



Comunicato Stampa n. 1 - Pag. 1 di 2

Organizzato da Ecod e promosso da Federcarni e ModenaFiere

## Il macellaio del futuro passa da "iMeat®"

Un evento italiano dedicato ai macellai: è in programma il 12 e 13 maggio 2013 nei padiglioni di ModenaFiere

Qualificare ulteriormente la figura del macellaio moderno e rinnovare il negozio di macelleria, non solo dal punto di vista tecnico ma anche sotto l'aspetto propositivo e di immagine. Scaturisce da queste esigenze, avvertite nel settore del dettaglio delle carni, il progetto inedito "iMeat®".

Organizzato da Ecod e promosso da Federcarni e ModenaFiere, l'evento nazionale "iMeat®" si colloca in un'ottica di business to business mettendo in relazione i macellai italiani con i fornitori di tutte le merceologie dedicate, creando allo stesso tempo un palcoscenico di approfondimento di varie tematiche e di aggiornamento delle problematiche della macelleria del futuro in un contesto di mercato moderno e dinamico.

Due giorni di manifestazione scelti per permettere ai macellai italiani, e non solo, di visitare la rassegna quando i negozi sono tradizionalmente chiusi, senza rinunciare a seguire, anche solo per una giornata, la propria attività.

La macelleria del futuro, infatti, si configura sempre più come un punto di aggregazione di diverse tipologie di prodotti affiancate alla carne, che rimane la protagonista primaria ed indiscussa. Vari prodotti di salumeria e referenze preparate e pronte da cuocere sono le innovative risposte alle esigenze del consumatore moderno che richiede un'offerta più articolata, con proposte da valutare e scegliere senza spostarsi da un punto vendita all'altro ed una scelta ampliata tra referenze cosiddette "pronto cuoci".

### GLI ESPOSITORI

"iMeat®", programmato nei giorni 12 e 13 maggio 2013 nei padiglioni di ModenaFiere, ha come utenti espositori le imprese che realizzano prodotti, ingredienti e tecnologia espressamente studiati e realizzati per i negozi di macelleria e le loro specifiche esigenze.

Per le aziende fornitrici dei macellai, la presenza a "iMeat®" permette di dare una risposta immediata alle esigenze del momento, di valutare i trend di mercato e di intercettare le richieste dei clienti consolidati e potenziali in rapporto ad abitudini di consumo in rapida evoluzione.

### I VISITATORI

"iMeat®" è il solo evento in Italia a trattare esclusivamente i temi di interesse per la macelleria del futuro: un'occasione di aggiornamento professionale per tutti i soggetti coinvolti, con un ricco calendario di convegni ed incontri dedicati alla figura del macellaio moderno.

A visitare "iMeat®" sono invitati i macellai di circa 35 mila punti vendita italiani, ma anche quelli delle aree confinanti di Paesi limitrofi quali Svizzera, Austria, Slovenia, Croazia, Francia. Fin dalla sua prima edizione, infatti, "iMeat®" intende offrire un'opportunità di aggiornamento professionale allargato.

### LE INIZIATIVE

Accanto al momento espositivo, "iMeat®" prevede un programma di iniziative collaterali tra cui corsi di preparati promosse da Federcarni e dagli stessi organizzatori, nuove proposte senza glutine e per intolleranze alimentari, corsi di analisi sensoriale,



Segreteria organizzativa:  
Tel. 0331 518056 - Fax 0331 424780  
marketing@ecod.it - www.ecod.it

Promosso da



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
FEDERCARNI





*Comunicato Stampa n. 1 - Pag. 2 di 2*

corsi di degustazione delle varie tipologie di carne sia italiane che estere, interventi di nutrizionisti per un adeguato consumo di carne ed etichettatura.

Non solo, "iMeat®" intende occuparsi anche dei giovani con progetti formativi per invogliarli ad avviare un percorso imprenditoriale che vede in buona qualità, tecnologia ed innovazione dei plus valoriali indiscutibili.

"iMeat®" è un marchio registrato Ecod che, quanto prima, diventerà anche la testata di un periodico dedicato ai macellai ed ai professionisti del settore.

Informazioni costantemente aggiornate sull'evento e le iniziative collaterali sono disponibili nel sito [www.imeat.it](http://www.imeat.it)

-----  
**Ecod**

La Casa editrice Ecod pubblica diversi periodici business to business destinati al target professionale dell'agro-alimentare: Ingegneria Alimentare-Le Carni, Qualità e Sicurezza Alimentare, Pest Control Management, Cibi Pronti, iSenza nonché una collana di Guide dedicate a produzioni specifiche.

Da diversi anni si dedica anche all'organizzazione di convegni e forum dedicati alla qualità e sicurezza alimentare e alle problematiche delle diverse produzioni agro-alimentari.

**Federcarni**

La Federazione nazionale nella quale confluiscono i macellai italiani ha dato fin dagli inizi il suo supporto: "iMeat®" è infatti promossa da Federcarni che sarà attiva protagonista dell'evento.

Frutto di sollecitazioni da parte di alcuni macellai, l'evento "iMeat®", unico nel suo genere, è stato accolto con vivo interesse sia dal target dei visitatori che dalle aziende potenziali espositrici.

**ModenaFiere**

Da tempo operativo nel settore food, il quartiere fieristico di Modena è una location ampiamente collaudata, ben attrezzata per lo specifico settore, ideale per ospitare l'evento "iMeat®" in quanto comodamente raggiungibile.

Nei suoi padiglioni si sono svolte varie iniziative legate al settore agro-alimentare.

*S.Vittore Olona-Milano, 21 Gennaio 2013*

*con cortese preghiera di pubblicazione*

Per info  
Maristella Pastura  
**Ecod sas**  
e-mail [m.pastura@ecod.it](mailto:m.pastura@ecod.it)  
tel. 0331 518056