

Sapeur festeggia i suoi 12 anni

Sapeur, fiera del prodotto tipico di qualità in corso in questi giorni a Forlì, festeggia i suoi 12 anni. La rassegna riunisce e promuove l'eccellenza del comparto enogastronomico nazionale, donando slancio alle



micro-economie locali, in contrapposizione all'omologazione dettata dal mercato globale che invece penalizza le piccole aziende di produzione. Questa è la chiave del successo che ha fatto di SAPEUR un appuntamento irrinunciabile, posizionato sul mercato italiano con oltre 22.000 visitatori e più di 200 espositori ogni edizione. Un momento di incontro tra produttori, consumatori e operatori del settore: un grande mercato dove è presente una ricca esposizione di bio-diversità agroalimentare ancora viva nel nostro Paese e dove il pubblico può acquistare, conoscere, degustare i prodotti attraverso l'esperienza diretta. Questa edizione l'Europa sarà presente con la Francia, rappresentata da "Le petit Savoyard" con una selezione di pregiati formaggi francesi; il Belgio con l'azienda Caulier e i suoi sette tipi diversi di birra cruda; la Spagna con lo stand di "La Flecha de Asturias", dove gustare la Paella de marisco e prodotti tipici spagnoli.

Tra le novità di quest'anno il Forlì Wine Festival, nuovo padiglione dedicato al mondo dell'enologia emiliano-romagnola per scoprire i vini che nei nomi, nei profumi e nei sapori, raccontano la storia di un territorio in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier Emilia-Romagna che curerà l'aspetto didattico della manifestazione, con la presenza di sommelier associati a cui sono affidati workshop, corsi, degustazioni, incontri con esperti e sommelier, visite

guidate, eventi legati al mondo del vino. Parteciperanno le Cantine dell'intera Regione Emilia-Romagna per proporre le loro etichette. Saranno rappresentate tutte quattro le zone che identificano le diverse produzioni. Ad ogni edizione saranno ospitati i vini di una seconda Regione. Per quest'anno la scelta è caduta sulle Marche, che parteciperà attivamente con le eccellenze delle Terre del Verdicchio, del Conero, dei Colli Pesaresi, dell'Ascolano e infine del Maceratese.

Traguardo importante anche per Gologustando che compie dieci anni festeggiandoli a Sapeur con un'edizione davvero speciale. Come sempre attento e preciso il lavoro di selezione ed inserimento da parte del giornalista enogastronomico fiorentino Marco Marucelli e della sua equipe, che ne cura, fin dalla prima edizione, i contenuti. Invariata la foliazione della guida, ma ottimizzata nelle pagine, per presentare al meglio segnalazioni di nuovi e vecchi locali di gusto, luoghi di charme e produttori di eccellenze agroalimentari.

Immutato lo spirito della Guida che vuole consigliare ristoranti, osterie, trattorie e wine bar che continuano a rispecchiare la filosofia perseguita da MeteGustose. Dopo le varie novità grafiche dell'edizione precedente, quest'anno la guida subirà un ulteriore adattamento che, mantenendone lo stesso formato, avrà una nuova veste, dedicata proprio alla particolare edizione del decennale, che sarà stampata in extra tiratura "limitata" di 500 copie numerate e firmate dall'autore.

E' confermata inoltre, per ogni regione, la presentazione di almeno un itinerario di gusto insolito, nuovo o rivisto in un'ottica diversa, arricchendo così le peculiarità storiche, artistiche, folkloristiche e gastronomiche, dei vari territori italiani. Anche in questa edizione sarà dato spazio alla rubrica (g)AstroGuida che riprendendo un concetto già presentato alcuni anni fa, presenterà un breve profilo enogastronomico dei dodici segni zodiacali abbinando a ciascuno alcune peculiarità agroalimentari e unendo ogni segno

ad una testimonial di gusto ovvero ad una donna chef scelta tra le tante che fanno ogni giorno grande la cucina italiana.

Tantissime le iniziative tra cui segnaliamo una serie di laboratori di cucina, animazioni e degustazioni gratuite rivolte a scolaresche e visitatori in genere organizzati dagli allevatori custodi della biodiversità locale dell' A.R.V.A.R. (Associazione Razze e Varietà Autoctone Romagnole) con la collaborazione dell'Istituto Statale Alberghiero P. Artusi di Forlimpopoli e Scuola Alberghiera e di ristorazione di Cesenatico. Presente anche il padiglione della Cultura e della Memoria romagnola a cura di EcoMuseo delle Erbe Palustri di Bagnacavallo (RA). Dal grano alla farina, sì ma come? In un percorso didattico si potranno ammirare in funzione gli attrezzi utilizzati un tempo dai contadini per ottenere la farina di granturco. I visitatori assisteranno alla sgranatura delle pannocchie e alla macinazione dei chicchi di mais. Un modo coinvolgente per conoscere l'antico ciclo di lavorazione del mais, dalla semina alla raccolta, dalla farina gialla – ingrediente unico e prezioso – alla polenta, cibo povero che ha sfamato intere generazioni. "Gli amici della stadera" è un gruppo di amici, fondato da Dino Pondi, che condivide la passione di collezionare attrezzi relativi alla civiltà contadina. Si propone di tramandare l'antica cultura contadina attraverso mostre, didattica, documentazione, scenografie.