



## DIVENTA SAKE SOMMELIER SSA (Sake Sommelier Association)

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

15-16-17 Febbraio 2016  
Via Giuseppe Tartini, 13, 20158 Milano

La Sake Sommelier Association (SSA), in collaborazione con [sakecompany.com](http://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 - Corerestaurant 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). Il corso SSA per Saké Sommelier è supportato dall'Associazione Culturale Giappone in Italia.

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.

Il corso è rivolto 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. Il corso prevede lezioni su 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](http://sakecompany.com), società che si occupa dell'importazione e della distribuzione di sakè di qualità e di diffonderne la cultura in Europa. Lorenzo lavora, infatti, 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 sakè 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 Sake Sommelier. L'evento si terrà nel pomeriggio dell'ultimo giorno, il 17 febbraio dalle 17.00 in poi, sempre presso QKing - Corerestaurant 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](mailto:corsi@sakesommelierassociation.it)



SSA ITALIA OFFICIAL PROVIDER

## TESTIMONIANZE

I partecipanti al primo corso SSA che si è svolto a Milano nel 2013, dicono di noi:

Sommelier Megumi Shinohara - Sommelier capo ristorante Zero, Milano

*"Molto interessante e utile, ho applicato subito le nozioni apprese. Lo rifarei subito!"*

Sommelier Michele Brando - Sommelier capo di Zuma Italia, Roma

*"Il corso mi ha aperto porte altrimenti inaccessibili. Ritengo che abbia completato le mie competenze come sommelier. Veramente utile."*

Sommelier Luca Rendina - Wine & Sake Sommelier Specialist

*"Impressionante la quantità di informazioni e notevole il livello dei sakè provati. Grazie a questo corso sono riuscito a trasformare una passione nel mio lavoro."*

Sommelier Riccardo Di Salvo - Proprietario di Sambamaki, Roma

*"Corso indispensabile per l'espansione del mio ristorante. Ben organizzato, pratico, interessante, utile ed efficace. Consigliatissimo."*

## COSTI

Il costo del corso è di 475€ (iva inclusa)  
(inclusa commissione EventBrite)

## ISCRIZIONI

<https://sake-sommelier-association.eventbrite.it>

## DATE e ORARI

Dal 15 al 17 Febbraio 2016 (3 giorni)

Registrazione dalle 9.00

Lezioni dalle 9.30 alle 17.30-18.00

## LOCATION

QKING Via Tartini 13, Milano (MM3 Dergano)

Parcheggio convenzionato a 100mt

## INFORMAZIONI

<http://www.sakesommelierassociation.it/>

[corsi@sakesommelierassociation.it](mailto:corsi@sakesommelierassociation.it)

## INSEGNANTE

Lorenzo Ferraboschi

Sake Sommelier e Sake Educator SSA

## INSEGNANTI OSPITI:

- Toji di una cantina della Prefettura di Yamagata Giappone
- Christian Maspes, mixologist "The Shard", Londra
- Nakagawa Ichiro, sommelier (sake sommelier)

## SCARICA:

[Materiale press e Immagini del corso \(55mb\)](#)

Ufficio Stampa

Stefania Viti

[info@stefaniaviti.com](mailto:info@stefaniaviti.com)

Cell: 347 6068034

