



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

12-13 MAGGIO 2013
ModenaFiere

Per informazioni info@imeat.it

ecod
CASA EDITRICE

Comunicato Stampa - Pag. 1 di 2

San Vittore Olona, 19 maggio 2013

Si è svolto a ModenaFiera il 12 e 13 maggio

OLTRE 2500 MACELLAI VISITANO "iMEAT®"

Bilancio più che positivo per iMEAT, l'evento dedicato al negozio di macelleria svoltosi a ModenaFiere il 12 e 13 maggio.

Lo testimoniamo il numero di macellai che hanno visitato la rassegna, i commenti positivi da parte degli espositori e la generalizzata soddisfazione.

Fin dall'apertura dei battenti, infatti, si è avuta la sensazione che la prima edizione de *iMEAT* - organizzata da Ecod con il patrocinio di Federcarni e ModenaFiere - non sarebbe stata una "prova generale" ma un evento con tutte le carte in regola per essere definito alla stregua di una manifestazione specializzata.

Grazie all'**impegno congiunto e coordinato tra Federcarni ed Ecod**, società organizzatrice dell'iniziativa, *iMEAT* si è concretizzata come occasione privilegiata per dare un'interpretazione moderna ed aggiornata alla professione del macellaio e discutere tra addetti ai lavori di carne e delle sue infinite peculiarità.

Sono state **oltre 2500 le presenze**: moltissimi i macellai provenienti dal centro e sud Italia che, insieme a quelli delle regioni settentrionali, hanno fatto centrare l'obiettivo di dare a *iMEAT* un profilo a carattere nazionale. Non si sono fatti scoraggiare per la complessità del viaggio anche alcuni operatori della Sardegna e della Sicilia, che sono stati invece ripagati, per loro stessa dichiarazione, dalle proposte avanzate dalle aziende fornitrici presenti e dagli argomenti interessanti trattati dai corsi.

Proprio i **corsi hanno rappresentato la cartina al tornasole dell'interesse dei visitatori**: alle iscrizioni effettuate nel periodo precedente all'evento, infatti, si è aggiunto in tempo reale un numero di partecipanti a ciascun corso ben superiore ad ogni più rosea aspettativa.

Ai macellai è stata data la possibilità di migliorare le proprie conoscenze, approfondire aspetti innovativi, scoprire nuovi prodotti ed ingredienti, valutare la possibilità di integrare la proposta merceologica consolidata con altre referenze all'interno del negozio di macelleria, arricchire la propria esperienza in termini tecnici, conoscere ricette e preparazioni da affiancare con fantasia a quelle della tradizione.

La buona riuscita dell'evento e di tutte le iniziative collaterali ha avuto il **supporto innegabilmente fondamentale degli espositori**: *"Le aziende hanno sposato il progetto con entusiasmo - ha sottolineato Luca Codato di Ecod, società organizzatrice dell'evento - e con grande impegno lo hanno arricchito di validi contenuti, sia in termini di prodotti che di proposte e di immagine"*.

L'interesse dei visitatori ha premiato l'impegno delle aziende fornitrici di ingredienti, attrezzature, accessori, macchinari specifici ma anche insaporitori, spezie, salumi che, a fine evento, si sono dichiarate soddisfatte dei risultati e dei contatti sviluppati, con uno sguardo già proiettato verso un'edizione futura.

"E' stato un risultato sorprendente - ha commentato Maurizio Arosio, presidente di Federcarni - sia per l'affluenza, sia per l'interesse dimostrato dai visitatori, confermando la validità del principio ispiratore de iMEAT: dare una visione proiettata nel futuro della professione di macellaio e mettere in relazione tra di loro i colleghi con le loro capacità. Nella nostra area alcuni macellai hanno realizzato dal vivo le loro preparazioni, raccontando ciò che stavano facendo e dialogando con chi assisteva. Una bella esperienza che ha



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

Promosso da



FEDERCAVNI





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

12-13 MAGGIO 2013
ModenaFiere

Per informazioni info@imeat.it

eCOD
CASA EDITRICE

Comunicato Stampa - Pag. 2 di 2

espresso la volontà da parte dei macellai italiani di conoscere, migliorare, affrontare ed uscire dal difficile periodo di crisi generalizzata che stiamo vivendo. iMEAT è stato lo strumento per aggregare un'energia ben intercettata e veicolata opportunamente verso l'evento dalle nostre Associazioni territoriali. Molto successo, inoltre, hanno ottenuto i corsi con gli argomenti trattati. Ed anche la nostra Assemblea, aperta e trasparente, ha visto una grande partecipazione".

Federcarni ha inoltre colto l'occasione de *iMEAT* per annunciare il **nuovo progetto "Master Meat" legato alla formazione**: l'iniziativa si pone l'obiettivo di contribuire a rinnovare la professione del macellaio puntando a sollecitare sia i giovani che i macellai in attività con un'offerta formativa per una migliore qualificazione, una proiezione verso il futuro ed un adeguamento all'evoluzione del mercato e dei consumi.

Durante *iMEAT* sono stati premiati anche i **vincitori dell'iniziativa "X iMeat"**, un palcoscenico settimanale attivato in rete nei mesi precedenti l'evento che ha visto l'avvicinarsi delle preparazioni dei macellai italiani: una concreta dimostrazione che anche con la carne si può essere fantasiosi e creativi!

Questa prima edizione de *iMEAT* è già il punto di partenza per il cammino futuro: gli organizzatori infatti hanno dato **appuntamento a tutti nel maggio 2014, sempre a ModenaFiere**.

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
tel. 0331 518056

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



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI

Promosso da

