



OPEN DAY ASSOCIAZIONE FUJI

SAKE

Il SAKE (酒) è una bevanda giapponese ricavata dalla fermentazione del riso, alcolica sicuramente ma non distillata come spesso si pensa; in commercio si trovano delle versioni Premium che si differenziano nella produzione e hanno quindi profumi e aromi differenti dal Sake normale chiamato Futsushu. Bevanda ben abbinabile alle nostre pietanze nostrane e non soltanto alle prelibatezze della cucina nipponica, può essere servito freddo o a temperatura ambiente; addirittura, alcuni tipi di sake vengono sorseggiati anche caldi. In questi tempi dove cerchiamo prodotti bio, naturali, senza glutine, ecc. ecc. è bello scoprire che il sake è prodotto naturalmente, è senza glutine e poco acido, insomma... almeno da provare!!

In occasione dell'Open Day dell'associazione Fuji che si terrà il prossimo 13 ottobre a Brescia, V. Tiziano 246, presso la Cascina Riscatto, sarà possibile assistere ad una presentazione di questa bevanda; a seguire, solo su prenotazione, si terrà una degustazione di 3 diversi tipi di sake, sotto l'esperta guida del sake sommelier SSA Paolo Vittori.

Il tutto avrà una durata di un'ora circa a partire dalle 14; per la degustazione guidata è richiesto un contributo di 10 euro.

Il termine ultimo per la prenotazione è giovedì 10 ottobre; per ulteriori informazioni e per prenotare, scrivere a: maria@fujikai.it

