

Con il patrocinio di:



FORLÌ FIERA SAPEUR

15^a FIERA del PRODOTTO TIPICO di QUALITÀ

27.28.29 gennaio 2017

venerdì e sabato dalle 10.00 alle 22.30
domenica dalle 10.00 alle 20.00



come raggiungerci

AUTO Autostrada A14 (Bologna - Bari - Taranto), uscita "Forlì",
65 Km da Bologna, 82 Km dall'allacciamento A1 (Milano-Napoli),
8 Km dalla supestrada E45 (Roma - Ravenna),
130 Km da Ancona (www.autostrade.it).

TRENO Stazione ferroviaria di Forlì a 3 Km, linea adriatica;
collegamenti con treni Intercity con le principali città (www.trenitalia.it).

AUTOBUS Linea 7 e 5A, fermata davanti all'ingresso della Fiera.

ROMAGNA FIERE - via Punta di Ferro 2 - 47122 Forlì
tel. 0543.798466 - 777420 - fax 0543.778482 - 778510

Direttore Tecnico e Web marketing:

Simone Velleca - cell. 393.9352043 - info@sapeur.it - ci trovi anche su 

Visita i nostri siti e registrati:

www.sapeur.it - www.romagnafiere.it

riceverai il biglietto d'ingresso ridotto per le nostre manifestazioni!



La manifestazione

SapEur 2017 arriva alla sua 15ª edizione e va a posizionarsi nel mercato italiano come un appuntamento al quale non mancare. SapEur si afferma, così, come un importante palcoscenico dove poter rappresentare la qualità delle produzioni artigianali ed il mondo dell'enogastronomia made in Italy. Lo scopo è quello di voler ricreare e far scoprire prodotti in fase di estinzione mediante l'accostamento di nuovi sapori e antiche tradizioni dimenticate.

La riscoperta del gusto e la valorizzazione del prodotto tipico sono da sempre la chiave del nostro successo, che ha portato SapEur a posizionarsi sul mercato italiano in modo significativo con oltre 35.000 visitatori e più di 200 espositori ed una notevole risonanza su stampa, tv e radio nazionali.

aceto balsamico, miele, vini & liquori
caffè, cereali & legumi
conserven, composte & farine
formaggi, salumi, funghi & tartufi
attrezzature & utensileria da tavola
pane, pasta, dolci & pizza
prodotti del sottobosco & ittici
grandi impianti, macchinari, attrezzature
e arredamento per bar, ristoranti
e pizzerie, olio & olive
artigianato tipico, prodotti finiti,
materie prime e semilavorati
per pasticceria, panificazione
e ristorazione

3ª edizione Regioni ospite Marche e Toscana

FORLÌ WINE FESTIVAL

Vini dell'Emilia Romagna

Forlì Wine Festival è il padiglione all'interno della fiera Sapeur dedicata al mondo dell'enologia. Un'alleanza nata come naturale prosieguo di una scelta che, incentrata sulla qualità e tipicità dei prodotti agro alimentari, valorizza sempre meglio le eccellenze del nostro Paese.

Laboratori didattici e degustazione guidata

Un programma di incontri tenuti da docenti AIS, esperti e produttori alla scoperta delle migliori realtà vitivinicole nazionali. Degustazioni, verticali, comparazioni fra le migliori etichette per mettere in evidenza la storia di ogni bottiglia, dei territori e degli uomini che la producono per condividere insieme le emozioni che esse trasmettono. I laboratori di degustazione sono eventi speciali che offrono la possibilità di approfondire la conoscenza di uno specifico tema. In uno spazio riservato, seduti ad un tavolo, con la possibilità di prendere appunti, serviti dai sommelier, i partecipanti possono esaminare con tempo e calma i mille dettagli e sfumature di gusto offerti dalla scelta dei vini presentati. Un'occasione dal duplice aspetto: acquisire sempre maggiori conoscenze e confrontare il proprio personale "gusto" con quello di chi professionalmente da anni ricopre un ruolo "importante" nel mondo del vino. Previsto anche uno spazio riservato ad incontri fra produttori e operatori del settore e buyer che visiteranno la manifestazione.

