

Forlì Wine Festival è:

- **Creare e diffondere la cultura del buon bere e del bere consapevole.** FORLÌ WINE FESTIVAL sarà occasione per divulgare un approccio al consumo di alcol fondato sulla responsabilità e la moderazione, una "cultura del bere", che insegna a degustare lentamente per apprezzare gusto e aromi in abbinamento alle eccellenze culinarie. I visitatori riceveranno informazioni sul prodotto e sui processi di lavorazione/produzione, dalla terra al bicchiere e conosceranno i criteri da adottare nell'acquisto, come la qualità e l'artigianalità.
- **Portare questi prodotti nei ristoranti e non solo**, rappresentando un momento di incontro/confronto tra produttori, appassionati, consumatori ma soprattutto ristoratori, albergatori, baristi e operatori turistici, vera ricchezza del territorio emiliano-romagnolo. Partecipare a FORLÌ WINE FESTIVAL significa anche rafforzare il ruolo da protagonisti che contraddistinguono i produttori di vino nel panorama internazionale.
- **Valorizzare i prodotti regionali di qualità nel rispetto delle loro tipicità.** FORLÌ WINE FESTIVAL è l'evento dove degustare e acquistare prodotti di alta qualità, genuini e autentici.
- **Consolidare l'identità e la riconoscibilità del prodotto**, facendo conoscere gli standard qualitativi e di produzione. FORLÌ WINE FESTIVAL è una vetrina in grado di rappresentare il valore dei prodotti, offrirli per l'eccellenza che sono e per il loro valore intrinseco, raggiungendo i consumatori e tutta la filiera.
- **Promuovere e sviluppare la filiera corta** offrendo al consumatore la possibilità di acquistare un prodotto genuino, senza costi aggiuntivi legati alla distribuzione, al trasporto o alla conservazione, direttamente dal produttore.

 FORLÌ FIERA

5ª edizione



FORLÌ WINE FESTIVAL

Vini dell'Emilia Romagna e d'Italia

25.26.27 gennaio 2019

Venerdì dalle 14.00 alle 22.30
Sabato dalle 10.00 alle 22.30
Domenica dalle 10.00 alle 20.00

 ROMAGNA *fiere*

via Punta di Ferro, 2 Forlì - tel. 0543.798466
Direzione Tecnica: Simone Velleca
cell. 393.9352043 - info@sapeur.it

www.sapeur.it

SAPEUR

17' FIERA del PRODOTTO TIPICO di QUALITÀ



5ª edizione
FORLÌ WINE FESTIVAL
Vini dell'Emilia Romagna e d'Italia

Che cos'è un piatto prelibato senza il giusto bicchiere ad esaltarlo? Lasciarsi andare al piacere della buona tavola significa godere del connubio perfetto tra cibo e bevanda, meglio se un calice di ottimo vino.

Al centro di FORLÌ WINE FESTIVAL, c'è la cultura del mangiar bene e del buon bere, tramandata nel corso dei secoli e divenuta segno distintivo del nostro Paese. Una vetrina di pregio inserita all'interno di un contesto inimitabile e unico a livello nazionale. **SAPEUR** è una rassegna consolidata e di successo, in grado di attirare **oltre 20.000 visitatori** tra consumatori, pubblico generico e operatori del settore. La passione per la vitivinicoltura ha spinto i produttori emiliano-romagnoli a investire molto in qualità, formazione, professionalità, tecniche di coltivazione e vinificazione, rispetto della tradizione agricola, per ottenere prodotti sempre migliori, diventati oggi eccellenze che rappresentano non solo la Regione, ma l'intera Italia.

Anche la 5ª edizione del Salone dedicato alle migliori etichette e Cantine di tutta Italia permetterà di conoscere, direttamente dalle aziende presenti, vini di alta qualità e produzioni "di nicchia" e per accrescere l'interesse, ampliare la platea dei consumatori e offrire nuove opportunità di valorizzazione dell'attività delle imprese di settore, FORLÌ WINE FESTIVAL diventa una grande Cantina Aperta: a tutti.

Romagna Fiere ha deciso di incentivare la presenza delle aziende vitivinicole sostenendo i costi per la quota d'iscrizione e allestimento base; ogni singola Cantina che beneficerà di questa opportunità, potrà usufruire di banco reception e servizi dedicati per proporre al pubblico i propri vini e accrescere le occasioni contatto e vendita (maggiori informazioni e domanda di partecipazione sul sito internet www.sapeur.it/forli-wine-festival).

QUOTA D'ISCRIZIONE E ALLESTIMENTO BASE

Comprende: 1 banco reception (dim. 100x100x50 cm), 2 sedie, 1 presa elettrica 220V, fornitura ghiaccio, assicurazione RCT, vigilanza notturna, inserimento nominativo nel catalogo online e cartaceo.

~~€ 160,00~~

**A CARICO DI
ROMAGNA
FIERE**

L'ingresso al Padiglione di FORLÌ WINE FESTIVAL dà infatti diritto a un percorso di degustazioni illimitate rivolto ai visitatori al costo di 12 euro, con cui riceveranno in omaggio un calice e una tasca personalizzata.

Per gli operatori di settore che si iscriveranno entro venerdì 18 gennaio 2019 compilando il form sul sito www.sapeur.it/forli-wine-festival, il biglietto degustazione sarà invece di soli 10 euro.

Un'occasione per fare di Forlì un punto riferimento per consumatori attenti, consapevoli e orientati ad acquistare prodotti selezionati e di vera eccellenza artigianale.



Tra gli eventi collaterali 2019

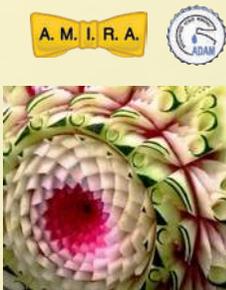
Il teatro degli Chef internazionali

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.



Corsi per idrosommelier e l'arte dell'intaglio

L'ADAM, l'**Associazione Degustatori Acque Minerali**, organizzerà i corsi per idrosommelier, finalizzati all'abbinamento cibo-acqua naturale a tavola. I visitatori potranno non solo ammirare vere e proprie sculture realizzate con ortaggi e frutta di stagione, ma anche imparare a realizzare loro stessi creazioni stupefacenti. L'antica Arte dell'Intaglio sarà al centro di corsi specifici tenuti dagli "artisti" di Amira, l'**Associazione maître italiani ristoranti e alberghi**.



In Romagna a pancia piena si ragiona meglio

Mirco Villa è fotografo e giornalista specializzato in fotografia naturalistica e food, spazia dal paesaggio al reportage alla fotografia di ricerca e a Sapeur proporrà una **mostra fotografica** dove la cucina è cultura, la cui liturgia è tradizione, le tradizioni sono il frutto di dialoghi, sensazioni, emozioni, racconti, esperienze che poi portano a cambiamenti.

