



Con preghiera di diffusione.

Milano, 1° settembre 2014,

MILANO SAKE FESTIVAL

Il primo evento in Italia dedicato alla cultura giapponese del bere.

Si svolgerà il **20 e 21 settembre 2014** a Milano, presso i Chiostrì dell'Umanitaria di via San Barnaba, 48 **la prima edizione del MILANO SAKE FESTIVAL**. L'evento è organizzato dall'associazione culturale no-profit La Via del Sake con i patrocini e la collaborazione di:

Comune di Milano Assessorato al Commercio, Consolato Generale del Giappone a Milano, JETRO, HAGAKURE / DNSee agenzia di comunicazione, FORMACINEMA, ICS Comunicazione, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Associazione Italiana Ristoratori Giapponesi, Associazione Giappone in Italia, Arte da Mangiare

L'evento vedrà **la partecipazione di produttori**, importatori e distributori **giapponesi di Sake** (il vino fermentato di riso tipico del Sol Levante) per un totale di **oltre 30 etichette** che si potranno **degustare gratuitamente o comperare** allo shop gestito dall'alimentari giapponese POPOROYA.

I produttori ad oggi accreditati sono: Gekkeikan, Masumi, Akashi Tai, Choya, JFC, Kozaemon, Nogne ø, Suisen Shuzo, Yogikochi, Yucho sake, Ueno Gourmet, UnionTrade.

L'ingresso è libero, previo versamento della quota associativa 2014 di 15€.

[La quota associativa a La Via del Sake annuale di 15€ può essere versata online (<https://www.eventbrite.com/e/biglietti-milano-sake-festival-12849622567>) oppure il giorno stesso dell'evento. L'essere in regola con la quota dà diritto all'ingresso e alle degustazioni gratuite, nonché a partecipare a tutti i panel e alle proiezioni di film per le due giornate, secondo la disponibilità in sala].

Il Milano Sake Festival si rivolge a gourmet e appassionati di enogastronomia e di cucina giapponese, agli **operatori** della ristorazione (Chef, Sommelier, Barman) e della distribuzione, a **stampa** e blogger di settore. **Il programma** dell'evento prevede **degustazioni libere, proiezioni di film, panel e conferenze dedicate alla produzione, storia, servizio del Sake** nonché alla situazione di ristoranti, bar e **drinking culture in Giappone e in Europa**. Si terranno anche dei **meeting B2B dedicati a produttori, distributori e importatori** e a chiunque sia interessato agli scambi commerciali Giappone-Italia.

Come arrivare al MILANO SAKE FESTIVAL: <http://bit.ly/MilanoSakeFestivalMAP>

Pagina ufficiale e programma: <http://www.milanosakefestival.it/>

Prevendita: <https://www.eventbrite.com/e/biglietti-milano-sake-festival-12849622567>

Hashtag: #MilanoSakeFestival - Per maggiori **informazioni** e **materiali**: info@laviadelsake.it