

# La 20° Edizione di SAPEUR

scritto da goditilavita.it | 26 Gennaio 2023



## LA 20° EDIZIONE DI SAPEUR

## E LA 8° DEL ° FORLI' WINE FESTIVAL CULTURA E TRADIZIONI DELLA BUONA TAVOLA

### FANNO BELLA MOSTRA DI SE'



Tre giorni tra i sapori e i profumi della migliore gastronomia regionale italiana, quella che non è abitualmente reperibile al supermercato, ma alle cui radici si trovano solo autenticità e passione, con la **20<sup>a</sup> edizione di SapEur**, la fiera del prodotto tipico e genuino, dedicata alle tradizioni culinarie delle regioni di tutt'Italia. **Da venerdì 27 fino a domenica 29 gennaio 2023** i padiglioni fieristici di Forlì si trasformeranno in uno sconfinato "Eden" per i buongustai, grazie alla presenza di

**centinaia di espositori** provenienti da tutto il territorio nazionale, che ormai da anni scommettono sulla grande manifestazione forlivese organizzata e allestita da **Romagna Fiere**. Nella giornata di apertura del venerdì i visitatori potranno accedere in fiera con **un biglietto unico al costo di soli 3 euro**. Inoltre lo sguardo e la proposta daranno spazio alle frontiere dell'**alimentazione sana e naturale** con l'area espositiva **"Il Cibo è Salute"**, andando alle radici della produzione agroalimentare con la sezione **"Le Vie del Verde"**

dedicata a giardinaggio, arredo e orticoltura hobbistica e abbinando alla **8ª edizione di Forlì Wine Festival** anche l'**Happy Beer Festival**: uno spazio dedicato ai birrifici artigianali italiani ed esteri. La volontà di fare scoprire e riscoprire antiche tradizioni, alimenti genuini rappresentativi delle vocazioni dei territori e prodotti non reperibili nella grande distribuzione, si abbina quindi alla costante ricerca di nuovi sapori, alla valorizzazione delle piccole realtà innovative del settore e alla volontà di rinnovare anno dopo anno l'offerta per andare incontro ai gusti e alle tendenze dei visitatori. E' su questa matrice che si fonda, il successo di una manifestazione posizionatasi significativamente sul mercato italiano: oltre 200 espositori e più di 15.000 visitatori ogni anno con notevole risalto su stampa, tv e radio.

## **FORLI' WINE FESTIVAL**

In concomitanza la **8° edizione di Forlì Wine Festival**, il padiglione all'interno della manifestazione dedicato all'enologia nel quale il vino è sovrano. Presenti le migliori Cantine e aziende vitivinicole italiane, con **oltre 100 varietà di vini tra bianchi, rossi, rosati, frizzanti e passiti**. A disposizione di un percorso di degustazioni illimitate per essere conosciuti, apprezzati e acquistati. Un'alleanza con un settore in costante fermento, nata come naturale prosieguo di una scelta incentrata sulla qualità e tipicità dei prodotti agroalimentari, eccellenze del nostro Paese da valorizzare. **La manifestazione è arricchita da una selezione dedicata ai distillati e ai liquori**. Produzioni di nicchia e utilizzo di materie prime completamente naturali derivanti da infusioni, distillazioni di erbe locali e frutti, sono alla base delle degustazioni proposte: dai **brandy** alle migliori **grappe**, dalla **vodka** al **gin** alle **acqueviti**. Per il pubblico la possibilità di scoprirli in un **percorso di degustazioni illimitate al costo di € 12**, ricevendo in omaggio un calice e una tasca personalizzata.

## HAPPY BEER FESTIVAL

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.

## IL CIBO E' SALUTE

La 20<sup>a</sup> 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. L'area denominata "**Il Cibo è Salute**", è dedicata all'alimentazione naturale e biologica, con tanti prodotti a chilometro zero, una speciale attenzione al macrobiotico, la proposta **di espositori e nutrizionisti specializzati in una cucina che tenga conto di allergie e intolleranze**: 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

Alle radici dell'alimentazione va in tutti i sensi la sezione "**Le Vie del Verde**", dedicata a chi ama il verde, il giardinaggio, l'orticoltura hobbistica o che vuole creare il proprio orto 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, attrezzature, utensili e strumenti professionali, soluzioni e complementi di arredo verde, adatti non solo a chi ha il pollice verde.

## **INFORMAZIONI:**

**ORARI:** venerdì 27 gennaio 14.00/22.30; sabato 28 gennaio 10.00/22.30; domenica 29 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](http://www.sapeur.it)) gratis bambini sotto ai 12 anni; percorso degustazione vini € 12.00 con calice e tasca personalizzata.

## **LA QUOTA NON COMPRENDE:**

[Contributo in liberalità annuale in TIP \(pari a 50,00 euro per nucleo familiare\) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti](#)

Contributo in liberalità per singolo evento 3,00 euro per persona da aggiungere alla voce: "Quota di Partecipazione"

## **REGOLAMENTO:**

- Le pre-iscrizioni sono IMPEGNATIVE
- I proponenti declinano ogni responsabilità per danni di qualsiasi natura a persone e/o cose.
- I prezzi espressi sono da considerarsi sempre PER PERSONA (salvo diversa indicazione)
- Il contributo in liberalità, in qualsiasi caso, NON verrà restituito

- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piacerebbero.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero? - Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)