

SAPEUR

12^{ma} fiera del prodotto tipico di qualità
Fiera di Forlì, 23-24-25 Gennaio 2015

SAPEUR festeggia i suoi **12** anni grazie alla fiducia che da anni ripongono in essa gli espositori provenienti da tutta Italia e al suo nutrito pubblico di buongustai e appassionati del settore, che nelle date del **23-24-25 Gennaio 2015, presso i padiglioni della Fiera di Forlì**, avranno la possibilità di deliziare palato e sensi in un "viaggio gustoso" tra i sapori, i profumi e le eccellenze di produzione delle varie Regioni della nostra penisola.

LA CHIAVE DEL SUCCESSO

SAPEUR consolida e valorizza il principio di preziosità dei sapori e l'importanza delle tradizioni locali italiane, rappresentando **la qualità dell'enogastronomia tipica e delle produzioni artigianali**.

La rassegna riunisce e promuove **l'eccellenza del comparto enogastronomico nazionale**, donando **slancio alle micro-economie locali**, in contrapposizione all'omologazione dettata dal mercato Globale che invece penalizza le piccole aziende di produzione.

Questa è la chiave del successo che ha fatto di SAPEUR un appuntamento irrinunciabile, posizionato sul mercato italiano con oltre 35.000 visitatori e più di 200 espositori ogni edizione.

LA MANIFESTAZIONE

SAPEUR è un momento di **incontro tra produttori, consumatori e operatori del settore**: un grande mercato dove è presente una ricca esposizione di bio-diversità agroalimentare ancora viva nel nostro Paese e dove il pubblico può acquistare, conoscere, degustare i prodotti attraverso l'esperienza diretta.

Un'occasione da non perdere, che raccoglie in un unico luogo le eccellenze gastronomiche provenienti da tutto il territorio nazionale e dove, **oltre agli assaggi gratuiti**, si avrà la possibilità di **acquistare prodotti genuini e di qualità a prezzi più convenienti** che al supermercato.

Sapeur è un viaggio alla riscoperta del **gusto e delle tradizioni culinarie delle Regioni di tutta Italia**, tra sapori, profumi, prodotti tipici e artigianali. **Una passeggiata in mezzo agli stand gastronomici regionali** che propongono assaggi gratuiti per tutti i palati. Centinaia di prodotti **alimentari tipici e artigianali, tutti in bella vista sui banchi** e difficilmente reperibili nei negozi di generi alimentari.

NOVITÀ 2015 FORLÌ WINE FESTIVAL

FORLÌ WINE FESTIVAL è il nuovo padiglione all'interno della fiera **SAPEUR**; un'area a se stante dedicata al mondo dell'enologia emiliano-romagnola per scoprire i vini che nei nomi, nei profumi e nei sapori, raccontano la storia di un territorio.

Parteciperanno le Cantine dell'intera Regione per proporre le loro etichette. Saranno rappresentate le quattro le zone che identificano le diverse produzioni: quella dei Colli di Piacenza e di Parma, dove prevale la Barbera e la Bonarda, le terre del Lambrusco, nelle province di Reggio nell'Emilia e Modena;

i Colli Bolognesi
e la bassa valle del
Reno, dove prevalgono vini bianchi di tradizione, infine la Romagna con Sangiovese, Albana e Trebbiano a dominare la scena. Chiude il quadro regionale l'appendice ferrarese con le vigne impiantate sulle sabbie del Delta del Po.

Ad ogni edizione verranno ospitati i vini di una seconda regione. Per quest'anno la scelta è caduta **sulle Marche**, che parteciperà attivamente con le eccellenze delle Terre del Verdicchio, del Conero, dei Colli Pesaresi, dell'Ascolano e infine del Maceratese.

FORLÌ WINE FESTIVAL è organizzata da Romagna Fiere, **in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier Emilia-Romagna** che curerà l'aspetto didattico della manifestazione, con la presenza di sommelier associati a cui sono affidati workshop, corsi, degustazioni, incontri con esperti e sommelier, visite guidate, eventi legati al mondo del vino.

<http://www.sapeur.it/sapeur/forli-wine-festival/>

TRA GLI EVENTI COLLATERALI

CORSI PER IDROSOMMELIER

In considerazione di una rinnovata sensibilità verso il tema della salute a tavola, le acque in bottiglia vanno assumendo un nuovo ruolo anche nella ristorazione. L'acqua destinata all'alimentazione è ancora oggi una grande sconosciuta. Bisogna però sapere, che non esiste un'acqua uguale a un'altra e che ognuna possiede proprietà e indicazioni ben precise, in grado di rispondere alle personali esigenze di ciascun consumatore.

In occasione di SAPEUR, l'A.D.A.M. (Associazione Degustatori di Acque Minerali) organizza corsi di primo e secondo livello per Idrosommelier, finalizzati all'abbinamento cibo - acqua naturale a tavola.

PRESENTAZIONE GOLAGUSTANDO 2015

Indirizzi eccellenti e tipicità emergenti della ristorazione italiana...e non solo.

Golagustando compie dieci anni festeggiandoli a Sapeur con un'edizione davvero speciale.

Come sempre attento e preciso il lavoro di selezione ed inserimento da parte del giornalista enogastronomico fiorentino Marco Marucelli e della sua equipe, che ne cura, fin dalla prima edizione, i contenuti. Invariata la foliazione della guida, ma ottimizzata nelle pagine, **per presentare al meglio segnalazioni di nuovi e vecchi locali di gusto, luoghi di charme e produttori di eccellenze agroalimentari.** Immutato lo spirito della Guida **che vuole consigliare ristoranti, osterie, trattorie e wine bar che continuano a rispecchiare la filosofia perseguita da MeteGustose.**

L'ARTE DELLA BOTTE, CINQUE SECOLI DI TRADIZIONE

Esposizione a cura di Francesco Renzi.

La "Premiata Fabbrica botti, barili e tini Renzi" esporrà le più particolari tra le sue botti, prodotte grazie alla secolare esperienza di Mastri Bottai.

Il percorso espositivo sarà allestito in una suggestiva ambientazione storico-rurale, narrazione di un territorio indissolubilmente legato alla tradizione vitivinicola.

Attraverso la mostra si scoprirà l'arte del mastro bottaio, oggi diventata una professione molto rara. La ditta Renzi continua questo mestiere, che richiede maestria d'arte, preservando, in questo mondo dominato dalle macchine, la dignità del lavoro manuale inteso come massima perfezione del prodotto finito.

I SAPORI E

SAPERI

DEL TERRITORIO

Percorso didattico

Una serie di laboratori di cucina, animazioni e degustazioni gratuite rivolte a scolaresche e visitatori in genere organizzati dagli allevatori custodi della biodiversità locale dell' A.R.V.A.R. (Associazione Razze e Varietà Autoctone Romagnole) con la collaborazione dell'Istituto Statale Alberghiero P. Artusi di Forlimpopoli e Scuola Alberghiera e di ristorazione di Cesenatico.

PADIGLIONE DELLA CULTURA E DELLA MEMORIA ROMAGNOLA

A cura di EcoMuseo delle Erbe Palustri di Bagnacavallo (RA)

Dopo anni di collaborazione con SAPEUR, l'EcoMuseo riconferma il proprio impegno ad allestire e dare vita al **Padiglione della Cultura e della memoria Romagnola**, una grande borgata che lavora e offre in assoluta autenticità quanto rimane del meglio dell'artigianato etnico della terra ospite. Le rudimentali tecniche, dal sapore arcaico, si pregiano di utilizzare materie prime provenienti da vegetazioni spontanee locali, tramite sfalci e sramature, a scopo ecologico e di seguire cicli produttivi considerati, attualmente, buone pratiche sostenibili e perfette tecnologie appropriate.

VISITARE SAPEUR

QUANDO: dal 23 al 25 Gennaio 2015

DOVE: alla Fiera di Forlì

ORARI: venerdì e sabato 10:00 - 22:30 - domenica 10:00 - 20:00

COSTO INGRESSO: venerdì, **biglietto unico € 2,00** - sabato e domenica, biglietto intero € 7,00 - Ridotto € 5,00 con coupon scaricabile dal sito www.sapeur.it - Gratis fino a 12 anni.

Degustazione vini, biglietto € 8,00

www.sapeur.it

Ufficio stampa Romagna Fiere: ufficiostampa@romagnafierte.it - Roberta Zoli, Cell. 340 1631445