

Con il patrocinio di:

Regione Emilia-Romagna



Camera di Commercio
della Romagna
Forlì-Cesena e Rimini



FORLÌ FIERA SAPEUR

16^a FIERA del PRODOTTO TIPICO di QUALITÀ

26.27.28 gennaio 2018

venerdì 14.00 - 22.30, sabato 10.00 - 22.30
domenica 10.00 - 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 superstrada 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 2018 arriva alla sua 16ª 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 20.000 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
attrezzature e arredamento del settore,
olio & olive, artigianato tipico,
prodotti finiti, materie prime
e semilavorati per pasticceria,
panificazione e ristorazione

4ª edizione **FORLÌ WINE FESTIVAL** *Vini dell'Emilia Romagna e d'Italia*

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.

il Teatro degli Chef internazionali



Per tutte le tre giornate della manifestazione, i più apprezzati e rinomati cuochi del territorio assieme ad alcuni grandi interpreti internazionali della Cucina tradizionale di alta qualità, prepareranno a vista i piatti che sono soliti proporre nei loro ristoranti. Saranno piatti da una stella michelin, studiati ad hoc per l'occasione.



Mostra Fotografica: la metamorfosi del cibo romagnolo

La cucina in tutte le culture è molto importante e quella romagnola ha origini antiche e un forte legame con le tradizioni contadine e il territorio. Un ruolo importante spetta alla pasta e alla minestra, alla piadina e ai dolci. In questo percorso fotografico sono raccontati alcuni dei piatti tradizionali romagnoli.

