Associazione culturale italo giapponese
日伊文化協会

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, sarà possibile assistere ad una presentazione e degustazione di 5 diversi tipi di sake, sotto l'esperta guida di un sake sommelier; solo su prenotazione.

Il tutto avrà una durata di un'ora circa a partire dalle 18; per la degustazione guidata è richiesto un contributo di 10 euro.

La prenotazione sarà ritenuta valida dopo la ricezione del pagamento, indicazione sulle modalità arriveranno dopo essersi registrati tramite il link a Google form.

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfAj9HS4dhlnzX1_u1lqYFFphsZEZdU5-xXciDAyVPIqYcf2Q/viewform?usp=publish-editor



Spazio Agorà, 3 Ottobre 2026