



**iMEAT® - per l'INNOVAZIONE IN MACELLERIA**  
L'evento dedicato al macellaio del futuro

**12-13 MAGGIO 2013**  
ModenaFiere

Per informazioni [info@imeat.it](mailto:info@imeat.it)

**eCOD**  
CASA EDITRICE

Comunicato Stampa - Pag. 1 di 2

Modena, maggio 2013

## L'evento iMEAT® ai nastri di partenza

*Si apre il 12 maggio 2013 a ModenaFiere la prima edizione de iMeat, il nuovo evento dedicato all'innovazione in macelleria ed al macellaio del futuro*

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.

Questo l'obiettivo de iMeat®, l'iniziativa programmata nei padiglioni di ModenaFiere il 12 e 13 maggio 2013 ed organizzata da Ecod con il patrocinio di Federcarni, la Federazione che raggruppa i macellai italiani, e ModenaFiere.

iMeat® è l'unico evento nazionale business to business che mette in relazione i negozi di macelleria italiani con i fornitori di tutte le merceologie dedicate: vi prendono parte produttori di ingredienti e di attrezzature e macchinari, ma anche aziende fornitrici di diverse tipologie di prodotti che sempre più si stanno affiancando alla carne, che rimane comunque la protagonista primaria ed indiscussa.

La macelleria del futuro, infatti, si configura sempre più come un punto di aggregazione di vari prodotti e, soprattutto, di referenze preparate e pronte da cuocere come innovativa risposta 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".

### CORSI di AGGIORNAMENTO

iMeat® non è solo un evento espositivo ma costituisce anche una palestra di approfondimento di varie tematiche e di aggiornamento su una serie di aspetti che riguardano la macelleria del futuro inserita in un contesto di mercato moderno e dinamico. A supportare questa fisionomia dell'evento sono i corsi - alcuni dei quali si sono chiusi anzitempo per superamento del numero fissato di adesioni - che prevedono la trattazione di numerosi argomenti: preparati pronti a cuocere senza glutine e senza allergeni, analisi sensoriale della carne, esperienza sensoriale, nutrizione, composizione muscolare, consumo ottimale, somministrazione non assistita.

### PROGETTO "MASTER MEAT"

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. Per questo è stato messo in cantiere il nuovo progetto "Master Meat".

L'iniziativa avviata da Federcarni, in collaborazione con Ecod, intende fornire degli strumenti che possano contribuire a rinnovare la professione del macellaio, qualificandola sempre di più, proiettandola verso il futuro, adeguandola all'evoluzione del mercato e dei consumatori.

Il progetto di formazione "Master Meat" è rivolto sia a coloro che esercitano la professione del macellaio già da tempo, sia alle persone che intendono avvicinarsi a questa attività, con una particolare attenzione ai giovani per invogliarli ad intraprendere questo lavoro con una proiezione di sviluppo e con buone conoscenze di base.



Segreteria organizzativa:  
Tel. 0331 518056 - Fax 0331 424780  
[marketing@ecod.it](mailto:marketing@ecod.it) - [www.ecod.it](http://www.ecod.it)

Promosso da



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
FEDERCARNI





**iMEAT® - per l'INNOVAZIONE IN MACELLERIA**  
L'evento dedicato al macellaio del futuro

**12-13 MAGGIO 2013**  
ModenaFiere

Per informazioni [info@imeat.it](mailto:info@imeat.it)



*Comunicato Stampa - Pag. 2 di 2*

E' previsto un corso di più ore che svilupperà un programma didattico su numerosi argomenti trattati da esperti qualificati in ciascuna materia: dalla nutrizione alla lavorazione senza allergeni, dalla cottura al marketing, dalla degustazione alla conoscenza della materia prima, le lezioni si svolgeranno sia in forma teoriche che pratica.

A conclusione del corso, e solo se il partecipante avrà frequentato un numero di ore prestabilito, verrà rilasciato un attestato di partecipazione che confermerà la base di qualificazione professionale.

Federcarni che si sta attivando anche in ambito istituzionale per portare la formazione del macellaio all'attenzione degli organi nazionali competenti e coinvolgere le scuole professionali del settore alimentare ed anche alberghiero.

#### **INIZIATIVA "X iMEAT"**

Da quando è partita l'idea di dare vita ad un evento esclusivo per i macellai italiani – ma anche provenienti da Paesi limitrofi – è stata creata anche l'iniziativa "X iMeat", un palcoscenico settimanale attivato in rete sul quale si sono avvicendate le preparazioni dei macellai italiani. E' stato un tripudio di fantasia e creatività che ha messo in difficoltà l'esperto preposto alla scelta dei vincitori.

La premiazione è prevista il 12 maggio alle 17,00.

#### **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.

*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



**Segreteria organizzativa:**  
Tel. 0331 518056 - Fax 0331 424780  
[marketing@ecod.it](mailto:marketing@ecod.it) - [www.ecod.it](http://www.ecod.it)

Promosso da



FEDERCARNI

