



Comunicato Stampa

Modena, maggio 2014

## **iMeat<sup>®</sup> traccia la via per il macellaio del futuro**

*Si apre il 18 maggio 2014 a ModenaFiere la seconda edizione di iMeat, l'evento dedicato al macellaio del futuro e all'innovazione in macelleria – Raddoppiano gli espositori – Prevista la presenza di macellai anche dall'estero*

Giunta solo alla sua seconda edizione, la fiera **iMeat<sup>®</sup>**, a ModenaFiere il 18 e 19 maggio 2014, registra il raddoppio degli espositori: accanto alle aziende che hanno riconfermato la loro partecipazione infatti, si sono aggiunti tanti altri espositori andando così ad ampliare ed arricchire l'offerta merceologica che i macellai avranno modo di verificare visitando la fiera.

Sotto il profilo dei visitatori, il numero di richieste di registrazione fa pensare che l'affluenza sarà notevole. Sono stati organizzati pullman da diverse province d'Italia ed alcuni macellai provenienti dall'estero hanno confermato la loro partecipazione.

I due giorni di manifestazione sono stati 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.

Obiettivo di **iMeat<sup>®</sup>** - organizzato da Ecod con il patrocinio di Federcarni, la Federazione che riunisce i macellai italiani, e ModenaFiere - è quello di creare un momento annuale di qualificazione e rinnovamento della figura del macellaio proiettandolo verso una dimensione moderna e dinamica, non solo dal punto di vista tecnico ma anche sotto l'aspetto esperienziale, propositivo e di immagine.

**iMeat<sup>®</sup>** infatti è l'unico evento in Italia creato specificatamente per mettere in relazione i macellai al dettaglio con i fornitori di tutte le merceologie dedicate al negozio di macelleria: vi prendono parte produttori di ingredienti, di attrezzature e macchinari, aziende fornitrici di carni e budelli, salumifici e prosciuttifici i cui prodotti sempre più si stanno affiancando alla carne, che rimane comunque la protagonista primaria ed indiscussa.



La macelleria del futuro si configura sempre più come un punto di aggregazione di vari prodotti e di referenze preparate e pronte da cuocere come innovativa risposta alle esigenze del consumatore di oggi che richiede un'offerta più articolata, con proposte da valutare e scegliere senza spostarsi da un punto vendita all'altro, con prodotti speciali, per esempio quelli senza glutine, con cibi pronti da consumare.

Una macelleria che in alcuni casi, senza perdere la sua identità primaria, si trasforma anche in un luogo di cucina dove consumare direttamente della buona carne.

Questi ed altri temi troveranno risposte concrete nelle proposte degli espositori e nel nutrito programma di eventi che animeranno le due giornate modenesi: il susseguirsi di corsi, dimostrazioni, convegni, performances a iMeat® avranno l'obiettivo di contribuire ad accrescere le competenze del macellaio ed attualizzare il contesto in cui opera la macelleria per assicurarle una futura e lunga vita.

Proprio per questi aspetti, **iMeat®** non è solo un evento espositivo ma costituisce anche una palestra di approfondimento di varie tematiche e di aggiornamento su una serie di opportunità in relazione ad un contesto di mercato moderno e dinamico.

### **Corsi teorico dimostrativi**

A supportare questa fisionomia caratteristica dell'evento sono i corsi teorico-dimostrativi che, per questa edizione, sono stati razionalizzati nella logistica e nella trattazione degli argomenti. Tutti i corsisti potranno seguire le dimostrazioni grazie alla proiezione delle varie fasi della lavorazione, in aule appositamente strutturate per una visibilità a 360 gradi.

Il programma è volto ad accrescere le competenze del macellaio in un'ottica di ulteriore diversificazione della gamma di proposte del negozio: è prevista la trattazione di numerosi argomenti, dal finger food ai preparati pronti a cuocere senza glutine e senza allergeni, dallo street food alla cottura con metologia innovativa.

I corsi, che si svolgeranno nell'aula dedicata, sono organizzati da Ecod.

### **Dimostrazioni**

Collegare le radici del lavoro del macellaio con la classica operazione di disosso e sfasatura. Oppure trasformare la materia prima e eseguire un preparato. O ancora evidenziare le reali potenzialità della cucina legate all'attività di macelleria a sostegno del reddito d'impresa.

Sono alcuni degli argomenti che Federarni svilupperà nelle aree specifiche.

La Federazione di macellai organizza anche Mystery Box, un evento innovativo "a scatola chiusa" durante il quale otto macellai creeranno dei preparati partendo da una base di materie prime non conosciute.

### **Incontri e convegni**

Nell'area convegni sarà un susseguirsi di eventi ed iniziative: prima fra tutti, l'Assemblea nazionale annuale Federarni che, come lo scorso anno, la Federazione ha deciso di svolgere durante **iMeat®**.



Seguirà un convegno sul tema “Come possono le aziende produttrici coinvolte in GDO e nel tradizionale, proteggere il valore delle differenze.

Un incontro-confronto sarà attivato tra i Presidenti provinciali Federcarni.

Una tavola rotonda, alla presenza di esperti, giornalisti, istituzioni farà invece il punto su “Falsi miti e disinformazione. Confronto tra media e filiera della carne”.

**iMeat®** è un marchio registrato Ecod che è diventato anche la testata del periodico dedicato ai macellai ed ai professionisti del settore.

La terza edizione di **iMeat®** avrà il 15 e 16 marzo 2015 sempre nel quartiere fieristico di 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, iMeat Giornale* 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 preghiera di pubblicazione**

#### **Per ulteriori informazioni:**

Maristella Pastura  
[redazione@ecod.it](mailto:redazione@ecod.it)  
tel. 0331 518056  
cell. 377 1676201  
fax 0331 424780