

FORLÌ FIERA SAPEUR

27.28.29 gennaio 2017

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

SAPEUR E FORLÌ WINE FESTIVAL: ULTIMA GIORNATA IN FIERA TRA UNA "SUPER CICCIOLOTTA" PER TUTTI E DEGUSTAZIONI DEI MIGLIORI VINI

Ultima giornata d'apertura alla **Fiera di Forlì** per la **15ª edizione di SapEur** e la **3ª di Forlì Wine Festival**. **Dalle 10 sino alle 20** i padiglioni di via Punta di Ferro si apriranno al pubblico con la loro vastissima offerta di prelibatezza enogastronomiche: prodotti tipici da ogni regione d'Italia, spezie, liquori, birre artigianali, e oltre 100 etichette di vino dalle Alpi alle Isole Eolie. Un Paradiso per tutti i buongustai che unisce ai sapori e alle tradizioni dell'Emilia-Romagna le eccellenze alimentari di tutta la Penisola.

CICCIOLI, CHE PASSIONE!

Per tutta la giornata di domani, sin dall'apertura delle 10 fino a sera, l'Area Eventi sarà il Regno dei Ciccicoli, 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 **ciccioletta** 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 ciccicoli 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 ciccicolo comincia a diventare rosato e dopo alcune ore di cottura, quando assume un colore dorato, viene estratto dalla pentola e scolato dal grasso. I ciccicoli 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.

ALLE RADICI DELLA ROMAGNA CON L'ECOMUSEO DELLE ERBE PALUSTRI E LA STADERA

Per tutta la famiglia è poi indispensabile una tappa nello spazio dell'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 e ha allestito una grande borgata che lavora mostrando 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'impaggio 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

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

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.

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.**

La lavorazione del granoturco sarà mostrata attraverso la messa in funzione degli attrezzi utilizzati un tempo dai contadini per ottenerne la farina. 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.

AL WINE FESTIVAL DEGUSTAZIONI ILLIMITATE E PERCORSI GUIDATI A CURA DI ONAV

In contemporanea sarà possibile entrare (al costo di **8 euro**) nel padiglione di **Forlì Wine Festival**. All’interno le aziende vitivinicole di tutta Italia presentano le proprie etichette e il pubblico potrà degustare in assoluta libertà ricevendo **in omaggio con il biglietto un calice e una tasca personalizzata**. In collaborazione con **Onav Emilia-Romagna**, l’organizzazione assaggiatori di vino, saranno proposti due percorsi didattici (per info, costi e prenotazioni forlicesena@onav.it tel. 340.0522589) alla scoperta dei vini dei Colli Piacentini e del Centesimino, antico vitigno autoctono del territorio di Oriolo dei Fichi a Faenza.

Guardando ad Occidente: i Colli Piacentini

DOMENICA DALLE ORE 12:00 ALLE 13:00

Quando si parla di Emilia-Romagna, spesso si semplifica troppo e ci si limita a definire: l’Emilia come la terra dei Lambruschi e la Romagna come quella del Sangiovese o del Trebbiano o dell’Albana.

Ci si dimentica che ad ovest dei lambruschi, al confine con l’Oltre Po ci sono i Colli Piacentini. Qui la viticoltura guarda al Piemonte, ad esempio sono coltivate la Barbera e la Croatina, ma l’anima è già emiliana, ed i vini divengono frizzanti.

Delegato Provinciale di Piacenza – MATTEO BALDERACCHI

Il Centesimino

DOMENICA DALLE ORE 15:00 ALLE 16:00

Il Centesimino è un vitigno autoctono delle colline di Faenza in provincia di Ravenna, a bacca rossa semi aromatico. Nella località di Oriolo dei Fichi, zona storica di maggior coltivazione, già a partire dagli anni '30 era riconosciuto con il nome di Savignòn Rosso. La buona tolleranza all'appassimento sulla pianta permette di posticipare la raccolta e di produrre interessanti vini passiti: si ottengono bicchieri di ottima finezza ed eleganza.

Delegato Provinciale di Ravenna – IVANO VALMORI

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

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

AREA EVENTI: IL PROGRAMMA DI DOMENICA 29 GENNAIO

Oltre alla "Cicciolata", nell'area eventi proseguono i corsi di **Cake Design** tenuti dalla pasticceria Cake Passion di Carpi. Ininterrottamente dalle 11 alle 13 i laboratori verteranno sulle decorazioni di torte per bambini: animali della fattoria, dinosauri e cristalli di Frozen per abbellire i dolci dei più piccoli. Dalle 17 alle 18, infine, l'azienda "Clesia" di Lucca presenterà i propri **workshop su apicoltura, miele e zafferano**.

INFORMAZIONI

ORARI: venerdì 27 e sabato 28 gennaio 14.00 - 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

DEGUSTAZIONI: 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