

6 OTTOBRE 2024

ORARIO EVENTO:
ORE 11.00 - 20.00

PRESSO: IL CONVENTINO
→ Via Giano della Bella, 20, 50124 Firenze



PROGRAMMA

SALA TALK

- Ore 11.00 **Il Sake nel mondo: analisi e trend di mercato**
A cura di G. Baldini, presidente della Scuola Italiana Sake. A seguire Brindisi Inaugurale
- Ore 12.00 **Sake salumi e formaggi: tasting con prenotazione obbligatoria online - euro 15**
A cura di Gaetano Cataldo, docente della Scuola Italian Sake
- Ore 14.00 **Sake Tour: nuove mete.**
Presentazione del sake tour febbraio 2025. A cura di Baiana Tour Operator
- Ore 15.00 **Sake italiano: è possibile produrre il sake in Italia?**
Intervista ai produttori: Nicola Coppe (Riuso Sake) e Hoshitaro Asada (Hoshitaro Sake Brewery srl)
- Ore 16.00 **Umeshu Vibes: tasting con prenotazione obbligatoria online - euro 15**
Sponsor by JFC, Sake Company, Shibataya importatore e Pasticceria il Ciccio
- Ore 17.00 **Suoni dal Sol levante: Musiche Koto con Tomoko Shiraishi & Tasting Té giapponese**
a cura di BeaTeaque
- Ore 18.00 **Premiazione Sake Photo Contest VII EDIZIONE**
in collaborazione con APAB Scuola Internazionale di comunicazione visiva

Dalle ore 9.30 alle 14.00 Corso I Livello sui distillati tradizionali giapponesi (Shochu e Awamori)
a cura della Scuola Italiana Sake. Prenotazione online su www.firenzesakeday.com

SALA DEGUSTAZIONI

- Ore 12.00 **Degustazione vini giapponesi: Sulle tracce di Dioniso in Giappone - euro 30**
A cura di Luca Pedinotti, docente della Scuola Italiana Sake. Sponsor by JFC e Bacchus
- Ore 13.30 **Degustazione birre artigianali giapponesi - euro 30**
A cura di Erica Benucci, docente della Scuola Italiana Sake
- Ore 15.00 **L' ABC del sake giapponese - euro 25**
A cura di Gaetano Cataldo, docente della Scuola Italiana Sake
- Ore 16.30 **L' ABC del whisky giapponese**
A cura di Matteo Randazzo, fondatore Whisky to you
- Ore 17.30 **Sake tra le nevi del Giappone: le produzioni della regione Hokuriku - euro 25**
A cura dell'importatore JFC

Ingresso online: €15
con calice serigrafato in omaggio (se prenoti online il biglietto)

Ingresso on site: €15 con calice da restituire.

* Le degustazioni (includono l'ingresso alla manifestazione) saranno limitate e prenotabili su www.firenzesakeday.com.



IDEAZIONE E ORGANIZZAZIONE EVENTO

www.scuolaitalianasake.it



PER INFO E PRENOTAZIONI

www.firenzesakeday.com

EVENTI OFF-SAKE

DAL 30 SETTEMBRE AL 5 OTTOBRE:
SCOPRI LE LOCATION E GLI EVENTI SU WWW.FIRENZESADAY.COM

PROGRAMMA

30/09 | ORE 19.00

OKO BENTO - APERITIVO FINGERFOOD & SAKE*

Come si abbina il sake? Sake freddo? Sake Caldo?

A cura della Scuola Italiana Sake con Lorenzo Barbetti. Sponsor by JFC

30/09 | ORE 20.30

IL CUORE - CENA & SAKE*

La raffinatezza nel mondo del sake. Dassai: una cantina cristallina.

A cura della Scuola Italiana Sake con Paolo Borghi. Sponsor by JFC.

01/10 | ORE 18.00

RIVOIRE FIRENZE - DEGUSTAZIONE GUIDATA*

Cioccolati & Sake invecchiati. Aperitivo degustazione

Con il docente della Scuola Italiana Sake, Giovanni Baldini.

01/10 | ORE 20.30

PIZZERIA GIOVANNI SANTARPIA - PIZZA & SAKE*

A cena con le tradizioni.

A cura della Scuola Italiana Sake.

01/10 | ORE 20.30

IL GUSTO DI XINGE - CENA & SAKE DI MIYAGI*

Alla scoperta della prefettura di Miyagi e dei suoi sake.

A cura della Scuola Italiana Sake. Sponsor by Sake Company.

02/10 | ORE 20.30

LA TANA - CENA & SAKE DI AICHI*

Cena nella prefettura di Aichi. Piatti tipici, miti e racconti sui sake.

A cura della Scuola Italiana sake con E. Conti. Sponsor by Shibataya importatore

04/10 | ORE 15.00

LOVE CRAFT - MASTERCLASS SHOCHU**

Il distillato tradizionale giapponese per antonomasia: lo Shochu.

A cura di Luca Rendina docente della Scuola Italiana Sake.

04/10 | ORE 19.00

LOVE CRAFT, BRAUMEISTER, LOLA CAFFÈ- HIGHBALL NIGHTS*

Varianti del più iconico cocktail del Giappone: HighBall.

Aperitivo al Love Craft, al Braumeister o al Lola Caffè.

04/10 | ORE 20.30

CIBLEO - CENA & SAKE*

Saikke c'è? Menù degustazione Tosco-Orientale ed un pairing straordinario di Sake.

Cena con degustazione di sake e aperitivo con shochu. Da non perdere.

05/10 | ORE 13.00

OKA CUCINA, VINI E CAFFÈ - PRANZO GOURMET & SAKE*

sushi, soba, dolci e sake super selezionati

A cura della Scuola Italiana Sake.

05/10 | ORE 18.30

VINERIA MODERNA - DEGUSTAZIONE SAKE ITALIANO**

Esiste un sake italiano?...Esiste...esiste...venite a provarlo!

Alla presenza dei produttori Nicola Coppe e Hoshitaro Asada.

* Visita il sito www.firenzesakeday.com per info e prenotazioni

** Prenotazione obbligatoria evento gratuito
su www.firenzesakeday.com



IDEAZIONE E ORGANIZZAZIONE EVENTO

www.scuolaitaliansake.it



PER INFO E PRENOTAZIONI

www.firenzesakeday.com

CON IL PATROCINIO DI



MAIN PARTNER



ESPOSITORI

