



Sake Days



PromoWine
FIRENZE

www.promowine.it

COMUNICATO STAMPA

JNTO

Ente Nazionale
del Turismo Giapponese

Sake Days a Firenze: Quinta edizione dell'evento sulla cultura e tradizione delle bevande giapponesi.

*La Scuola Italiana sake in collaborazione con Promowine
presenta a Firenze un evento unico nel suo genere:
**Sake Days 2025 V edizione - Le eccellenze della produzione
delle bevande tradizionali e moderne giapponesi.***

Firenze ospita la quinta edizione dei Sake Days

Negli ultimi anni il consumo di bevande in Europa è cresciuto con un ritmo costante, segnando incrementi annui stimati attorno al 7-8%.

Anche in Italia, pur partendo da numeri ridotti, il mercato mostra segnali di sviluppo: l'interesse di ristoratori e appassionati segue dinamiche simili a quelle osservate per il whisky giapponese, passato in pochi anni da prodotto di nicchia a protagonista delle carte di bar e ristoranti.

Sulla scia di questo apprezzamento positivo, il sake giapponese e le altre bevande made in Japan (**vini, birre artigianali, umeshu e whisky**) **tornano protagonisti a Firenze con la quinta edizione dei Sake Days**, in programma dal 16 al 18 ottobre con appuntamenti diffusi in diversi locali fiorentini poi il 19 ottobre al Conventino in Via Giano della Bella **con stand e degustazioni per assaggiare e acquistare le diverse produzioni giapponesi**

L'evento, organizzato dalla Scuola Italiana Sake in collaborazione con Promowine e Firenzesake.com, si è ormai consolidato come il principale appuntamento nazionale dedicato alla cultura delle bevande tradizionali giapponesi.

La manifestazione riunisce importatori (**Firenzesake, Nakama, Sake Company, Shibataya, JFC, Hoshitaro Sake Brewery**) e operatori del settore enogastronomico, con l'obiettivo di favorire la conoscenza del sake in Italia attraverso assaggi, seminari e momenti formativi. Il format resta fedele alla sua vocazione divulgativa: promuovere l'incontro tra il pubblico e i professionisti, valorizzando l'aspetto culturale e gastronomico oltre quello commerciale.

In degustazione ci saranno **più di cento etichette** provenienti da diverse prefetture del Giappone, con particolare attenzione alle produzioni artigianali.

Le sessioni guidate (prenotazione su www.firenzesakeday.com) offriranno l'occasione di approfondire le differenze tra le tipologie di sake, vini, birre e whisky e di comprenderne le tecniche produttive.

Accanto alle degustazioni, agli stand si potranno acquistare le bottiglie e incontrare esperti italiani e giapponesi che si dedicano alla formazione di chi lavora nella ristorazione.

Un'attenzione specifica è riservata agli abbinamenti con la cucina italiana, tema che rappresenta uno dei fronti più interessanti per la diffusione del sake al di fuori del Giappone.

La crescita costante di pubblico nelle passate edizioni conferma l'interesse verso bevande ancora poco conosciute in Italia ma capaci di offrire prospettive concrete , **sia per i consumatori curiosi sia per i professionisti** che intendono inserirle nelle carte dei vini e nei menu.

La quinta edizione dei Sake Days si presenta dunque come un'occasione di confronto e aggiornamento, in linea con l'evoluzione di un mercato che, pur di nicchia, continua a svilupparsi anche grazie a iniziative di carattere culturale e divulgativo come appunto sono i Sake Days.

L'ingresso ai Sake Days è aperto al pubblico, con biglietto a pagamento e prenotazione obbligatoria. _____

Informazioni aggiornate, accrediti e modalità di registrazione sono disponibili sul sito ufficiale www.firenzesakeday.com.

GIOVANNI BALDINI info@scuolaitalianasake.it /

+39 3474447939

RICCARDO CHIARINI info@promowine.it

+39 334 6437355