

## Planimetria della fiera



**OLTRE 250 ESPOSITORI + DI 10.000 MQ ESPOSITIVI**

## 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](http://www.autostrade.it)).

**TRENO** Stazione ferroviaria di Forlì a 3 Km, collegamenti con treni Intercity con le principali città ([www.trenitalia.it](http://www.trenitalia.it)).

**AEREO** Aeroporti: Forlì 8 Km ([www.forliairport.it](http://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](mailto:info@sapeur.it) - ci trovi anche su [facebook](https://www.facebook.com)

Partners della manifestazione:



**VISITA I NOSTRI SITI E REGISTRATI:**

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

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

**FORLÌ FIERA**

Con il patrocinio di:



**21°  
ANNO**

# SAP EUR

## 26.27.28 gennaio 2024

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 26 dalle 14 - sabato 27 gennaio dalle 18 € 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 <sup>21°</sup>

SapEur da **venerdì 26 a domenica 28 gennaio 2024** giunge alla sua **21ª 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 250 espositori e mediamente 15.000 visitatori ogni anno con notevole risalto su stampa, tv e radio nazionali. Questa 21ª edizione sarà ancora più appetibile da parte del pubblico. **Venerdì 26 dalle 14 e sabato 27 gennaio dalle 18** 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 21° anno con una media di **15.000 visitatori** a edizione.

 **FORLÌ WINE FESTIVAL** <sup>9ª edizione</sup>  
*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 **200** 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



## Happy Beer Festival - 2ª edizione

Dal vino si passa all'area dedicata alle birre; quelle artigianali di qualità provenienti dall'Italia e dall'estero. A Happy Beer Festival diamo spazio alla produzione birraria artigianale indipendente; accostandola a laboratori e percorsi degustativi come naturale complemento di un viaggio nel cibo. Una vetrina per gli amanti del luppolo, ma anche dello street-food per palati fini, grazie alla presenza di numerosi **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. I visitatori verranno coccolati con un ricco programma di intrattenimenti musicali che spaziano dal DJ Set ai Concerti Live per vivere un momento spensierato in fiera degustando del buon cibo accompagnato da un ottimo boccale di birra.



## Il cibo è salute - 4ª edizione

GLUTEN FREE

BIOLOGICO & KM0

PRESIDI SLOW FOOD

SENZA LATTOSIO E NICHEL

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. Una sezione che dimostra come i cibi, con i loro principi nutritivi, siano alla base del nostro benessere quotidiano.



## Le Vie del Verde - 4ª edizione

Alle radici dell'alimentazione va in tutti i sensi la sezione Le Vie del Verde, 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, soluzioni e attrezzature**, adatti a chi ha il pollice verde, ma anche a chi non lo ha.