

Unesco declara patrimonio cultural preparación tradicional de té de China

El Ciudadano · 3 de diciembre de 2022

La acción reconoce el conocimiento, habilidades y prácticas, la recolección de hojas de té, y el procesamiento manual, señaló la organización



Por: Agencia Xinhua

El proceso de **preparación tradicional del té de China** fue incluido en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en Rabat, la capital de Marruecos.

Leer más: Jiang Zemin expresidente de China muere a los 96 años

El ítem «**Técnicas tradicionales de procesamiento del té y prácticas sociales asociadas en China**» aprobó la evaluación en la 17ª sesión del Comité Intergubernamental de la UNESCO para la **Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial**, que se lleva a cabo en Rabat del 28 de noviembre al 3 de diciembre.

La acción **reconoce el conocimiento, habilidades y prácticas en torno a la gestión del cultivo del té, la recolección de hojas de té, el procesamiento manual, así como las prácticas de beber y compartir el té**, señaló la UNESCO en su página web en la presentación de la inscripción.

Desde tiempos remotos, el pueblo chino ha cultivado, recolectado, preparado y bebido té. **Los productores de té han desarrollado seis categorías de té: verde, amarillo, oscuro, blanco, oolong y negro.** Junto con el té reprocesado, como el té con aroma floral, **existen más de 2.000 productos de té en China.**

El té es omnipresente en la vida diaria del pueblo chino, ya que el té sumergido en agua o hervido se sirve en las familias, lugares de trabajo, casas de té, restaurantes y templos, por mencionar algunos. También **es una parte importante de la socialización y de ceremonias como bodas y ofrendas**, añadió la UNESCO.

China tiene actualmente 43 ítems en la lista del patrimonio cultural inmaterial, por lo que sigue siendo **el país con más elementos en la lista a nivel mundial.**

Foto: Agencia Xinhua

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

📱 <https://t.me/ciudadanomx>

📧 elciudadano.com



Fuente: El Ciudadano