SSA organizza il nuovo corso per sakè sommelier

pa120102-474ace8c

La Sake Sommelier Association (SSA), in collaborazione con sakecompany.com, presenta il suo secondo corso di sakè sommelier a Milano. Il corso, patrocinato dalla Prefettura di Yamagata (Giappone), si terrà dal 15 al 17 febbraio 2016 presso QKing - Corestaurant di via Tartini 13 a Milano. Tre giorni di full immersion al termine dei quali, per coloro che supereranno l'esame, sarà assegnato il certificato ufficiale SOMMELIER SSA (Sake Sommelier Association).
SSA è l'associazione di riferimento per i degustatori, operatori e appassionati di sakè in Europa. Il suo obiettivo è la promozione e la diffusione della cultura del sakè e delle sue caratteristiche. SSA è l'unica associazione specializzata nella certificazione di sakè sommelier operante fuori dal Giappone.

sakèIl corso è destinato a professionisti, mixologist, sommelier, addetti ai lavori ma anche ad appassionati. È suddiviso in tre giornate intensive e, durante il pomeriggio dell'ultimo giorno, si svolgerà l'esame finale per il conseguimento della certificazione. Grazie agli insegnamenti del corso, si acquisiranno conoscenze sulle strategie di presentazione, degustazione e vendita del sakè. Saranno distribuiti tutti i materiali necessari ed un elegante notebook, dotato di glossario, schemi e suggerimenti fondamentali. Il corso sarà tenuto da Lorenzo Ferraboschi, Sakè Sommelier e Sakè Educator SSA, che è stato scelto dalla SSA per le sue competenze sul sakè. Lorenzo, dopo aver vissuto quasi dieci anni in Giappone, è tornato in Italia insieme alla moglie Maiko (ambasciatrice della prefettura di Yamagata) e ha fondato sakecompany.com, società che si occupa dell' importazione e della distribuzione di sakè di qualità e di diffonderne la cultura in Europa. Lorenzo lavora con i produttori locali giapponesi che praticano quotidianamente l'arte della produzione del sakè nelle sue varie declinazioni.

Al corso sarà presente un Toji, un master sake brewer giapponese proveniente da una cantina di Yamagata, una delle zone più rinomate per la produzione di sakè. Parteciperà inoltre il sake sommelier e mixologist Christian Maspes del "The Shard" di Londra, che mostrerà l'uso del sakè nella

preparazione dei cocktail. Infine, il sommelier giapponese Nakagawa Ichiro, insignito del prestigioso livello Sakashou (sake sommelier di ultimo livello), tratterà l’argomento del food pairing.

Il corso si concluderà con la festa per celebrare i nuovi Sakè Sommelier. L’evento si terrà nel pomeriggio dell’ultimo giorno, il 17 febbraio dalle 17.00 in poi, sempre presso QKing - Corestaurant di via Tartini 13. La festa è aperta a tutti coloro che desiderano degustare svariate qualità di sakè in compagnia degli esperti del settore. L’ingresso è libero ma su invito: per partecipare all'evento sarà necessario inviare una mail al seguente indirizzo mail: corsi@sakesommelierassociation.it