

Area bambini

SapEur è una festa per tutta la famiglia. È una delizia per adulti e bambini. Per questi ultimi non mancheranno **percorsi laboratoriali e didattici** dedicati alla cucina, nonché momenti ludici per riscoprire le tradizioni del territorio in modo semplice, divertente e coinvolgente grazie alla collaborazione con "A.R.V.A.R." (Associazione Razze e Varietà Autoctone Romagnole). In più tanti **gonfiabili** e intrattenimenti per trascorrere in famiglia e in fiera un'intera giornata.



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, collegamenti con treni Intercity con le principali città (www.trenitalia.it).

AEREO Aeroporti: Forlì 8 Km (www.forliairport.it)

AUTOBUS Linea 5 - 5A fermata davanti all'ingresso della Fiera, linea 7 fermata Iper.

ROMAGNA fiere

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

Direzione tecnica:

Simone Velleca - cell. 393.9352043 - info@sapeur.it - ci trovi anche su [facebook](https://www.facebook.com/sapeur)

Con il patrocinio di:



Partners della manifestazione:



VISITA I NOSTRI SITI E REGISTRATI:

www.sapeur.it - www.romagnafiore.it

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

 FORLÌ FIERA

SAP EUR ^{20° ANNO}

27.28.29 gennaio 2023

venerdì 14.00 - 22.30, sabato 10.00 - 22.30 e domenica 10.00 - 20.00

*I sapori della tradizione italiana
da gustare e acquistare*

venerdì 27 gennaio biglietto unico € 3



aceto balsamico, miele & confetture
vini, liquori & birre artigianali
caffè, cereali & legumi
conserven, composte & farine
formaggi, salumi, funghi & tartufi
cioccolato, spezie & infusi
pane, pasta, dolci & pizza
prodotti ittici & olio extravergine
arredamento & utensileria da tavola
attrezzature per orto-floricoltura
alimenti per intolleranze
semi, bulbi, piante & fiori
frutta e verdura km 0



SAP EUR ^{20°} ANNO

SapEur da **venerdì 27 a domenica 29 gennaio 2023** giunge alla sua **20ª edizione** con una proposta rinnovata e ulteriormente arricchita. La rassegna dedicata all'enogastronomia tipica e di qualità, esplora tutte le vie del gusto, confermandosi così come palcoscenico sul quale rappresentare le migliori produzioni artigianali Made in Italy, ma ampliando il proprio sguardo sino a cogliere le nuove frontiere dell'alimentazione sana e naturale.

Una matrice sulla quale si fonda il successo di una manifestazione posizionata significativamente sul mercato italiano: oltre 200 espositori e mediamente 15.000 visitatori ogni anno con notevole risalto su stampa, tv e radio nazionali. Questa 20ª edizione sarà ancora più appetibile da parte del pubblico. **Venerdì 27 gennaio** i visitatori potranno accedere in fiera con un **biglietto unico di soli 3 EURO**.

Perché esporre

- Con la vendita diretta hai la possibilità di ammortizzare l'investimento in tempo reale.
- Per incontrare professionisti del settore ed avviare collaborazioni.
- Per la possibilità di farsi conoscere trasmettendo al grande pubblico i propri saperi e le proprie competenze.
- Posizione strategica del polo fieristico forlivese.
- La manifestazione si svolge al coperto, quindi garantita anche in caso di maltempo.
- Perché fiera **Sapeur** giunta al suo 20° anno con una media di **15.000 visitatori** a edizione.

8ª edizione
FORLÌ WINE FESTIVAL
Vini dell'Emilia Romagna e d'Italia



Forlì Wine Festival è il padiglione all'interno della fiera Sapeur dedicato al mondo dell'enologia nel quale il vino è sovrano, dedicato alle migliori etichette e cantine di tutta Italia. Oltre cento varietà di vini bianchi, rossi, rosati, frizzanti e passiti a disposizione per essere conosciuti, assaporati e acquistati. Il 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

Forlì Beer Festival - 3ª edizione



Sezione dedicata alle birre artigianali di qualità; che da spazio alla produzione birraria artigianale indipendente; accostandola a laboratori e percorsi degustativi come naturale complemento di un viaggio nel cibo. Un festival per gli amanti della birra, ma anche dello street food per palati fini, grazie alla presenza di selezionati **FOOD TRUCK** che delizieranno tutti i sensi. I mastro birrai proporranno un universo di nuovi gusti e profumi e guideranno i visitatori nella scelta del tipo di birra a seconda dei gusti personali. **Pils, IPA, Trappiste, Blanche, Biodinamiche, Stout, Lager Pale Ale, aromatizzate** nelle fragranze più variegata: la scelta sarà amplissima.

Il cibo è salute - 3ª edizione

GLUTEN FREE

BIOLOGICO & KM0

PRESIDI SLOW FOOD

SENZA LATTOSIO E NICHEL



La 20ª edizione di SapEur mette a confronto la tradizione con l'innovazione. Quella tesa a incontrare le esigenze di un pubblico sempre più attento a coniugare gusto e benessere. Un'area sarà dedicata all'alimentazione naturale e biologica, con tanti prodotti a chilometro zero, una speciale attenzione alla cucina **macrobiotica** e **vegan**, la proposta di espositori e nutrizionisti specializzati in una cucina che tenga conto di **allergie** e **intolleranze**: al **glutine, lievito, lattosio e nichel**. Perché cibo deve prima di tutto essere sinonimo di salute.

Le Vie del Verde - 3ª edizione



Alle radici dell'alimentazione va in tutti i sensi la sezione Le Vie del Verde, altra novità di SapEur dedicata a chi ama il giardinaggio, l'orticoltura hobbistica, o che vuole creare il proprio frutteto domestico. Coltivare nel giardino di casa per poi cogliere e apprezzare i frutti del proprio lavoro, ma anche semplicemente abbellire, rinnovare, arredare gli spazi esterni, i balconi e i terrazzi: in fiera si potranno trovare **piante, bulbi, sementi di ogni tipo, soluzioni e complementi di arredo verde**, adatti a chi ha il pollice verde, ma anche a chi non lo ha.