

# FORLÌ FIERA SAPEUR

27.28.29 gennaio 2017

15<sup>a</sup> FIERA del PRODOTTO TIPICO di QUALITÀ e FORLÌ WINE FESTIVAL

**A SAPEUR L'ARTE DELLA CUCINA SPOSA L'ARTE IN CUCINA  
DAL CAKE DESIGN AI LABORATORI DI PASTA AL MATTARELLO SINO ALL'INTAGLIO  
CORSI E DIMOSTRAZIONI PER SCOPRIRE COME SORPRENDERE I VOSTRI OSPITI**

E' iniziata oggi alla Fiera di Forlì la **15<sup>a</sup> edizione di SapEur**, la rassegna che mette in vetrina le eccellenze della gastronomia tipica italiana. Una manifestazione che per il terzo anno consecutivo si abbina al salone dell'enologia **Forlì Wine Festival** e che prosegue anche oggi con un ricchissimo programma di eventi che fanno da corollario all'offerta di 200 qualificati produttori provenienti da tutte le regioni italiane e anche dall'estero.

SapEur, infatti, non è solo un'occasione unica per acquistare ciò che abitualmente non è reperibile nei supermercati della propria città, ma anche per scoprire i segreti della preparazione di pietanze gustose e accattivanti per il palato e non meno per la vista. Nel corso della giornata, dunque, si susseguiranno **laboratori, corsi e dimostrazioni** che daranno a tutti i visitatori la possibilità di apprendere tecniche particolari da mettere poi in pratica nella propria cucina al fine di sorprendere a tavola parenti ed amici. In un'Area Eventi appositamente allestita, i partner della manifestazione daranno sfoggio di tutta la loro abilità inculcando consigli preziosi ai presenti.

E' il caso del **Cake Design**, ossia dell'arte di decorare l'alta pasticceria. "**Cake Passion**", la pasticceria di **Carpi** in provincia di Modena dove i dolci, fatti con ingredienti genuini e freschi, vengono "vestiti" con eleganza, sarà protagonista di una serie di dimostrazioni delle meraviglie cui si può dare vita adornando con la pasta di zucchero i dolci per le più importanti ricorrenze e celebrazioni. **Sabato dalle 11 alle 12, dalle 15.30 alle 16.30 e dalle 19.30 alle 20.30 e anche domenica ininterrottamente dalle 11 alle 13.30**, i pasticceri carpigiani insegneranno come decorare e abbellire una torta **costruendo una perfetta scarpa da donna** e daranno dimostrazioni di **Cake Topper** (ovvero le decorazioni che abitualmente si pongono sulla torta nuziale e che raffigurano gli sposi) **a tema San Valentino**. Specificamente rivolti ai bambini, invece, saranno i laboratori incentrati su come **realizzare un dinosauro, sugli animali della fattoria e sui cristalli di Frozen**. Ovviamente tutti dolcissimi.

Sempre nell'Area Eventi, **dalle 18 alle 19.30**, SapEur ospita i **laboratori di cucina romagnola** dell'azienda agricola e agrituristica "**La Terra dei Kaki**" di **Montiano** nella Valle del Rubicone. "**Le Mani in Pasta**" è un corso di cucina focalizzato su pasta lunga e ripiena, pensato per promuovere la pasta fatta in casa come una volta, al mattarello. Nel rispetto della tradizione, prevede la realizzazione degli impasti all'uovo per la sfoglia per i primi piatti romagnoli. Inoltre, per adeguarla ai tempi, il corso prevede la realizzazione degli impasti Veg senza proteine animali, di impasti per i dolci come la frolla e la piada all'olio. 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 provarlo.

Nel proprio stand, inoltre, proseguono le dimostrazioni di **cucina flambé** e dell'arte dell'**intaglio di frutta e verdura** di **AMIRA, l'Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi**. In un'atmosfera che farà rivivere i tempi della Belle Époque i maître proporranno al pubblico la suggestiva preparazione di cucina alla lampada, con la caratteristica "fiammata". Protagonisti i dessert con frutta fresca. Ananas e banane flambé, ma non solo, tutti guarniti dalle salse, dallo zucchero caramellato e dal Cognac tipici di questa modalità accattivante e saporita di cucinare non solo dolci, ma qualsiasi tipo di pietanza, davanti al cliente-spettatore.

**Organizzazione ROMAGNA FIERE**

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

# FORLÌ FIERA SAPEUR

27.28.29 gennaio 2017

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

Frutta e verdura saranno poi al centro di altre dimostrazioni di Amira. I visitatori potranno ammirare vere e proprie sculture realizzate con ortaggi e frutta di stagione. Quelle che abitualmente fanno bella mostra di sé sulle tavole imbandite ed addobbate dei buffet nei migliori ristoranti in occasione delle cerimonie più sentite ed esclusive. È l'antica **Arte dell'Intaglio** che nelle due giornate sarà al centro di dimostrazioni tenute dagli "artisti" di Amira, i quali proporranno le tecniche di base dell'antichissima arte thailandese della scultura su frutta e verdura, attraverso la quale si dà vita a veri capolavori a forma di bouquet floreali, corone, finanche di uccelli e animali, da utilizzare come guarnizione per valorizzare piatti, cibi, dolci e gelati, o come decorazione di centri tavola.

## **Area Eventi e Forlì Wine Festival: il programma di sabato 28 gennaio**

Nell'Area Eventi il programma di sabato 28 gennaio prevede anche: le esibizioni di ballo liscio e caraibico con **"New Dance Club"** (dalle 14.30 alle 15.30 e dalle 20.45 alle 22) e i workshop **"Zafferano e Apicoltura: dalla coltivazione alla degustazione"** con l'azienda **"Clesia"** di Lucca (dalle 16.30 alle 17.30).

Nel padiglione "Forlì Wine Festival", invece, torna la simpatia romagnola di **Sgabanaza** con uno spettacolo dal vivo che si svolgerà a partire dalle 18.30.

Iniziano, poi, i laboratori di degustazione di **Onav Emilia-Romagna** (per info, costi e prenotazioni [forlicesena@onav.it](mailto:forlicesena@onav.it) tel. 340.0522589). Questo il programma specifico:

## **La Spergola**

**SABATO DALLE ORE 11:00 alle 12:00**

La Spergola, a lungo, in passato, confusa con altre varietà a bacca bianca, oggi bandiera della viticoltura dei colli reggiani. Da essa si ricavano vini di diverse tipologie, ma, come per gran parte dei vini reggiani, "le bollicine" rappresentano la strada prediletta dai Produttori.

**Delegato Provinciale di Reggio Emilia – SILVIO OLIVA**

## **Lambrusco tra tradizione ed innovazione.**

**SABATO DALLE ORE 18:00 alle 19:00**

"Il lambrusco, per i modenesi, rappresenta qualcosa di più di un vino tipico. È legame con la terra, è richiamo alle origini, è campanile e crea confini invisibili. Perché il Lambrusco non esiste, esistono i Lambruschi.

**Delegato Provinciale di Modena – SERGIO SCARVACI**

## **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](http://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](http://www.romagnafieme.it)  
Direzione Tecnica: Simone Velleca - cell. 393.9352043 - [www.sapeur.it](http://www.sapeur.it) - [info@sapeur.it](mailto:info@sapeur.it)