OLTRE 200 ESPOSITORI + DI 12.000 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).

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
Direzione tecnica: Simone Velleca - cell. 393.9352043 - info@sapeur.it
ci trovi anche su facebook e Instagram

Partners della manifestazione:

VISITA I NOSTRI SITI E REGISTRATI:

www.sapeur.it - www.romagnafiere.it

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

FORLÌFIERA

Con il patrocinio di:

Provincia di Forlì-Cesena · Comune di Forlì · Confindustria Romagna · Camera di Commercio della Romagna Forlì-Cesena e Rimini

24ª FIERA ENOGASTRONOMICA

SAPEUR

29.30.31 gennaio 2027

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

I sapori della tradizione italiana

venerdì 23 gennaio biglietto unico € 3





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








24ª FIERA ENOGASTRONOMICA

SAPEUR

I sapori della tradizione italiana

SapEur da **venerdì 29 a domenica 31 gennaio 2027** giunge alla sua **24ª 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 posizionatasi significativamente sul mercato italiano: oltre **12.000 mq** di mostra-mercato, oltre **200 espositori** e mediamente **15.000 visitatori** ogni anno con notevole risalto su stampa, tv e radio nazionali. Questa 23ª edizione sarà ancora più appetibile da parte del pubblico. **Venerdì 29 gennaio** i visitatori potranno accedere in fiera con un **biglietto unico di soli 3 EURO.**

Perchè esporre

- Con la vendita diretta hai la possibilità di ammortizzare l'investimento in tempo reale.
- Per incontrare professionisti del settore ed avviare collaborazoni.
- 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.

12ª edizione

FORLÌ WINE FESTIVAL

Vini, liquori e distillati 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 a **oltre 100** cantine di tutta Italia. **Oltre 500** 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 e dall'estero segnaliamo la presenza di aziende provenienti dalla **Francia,** dalla **Slovenia,** dall'**Austria,** dal **Cile,** dall'**Ungheria** e dal **Sudafrica,** 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.

verdeOLIVA

dal frantoio alla tavola

Area dedicata alla produzione olivicola, dove saranno presenti le migliori produzioni, svariate etichette tra oli Dop, Igp, biologici, fruttati intensi, medi o leggeri. Un evento assolutamente da visitare per conoscere, degustare e acquistare il miglior olio Evo.

Le finalità di VerdeOliva sono:

- **Incontrare i produttori** e le eccellenze che producono olio extravergine di oliva e comprendere come siano frutto di tradizione, innovazione e passione.
- **Scoprire la nuova produzione dell'anno olivicolo** degustando in anteprima la novella produzione di olio extravergine fresco e ricco di sapore, frutto della nuova stagione.
- **Acquisti consapevoli** in fiera si ha la possibilità di degustare gli oli prima degli eventuali acquisti e quindi apprezzare la qualità e la genuinità dell'olio direttamente dai produttori partecipanti.

il cibo è salute

il cibo è salute

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.

stuzzicaDITO

street food senza forchetta

Area dedicata agli amanti dello **street food** e della **birra** con proposte gourmet di **alta qualità** che non hanno nulla da invidiare ai piatti di un ristorante stellato. Una rosa di partecipanti che si distinguono per l'eccellenza delle proposte somministrate; svariate saranno le specialità locali ma non mancheranno le proposte internazionali. Dalle Olive all'ascolana, ai cannoli siciliani, dal gelato Thai agli arancini e ancora piadine, olive all'ascolana, pizze e fritti. Una vetrina per gli amanti del luppolo, i mastro birrai 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 variegate.






