



Comunicato Stampa

LA QUINTA EDIZIONE DI iMEAT CHIUDE CON GRANDE SUCCESSO

Qualità, sprechi contenuti, evoluzione della figura del macellaio hanno caratterizzato l'evento, tenutosi a ModenaFiere il 26 e 27 marzo - Visitatori in aumento del 15% rispetto al 2016 - Tra gli stand, il giornalista-critico gastronomico Edoardo Raspelli, testimonial della fiera

La quinta edizione di iMEAT, l'unica manifestazione dedicata al macellaio del futuro, ha chiuso con un aumento dei visitatori nell'ordine del 15% rispetto al 2016 registrando il record di presenze: 7.084 operatori distribuiti nei due giorni di fiera. 175 sono stati i visitatori provenienti dall'estero. L'aumento ha interessato anche gli espositori, con 133 presenze, e lo spazio con circa 1.100 metri quadri in più. Sono tutti segni tangibili di come la fiera sia in costante crescita e sia sempre più in grado di attrarre l'interesse degli operatori del settore, adattandosi alle esigenze dello specifico mercato della macelleria.

Parole chiave di questa edizione sono state qualità, riduzione degli sprechi, evoluzione dell'attività del macellaio.

La qualità è da leggersi indipendentemente dal luogo e dal territorio - di cui peraltro deve sempre farsi interprete - e posizionarsi nei vari ambiti dell'attività, dall'allevamento alla materia prima fino al servizio. Il controllo e la riduzione degli sprechi stanno diventando un vero e proprio strumento per migliorare ed accrescere il business in un'ottica di maggiore sensibilità e rispetto degli animali e di salvaguardia dell'ambiente. L'evoluzione dell'attività, sempre più svincolata dallo stereotipo del macellaio con grembiule e mani rosse, ammicca a nuove proposte come i preparati cotti o pronti a cuocere e, soprattutto, a forme di marketing come l'aperitivo o il pranzo in macelleria, il catering, la collaborazione macelleria-ristorante, la sicurezza e la tracciabilità.

*"Secondo quanto hanno sottolineato gli stessi visitatori, **gli espositori hanno saputo dare risposte concrete alle diverse necessità della macelleria** - commenta Luca Codato, titolare di Ecod società organizzatrice di iMEAT -. Il settore è in movimento e manifesta la necessità di poter scegliere tra un range di proposte sempre più ampio e diversificato, ma anche di approfondire conoscenze e migliorare la propria professionalità. Tutti fattori che, oltre alla qualità irrinunciabile della carne, possono **imprimere al negozio quella marcia in più per fidelizzare il cliente ed interpretare al meglio le sue esigenze.**"*

Gli espositori consolidati sono stati concordi nel sottolineare il **maggior interesse dei visitatori, meno curiosi e molto più motivati** a conoscere ed approfondire quanto esposto; dal canto loro, le aziende che hanno partecipato per la prima volta sono rimaste impressionate dal forte afflusso di visitatori e dalla loro attenzione. Le proposte innovative non sono mancate ed **in molti, aziende e visitatori, hanno dichiarato di aver concluso ordini già durante la fiera.**



A ciò si è aggiunto il ricco programma di eventi collaterali. **Soddisfatti i partecipanti ai corsi teorico-dimostrativi organizzati da Ecod:** oltre alle tematiche legate a trasformazione della carne, nuovi ed accattivanti preparati, utilizzo di tagli alternativi a quelli più classici e conosciuti, hanno affrontato argomenti di marketing, comunicazione e promozione dell'attività.

A proposito di comunicazione, la fiera ha avuto per questa quinta edizione un testimonial d'eccezione che ha dato il suo contributo di esperienza e competenza del mondo del cibo. **Edoardo Raspelli, giornalista e critico gastronomico** (noto al grande pubblico come conduttore, insieme a Ellen Hidding, di Melaverde) **è stato a iMEAT nella giornata di domenica ospite di Ecod e di Federcarni.** Tra stand, visitatori e qualche assaggio (molto raro, per la verità) ha messo a disposizione del mondo della carne la sua conoscenza dell'universo alimentare, dal campo alla tavola.

Molti gli stand che hanno catalizzato l'attenzione con i preparati di carne: **tante fantasiose elaborazioni trasformate dall'estro creativo dei maestri macellai,** a partire da quanti hanno lavorato allo stand Federcarni, a dimostrazione che anche con la carne si possono realizzare preparazioni gustose da assaggiare, ma ancor prima belle da guardare!

Oltre a ciò, **iMEAT Gusto, un palcoscenico sul quale hanno "sfilato" le carni di selezionate aziende** di produzione e commercio che hanno sposato l'idea di far apprezzare i loro prodotti in degustazione, sia cotti che crudi.

iMEAT si è confermata anche quest'anno come momento unico e qualificato dedicato a tutti i professionisti della macelleria e gastronomia al dettaglio che hanno visitato la fiera 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.

Ora, dopo cinque edizioni, iMEAT diventa biennale per permettere ai macellai-visitatori di mettere a punto nuovi progetti ed ai fornitori-espositori di investire più tempo e risorse nella ricerca e nello sviluppo di nuove soluzioni.

L'appuntamento con la sesta edizione sarà infatti tra due anni, nel 2019.

30 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