

FORLÌ FIERA SAPEUR

27.28.29 gennaio 2017

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

**SAPEUR 2017 E' UN'OASI DI DOLCEZZA
TUTTI I SEGRETI DEL CAKE DESIGN, DELLO ZAFFERANO E DEL MIELE
IN UN RICCO PROGRAMMA DI DEGUSTAZIONI, WORKSHOP E DIMOSTRAZIONI**

La 15^a edizione di SapEur, la fiera del prodotto tipico e di qualità che si svolgerà ai padiglioni fieristici di via Punta di Ferro da venerdì 27 a domenica 29 gennaio 2017, presenta numerosi eventi che arricchiscono la già importante offerta enogastronomica. Momenti che legano la conoscenza di come viene coltivato e realizzato ciò che portiamo sulla nostra tavola alla consapevolezza del valore fondamentale del "mangiar sano". Occasioni per unire il piacere del palato a quello della vista.

E' in quest'ottica che Romagna Fiere propone quest'anno appuntamenti nuovi e di grande interesse per il pubblico abituato a frequentare la rassegna. Appuntamenti incentrati sulla dolcezza.

Cake Design, che passione!

Il buono che diventa bello. E' una vera e propria arte quella di decorare l'alta pasticceria. Una torta deve soddisfare non solo il palato, ma anche il gusto estetico ed è da questa consapevolezza che nascono il **cake design** e un suo grande interprete: "Cake Passion", la pasticceria di Carpi in provincia di Modena dove i dolci, fatti con ingredienti genuini e freschi, vengono "vestiti" con eleganza. Saranno proprio i maestri pasticceri di "Cake Passion" a dimostrare al pubblico di SapEur quali meraviglie si possano creare adornando i dolci per le più importanti ricorrenze e celebrazioni.

All'interno dell'Area Eventi si susseguiranno tanti corsi dai quali trarre spunto per cimentarsi anche a casa propria con sicuro successo.

Nata ufficialmente nel 1840 negli Stati Uniti, la tecnica del cake design è l'arte di creare torte decorate e coloratissime grazie alla pasta di zucchero: una moda che è arrivata anche nel nostro territorio diffondendosi rapidamente. I cake designer sono artisti della torta che studiano insieme al cliente il dolce da realizzare e lo curano nei minimi particolari. Grazie anche ai tutorial sul web, molte casalinghe si stanno cimentando in questo settore e armate di ghiaccia reale e fondant, si diletano a creare perfette torte come quelle in stile inglese così in voga oggidì. Questo genere di torta nacque al matrimonio della Regina Vittoria, quando per l'occasione fu inventata la ghiaccia reale, inizialmente composta da zucchero e acqua di rose (sostituita poi dall'albume) che, una volta asciutta, assumeva l'aspetto del ghiaccio.



SapEur, sensibile alle mode e alle tendenze del gusto e della buona tavola, ha pensato dunque di organizzare, in collaborazione con "Cake Passion", una serie di momenti dedicati a tutti gli appassionati, amanti e curiosi del cake design. Gli adulti potranno assistere a dimostrazioni di come decorare e abbellire una torta **costruendo una perfetta scarpa da donna**, ma anche seguire corsi sul **Cake Topper** (ovvero le decorazioni che abitualmente si pongono sulla torta nuziale e che raffigurano gli sposi) **a tema San Valentino**. I bambini, invece, potranno immergersi in un

Organizzazione ROMAGNA FIERE

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

FORLÌ FIERA SAPEUR

27.28.29 gennaio 2017

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

colorato mondo di meraviglia con le dimostrazioni e le tecniche su come realizzare un dinosauro, sugli animali della fattoria e sui cristalli di Frozen. Ovviamente tutti dolcissimi.

Nell'Area Eventi l'appuntamento è fissato sabato 28 gennaio dalle 11 alle 12, dalle 15.30 alle 16.30 e dalle 19.30 alle 20.30; domenica 29 gennaio ininterrottamente dalle 11 alle 13.30.

Zafferano e Apicoltura: dalla coltivazione alla degustazione

Lasciarsi sedurre dal piacere della dolcezza e al contempo conoscere, informarsi, capire quanta passione, impegno, studio e rispetto della natura si celino dietro i prodotti che poi acquistiamo. E' questo il duplice percorso che i visitatori di SapEur potranno intraprendere in tutte le giornate della rassegna immergendosi in un viaggio sensoriale alla scoperta dello zafferano e del suo miele, delle sue diverse qualità e delle tipologie di coltivazione.

In collaborazione con l'azienda lucchese "Clesia", sempre nell'Area Eventi allestita all'interno dei padiglioni espositivi, si susseguiranno momenti dedicati alla degustazione consapevole e workshop sul tema "Zafferano e Apicoltura: dalla coltivazione alla degustazione". "Clesia" è una realtà che coltiva i suoi prodotti e alleva le api in modo assolutamente naturale, senza mai utilizzare diserbanti, concimi chimici o medicinali e per questo mette consapevolmente sul mercato solo pochi e selezionatissimi prodotti - bulbi, zafferano e miele - e offre assistenza e supporto specializzati alle aziende agribiologiche.



A SapEur si potrà partecipare proprio a **workshop** che spiegheranno le **differenze tra i mieli** di Apicoltura: da quelli puri con le loro caratteristiche organolettiche ai mieli aromatizzati con descrizione e naturalmente assaggio finale degli speciali **Za'mil** dell'azienda toscana, prodotti i cui aromi si mescolano a quelli dello



zafferano esaltando il gusto. In questi appuntamenti verranno illustrati anche il ciclo biologico e le modalità di **coltivazione dei bulbi**, con indicazioni semplici ed efficaci su come coltivarli in terra e finanche in casa propria e ci si concentrerà nello specifico sullo **zafferano** attraverso un percorso di conoscenza della spezia con le sue proprietà e componenti. "Clesia" guiderà i presenti anche a distinguere uno zafferano di qualità da uno adulterato, a sapere comparare lo zafferano industriale e quello artigianale, a capire cosa siano il cartamo e la curcuma e in modo assolutamente pratico verrà mostrato come queste spezie reagiscano in soluzione con l'acqua calda. Prova empirica per distinguere lo zafferano puro da quello spesso d'imitazione e igienicamente non sicuro.

Si tratta di momenti formativi di assoluto interesse. In questi anni, infatti, l'apicoltura è colpita da un costante calo di produzione e questo sta lasciando spazio all'ingresso di prodotti di bassa qualità. Pertanto è importante saper riconoscere il prodotto "buono". Questo è vero sia per lo zafferano che per tutti i prodotti delle api,

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

soprattutto miele, pappa reale e propoli. Nei workshop di SapEur focus sul miele millefiori, sul miele d'acacia, su prodotti quali lo Zamil Girasole, Zamil Sulla, Zamil Coriandolo.

L'appuntamento nell'Area Eventi è venerdì 27 gennaio in due momenti, dalle 11.30 alle 12.30 e dalle 16 alle 17; sabato 28 gennaio dalle 16.30 alle 17.30 e domenica 29 gennaio dalle 17 alle 18.

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.

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