

 **FORLÌ FIERA**

**11.12.13 marzo 2022**

venerdì 14.00-22.30 / sabato 10.00-22.30 / domenica 10.00-20.00

*2<sup>a</sup> edizione*

**il cibo  
è salute**

19<sup>o</sup>  
anno

**SAP EUR**

ROMAGNA FIERE - Simone Velleca  
cell. 393.9352043 - info@sapeur.it

[www.sapeur.it](http://www.sapeur.it)

# Il cibo è salute

**Siamo ciò che mangiamo.** E quindi volersi bene passa anche e soprattutto dalla nostra tavola. La prima regola per restare in forma fisica e in armonia e di prevenire le malattie è un'alimentazione corretta, equilibrata e naturale. E questa è possibile senza rinunciare al piacere dei sapori che la cucina deve soddisfare. Le proprietà terapeutiche del cibo sono note e la sensibilità della popolazione verso la genuinità e la tracciabilità dei prodotti alimentari che acquista, cresce costantemente. Per questo la 19ª edizione di **SapEur** proporrà anche quest'anno tematica che già dal suo titolo,

**"Il cibo è salute"**, intende lanciare un chiaro messaggio di consapevolezza alimentare. Sarà uno spazio riservato alla cucina naturale, biologica, con tanti prodotti a chilometro zero, la proposta di produttori e nutrizionisti specializzati in allergie e intolleranze come quelle al glutine, al lievito, al lattosio e nichel. Una sezione che dimostrerà come i cibi con i loro principi nutritivi siano alla base del nostro benessere quotidiano e come la cucina moderna, per garantirlo, sappia coniugare la tradizione con l'innovazione.

## Chi espone

Espongono aziende certificate che producono alimenti e bevande nel rispetto dei seguenti principi:

GLUTEN FREE

BIOLOGICO & KM0

PRESIDI SLOW FOOD

SENZA LATTOSIO E NICHEL

## Perchè esporre?

15.000  
visitatori

- Con la vendita diretta si ha la possibilità di ammortizzare in tempo reale l'investimento.
- Incontrare professionisti del settore ed avviare nuove collaborazioni.
- Farsi conoscere trasmettendo al grande pubblico i propri saperi e competenze facendo informazione su tematiche alimentari sempre più attuali nella frontiera food.
- La manifestazione ha luogo all'interno di **Fiera Sapeur**, kermesse del prodotto tipico di qualità, giunta alla sua 19ª edizione vanta una media di 15.000 visitatori a edizione.
- Posizione strategica del polo fieristico forlivese.
- La manifestazione si svolge al coperto, quindi garantita anche in caso di maltempo.
- Per permettere a tutti di lavorare in maniera adeguata viene definito un numero massimo di espositori per ogni singolo settore in modo da non inflazionare con troppi concorrenti.



 FORLÌ FIERA

**24.25.26 gennaio 2020**

venerdì 14.00-22.30 / sabato 10.00-22.30 / domenica 10.00-20.00

 FORLÌ FIERA

**24.25.26 gennaio 2020**

venerdì 14.00-22.30 / sabato 10.00-22.30 / domenica 10.00-20.00



*il cibo  
è salute*



*il cibo  
è salute*

**SAP<sup>18°</sup>EUR**

ROMAGNA FIERE - Simone Velleca  
cell. 393.9352043 - info@sapeur.it

[www.sapeur.it](http://www.sapeur.it)

**SAP<sup>18°</sup>EUR**

ROMAGNA FIERE - Simone Velleca  
cell. 393.9352043 - info@sapeur.it

[www.sapeur.it](http://www.sapeur.it)



## Il cibo è salute

**Siamo ciò che mangiamo.** E quindi volersi bene passa anche e soprattutto dalla nostra tavola. La prima regola per restare in forma fisica e in armonia e di prevenire le malattie è un'alimentazione corretta, equilibrata e naturale. E questa è possibile senza rinunciare al piacere dei sapori che la cucina deve soddisfare. Le proprietà terapeutiche del cibo sono note e la sensibilità della popolazione verso la genuinità e la tracciabilità dei prodotti alimentari che acquista, cresce costantemente. Per questo la 18ª edizione di **SapEur** proporrà una nuova area tematica che già dal suo titolo,

**"Il cibo è salute"**, intende lanciare un chiaro messaggio di consapevolezza alimentare. Sarà uno spazio riservato alla cucina naturale, biologica, vegan e macrobiotica, con tanti prodotti a chilometro zero, la proposta di produttori e nutrizionisti specializzati in allergie e intolleranze come quelle al glutine, al lievito, al lattosio e nichel. Una sezione che dimostrerà come i cibi con i loro principi nutritivi siano alla base del nostro benessere quotidiano e come la cucina moderna, per garantirlo, sappia coniugare la tradizione con l'innovazione.



### Chi espone

Espongono aziende certificate che producono alimenti e bevande nel rispetto dei seguenti principi:

GLUTEN FREE

BIO & MACROBIOTICO

VEGAN & VEGETARIANO

SENZA LATTOSIO E NICHEL



oltre  
20.000  
visitatori

### Perchè esporre?

- Con la vendita diretta si ha la possibilità di ammortizzare in tempo reale l'investimento.
- Incontrare professionisti del settore ed avviare nuove collaborazioni.
- Farsi conoscere trasmettendo al grande pubblico i propri saperi e competenze facendo informazione su tematiche alimentari sempre più attuali nella frontiera food.
- La manifestazione ha luogo all'interno di **Fiera Sapeur**, kermesse del prodotto tipico di qualità, giunta alla sua 18ª edizione vanta una media di oltre 20.000 visitatori a edizione.
- Posizione strategica del polo fieristico forlivese.
- La manifestazione si svolge al coperto, quindi garantita anche in caso di maltempo.
- Per permettere a tutti di lavorare in maniera adeguata viene definito un numero massimo di espositori per ogni singolo settore in modo da non inflazionare con troppi concorrenti.



## Il cibo è salute

**Siamo ciò che mangiamo.** E quindi volersi bene passa anche e soprattutto dalla nostra tavola. La prima regola per restare in forma fisica e in armonia e di prevenire le malattie è un'alimentazione corretta, equilibrata e naturale. E questa è possibile senza rinunciare al piacere dei sapori che la cucina deve soddisfare. Le proprietà terapeutiche del cibo sono note e la sensibilità della popolazione verso la genuinità e la tracciabilità dei prodotti alimentari che acquista, cresce costantemente. Per questo la 18ª edizione di **SapEur** proporrà una nuova area tematica che già dal suo titolo,

**"Il cibo è salute"**, intende lanciare un chiaro messaggio di consapevolezza alimentare. Sarà uno spazio riservato alla cucina naturale, biologica, vegan e macrobiotica, con tanti prodotti a chilometro zero, la proposta di produttori e nutrizionisti specializzati in allergie e intolleranze come quelle al glutine, al lievito, al lattosio e nichel. Una sezione che dimostrerà come i cibi con i loro principi nutritivi siano alla base del nostro benessere quotidiano e come la cucina moderna, per garantirlo, sappia coniugare la tradizione con l'innovazione.



### Chi espone

Espongono aziende certificate che producono alimenti e bevande nel rispetto dei seguenti principi:

GLUTEN FREE

BIO & MACROBIOTICO

VEGAN & VEGETARIANO

SENZA LATTOSIO E NICHEL



oltre  
20.000  
visitatori

### Perchè esporre?

- Con la vendita diretta si ha la possibilità di ammortizzare in tempo reale l'investimento.
- Incontrare professionisti del settore ed avviare nuove collaborazioni.
- Farsi conoscere trasmettendo al grande pubblico i propri saperi e competenze facendo informazione su tematiche alimentari sempre più attuali nella frontiera food.
- La manifestazione ha luogo all'interno di **Fiera Sapeur**, kermesse del prodotto tipico di qualità, giunta alla sua 18ª edizione vanta una media di oltre 20.000 visitatori a edizione.
- Posizione strategica del polo fieristico forlivese.
- La manifestazione si svolge al coperto, quindi garantita anche in caso di maltempo.
- Per permettere a tutti di lavorare in maniera adeguata viene definito un numero massimo di espositori per ogni singolo settore in modo da non inflazionare con troppi concorrenti.

