



Deputación  
Pontevedra  
Estación Fitopatolóxica do Areeiro

# USOS DE LAS HOJAS DE LA CAMELIA

## EL TÉ: *Camellia sinensis*



Estamos acostumbrados a pensar en la camelia como una planta ornamental. No obstante, la camelia sirve para otros usos como es el té. Esta infusión se prepara a partir de brotes y hojas secas de la especie *Camellia sinensis*. Esta especie es originaria de China y de Vietnam. Se cultiva en muchos países de todo el mundo.

### HISTORIA DEL TÉ

El té (hojas secas y enrolladas de manera natural de la *Camellia sinensis*) llegó a Europa en trocitos secos en el siglo XVII procedente de China, formando parte de las dotes de las reinas españolas. La costumbre de tomar el té se arraigó rápidamente entre los ingleses, que para evitar la importación del té elaborado intentaron importar plantas vivas. Pero ante el temor a que les escape un negocio tan provechoso, los astutos chinos les enviaron otra especie de camelia, cuyas hojas y brotes no servían para hacer té. Así llegó la primera planta de camelia, la *Camellia japonica*, a nuestros jardines. Pero por el contrario como los europeos no fueron capaces de traer las plantas decidieron ampliar y dominar la producción del té en los países de origen difundiendo su consumo por todo el mundo.



### TIPOS DE TÉ

El tipo de té obtenido se diferencia en función de la variedad de *Camellia* y de su procesado. Hay básicamente 4 métodos para procesar el té a partir de las hojas y brotes de *Camellia sinensis*.

#### TÉ BLANCO

Preparado a partir de yemas nuevas recogidas al principio de la primavera antes de que abran. Tienen poca cafeína y muchos polifenoles y vitaminas

#### TÉ VERDE

No pasa por un proceso de fermentación, los brotes y las hojas se secan rápidamente una vez recogidas. Tienen poca cafeína y alto contenido de polifenoles e vitaminas

#### TÉ OOLONG

Es un té semifermentado, presenta características de los tés negro y verde, con más cafeína que los verdes y menos que los negros

#### TÉ ROJO Y NEGRO

Pasan por una fermentación completa, por lo que tienen un alto contenido en cafeína y un aroma más intenso



**MÁS INFORMACIÓN:**  
Estación Fitopatolóxica do Areeiro  
Subida a la Robleada s/n. 36153 Pontevedra

Teléfono 986 804100  
Web: [www.efa-dip.org](http://www.efa-dip.org)  
mail: [efa@depo.es](mailto:efa@depo.es)