



# Sake Days

CIBO  
CULTURA  
E GIAPPONE

8 OTTOBRE 2023

ORARIO EVENTO:  
ORE 11.00 - 21.00

PRESSO: **RENNY RENAISSANCE**  
→ Via Francesco Baracca 1F, 50127 Firenze

## SALA TALK

- Ore 11.00 **Brindisi e saluto di benvenuto**  
Talk a cura della SCUOLA ITALIANA SAKE
- Ore 11.15 **NIHONSHU, SHOCHU, AWAMORI e AMAMI: questi sconosciuti. Fermentati o distillati?**  
Talk a cura della Scuola Italiana Sake (G.Cataldo, D.Cancellara, L. Rendina, L. Pedinotti)
- Ore 12.00 **Umeshu Vibes: il gusto dei pruni in fiore.\***  
Degustazione di Umeshu a cura di Jfc, Sake Company, Nakama.
- Ore 13.00 **Elixir of Tradition: la magia del Koji**  
Talk e dimostrazioni a cura di Fermentalista.com (Flavio Sacco)
- Ore 14.00 **Viaggio in Giappone: per un turismo enogastronomico.**  
Talk a cura della Scuola Italiana Sake con il supporto del Japan National Tourism
- Ore 15.00 **Sake in purezza o cocktail sake? Si può fare?**  
Talk & free tasting a cura di Alchimista (Simone Baggio)
- Ore 16.00 **Presentazione Libro: "Sete - La mia vita nel mondo del sake" di G. Baldini**  
il giornalista Franco Poggianti intervista l'autore.
- Ore 17.00 **Awamori: lo spirito di Okinawa - Le origini della distillazione nel Sol Levante.\***  
Degustazione di Awamori. Tasting alla presenza dei produttori.
- Ore 18.00 **Premiazione della VI edizione del Sake Photo Contest**  
Talk a cura di Apab e Scuola Italiana Sake
- Ore 18.30 **100 anni di Whisky giapponesi**  
Talk a cura della Scuola Italiana Sake (Daniele Cancellara)
- Ore 19.30 **Lo Shochu: il segreto meglio custodito del Giappone.\***  
Degustazione di Shochu a cura di Beregiapponese (Luca Rendina) e Trade Media Japan

## SALA DEGUSTAZIONI\*

- Ore 11.30 **Sake Italiano: tra tradizione giapponese e innovazione made in Italy.**  
Degustazione di sake a cura di RisoSake (Nicola Coppe)
- Ore 12.30 **Sake e salumi di mare ovvero Sake e Dieta mediterranea un'alchimia da scoprire.**  
Degustazione di sake a cura della Scuola Italiana Sake (Gaetano Cataldo) e Bacchus
- Ore 13.30 **La birra Artigianale giapponese: una nicchia di rara qualità.**  
Degustazione di birre a cura della Scuola Italiana Sake (Erica Benucci).
- Ore 14.30 **Sulle tracce di Dioniso in Giappone: l'essenza dei vini giapponesi dalla prefettura di Yamanashi.** Degustazione di vino a cura della Scuola Italiana Sake (Gaetano Cataldo)
- Ore 15.30 **Nanubijin sake: eccellenze dalla prefettura di Iwate.**  
Degustazione di sake a cura di Shibataya (Yukari Sato)
- Ore 16.30 **Noguchi Naohiko: un produttore, leggenda nel mondo del sake.**  
Degustazione di sake a cura di Nakama
- Ore 17.30 **Sake tra le nevi del Giappone: le produzioni della regione Hokuriku.**  
Degustazione di sake a cura di JFC (Hiroaki Naganuma)
- Ore 18.30 **I blend della cantina più antica del Giappone: Kenbishi, la storia del sake.**  
Degustazione di sake a cura di Sake Company (Alessandro Izzo)
- Ore 19.30 **Alla scoperta dei malti giapponesi.**  
Degustazione di whisky a cura della Scuola Italiana Sake (Daniele Cancellara)

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

**Ingresso on site: €15** con calice da restituire.

\* Le degustazioni (a partire da €20, ingresso incluso) saranno limitate e prenotabili a partire dal 7 settembre su [www.firenzesakeday.com](http://www.firenzesakeday.com).



IDEAZIONE E ORGANIZZAZIONE EVENTO

[www.scuolaitalianasake.it](http://www.scuolaitalianasake.it)

PER INFO E PRENOTAZIONI

[www.firenzesakeday.com](http://www.firenzesakeday.com)

Sake Days aderisce al progetto "Sake Caravan" dell'ambasciata del Giappone in Italia.



CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON

