Crespi Shohin Cup e Crepi Pot Cup aperta al pubblico

19.15

Taiko preview: **"Esibizione della cantante lirica Tomoko Shimura, accompagnata dai tamburi del gruppo Kotoji"**

20.00

Bento-time: **"Cena al vassoio negli spazi Crespi Bonsai"** - Su prenotazione entro il 5 settembre - 25,00 €

21.30

Concerto di tamburi giapponesi: **"Taiko: energia del suono, musica della natura"**, a cura del gruppo Kotoji - Shumei Associazione Italiana



Sabato 19 settembre

11.00-12.30

Conferenza con dimostrazione: **"L'arte vasaia nel mondo giapponese: evoluzione e storia"**, a cura di Fred Olsen



15.00-17.00

"Laboratorio gratuito di origami", dedicato ai ragazzi dagli 8 ai 14 anni, a cura di Agnès Paganelli

15.00-16.30

Conferenza con proiezioni: **"Cosa rappresenta il suiseki per la cultura giapponese"**, a cura di Masayuki Nomura



16.00-16.30
Dimostrazione di arte marziale: "Kyudo: il tiro con l'arco giapponese", a cura del Ren Shin Kan Kyudojo

17.00-18.30

Proiezioni e incontro con il critico cinematografico: "Nubi fluttuanti: la natura nel cinema giapponese", a cura di Giampiero Raganelli

21.00

Cena di gala con premiazione delle mostre "Crespi Bonsai-Shohin-Suiseki e Pot Cup" - Su prenotazione entro il 5 settembre - 45,00 €

Domenica 20 settembre

11.00

Visita guidata alla mostra Crespi Suiseki Cup: "Come si valuta e si apprezza una pietra esposta", accompagnati da Masayuki Nomura

11.00-13.00

Lezione sull'esposizione del bonsai e suiseki, con presentazione del libro: "Kazari: l'arte di esporre il bonsai e il suiseki" (in uscita prossimamente), a cura di Edoardo Rossi

14.30-17.30

Dimostrazione di tecnica bonsai: "Catturare l'essenza del bonsai: come lasciare emergere il carattere di un albero e riconoscere le sue potenzialità come futuro bonsai", a cura del maestro Shinsaku Yamahata



13.30-14.30

Show-cooking: "Sushi e l'arte giapponese del taglio del pesce", a cura dello chef Robert Okabe di Finger's garden, con degustazione di nigiri di amachi, jalapeno e yuzu (max 100)

15.30

Spettacolo di Kamishibai: "C'era una volta in Giappone", teatrino giapponese per bambini e non solo, a cura del cantastorie Pino Zema



17.00

Concerto di tamburi giapponesi: "Taiko: energia del suono, musica della natura", a cura del gruppo Kotoji, capitanato da Takeshi Demise - Shumei Associazione Italiana

Sabato 12 settembre

15.00-18.00

(max 15) **Corso bonsai: "Introduzione al mondo dei bonsai"** dedicato ai ragazzi dagli 8 ai 14 anni, a cura di Gaetano Settembrini - Su prenotazione - 40,00 €, materiale incluso

Domenica 13 settembre

9.30-12.30 • 15.00-18.00

(max 15) **Workshop per principianti: "Alla scoperta del bonsai"**, a cura di Gaetano Settembrini. Su prenotazione - 180,00 € materiale (bonsai di Ginepro, filo e miniguida) incluso



Sabato 19 settembre

9.30-12.30

(max 10) **Workshop: "Ishi-kusamono: composizione di piante erbacee su roccia o legno secco"**, a cura di Igor Carino - Su prenotazione - 95,00 € materiale (legno | roccia - terra - muschio - erbacee) incluso



9.30-12.30 • 14.30-17.30

(max 5) **Workshop: "Le tecniche migliori per lavorare la legna secca"**, a cura del maestro Shinsaku Yamahata - Su prenotazione - 230,00 €, materiale a cura del partecipante (possibilità di acquistare bonsai di conifera con il 30% di sconto per chi si iscrive al workshop)

10.30-11.30

(max 10) **Laboratorio di shodō per principianti: "Impara a scrivere il tuo nome in giapponese"** - Su prenotazione - 15,00 €, materiale incluso (carta/cartoncino giapponese speciale su cui scrivere e inchiostro), pennelli in comodato d'uso, a cura della maestra Kazuko Kataoka



14.30-17.30

(max 10) **Laboratorio: "Sumi-e, la pittura monocolora ad inchiostro"** - Su prenotazione - 48,00 €, materiale incluso (carta/ cartoncino giapponese speciale su cui dipingere e inchiostro), pennelli in comodato d'uso, a cura della maestra Kazuko Kataoka

Domenica 20 settembre

9.30-12.30 | 14.30-17.30 (pratica 3 ore)

(max 15) **Laboratorio di ceramica raku: "Creazione di una tazzina da tè, ciotola o piatto jap, smaltati e cotti in forno raku"** - Su prenotazione - 95,00 €, materiale incluso, a cura di Fred Olsen



10.30-11.30 | 15.30-16.30

(max 10) **Laboratorio di shodō per principianti: "Impara a scrivere il tuo nome in giapponese"** - Su prenotazione - 15,00 €, materiale incluso (carta/cartoncino giapponese speciale su cui scrivere e inchiostro), pennelli in comodato d'uso, a cura della maestra Kazuko Kataoka



Shinsaku Yamahata, il grande artista del bonsai contemporaneo

Classe 1950 e una vita tra i bonsai. Basterebbe questa frase per tracciare il profilo di Shinsaku Yamahata, proprietario di terza generazione del vivaio Ryoku-zan-en. Da circa 15 anni ha allargato la sua attività, preparando per collezionisti e professionisti diversi esemplari da esporre al Kokufu-ten e al Taikan-ten che hanno ottenuto ottimi riconoscimenti, e da allora le sue opere sono diventate sempre più creative e apprezzate nel mondo bonsai.



Masayuki Nomura, una passione per il suiseki lunga 30 anni

Al grande impegno lavorativo ha da sempre affiancato il suo grande amore per il suiseki, incontrato più di trent'anni fa, diventandone una delle personalità più famose in Giappone, per l'insuperata competenza e conoscenza di quest'antichissima arte. Attualmente detiene la presidenza e ricopre, tra le altre, la carica di amministratore delegato del Kyoto-Uji Suiseki Club. Scrive abitualmente sul mensile "Suiseki magazine", la rivista di suiseki più diffusa in Giappone.



Fred Olsen, ceramista americano di nascita giapponese di adozione

Si occupa di ceramica da oltre 40 anni, lavorando sia sui vasi, sia sulle sculture. Nel 1961 è stato il primo straniero ammesso al Kyoto City College of Fine Arts. Ha iniziato così a studiare ceramica con il maestro Tomimoto Kenkichi - Ceramista Tesoro Nazionale - vivendo e lavorando presso il suo studio a Senniju, per tre anni. Oggi svolge la sua attività in California, ma viaggia in tutto il mondo per insegnare presso le migliori università.



I grandi esperti del bonsai ospiti alla Crespi Cup 2015

I grandi nomi del bonsai, **Edoardo Rossi, Igor Carino e Gaetano Settembrini**, cureranno conferenze, dimostrazioni, corsi e workshop aperti al pubblico.

Supporter Crespi Cup 2015



POLI Hotel
Via I. Nievo, 3
S. Vittore Olona (MI)
Tel. 0331 423411
polihotel.it

La Fornace
Via Sempione, 241
S. Vittore Olona (MI)
Tel. 0331 518308
ristorantelaforname.com

La Guardia
Via XX Settembre, 73
Nerviano (MI)
Tel. 0331 587615
ristorantelaguardia.com

Per vincere un bonsai

Basterà votare il miglior esemplare, secondo il proprio giudizio, esposto nella mostra-concorso **"Amatori a Confronto"**. Tra tutti coloro che voteranno sarà estratto il vincitore di un bellissimo bonsai.

Ingresso gratuito!

L'ingresso a tutte le dimostrazioni tecniche, alle conferenze e agli spettacoli è completamente gratuito, così come parte dei laboratori didattici. Durante la manifestazione sarà possibile anche accedere alle nursery Crespi Bonsai.

Crespi Bonsai Museum

Per tutto il periodo della manifestazione sarà possibile partecipare a visite guidate al più famoso museo di bonsai. Nato nel 1991, espone piante secolari e addirittura millenarie come l'incredibile esemplare di *Ficus retusa* Linn, ma anche vasi antichi.

Visite guidate al Crespi Bonsai Museum,
ingresso 5,00 €.

Orari: 10.30-12.30 • 14.30-18.30.

Official Sponsor CRESPI CUP 2015



Orari di apertura

Venerdì 11 e 18 settembre: dalle 18.30 alle 23.00.

Sabato 12 e 19 e domenica 13 e 20 settembre:
dalle 9.00 alle 19.00.

Lunedì 14 settembre: dalle 14.30 alle 19.00.

Martedì 15, mercoledì 16 e giovedì 17 settembre:
9.00-12.30; 14.30-19.00.



CRESPI BONSAI

Corso Sempione, 35 • 20015 Parabiago (Mi)
Tel. 0331 491850 • www.crespibonsai.com

Sabato 12-19 | domenica 13-20 settembre

10.00-13.00 • 15.00-18.00

Laboratorio didattico gratuito: **“Un’idea per il tuo bonsai: suggerimenti e consigli per il mantenimento e la formazione”**, a cura degli allievi dell’Università del Bonsai e di Gaetano Settembrini

Noleggio kimono e yukata

Molte rappresentanti del “gentil sesso” occidentale avranno sognato almeno una volta di indossare un fantastico abito tradizionale giapponese, un sogno che si può realizzare grazie alla possibilità di noleggiarlo nello stand di Chiara Bottelli.

Wagashi e matcha per gustare la tradizione

Tutti i pomeriggi degustazione di tè e dolcetti tipici giapponesi allo stand di Yukiko Okabayashi.

Orientalshop

Mercatino di gioielli, kimono, obi, oggettistica orientale e libri a tema. Ampia area dedicata al tè, alle ceramiche e alle teiere.

