

# FORLÌ FIERA SAPEUR

27.28.29 gennaio 2017

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

**ROMAGNA, TERRA DI CULTURA E GRANDI TRADIZIONI GASTRONOMICHE  
DAL 27 AL 29 GENNAIO A SAPEUR BATTE IL CUORE DELLA NOSTRA TERRA**

La 15<sup>a</sup> edizione di SapEur che si svolgerà alla Fiera di Forlì da venerdì 27 a domenica 29 gennaio, intende promuovere a 360 gradi la cultura del territorio. Sapori, saperi, tradizioni e folklore della Romagna si misceleranno come ingredienti, ognuno indispensabile per la riuscita di una ricetta, permettendo al pubblico di entrare nel cuore della terra dell'ospitalità, con tutte le sue ricchezze riconosciute e apprezzate ben oltre i suoi confini. Saranno numerosi gli eventi che per tutte le tre giornate faranno scoprire le bontà della tradizione gastronomica del territorio, gli antichi mestieri, oggetti e abitudini che contraddistinguevano la vita rurale, i passatempi caratteristici e preferiti ieri, oggi e... domani.

### Liscio... con brio. A SapEur si balla con New Dance Club

Ne è un esempio lampante la tradizione del **liscio romagnolo**: musica e passi di danza che negli anni, pur restando fedeli al proprio "dna", hanno saputo evolvere e coniugarsi ai ritmi tipici di altri territori che si nutrono di musica, di sole e di voglia di fare festa. I Paesi dell'America Latina su tutti.

Ecco, quindi, che la manifestazione forlivese avrà nel ballo uno dei suoi momenti più coinvolgenti e questo grazie alla collaborazione con la scuola "**New Dance Club**" di Forlì che animerà due interi pomeriggi con i propri spettacoli. **Venerdì 27 e sabato 28** gennaio con esibizioni nell'**Area Eventi** in due momenti distinti, **alle 14 e alle 21**, incentrate sia sul folklore sia sui ritmi caraibici. Dai Valzer alle Mazurke, sino Polke accompagnate anche dai tradizionali **Sciucaren**, saranno in pista ballerini di ogni età che la scuola fondata nel 2000 dai Maestri **Eros Giacomoni, Stefania Orlati e Fabio Stefanelli** ha portato in questi anni a vincere titoli di specialità in tutta Italia. Competizioni alle quali "New Dance Club" partecipa con analogo successo anche grazie ai sempre più numerosi giovani che frequentano i corsi dedicati ai balli latino-americani come la salsa o il merengue che di sicuro faranno scatenare tutto il pubblico di SapEur.

**NEW DANCE CLUB** conta **più di 200 iscritti** tra bambini, giovani ed adulti e dal 2000 ha come scopo proprio quello di diffondere il folklore romagnolo anche fra i più giovani. I suoi corsi, infatti, sono indirizzati a tutte le fasce di età compresa dai 5 ai 90 anni e spaziano da Valzer a Mazurka e Polka, dal Fox al Valzer Lento, dal Tango al Boogie Woogie dal Cha Cha Cha alla Break Dance sino ai balli di gruppo, alla Frusta romagnola (introdotta come insegnamento dal 2009), alla Salza, alla Zumba e alla nuovissima Kizomba.



Il gruppo "**New Dance Club**", coreografato da Stefania Orlati, presenta poi da anni spettacoli apprezzati in tante piazze italiane. Stefania Orlati e Fabio Stefanelli, hanno iniziato a ballare nell'ottobre del 1993 prendendo lezione dal Maestro Giacomoni (uno dei migliori maestri della Romagna). Dopo sette anni di competizioni a livello amatoriale, con numerose vittorie ed ottimi piazzamenti, nel 2000 si sono diplomati Maestri di Ballo, nella specialità "Danze Folk". Nel febbraio 2001 si sono classificati al 1° posto ai Campionati Italiani Professionisti di danze Folk categoria 18-34 anni a Salsomaggiore. Nel Febbraio 2003 a Bologna ai campionati Italiani Professionisti di folk sono stati premiati come vice-campioni nella categoria 35-45. Risultato poi bissato nel febbraio 2005 a Foligno. Nel febbraio 2006 si sono poi classificati al 1° posto ai Campionati Italiani Professionisti di danze Folk categoria "35 oltre". Sono stati ospitati in Francia, Grecia, Ungheria, Germania e hanno partecipato a conosciutissime trasmissioni televisive in Rai quali: *Mattina in famiglia, Uno Mattina e Ballando con le Stelle* dove hanno insegnato il folk a Natalia Titova e Francesco Salvi.

### Organizzazione ROMAGNA FIERE

47122 Forlì - via Punta di Ferro, 2 - tel 0543.798466 / 777420 - fax 0543.778482 - [www.romagnafiere.it](http://www.romagnafiere.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

## Corsi di cucina e "Cicciolata" gratuita: il bello di essere romagnoli



Romagna è buona tavola, ma anche le pietanze che abitualmente troviamo nei piatti di casa o dei ristoranti tipici del territorio hanno alla base minuziosa maestria. Insomma, non ci si inventa affatto in cucina. Ecco, allora che SapEur ospiterà nell'Area Eventi, il **venerdì** e il **sabato** sempre **dalle 18 alle 19.30**, 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, promosso per

promuovere la pasta fatta in casa come una volta, a 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 provare.



**Tutta la giornata di domenica**, dalle 10 sino a sera, l'Area Eventi sarà invece il Regno dei Ciccioli, una delle squisitezze della Romagna che conquista qualsiasi turista visiti il nostro territorio. In collaborazione con gli "Amici del Norcino", Romagna Fiere farà un omaggio goloso a tutti i visitatori di Sapeur, con una **cicciolata** preparata dal vivo in continuo davanti agli occhi del pubblico dentro grandi pentoloni e poi **distribuita gratuitamente** a tutti i presenti. Un'occasione davvero da non perdere.



I ciccioli derivano dai residui della lavorazione delle parti grasse del maiale, sottoposti a lunga bollitura e poi compressi per far uscire completamente lo strutto liquido, con salatura e pepatura finale. Un processo che inizia estraendo e pulendo dalla cotenna lo strutto adiposo che poi viene tagliato a cubetti torchiati e messi in seguito a cuocere a 140°. Lentamente, con l'aumentare della temperatura, il grasso si scioglie e i cubetti cuociono nel proprio grasso. Il cicciolo comincia a diventare rosato e dopo alcune ore di cottura, quando assume un colore dorato, viene estratto dalla pentola e scolato dal grasso. I

ciccioli tradizionali prodotti in Romagna si differenziano da quelli emiliani perché il maiale è lavorato in modo naturale, non pressato come il tipo emiliano. Rimane così marcato il gusto della materia prima esaltata in questo caso dalle spezie naturali come l'alloro. Difficile vincere la tentazione di non assaggiarne qualche boccone.

## A SapEur torna l'Ecomuseo delle Erbe Palustri

Presenza ormai consolidata a SapEur e appuntamento imperdibile per le famiglie è quello con lo spazio riservato all'EcoMuseo delle Erbe Palustri di Bagnacavallo che darà vita a un vero Padiglione della Cultura Romagnola. L'EcoMuseo, unica realtà in Europa specializzata nell'intreccio delle vegetazioni spontanee, è partner privilegiato delle scuole con iniziative didattiche e progetti di valorizzazione anche turistica del territorio che coinvolgono le terre bagnate dal fiume Lamone utilizzando il linguaggio della "tipicità" e della

### 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

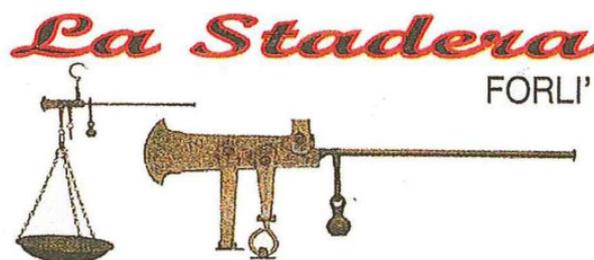
“memoria”. Anche per questa 15ª edizione verrà allestita una grande borgata che lavora e mostra in assoluta autenticità oggetti e saperi dell’artigianato etnico della nostra terra. Si potrà ammirare la corte rurale, il vecchio mercato, la cucina, la cantina, la bottega dei terracottai, dei mosaicisti, degli scultori e mestieranti del legno. I visitatori troveranno funzionanti antichi telai, potranno tentare l’arte della torsione delle corde fatte con le sole mani, osservare la vasta gamma degli intrecci e decori a ruggine del tessuto della pura tradizione romagnola, la costruzione di sporte, l’impaglio del fiasco e delle vecchie sedie romagnole. La vecchia falegnameria che lavora il legno nostrano, offre poi l’opportunità di utilizzare un antico attrezzo detto “cavallo” e di provare la scortecciatura dei pali. E poi, ancora, giochi di legno e giochi dell’ingegno, fischietti in terracotta costruiti col fango del fiume, un torniante che con la creta realizzerà antiche teglie di terra a fuoco per la cottura della piada, le meravigliose ceramiche faentine. Quest’anno l’Ecomuseo delle Erbe Palustri, oltre a ospitare i pregiati vini delle terre del fiume Lamone con l’antico vitigno “E’ Burson” e la “Rambela” del “Consorzio il Bagnacavallo”, la grama del museo impasterà le pregiate farine di filiera corta di cereali locali e pregiati grani antichi come il Gentil Rosso e il Senatore del mulino Quercioli.



## Con “La Stadera” alla scoperta della filiera del granoturco e della lana

Altro gradito ritorno a SapEur è quello de “La Stadera”, associazione culturale forlivese fondata nel 2002 da Pino Pondi da un’esperienza quarantennale legata alla conservazione della memoria dei vecchi mestieri e della civiltà contadina. Quest’anno saranno due i percorsi presentati per la gioia specialmente dei più piccoli. **Uno sulla filiera del granoturco e uno su quella della lana.**

### Amici della cultura e civiltà contadina



La lavorazione del granoturco sarà mostrata attraverso la messa in funzione degli attrezzi utilizzati un tempo dai contadini per ottenerne la farina. I visitatori assisteranno alla sgranatura delle pannocchie e alla macinazione dei chicchi di mais, vedranno le seminatrici, vari tipi di sgranatori, un mulino per realizzare loro stessi la farina gialla, ingrediente unico e prezioso della polenta, cibo povero che ha sfamato intere generazioni.

Senza soluzione di continuità, il percorso proseguirà con un’area dedicata alla filiera della lana. Verranno portate in fiera la gramola per sfoltirla, i cardì per realizzare le matasse, rocche e filatoi, i dipanatoi. Attività spiegate con cura alle generazioni d’oggi dai volontari dell’associazione.

### 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.

### 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)