



S. Vittore Olona, marzo 2016

Oltre cento espositori presenti alla quarta edizione

iMEAT, DOVE PASSIONE FA RIMA CON INNOVAZIONE

La rassegna, nata nel 2013, è un punto di riferimento per il macellaio che guarda al futuro e allo sviluppo del negozio di macelleria

iMEAT, alla sua quarta edizione, è una realtà nel panorama fieristico italiano dell'alimentare, nello specifico in quanto fiera dedicata essenzialmente al macellaio - con qualche estensione al punto vendita di gastronomia -, alle sue problematiche, ma anche alle sue ambizioni e prospettive.

Proprio su questa linea iMEAT ha preso forma nel tempo, di edizione in edizione, supportata da un lavoro costante e quotidiano volto ad armonizzare le varie linee di pensiero e i tanti suggerimenti giunti dai protagonisti: i macellai-visitatori, in primissimo piano, che hanno individuato in questo evento la "loro fiera", le aziende-espositrici che di anno in anno l'hanno arricchita di contenuti, la stessa Federcarni che, dall'alto della sua rappresentatività, ha dato e continua a dare il suo massimo impegno.

Le novità della quarta edizione

Prima fra tutte è quella riguardante lo spazio espositivo che dagli iniziali 2000 metri quadri è passato agli attuali 8000. L'incremento di area, e del conseguente numero di espositori e dell'offerta merceologica, ha fatto "traslocare" iMEAT in un padiglione più grande di ModenaFiere con l'apertura, inoltre, di un secondo padiglione.

Ma iMEAT è nata anche con l'obiettivo di creare i presupposti per un rinnovamento "ragionato" del negozio di macelleria e del macellaio in quanto figura professionale dinamica che deve essere attenta a cogliere il mutamento del mercato e delle aspettative-esigenze del cliente-consumatore.

Un ricco programma corsi

I macellai potranno valutare opportunità, idee, suggerimenti e prodotti per operare una scelta personalizzata in relazione alle proprie esigenze. I corsi teorico-dimostrativi svilupperanno argomenti proprio in questa ottica andando al di là dei concetti di "pronti a cuocere" e "cotti" per lanciare nuove proposte. Si parlerà anche di marketing, di visual food e di tanti altri argomenti.

Un concept store sarà la dimostrazione pratica di come trasformare il punto vendita, senza rinunciare a identità e tradizione.

Federcarni sempre protagonista

Come ormai tradizione, Federcarni farà la sua parte nell'area dimostrativa dedicata dove si avvicenderanno i macellai di diverse regioni protagonisti nell'interpretare con fantasia la carne. iMEAT sarà anche occasione per la Federazione dei Macellai di realizzare la propria Assemblea annuale oltre ad un seminario di formazione per sensibilizzare la stampa affinché vengano veicolate informazioni corrette da portare al pubblico dei consumatori.

Ufficio Stampa

Maristella Pastura - m.pastura@ecod.it - 0331 518056



QUARTA EDIZIONE – 10-11 APRILE 2016 – MODENA FIERE