



Comunicato Stampa

Dedicata all'innovazione nel negozio di macelleria

iMEAT quinta edizione. E' di scena la qualità a 360°

132 espositori a ModenaFiere il 26 e 27 marzo 2017 – Previsti corsi, dimostrazioni e convegni di aggiornamento e approfondimento – Federcarni partner "storico" dell'evento – Testimonial d'eccezione Edoardo Raspelli – Dario Bressanini presenta il suo libro dedicato alla carne

132 aziende saranno protagoniste, domenica 26 e lunedì 27 marzo 2017, della quinta edizione di **iMEAT**, **unica fiera italiana dedicata al macellaio del futuro** ed alla sua attività al dettaglio. Nel corso delle cinque edizioni l'evento, supportato concretamente da Federcarni fin dall'esordio, è diventato un appuntamento per attivare un dialogo ed un confronto tra i vari attori che compongono la filiera della carne, dall'allevamento fino alla tavola.

Oltre alla compagine degli espositori costantemente in crescita, a supportare la consolidata posizione di iMEAT è il numero dei visitatori che si sono pre-iscritti: **a pochi giorni dall'apertura le adesioni on-line hanno superato infatti quota 2800**, battendo tutte le performance precedenti. *"E' un numero record - dice Luca Codato, organizzatore di iMEAT - che sta ad indicare il crescente interesse dei macellai italiani ad aggiornare e migliorare le proprie attività adeguandole alle esigenze di un consumo che è diventato sempre più consapevole ed informato. La fiera iMEAT, fin dalla sua nascita, promuove infatti un consumo responsabile della carne: mangiarne in modo equilibrato, privilegiando la qualità, riducendo gli sprechi."*

Altri argomenti di richiamo saranno quelli legati al marketing ed alla promozione di iniziative ed eventi collaterali all'attività classica: l'aperitivo o il pranzo in macelleria, la risto-macelleria, il catering, la collaborazione tra macellaio e ristoratore, le proposte di preparati innovativi, la tracciabilità, la sicurezza alimentare sono solo alcuni dei tanti aspetti che i visitatori della fiera potranno condividere e discutere, nei convegni di Federcarni e nei corsi teorico-dimostrativi organizzati dalla stessa iMEAT.

Tutto **senza dimenticare le esigenze pratiche dei professionisti del settore macelleria al dettaglio** alle quali darà risposte adeguate l'ampiezza merceologica dell'offerta espositiva: materie prime, ingredienti, tecnologia, attrezzature, insaccati in genere, prosciutti, prodotti finiti come salse e conserve, pasta, vino...

A dare un ulteriore **contributo di esperienza e conoscenza saranno Edoardo Raspelli e Dario Bressanini**. Raspelli, giornalista e critico gastronomico noto al grande pubblico come conduttore, insieme a Ellen Hidding, di Melaverde, sarà a iMEAT nella giornata di domenica ospite di Ecod (società organizzatrice della fiera) e di Federcarni. Racconterà il mondo della carne visto attraverso la lente particolare di giornalista esperto conoscitore dell'universo alimentare, dal campo alla tavola.

Dario Bressanini, docente di scienze chimiche ed ambientali nonché scrittore, è stato invitato da Federcarni a presentare la sua recente fatica letteraria, il volume "La scienza della carne. La chimica della bistecca e dell'arrosto".

Saranno due giorni di full immersion per i tanti macellai in visita a iMEAT alla ricerca di strumenti aggiornati per poter consolidare il loro posizionamento nel mercato del consumo, diventare sempre più consulenti del cliente, continuare ad essere un presidio irrinunciabile del territorio. Tutto in **uno spirito di dialogo e condivisione che ha caratterizzato tutte le edizioni precedenti**.

Ed infine la data della sesta edizione: **iMEAT avrà luogo a marzo 2019, diventando così biennale**. Una scelta adottata per permettere ai macellai-visitatori di approfondire le conoscenze sull'innovazione e mettere a punto nuovi progetti, ai fornitori-espositori di investire più tempo e risorse nella ricerca e nello sviluppo di nuove soluzioni tecniche, di ingredienti e prodotti.

16 marzo 2017

Ufficio Stampa

Maristella Pastura
m.pastura@ecod.it
cell. 337 1676201



CASA EDITRICE ECOD sas di Luca Codato

20028 San Vittore Olona (MI) – via Don Riva, 38 – Tel. 0331 518056 – Fax 0331 424780 - www.ecod.it