



S. Vittore Olona, aprile 2016

Alla quarta edizione (10 e 11 aprile 2016) oltre cento espositori e più di 6000 visitatori

## **iMEAT SI RICONFERMA, MA NON SI FERMA**

*La rassegna, nata nel 2013, è diventata l'unico punto di riferimento per il macellaio moderno che guarda allo sviluppo del negozio di macelleria e alla gastronomia*

E' diventata una realtà nel panorama fieristico italiano dell'alimentare: dopo quattro edizioni, infatti, iMEAT rappresenta oggi l'unica fiera in Italia focalizzata sul macellaio e sulle esigenze dei negozi di macelleria e di gastronomia e sulle prospettive future di queste attività. In due padiglioni di ModenaFiere hanno esposto, su un'area complessiva di **oltre 8000 metri quadri, 112 aziende** che hanno dato alla fiera un carattere di multidisciplinarietà: impianti, forni, ingredienti, attrezzature, accessori, salumi, conserve, carne, formaggi, pasta, vini. Da sottolineare l'impegno degli espositori non solo nella presentazione delle novità, ma anche nella cura dell'immagine con stand belli e ben strutturati sotto il profilo estetico.

A confermare la validità del format di iMEAT sono stati ovviamente i visitatori con la loro specificità professionale che, come gli espositori, sono cresciuti numericamente rispetto alla scorsa edizione: **6.041 presenze totali di cui 114 operatori esteri** provenienti da S. Marino, Svizzera, Grecia, vicini Paesi dell'EST, Portogallo. Dalla Spagna, in particolare, è giunta una nutrita delegazione di macellai, per la terza volta in visita a iMEAT. Al top delle presenze italiane, in ordine, Emilia Romagna, Lombardia, Puglia e Veneto.

La forte caratterizzazione della fiera si è consolidata di edizione in edizione con un lavoro costante e quotidiano per 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, Federcarni che ha dato e continua a dare il suo impegno e fattivo supporto.

L'obiettivo di creare i presupposti per un **rinnovamento "ragionato" del negozio di macelleria e del macellaio** in quanto figura professionale dinamica ed attenta al mercato e alle aspettative-esigenze del cliente-consumatore è stato raggiunto dai corsi teorico-dimostrativi, dalle performance dei macellai di varie regioni coordinate da Federcarni, dal iMEAT Concept, assoluta novità di questa edizione.

L'**articolato programma di corsi** ha permesso ai macellai di valutare opportunità, idee, suggerimenti per operare una scelta personalizzata in relazione alle proprie esigenze. Proprio in questa ottica i corsi sono andati al di là dei concetti di "pronti a cuocere" e "cotti" per sviluppare argomenti legati alle tecniche ed ai "segreti" del mestiere, al marketing, alla gestione del negozio con inserimento di nuove attività, dal catering all'aperitivo in macelleria, dalla somministrazione non assistita alla risto-macelleria, da attività promozionali per fidelizzare il cliente alla razionalizzazione pratica degli spazi già esistenti o nuovi.

*segue*



Grande successo e **tanti consensi ha ottenuto iMEAT Concept**, un nuovo modo di fare ristorazione in macelleria: preparazioni a vista, monoporzioni, finger food e food design hanno avuto come protagonista la carne declinata in monoporzioni realizzate alla presenza del cliente che può così assistere alla preparazione dei piatti. Da sottolineare la bravura di tre giovani macellai, Filippo Curelli, Mirko Gallo e Andrea Rossi, coordinatore del gruppo, i quali hanno liberato la loro fantasia elaborando proposte colorate, invitanti, belle da vedere, ma soprattutto buone da degustare, supportati dall'esperienza di Giorgio Pellegrini.

Dal canto suo **Federcarni ha vissuto la fiera sempre da protagonista** con la sua Assemblea annuale, una serie di esibizioni relative a preparati per somministrazione non assistita e a tagli vari, un convegno su carne e nutrizione, un seminario formativo dedicato alla corretta informazione in materia di carne rossa.

**Ora si guarda al futuro.** Nella primavera del 2017 iMEAT compirà cinque anni: un traguardo e, nello stesso tempo, un punto di partenza per sviluppare ulteriormente contenuti e programmi innovativi all'insegna della qualità, con una costante proiezione di un progetto fieristico che coinvolga sempre più tutta la filiera.

#### **I relatori ai corsi**

*Giorgio Bonarini, Carlo Meo, Giovanna Fenili, Rita Loccisano, Donato Turba, Giorgio Pellegrini, Enzo Mattei, Daniele Biassoni, Lorenzo Rizzieri, Orietta Rossi.*

#### **iMEAT Concept**

*Concept di ristorazione per il settore macelleria presentato da M&T – Re.d – Arredi Cierresse.*

#### **Foto e logo**

*Sono disponibili fotografie scaricabili dal sito [www.imeat.it](http://www.imeat.it) alla voce Press e dalla pagina facebook.*

#### **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.

Dal 2013 organizza la fiera iMEAT presso ModenaFiere.

#### **Ufficio Stampa**

Maristella Pastura - [m.pastura@ecod.it](mailto:m.pastura@ecod.it) - 0331 518056