



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

Il tutto avrà una durata di un'ora, dalle 17:00 alle 18:00, i posti disponibili sono 16 ed è richiesto un contributo di 15 euro.

Per la prenotazione scrivere a [info@fujikai.it](mailto:info@fujikai.it) entro martedì 17 settembre.

