

FORLÌ FIERA SAPEUR

27.28.29 gennaio 2017

15ª FIERA del PRODOTTO TIPICO di QUALITÀ e FORLÌ WINE FESTIVAL

SAPEUR E FORLÌ WINE FESTIVAL: APRE OGGI IL SALONE DEL GUSTO ALLA FIERA DI FORLÌ TRE GIORNI DEDICATI ALLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE ITALIANE

Amare il cibo, assecondare le proprie voglie tra assaggi ed acquisti in assoluta libertà, appagare i propri sensi. E' quanto sarà possibile fare da domani mattina sino a domenica visitando alla Fiera di Forlì la **15ª edizione** di **Sapeur**, la fiera del prodotto tipico e genuino incentrata sulle tradizioni culinarie delle regioni di tutt'Italia e la **3ª edizione** di **Forlì Wine Festival**, il salone dedicato alle migliori etichette, cantine e aziende vitivinicole nazionali. Tre giorni tra i sapori e i profumi della migliore gastronomia italiana, quella che non è abitualmente reperibile al supermercato, ma alle cui radici si trovano solo autenticità e passione. Porte aperte dalle 10.00 e sino alle 22.30, senza soluzione di continuità, sarà possibile immergersi in uno sconfinato "Eden" per i buongustai, grazie alla presenza di **200 espositori** provenienti da tutto il territorio nazionale, ma anche da **Francia, Germania e Turchia** che a Forlì presenteranno le proprie tipicità gastronomiche ed artigianali.

Sapeur è un **grande mercato** dove è possibile conoscere, degustare e scegliere tra centinaia di prodotti di qualità certificati con marchi Doc, Dop, Docg, Igt, Igp e presidi Slow Food, a prezzi di assoluta convenienza. In contemporanea all'evento, però, in un padiglione interamente dedicato si svolgerà per il terzo anno consecutivo **Forlì Wine Festival**: rassegna enologica che permetterà ai visitatori di effettuare un percorso di **degustazioni illimitate** al solo costo del biglietto d'ingresso (**8 euro**, ma con **calice e tasca personalizzata in omaggio**). **Il salone aprirà i battenti oggi alle ore 14.00** e oltre a poter assaporare **oltre 100** diverse qualità di vino ed ad entrare a contatto diretto con le aziende produttrici per conoscere tutti i segreti di ogni vitigno e ogni "bottiglia", gli appassionati potranno iscriversi ai percorsi di degustazione guidata che nelle giornate di sabato e domenica verranno tenuti dagli esperti di **"ONAV EMILIA ROMAGNA"**, l'**Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino** fondata ad Asti nel **1951**, oggi divenuta una realtà strutturata e radicata con **11.000 soci** in tutta Italia. A "Forlì Wine Festival", l'associazione metterà a disposizione tutta l'esperienza e la professionalità di assaggiatori specificatamente formati per svolgere una funzione delicata e impegnativa. Verranno organizzati percorsi degustativi a finalità didattica tra le oltre 100 etichette di vino presenti in fiera a cura dei soci delle delegazioni di **Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Parma, Modena e Reggio Emilia**.

Quattro i percorsi ai quali il pubblico potrà iscriversi nelle giornate di sabato e domenica (per info, costi e prenotazioni forlicesena@onav.it tel. 340.0522589): nella giornata di sabato "La Spermola - bandiera della viticoltura reggiana" e "Modena e il Lambrusco tra tradizione e innovazione"; nella giornata di domenica "Il Centesimino - vitigno autoctono romagnolo" e "Guardando ad Occidente: i Colli Piacentini".

La simpatia di Sgabanaza al Forlì Wine Festival

Il padiglione di Forlì Wine Festival verrà animato da un grande ospite di Romagna Fiere. Domani e sabato sarà, infatti, **Pier Giuseppe Bertaccini** a portare in fiera la simpatia tutta romagnola del suo celebre personaggio **Sgabanaza**. Due momenti distinti – **domani dalle 19.00 alle 20.00** e **sabato dalle 18.30 alle 19.30** – nei quali il pubblico presente verrà coinvolto in gag, battute, barzellette e storie della tradizione romagnola basate su aneddoti, leggende e cultura della nostra terra e ovviamente sul vino. Sgabanaza, in un salotto allestito all'ingresso del padiglione, duetterà anche con i produttori presenti regalando momenti di assoluta ilarità, ma anche consentendo ai visitatori di scoprire quanta passione e quanto lavoro ci siano dietro una bottiglia di buon vino.

Organizzazione ROMAGNA FIERE

47122 Forlì - via Punta di Ferro, 2 - tel 0543.798466 / 777420 - fax 0543.778482 - www.romagnafieme.it
Direzione Tecnica: Simone Velleca - cell. 393.9352043 - www.sapeur.it - info@sapeur.it

FORLÌ FIERA SAPEUR

27.28.29 gennaio 2017

15ª FIERA del PRODOTTO TIPICO di QUALITÀ e FORLÌ WINE FESTIVAL

Sgabanaza è una maschera romagnola ideata ed interpreta da Pier Giuseppe Bertaccini dal 1965 e che mantiene intatta la sua capacità di coinvolgere e divertire anche a 50 anni di distanza. Una maschera che nasce dal teatro comico dialettale forlivese - Bertaccini ha fatto parte della Compagnia "Cinecircolo del Gallo" dal 1965 al 1977 - ed è stata proposta in oltre 5.000 spettacoli di cabaret in teatri, piazze, sagre, convention in Italia e all'estero. Per due volte, nel 1999 e nel 2001, Bertaccini è stato infatti chiamato dalla comunità sammarinese all'estero a rappresentare il suo "personaggio" negli Stati Uniti d'America, precisamente a Detroit, e una volta (nel 2004) anche dalla comunità italiana a Dubai.

Numerose le sue apparizioni televisive in emittenti locali e nazionali: da concorrente a "La sai l'ultima?" di Canale 5 nel 1992 a ospite fisso nell'edizione del 1993, da attore nel film di Rai Due "Terra di Romagna" per la regia di Alfredo Franco, ad altre indimenticabili performance su Rai Uno con Pippo Baudo, su Rete 4, Italia Uno e ancora Canale 5.

Conduce da oltre 20 anni la fortunata e seguitissima trasmissione "A Treb", che a cadenza settimanale porta le tradizioni romagnole sui teleschermi di tutta l'Emilia-Romagna grazie all'emittente Video Regione per la quale negli ultimi cinque anni ha condotto anche programmi quotidiani di intrattenimento.

Sgabanaza, però, non è solo teatro e televisione: grande successo hanno trovato presso il pubblico le sue 12 incisioni (6 Cd e 6 musicassette), alcune in lingua italiana ed altre in vernacolo romagnolo.

Area Eventi: il programma di venerdì 27 gennaio

Da quest'anno, poi, SapEur avrà al proprio interno una vera **Area Eventi** nella quale si susseguiranno esibizioni, dimostrazioni e corsi per tutte le tre giornate.

Il programma di domani è davvero ricco e avrà inizio **alle 11.30** con i workshop di "**Clesia**", azienda di Lucca che svelerà i segreti di "**Zafferano e Apicoltura: dalla coltivazione alla degustazione**", corso che verrà bissato **dalle 16.00 alle 17.00**. In precedenza, con **inizio alle 14.40**, sarà invece di scena "**New Dance Club**", la scuola di ballo di Forlì che porterà in fiera i propri pluridecorati danzatori per la prima di una serie di esibizioni di balli folkloristici romagnoli, ma anche di danze caraibiche. Il secondo momento nel quale poter applaudire i ballerini è nella serata di domani, **dalle 20.30**. Nel pomeriggio, **dalle 18.00 alle 19.30**, sarà "**La Terra dei Kaki**" di Montiano a promuovere i laboratori di cucina romagnola "**Le Mani in Pasta**". Corsi di cucina focalizzati su pasta lunga e ripiena, sulla pasta fatta in casa come una volta, al mattarello. Durante il corso, **Greta Rani** completerà il bagaglio nozionistico con informazioni teoriche su come preparare ragù e sughi di stagione utilizzando i prodotti delle nostre campagne. Greta mostrerà come lavorare gli ingredienti facendo mettere davvero "le mani in pasta" a chi desidera provare.

INFORMAZIONI

ORARI: venerdì 27 e sabato 28 gennaio 10.00 - 22.30; domenica 29 gennaio: 10.00 - 20.00

PREZZI: venerdì biglietto unico € 3,00; sabato e domenica biglietto intero € 8,00 (Ridotto € 6,00 con coupon scaricabile dal sito www.sapeur.it); gratis bambini fino a 12 anni. Degustazione vini biglietto € 8,00.

Organizzazione ROMAGNA FIERE

47122 Forlì - via Punta di Ferro, 2 - tel 0543.798466 / 777420 - fax 0543.778482 - www.romagnafieme.it
Direzione Tecnica: Simone Velleca - cell. 393.9352043 - www.sapeur.it - info@sapeur.it