

FORLÌ FIERA SAPEUR

26.27.28 gennaio 2018

16^a FIERA del PRODOTTO TIPICO di QUALITÀ e FORLÌ WINE FESTIVAL

A SAPEUR LA NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI CON NIPFOOD ALLA SCOPERTA DI UN'ANTICA ARTE TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Italia Paese della pizza? Certo, tanto più ora che quella napoletana è stata ufficialmente riconosciuta dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità. E allora l'Italia potrebbe non avere una sua **Nazionale dei pizzaioli**, uno "squadrone" dei migliori interpreti di quest'arte? Ce l'ha eccome, è romagnola e sarà presente a SapEur: è la **NIP - Nazionale Italiana Pizzaioli®**, impegnata da anni nella promozione del concetto di qualità applicato non solo al prodotto pizza, ma ai diversi settori della ristorazione.

Fondata da **Dovilio Nardi**, ristoratore forlivese con 35 anni di esperienza, e con sede principale proprio nel capoluogo romagnolo, è evoluta in **NIPfood** ed è attiva su tutto il territorio nazionale per offrire formazione professionale teorica e tecnica per pizzaioli e baristi, svolgere attività di ricerca qualità e sviluppo nel campo dell'alimentazione, fornire consulenza per aziende e privati, organizzare corsi amatoriali di cucina tradizionale, vegan, senza glutine e di qualificazione e aggiornamento su pizza, pane, pasta, pasticceria e bartending.



Non solo pizza, quindi. La storia di Dovilio Nardi e della Nip, infatti, è anche quella di una realtà che tra le prime in Italia ha portato avanti con convinzione un discorso e un progetto legato all'alimentazione biologica e naturale. Tradizione, cultura, artigianalità e costante innovazione: un unico filo conduttore che ha portato Nardi ad anticipare sensibilità e tendenze dell'alimentazione

vegan e, soprattutto, **gluten free**, riuscendo a dimostrare ad ogni palato, che la dieta senza glutine non è sinonimo di rinuncia, restrizione, abbandono o perdita del gusto, ma significa stile di vita sano e corretta alimentazione.

Un percorso che tende sempre avanti e che porta NIPfood a presentare proprio a SapEur, oltre a prodotti artigianali al kamut, vegan e senza glutine e a dare corpo a masterclass su pizza e semilavorati, nuovi progetti come quello legato al **Farro Monococco**.

E chissà che proprio su questo la squadra di NIPfood non voglia aggiungere presto un nuovo **record** a quelli che già vanta nel suo palmares?

Già, perché Dovilio Nardi e i suoi collaboratori hanno conquistato ben **6 Guinness World Record**:

- Ottavia, la pizza tonda gluten free più grande del mondo (Roma - 13/12/2012- 1.261,65 mq)
- Daviano, il cappuccino più grande del mondo (Rimini - 23/02/2013 - 2.350 litri)

Organizzazione ROMAGNA FIERE

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

FORLÌ FIERA SAPEUR

26.27.28 gennaio 2018

16ª FIERA del PRODOTTO TIPICO di QUALITÀ e FORLÌ WINE FESTIVAL

- Francesca, la pizza dessert più lunga del mondo (Milano - 20/10/2013 - 14,28 m2)
- Francesco, il pane gluten free più lungo del mondo (Brescia - 16/11/2013 - 38,10 metri)
- La Margherita più lunga del mondo realizzata durante la Settimana Mondiale del Pomodoro promossa dall'Expo di Milano 2015 (1.595 metri e 45 centimetri)
- Ambrogio, il muffin gluten free più grande del mondo (Milano - 16/10/2015 - 146,65 Kg).

Questo il programma di eventi che NIPfood proporrà a SapEur a ciclo continuo in tutte le tre giornate.

Venerdì 27 gennaio

- 15.00 – 16.30 Presentazione semilavorati artigianali NIPfood
- 16.45 – 18.00 Nuovo progetto "Farro Monococco" di NIPfood
- 18.15 – 19.30 Presentazione e Degustazione Prodotti Gluten Free
- 19.45 – 21.00 Degustazione semilavorati artigianali
- 21.15 – 22.30 Presentazione e Degustazione Prodotti KAMUT

Sabato 28 Gennaio

- 10.30 – 11.30 Masterclass di Pizza Vegan
- 11.45 – 13.30 Masterclass con semilavorati NIPfood
- 13.45 – 15.00 Nuovo progetto "Farro Monococco" di NIPfood
- 15.30 – 17.00 Presentazione e Degustazione Prodotti Gluten Free
- 17.30 – 19.00 Presentazione e Degustazione Prodotti KAMUT
- 19.30 – 21.00 Presentazione e degustazione semilavorati artigianali NIPfood
- 21.15 – 22.30 Masterclass Pizza Vegan

Domenica 29 Gennaio

- 11.00 – 12.30 Presentazione e Degustazione Prodotti Gluten Free
- 13.00 – 14.30 Presentazione e degustazione semilavorati artigianali NIPfood
- 15.00 – 16.30 Nuovo progetto "Farro Monococco" di NIPfood
- 17.00 – 18.00 Masterclass Pizza Vegan
- 18.30 – 20.00 Presentazione e degustazione semilavorati artigianali NIPfood

INFORMAZIONI

ORARI: venerdì 26 gennaio 14.00 - 22.30; sabato 27 gennaio 10.00 - 22.30; domenica 28 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.

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