SapEur 2022, a Forlì torna la vetrina della gastronomia italiana di eccellenza

La 19ª edizione è in programma dall'11 al 13 marzo nei padiglioni fieristici forlivesi. In contemporanea, la 7ª edizione di Forlì Wine Festival ed il 2° Forlì Beer Festival

SapEur 2022 si svolge alla Fiera di Forlì dall'11 al 13 marzo (Foto © Ufficio stampa).

Nei padiglioni fieristici di Forlì tutto è pronto per **SapEur 2022**, la **fiera del prodotto tipico e genuino**. La manifestazione, **giunta alla 19esima edizione**, è dedicata alle tradizioni culinarie di tutt'Italia. Un viaggio, dall'11 al 13 marzo, tra sapori e profumi della migliore gastronomia regionale del Bel Paese, quella che non è abitualmente reperibile al supermercato, ma alle cui radici si trovano solo autenticità e passione.

SapEur 2022 a Forlì: appuntamento fisso per i buongustai

Una "tre giorni" attesa da migliaia di buongustai, per andare alla riscoperta del gusto e delle tradizioni culinarie "italiche", rappresentate da centinaia di espositori che, ormai da anni, scommettono sulla manifestazione forlivese organizzata e allestita da **Romagna Fiere**.

Negli stessi giorni di **SapEur** sono in programma anche la **7ª edizione di Forlì Wine Festival**, con un padiglione dedicato ai vini italiani ed il **2° Forlì Beer Festival**, uno spazio riservato ai birrifici artigianali.

Grande attenzione anche all'alimentazione sana e naturale con l'area espositiva "**Il Cibo è Salute** ". Infine si potrà andare alle radici della produzione agroalimentare con la sezione "**Le Vie del Verde**" dedicata a giardinaggio, arredo e orticoltura hobbistica.

Il motivo del successo della fiera del prodotto tipico e genuino

La volontà di far scoprire e riscoprire antiche tradizioni, alimenti genuini rappresentativi delle vocazioni dei territori e prodotti non reperibili nella grande distribuzione, si abbina 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. È su questa matrice che si fonda, il successo di una manifestazione (con **oltre 200 espositori e più di 15.000 visitatori** ogni anno) posizionatasi significativamente sul mercato italiano.

Forlì Wine Festival: vini liquori e distillati d'Italia

Un intero padiglione è riservato alla **7ª edizione di Forlì Wine Festival**. Hanno confermato la presenza oltre 70 tra le migliori cantine e aziende vitivinicole italiane, con 100 e passa varietà di vini tra bianchi, rossi, rosati, frizzanti e passiti. 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.

Un intero padiglione del SapEur 2022 è riservato alla 7ª edizione di Forlì Wine Festival (Foto © Ufficio sta

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.

Percorso sensoriale con degustazioni illimitate

È anche previsto un percorso sensoriale con degustazioni illimitate – al **costo di 12 euro, con un calice e una tasca personalizzata in omaggio** – per consentire al pubblico di conoscere e apprezzare i vini presenti. Un viaggio che **si può tradurre anche in occasioni di contatto e confronto con i produttori da cui possono anche acquistare direttamente i vini in esposizione.**

Forlì Beer Festival: birre di eccellenza dall'Italia e dall'estero

Dal vino si passa all'area dedicata alle birre: quelle artigianali di qualità, provenienti dall'Italia e dall'estero. Con la **2ª edizione di Forlì Beer Festival**, spazio alla produzione birraria artigianale indipendente, con 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 mastri 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 variegate: la scelta sarà amplissima.

Al Forlì Beer Festival, birre artigianali dall'Italia e dall'estero (Foto © Ufficio stampa).

Il cibo è salute: uno sguardo all'alimentazione naturale e biologica

Anche quest'anno viene proposta. per la seconda volta, un'area tematica che già dal suo titolo, " **Il cibo è salute**", intende lanciare un chiaro messaggio di consapevolezza alimentare. La sezione è dedicata **all'alimentazione naturale e biologica**, con tanti prodotti a chilometro zero ed una speciale attenzione al macrobiotico.

A questo si aggiunge la proposta di espositori e nutrizionisti specializzati in una cucina che tiene conto di allergie e intolleranze: glutine, lievito, lattosio e nichel. Perché cibo deve prima di tutto essere sinonimo di salute. L'area, che mette a confronto la tradizione con l'innovazione, va da un lato incontro alle esigenze di un pubblico sempre più attento a coniugare gusto e benessere e dall'altro vuole dimostrare come i cibi, con i loro principi nutritivi, siano alla base del nostro benessere quotidiano.

Le Vie del Verde: a SapEur 2022, la passione per l'orticoltura

"*L'amore per la terra dà solo buoni frutti*". Questo era il "**claim**" di una nota pubblicità televisiva negli anni '80 e questo è anche il principio da cui nasce "**Le vie del Verde**", l'area espositiva all'interno della 19ª edizione di SapEur 2022 che va alle radici della produzione agroalimentare …. nel vero senso del termine. La sezione è infatti 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.

Due mostre: "Viaggio tra le vigne" ed "Il vino e la sua storia"

Ciliegina sulla torta di una manifestazione già interessante, due esposizioni che vanno ad arricchire il padiglione del **Forlì Wine Festival**. La prima è una **mostra fotografica di Mirco Villa** nella quale sono raccolti splendidi paesaggi romagnoli immortalati in occasione dei voli aerei dell'artista. Il percorso fotografico vuole valorizzare la cultura dell'agricoltore e del vignaiolo documentando, accanto ai vitigni più diffusi, quelli storici e circoscritti a particolari territori di vocazione.

La seconda riporta il visitatore indietro nel tempo. Alle radici della produzione e anche della somministrazione del vino nel territorio romagnolo. Una mostra di cimeli storici del mondo contadino, frutto della scrupolosa ricerca dei **collezionisti Piero Balistreri ed Enzo Alfatti**, che narrano l'evoluzione della produzione vinicola sino alla prima metà del secolo scorso. Non solo fotografie originali dell'epoca, ma anche attrezzi legati alla produzione in forma primitiva e mezzi di trasporto dell'uva mostata e del vino al venditore e al consumatore.

Testimonianze che solo attraverso la passione dei collezionisti possono essere mantenute e diventare cultura e identità di un territorio, viva anche per le nuove generazioni. Storie che eventi

fieristici contribuiscono a valorizzare e a rendere realmente alla portata di tutti.

Uno sguardo d'insieme su SapEur 2022 a Forlì

Dove: padiglioni fieristici di Forlì
Quando: dall'11 al 13 marzo
Orari: 11 marzo dalle 14 alle 22,30 – 12 marzo dalle 10 alle 22,30 – 13 marzo dalle 10 alle 20.
Prezzi: venerdì e sabato biglietto unico 3,00 euro; domenica biglietto intero 8,00 euro (Ridotto 6,00 euro con coupon scaricabile dal sito della manifestazione); gratis bambini sotto ai 12 anni. Green Pass obbligatorio.
Ulteriori info: www.sapeur.it

Data di creazione
28/02/2022
Autore
tiziano-argazzi