



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 3 ottobre a Brescia, V. Tiziano 246, presso la Cascina Riscatto, sarà possibile partecipare ad una degustazione guidata di 3 diversi tipi di sake accompagnati da 3 diversi stuzzichini giapponesi, sotto l'esperta guida di Tomohiro Shiba di Shibata-ya Italy Co. , LTD.

Il tutto avrà una durata di un'ora circa a partire dalle 17 ed è richiesto un contributo di 15 euro.

Per la prenotazione scrivere a info@fujikai.it entro venerdì 1 ottobre.

ATTENZIONE: l'ingresso al workshop sarà consentito solo previa prenotazione. Per l'accesso al luogo dell'evento sarà richiesta l'esibizione del Green Pass o di tampone negativo effettuato entro 48 ore prima dell'evento. Sarà obbligatorio l'utilizzo della mascherina e l'osservazione delle normative vigenti anti Covid, inoltre si richiederà di seguire le indicazioni fornite dallo staff preposto per evitare la formazione di assembramenti.

