



Milano SAKE FESTIVAL

30 settembre · 1° ottobre 2017

CASCINA CUCCAGNA

Via Privata Cuccagna 2, 20135 Milano

milanosakefestival.it

SABATO 30 SETTEMBRE

MILANO SAKE FESTIVAL

Dalle 14:00 al primo piano di Cascina Cuccagna troverete in esposizione e degustazione centinaia di etichette di sake, shochu e whisky giapponesi da assaggiare e acquistare.

Dalle 19:00 apre la terrazza col sushi bar e proseguono le degustazioni ai tavoli per una lunga "sake night".

Ingresso, con incluse cinque consumazioni e un omaggio, previo pagamento quota associativa 2017 (€ 15) all'Associazione La Via del Sake*.

Chi è già in regola con la quota 2017 entra senza pagare, gli altri possono associarsi il giorno dell'evento portando un documento di identità valido.

DOMENICA 1° OTTOBRE

CORSO BASE SUL SAKE

MASTERCLASS

GUIDED TASTING

SHOP

COCKTAIL DI CHIUSURA



Main Partner



IWATE PREFECTURE

Con il Patrocinio di



segui [@laviadelsake](https://twitter.com/laviadelsake)



SABATO 30 SETTEMBRE

MILANO SAKE FESTIVAL

MILANO SAKE FESTIVAL

Dalle 14:00 al primo piano di Cascina Cuccagna troverete in esposizione e degustazione centinaia di etichette di sake, shochu e whisky giapponesi da assaggiare e acquistare.
Dalle 19:00 apre la terrazza col sushi bar e proseguono le degustazioni ai tavoli per una lunga "sake night".

Dalle 14:00
alle 24.00

SUSHI BAR

Dalle 19:00 apre la terrazza col sushi bar.

19:00 - 24:00

DOMENICA 1° OTTOBRE

CORSO BASE

con certificato @WSET Level 1
€ 160 a persona

Corso base sul sake

Conduce il corso Giovanna Coen, diplomata WSET® Level 3 e certified educator. Sake offerto da FOODDEX/TAKARA
Info e registrazioni entro il 25 settembre: http://bit.ly/WSETL1_Milano_10_2017

09.00 - 18.00

MASTERCLASS

Gratuito
Massimo 25 posti

Nambu Toji: la scuola del sake di IWATE*

Conduce il corso Marco Massarotto, Sake PR advisor della prefettura di IWATE e Sake Samurai 2016.
Masterclass e degustazione gratuita dei sake di tre produttori presenti in aula offerta dalla Prefettura di Iwate.

10:00 - 12:00

SHOP

Scopri e acquista i migliori sake del Giappone

12:00 - 19:00

GUIDED TASTING

€ 20 a persona
Massimo 25 posti

Sake e cibo: guida all'abbinamento.*

Conduce il corso Giovanni Baldini, Certified WSET® Educator e managing director di Firenze Sake

12:00 - 12:45

GUIDED TASTING

€ 20 a persona
Massimo 25 posti

Carne e sake*

Degustazione in collaborazione con Consorzio del Prosciutto di Parma e Wagyu Company.
Conduce il corso Lorenzo Ferraboschi di WAGYU COMPANY E SAKE COMPANY.

13:00 - 13:45

GUIDED TASTING

€ 20 a persona
Massimo 25 posti

Formaggi e sake*

Conduce il corso Marco Massarotto, Sake Samurai 2016.

14:00 - 14:45

GUIDED TASTING

Gratuito
Massimo 30 posti

NIKKA whisky* | Uno dei più celebri e storici brand di whisky giapponese.

Conduce la masterclass Marco Callegari, Brand manager Nikka Whisky Italia. Immergetevi nell'affascinante storia d'amore di Rita e Taketsuru, delle distillerie Miyagikyo e Yoichi e degli imbottigliamenti che hanno portato il whisky giapponese ad essere uno dei più amati e apprezzati dai whisky lovers di tutto il mondo. Degustazione gratuita offerta da NIKKA WHISKY

15:00 - 15:45

MASTERCLASS

€ 35 a persona
Massimo 30 posti

I whisky giapponesi*

Conduce il corso Alessandro Coggi, japanese whisky expert e Marco Callegari, Brand Manager Velier.
Un'esclusiva masterclass sui whisky giapponesi con degustazione di rari ed esclusivi imbottigliamenti che ci porteranno a viaggiare per tutto il Giappone alla scoperta dei terroir del whisky Nipponico. In degustazione: Nikka from the Barrel - Chichibu Mizunara wr - Mars Maltage Cosmo - Yoichi 10yo single malt - Imbottigliamento a sorpresa

16:00 - 16:45

MASTERCLASS

€ 35 a persona
Massimo 25 posti

Mixing sake & Shochu: una nuova via per l'aperitivo e i cocktail*

Assaggiamo 3 cocktail a base di sake e shochu e impariamo l'arte di mixare il sake con Gian Nicola Libardi, Sake Maestro 2017.

17:00 - 17:45

GUIDED TASTING

€ 35 a persona
Massimo 25 posti

I sake invecchiati*

Degustiamo 4 annate di Fukumistuya "Momotose": 5, 10, 20 e 30 anni di affinamento con 4 speciali abbinamenti.

18:00 - 18:45

COCKTAIL DI CHIUSURA

"Free sake" e musica. Offerto da GEKKEIKAN
Evento gratuito sino a riempimento sala.

19:30 - 20:30

*Prevendita o prenotazione posto: milanosakefestival.it