

Modena, marzo 2015

L'innovazione in macelleria passa dalla fiera iMeat® Tutti in fiera per cogliere le sfide future!

La terza edizione di iMeat, in programma a ModenaFiere il 15 e 16 marzo 2015, rappresenta la piattaforma ideale per il dialogo tra i macellai del futuro ed i fornitori che propongono l'innovazione in macelleria – Oltre settanta gli espositori – Previsti visitatori da tutte le Regioni d'Italia, ma anche dall'estero

La terza edizione della fiera **iMeat®**, l'unico evento in Italia dedicato esclusivamente al macellaio e al negozio di macelleria, apre i battenti il 15 marzo 2015 a ModenaFiere registrando un "tutto esaurito" dello spazio preventivamente selezionato.

Sono oltre settanta, infatti, gli espositori che hanno individuato in questo evento espositivo un interessante momento di marketing e promozione per raggiungere tanti macellai al dettaglio sia acquisiti che potenziali clienti.

Il progetto **iMeat®** è partito tre anni fa ed ha rapidamente conquistato un posto preciso all'interno del calendario fieristico italiano proprio in virtù della sua accentuata specificità: l'obiettivo dell'evento 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, formativo, di immagine. Quest'anno, per esempio, è allestita un'area dedicata alla didattica dove alcune scuole presentano la loro offerta formativa con particolare riferimento alla professione del macellaio.

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

Forte crescita del numero di espositori

Oltre alle aziende che hanno riconfermato la loro partecipazione, a questa terza edizione di **iMeat®** - organizzata da Ecod con il patrocinio di Federcarni, Federazione che riunisce i macellai italiani, e ModenaFiere - la compagine degli espositori ed il range dei prodotti sono diventati molto più eterogenei con un arricchimento dell'offerta merceologica tale da poter dare molteplici risposte ad esigenze e domande diversificate.

segue

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. La richiesta evolve verso 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, ma anche e soprattutto con cibi pronti da cucinare e da consumare.

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

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.

Previsti visitatori da Italia ed estero

Sotto il profilo dei visitatori ed in base alle richieste di pre-accredito, si preannuncia a **iMeat**[®] un'affluenza in significativa crescita rispetto alle circa 4 mila presenze della scorsa edizione. Le registrazioni non riguardano solo le varie regioni d'Italia - alcune delle quali hanno programmato dei pullman - ma spaziano anche tra diversi Paesi esteri come Spagna, Malta, Francia, Grecia.

I macellai in visita a **iMeat**[®] potranno dialogare con produttori di ingredienti, attrezzature, macchinari, abbigliamento e articoli di pulizia e sanificazione, coltellerie, aziende fornitrici di carni e budelli, salumifici e prosciuttifici, produttori di sughi e conserve, pastai ed enoteche, ferma restando la centralità della carne che rimane comunque la protagonista primaria ed indiscussa.

Corsi teorico dimostrativi

Accanto alla propositività degli espositori adatta ad un mercato che sta evolvendo rapidamente e ad un consumatore più consapevole e più esigente rispetto al passato, si posiziona l'innovativo programma dei corsi in svolgimento nei due giorni di **iMeat**[®] con argomenti teorico-dimostrativi in grado di fornire suggerimenti e strumenti per aggiornare competenze ed attività.

In calendario, corsi sui preparati crudi, pronti a cuocere e cotti, realizzati anche con ingredienti diversi dalla carne per ampliare il range di proposte, per la somministrazione sia assistita che non; sull'analisi sensoriale con assaggi di carne; sul marketing per analizzare il negozio di macelleria, dalla sua immagine più tradizionale fino a quella più evoluta che guarda alla ristorazione; su allestimento del banco in quanto interfaccia più immediata di dialogo con il consumatore; su metodologie tecniche di possibile adozione nel laboratorio della macelleria, come la cottura sottovuoto.

Il team di relatori è stato scelto per assicurare una comunicazione immediata e facilmente rapportabile alla pratica in negozio con l'intervento di macellai-cuochi che quotidianamente si confrontano con il consumatore e le sue esigenze, professionisti esperti in marketing collegato alle problematiche pratiche, esperti nelle tecniche di cottura e/o nell'analisi sensoriale.

I corsi, organizzati da Ecod, si svolgono in tre aule dislocate all'interno del quartiere fieristico di ModenaFiere.

Attività istituzionale e dimostrazioni Federcarni

Anche per questa terza edizione di **iMeat**[®], Federcarni ha elaborato un ricco programma di eventi, iniziative e convegni con la convinzione che lo scambio culturale e professionale rappresenta, oggi più che mai, la chiave di lettura indispensabile per raccogliere ed affrontare le nuove sfide del mercato.

Due le aree dedicate, una per gli incontri cosiddetti "istituzionali", l'altra riservata alle performance pratico-dimostrative.

I lavori della giornata di domenica si aprono, nell'area convegni, con l'Assemblea straordinaria Federcarni. Segue una tavola rotonda che pone al centro del dibattito la carne in quanto alimento indispensabile in una dieta equilibrata: intervengono su argomenti specifici Marco Tassinari, Mary Mattiaccio, Angelo Mengoni e Giovanni Marchesin. Chiude il programma dei lavori Giovanni Lercker con una relazione sui valori del sale iodato.

segue

Lo spazio pratico-dimostrativo è modulato su tre tematiche complementari sviluppate attraverso dimostrazioni pratiche inerenti le diverse lavorazioni: cottura di preparati a base carne precedentemente elaborati e loro somministrazione in macelleria; realizzazione dei preparati da parte di quattro squadre di macellai; trasformazione di una mezzana dal disosso alla sfesatura, alla preparazione di tagli e preparati da mettere in cottura.

Piattaforma di dialogo e confronto

Proprio per questi aspetti, **iMeat**[®] non è solo un evento espositivo ma costituisce anche una piattaforma di approfondimento per lo sviluppo di varie tematiche e per l'aggiornamento sulle opportunità da cogliere e proiettare in un contesto di mercato moderno e dinamico.

Non è azzardato dire che a **iMeat**[®] si incontrano tradizione, esperienza e capacità tecnica, ma anche storia, cultura, fantasia e innovazione.

Un mix di fattori per i quali fa da catalizzatore la passione molto particolare che anima tutti gli addetti ai lavori per la carne e la buona qualità!

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, 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 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 dal target dei visitatori e 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.