



Comunicato Stampa

San Vittore Olona (MI), Maggio 2014

Sono state oltre 4000 le presenze alla seconda edizione

iMEAT, LA FIERA PER IL MACELLAIO DEL FUTURO, RADDOPPIA!

Un bilancio molto positivo che ha superato le più rosee aspettative - Forte impegno professionale di Federcarni - Ecod ha previsto la terza edizione a marzo 2015 sempre a ModenaFiere

Raddoppio degli espositori. Raddoppio dei visitatori. Raddoppio dello spazio espositivo. Questo il dato saliente della seconda edizione di iMEAT, la fiera dedicata al macellaio del futuro, organizzata da Ecod con il supporto di Federcarni, svoltasi a ModenaFiere il 18 e 19 maggio scorso.

Un dato che parla da solo e testimonia la validità di un progetto partito lo scorso anno con l'obiettivo di creare una piattaforma che mettesse al proprio centro la figura del macellaio e tutto ciò che vi ruota attorno, dalla fornitura di attrezzature ed ingredienti al marketing passando per l'aggiornamento della professione e le proposte innovative.

Dunque iMEAT non ha disatteso le aspettative delineando, nello spazio di sole due edizioni, i contorni della sua posizione nel panorama fieristico nazionale in quanto prima ed unica fiera di riferimento per i macellai, dedicandosi esclusivamente al negozio di macelleria, alle esigenze dei professionisti che vi operano e alle problematiche correlate.

Ma atteniamoci ai fatti e soprattutto alle cifre.

Visitatori attenti e interessati

Sono stati 4213, per l'esattezza, i visitatori che hanno frequentato la fiera. Il numero corrisponde alle effettive presenze poiché è stato rilevato tramite il conteggio dei pass di ingresso consegnati - pre-registrazioni on line e registrazioni in fiera - e non all'eventuale passaggio ripetuto della stessa persona.

.I.

Come era prevedibile, il primo giorno all'apertura si è avuto il grande afflusso pari a più del 50% del totale delle presenze: corridoi pressoché impraticabili, stand affollati, ressa alle aree dimostrative ed ai corsi hanno dimostrato l'interesse dei macellai che hanno risposto ad una logica di partecipazione organizzata e motivata, coincisa in alcuni casi con lo spostamento in pullman: provenienze collettive si sono avute dalla Campania, dalla Puglia, dalla Toscana, per citarne solo alcune, alle quali si sono aggiunte quelle singole da tutte le regioni d'Italia, anche da quelle più lontane da Modena, come la Sicilia e la Sardegna.

Il dato decreta la valenza nazionale di iMEAT, ma la fiera si è già proiettata al di fuori dei confini italiani richiamando macellai stranieri da Francia, Germania, Malta, Spagna e Paesi dell'Est.

Grande impegno degli espositori

Il raddoppio del numero di espositori - salito ad una cinquantina - ha ampliato il panorama dell'offerta, con un'apprezzabile diversificazione delle proposte. Un sondaggio tra le aziende presenti ha sottolineato un bilancio "a caldo" pienamente soddisfacente, sia come contatti acquisiti sia in termini più concreti di vendita.

Alcuni nuovi espositori hanno dichiarato di aver avuto verso iMEAT un approccio tiepido, ma dopo il consuntivo del primo giorno si sono resi conto di aver sottovalutato la potenzialità dell'evento che per qualcuno ha portato addirittura ad un numero di contatti proporzionalmente ben superiore a quello registrato in fiere collaudate e presenti sul mercato da tempo.

D'altra parte le aspettative delle aziende presenti per la seconda volta non sono state deluse, soprattutto di quelle che, rispetto allo scorso anno, hanno allestito stand più grandi. A questo proposito vanno evidenziati l'impegno e la cura che tutti gli espositori hanno posto nella realizzazione di spazi ben strutturati, fatti di proposte concrete, di cucine attrezzate e perfettamente funzionanti, belli ed accattivanti anche sotto il profilo dell'immagine.

Modena crocevia alimentare

Espositori e visitatori hanno espresso il loro parere positivo anche per la location. L'ubicazione geografica di Modena è strategicamente ideale poiché collocata nel polo alimentare italiano per eccellenza, al centro di un crocevia nazionale equidistante dalle varie regioni italiane.

Anche i padiglioni di ModenaFiere sono stati confacenti alle necessità del settore: struttura a dimensione umana, in prossimità dell'autostrada, comoda per i parcheggi.

Successo oltre le aspettative

Sono stati gli stessi visitatori a sottolineare la funzione dell'evento. "Finalmente una fiera in cui ci sentiamo davvero protagonisti" è stato il ritornello più volte ripetuto.

Una fiera nella quale è stato facile individuare un livello professionale molto alto determinato dagli espositori e dalla qualità delle loro proposte, dalla presenza di Federcarni e di altri operatori del settore che fin dall'inizio hanno creduto nella fiera e sottoscritto la filosofia di Ecod, società organizzatrice di iMEAT.

La professionalità è emersa in vari momenti della due giorni modenese.

Ricco programma Federcarni

Nelle aree di Federcarni la professionalità si è concretizzata con dimostrazioni che hanno collegato le radici del lavoro del macellaio con l'operazione di disosso e sfasatura, passando per l'attualità con i preparati a base di carne e guardando al futuro ed al consumatore finale con la cottura.

./.

Federcarni ha creato anche un evento innovativo: “Mystery Box” è stata una dimostrazione “a scatola chiusa” durante la quale otto macellai hanno conciliato fantasia e professionalità creando dei preparati partendo da una base di materie prime non conosciuta fino al momento dell’apertura della scatola.

Ed ancora, la Federazione dei macellai italiani anche quest’anno ha scelto iMEAT per effettuare la sua assemblea generale annuale “a porte aperte”, che ha visto una folta partecipazione, per organizzare un convegno sul tema “Come possono le aziende produttrici, coinvolte in GDO e nel tradizionale, proteggere il valore delle differenze” ed un incontro-confronto tra i suoi presidenti provinciali.

I corsi iMEAT guardano al futuro

La professionalità si è evidenziata anche nei corsi tecnico-dimostrativi. Organizzati da iMEAT-Ecod si sono focalizzati su temi volti ad accrescere i contenuti innovativi all’interno della macelleria, mettendo a frutto la professionalità del macellaio e la sua esperienza e lanciando, non senza qualche critica, una nuova visione di marketing proiettata verso future opportunità di business. Preparati, street food, cottora sottovuoto, finger food sono stati gli argomenti trattati.

Infine, Ecod e Arga Emilia Romagna (associazione di giornalisti specializzati nei settori agricoltura, alimentazione, ambiente, energie rinnovabili, boschi, foreste, caccia, pesca e territorio) in collaborazione con Federcarni, hanno organizzato una tavola rotonda su “Falsi miti e disinformazione – confronto tra media e filiera delle carni” per riflettere sull’immagine negativa che ha la carne rossa a livello mediatico, conseguenza di campagne ideologiche da un lato e di disinformazione dall’altro.

La macchina organizzativa di iMEAT guarda già alla terza edizione.

Si svolgerà il 15 e 16 marzo 2015, sempre nei padiglioni di ModenaFiere.



con preghiera di pubblicazione

Per ulteriori informazioni:

Maristella Pastura
redazione@ecod.it
tel. 0331 518056
cell. 377 1676201
fax 0331 424780



iMEAT® - INNOVAZIONE IN MACELLERIA

L'evento dedicato al macellaio del futuro

www.imeat.it

BILANCIO VISITATORI EDIZIONE 18-19 MAGGIO 2014

VISITATORI - AFFLUENZA REGIONALE

Regione	Visitatori
Abruzzo	65
Basilicata	57
Calabria	71
Campania	247
Emilia Romagna	711
Friuli Venezia Giulia	72
Lazio	208
Liguria	104
Lombardia	519
Marche	154
Molise	32
Piemonte	263
Puglia	408
Sardegna	38
Sicilia	138
Toscana	260
Trentino	51
Umbria	46
Valle D'Aosta	5
Veneto	619
Estero	66
Federcarni	50
Schede bianche	29
TOTALE	4213

Totale partecipanti iMEAT 2014

