

A SAPEUR E FORLÌ WINE FESTIVAL SI ALZA IL SIPARIO SUL "TEATRO DEGLI CHEF"

Da venerdì 26 a domenica 28 gennaio la Fiera di Forlì ospita la 16^a edizione di SapEur, il Salone del prodotto alimentare tipico e genuino, e il 4° Forlì Wine Festival, ampia sezione nella quale sarà possibile degustare liberamente tra oltre 100 etichette dei migliori vini da tutta Italia.

La rassegna, organizzata da **Romagna Fiere**, punta proprio sull'imprescindibile connubio tra buon bere e cucina di qualità e per suggellarlo quest'anno proporrà un evento esclusivo: il **Teatro degli Chef**.



Un'esperienza che nasce dalla filosofia del "social food", la sempre più diffusa convinzione che i piatti proposti dai migliori ristoranti internazionali siano anche un fattore-chiave della socialità e della conoscenza di altre culture. Da qui nasce la volontà di portare la migliore Cucina tradizionale ed etnica laddove la gente ama riunirsi. E per la prima volta a SapEur accadrà anche nell'ambito di una fiera grazie allo Chef **Massimiliano Cameli**, che assieme al fratello **Matteo** e al padre **Giovanni** gestisce il ristorante "**Al Vecchio Convento**" nel cuore di Portico di Romagna, paese dell'Appennino Tosco-

Romagnolo diventato una piccola capitale dell'alta ristorazione accessibile a ogni tasca.

Per tutte le tre giornate della manifestazione, a partire dalle 11, Massimiliano e Matteo saranno presenti nell'area del Forlì Wine Festival per cucinare assieme ai più apprezzati e rinomati cuochi del territorio e ad alcuni **grandi interpreti internazionali della Cucina tradizionale di alta qualità**. Prepareranno a vista i piatti che sono soliti proporre nei loro ristoranti, piatti da **una stella Michelin**, studiati ad hoc per l'occasione, con ingredienti a km0 dove internazionalità e territorio si fondono in perfetta armonia.

Ai visitatori basterà acquistare un ticket al costo di 7 euro a portata per assaporare poi direttamente in fiera i piatti che hanno conquistato gourmet e turisti in tutto il mondo. Ogni chef presente cucinerà una specifica pietanza e con il biglietto in mano sarà sufficiente recarsi dal cuoco che sta preparando la portata prescelta e lui la preparerà direttamente davanti agli occhi del "cliente".



Un menù di **ben 10 pietanze** alle quali le Cantine presenti al Forlì Wine Festival **abbineranno anche il vino più adatto**. Una proposta che unisce tradizione romagnola, nazionale e internazionale grazie all'esperienza di chef provenienti anche da **Germania, Gran Bretagna, Finlandia** e persino **Giappone**.

Questi i piatti che verranno proposti:

- Carbonara Moderna
- Lasagnetta al tartufo e tuberi
- Spaghettoni vegani di verdure con salsa sambal
- Tagliatelle di seppie, tonno marinato e salmone a bassa temperatura
- Salsiccia di pesce spada in guazzetto di pomodoro e olive
- Controfiletto al vapore con croccante di castagne e salsa Becou An
- Costoline di maiale in agrodolce e noci di Macadamia
- Disco al sedano rapa affumicato e grigliato con spuma di semolino, germogli di abete rosso in salamoia, purea di cipolle grigliate e cavolfiore
- "Palla di neve" al cioccolato, barbabietola e aneto al cocco: crema brulé a base di tofu e cioccolato, palle di aneto al cocco, sorbetto di barbabietola e gelatine di barbabietole essiccate
- Sorbetto d'arancia in meringa all'anice con spuma di semi di lino

INFORMAZIONI

ORARI: venerdì 26 gennaio 14.00 - 22.30; sabato 27 gennaio 10.00 - 22.30; domenica 28 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.