

iMEAT[®] ABRE LAS PUERTAS EN ESPAÑA

Tendrá lugar el 4 y el 5 de febrero de 2018 en Fira de Cornellà - Están previstos diferentes eventos durante los dos días de exposición

iMEAT[®], la feria dedicada a la tienda de carnicería al por menor y al carnicero/a que mira el futuro, se ha trasladado desde Italia para dar vida a la primera edición española de iMEAT[®].

El nuevo acontecimiento se celebrará el 4 y 5 de febrero en Barcelona, Fira de Cornellà.

Organizadora del acontecimiento es la sociedad italiana Ecod, desde hace cinco años responsable de la realización de iMEAT[®] en Italia, además propietaria de la homónima marca registrada.

El objetivo es sugerir la exploración de nuevas oportunidades de negocio, además de activar una comparación y encuentro entre diferentes realidades focalizadas sobre el mundo español de la carne y la carnicería al por menor.

El nuevo proyecto español de hecho apunta a reforzar posteriormente el concepto de iMEAT[®] manteniendo la atención alta sobre el acontecimiento y sobre la marca, involucrando la comunidad de operadores que se ha creado alrededor. No sólo es un modelo expositivo sino que también trata de crear propuestas para una renovación "lógica" de la tienda de carnicería y del oficio de carnicero, en cuanto figura profesional dinámica, que tiene que estar lista para adaptarse al cambio del mercado y las expectativas-exigencias del cliente-consumidor.

En los pabellones de Fira de Cornellà exponen sus productos empresas sean españolas sean italianas, productores y comerciantes de maquinarias, utensilios, ingredientes. Dirigidos para las tiendas de carnicería, charcutería y las dedicadas a la gastronomía.

Porque una edición española

Solicitaron iMEAT en España algunos expositores de la edición italiana que, del buen éxito conseguido, han visto positivamente la oportunidad de exportar el format iMEAT[®] al extranjero como válido instrumento de mercadotecnia para acercarse al mercado local.

No menos importante ha sido la contribución de Gremi de Carnissers de Barcelona al que la fórmula de la feria iMEAT[®] le ha gustado mucho, al punto de proponer a Ecod de plantear un proyecto ferial similar en España.

También Federarni - la asociación de los carniceros italianos - ha recibido con entusiasmo la iniciativa española, con la convicción que el cambio cultural y profesional representa, hoy más que nunca, la clave indispensable para recoger y hacer frente a los nuevos retos del mercado.

./.

Intercambiar experiencias profesionales

iMEAT® constituye un punto de encuentro entre demanda y oferta. También para el territorio español, en efecto, es una cita única en su fisonomía, en el target, en el usufructo y en sus objetivos que guían a poner en contacto a los varios actores del sector en una óptica de presentación cada vez más ajustada y colaborativa, con el intento de hacer de la calidad y de la innovación sus puntos centrales.

Por eso, junto a la propuesta mercadotécnica, ha sido programada una serie de iniciativas colaterales: encuentros, cursos, presentaciones etc. con el fin de poner en contacto a carniceros españoles e italianos en una óptica de intercambio de experiencias, elaboraciones y presentaciones.

iMEAT®

La feria se ha desarrollado en Italia durante cinco años. Nacida en la primavera del 2013, de edición en edición iMEAT® ha reforzado su posición en el contexto ferial italiano, convirtiéndose en un punto de referencia para los operadores que hay alrededor del mundo de la carne y la tienda de carnicería al por menor.

En ese sentido han dado confirmación los números en constante crecimiento de los expositores y de los visitantes, procedentes de todas las regiones italianas, pero también del extranjero (España, Francia, Malta y Suiza, predominantemente).

Después de las cinco ediciones presentadas anualmente, iMEAT® en Italia pasa a bienal y tendrá lugar en la primavera del 2019, en Módena Fiere.

En el 2018 la marca iMEAT® presentará la nueva edición española, que tendrá lugar en Fira de Cornellà, y testimonia la bondad de un proyecto que quiere crecer posteriormente.

Ecod

La Editorial Ecod publica varios periódicos "business to business" destinados al target profesional del agro-alimentar: Ingeniería Alimentar-las Carnes, Calidad y Seguridad Alimenticia, iMeat Periódico, una serie de Guías dedicadas a producciones específicas y a iniciativas editoriales online componen el catálogo de la Sociedad.

Desde hace muchos años Ecod también se dedica a la organización de congresos y fórums dedicados a la calidad y a seguridad alimenticia y a las problemáticas de las diferentes producciones agro-alimenticios.

Desde hace el 2013 organiza la feria iMEAT y es propietaria de la marca registrada.

Gabinete de prensa

Maristella Pastura
m.pastura@ecod.it

CURSOS DE PAGO

Cursos teórico-demostrativos para la innovación en carnicería

Recepción cursos - Stand 32 - Organizados por Ecod

PROGRAMA

INNOVA Y ASOMBRA CON EL COOK AND CHILL EN CARNICERÍA

Imparten el curso tres profesionales de "Passione Preparati Planet" - Francesca Santin, Nicoletta Zanchi y Alice Contini - el curso teórico-demostrativo con objetivo de llevar la experiencia italiana al servicio de los colegas españoles con unas elaboraciones con carne cruda y, a continuación, cocción a baja temperatura valiéndose también de la técnica Cook and Chill con enfriamiento rápido de los elaborados una vez cocidos. Tras este procedimiento aparentemente simple en realidad se oculta un nuevo modo de interpretar el trabajo en cocina con ventajas no sólo productivas sino también higiénico-sanitario.

Todas las preparaciones serán propuestas en diferentes variantes según la tipología de servicio que se quiere ofrecer al cliente.

Los platos en elaboración serán: Virutas de pollo con hortalizas a las hierbas, Burger relleno de "Sorana" (vaca que no ha parido) en camisa, Pollo de primera calidad en lechón asado, "Zuccotto" a los cítricos, la Copa de la Vida, Chicken pizza.

En italiano con traducción simultánea al español.

DOMINGO 4 DE FEBRERO: de 09.45 h. a 11.45 h.

LUNES 5 DE FEBRERO: de 12.00 h. a 14.00 h

APROVECHAMIENTO DE PIEZAS CON PREPARACIONES TRADICIONALES Y FINGER-FOOD ITALIANOS

El otro curso, teórico-demostrativo, será impartido por docentes de la "Accademia Macelleria Italiana".

El objetivo es utilizar de la mejor manera todos los cortes disponibles creando referencias de particular efecto capaz de agradar a todo el público.

Los platos en elaboración serán: Albóndigas (minis albondiguillas aliñadas exteriormente) y Brocheta a la tártara (brocheta de carne molida con hojas de cebolleta y tocino), Burger Gourmet y Sándwiches (Hamburguesa balanceada al natural); Corona de "rosticciana" rellena (costillas, tradicional relleno de cerdo), Roll meat (antojos sobre brocheta al pan gratén); Minis Bombas Italianas (tradicional brocheta rellena), Pizza de Carne con patatas (variante sobre el tema pizza).

En italiano con traducción simultánea al español.

DOMINGO 4 DE FEBRERO: de 12.15 h. a 14.15 h.

LUNES 5 DE FEBRERO: de 09.30 h. a 11.30 h.

.J.

DECORACIÓN GASTRONÓMICA

Decoración gastronómica en tallado vegetal, que dara un valor añadido a vuestros elaborados carnicos y os permitiran presentar unas vitrinas atractivas y elegantes que seducirán a los clientes. Masterclass a cargo de Judit Comes, reconocida internacionalmente por trabajo, calidad y profesionalidad y ganadora de numerosos premios internacionales, es un punto de referencia por sus actividades y enseñanza, con nuevos métodos y conceptos.

DOMINGO 4 DE FEBRERO: de 14.45 h. a 16.00 h.

LAS 4 ESTACIONES

En las Carnicerías debemos adaptarnos a las diferentes estaciones del año, presentando a nuestros clientes elaborados que fomenten los productos de temporada y favorezcan el aprovechamiento de las piezas para obtener una mayor rentabilidad. El Dream Team de formación del Gremi de Carnissers de Barcelona, presentará diferentes elaboraciones pensadas en cada una de las estaciones del año, muy atractivas visualmente e interesantes que darán un valor añadido a vuestro negocio.

Yolanda Casternado (La Primavera), Monica Adell (El Verano), Ana Paris (El Otoño), Cinta Casternado (El Invierno).

DOMINGO 4 DE FEBRERO: de 16.15 h. a 18.15 h.

EL BISTEC PERFECTO

Curso dirigido a profesionales de la carne y a personas que vivan de o con la carne. Charlas y aspectos prácticos: dónde nos ha llevado la historia, análisis de la situación actual, compartiendo ideas para adaptarnos a los nuevos hábitos de consumo. Presentación: Sr. Ferrán Sivill Milà (carnisser de 4a generación)

- *CENSOS Y ESTADÍSTICAS SOBRE EL CONSUMO DE CARNE EN LA SITUACIÓN ACTUAL* - Pablo Guarnido (veterinario, nutriólogo) – Malaga
- *FILOSOFÍA SOBRE LA CARNE Y SU IMPORTANCIA EN LA DIETA HODIERNA - Problemática frente a los vegetarianos y las animalistas.* - Profesor Carlos Sañudo - Facultad de Veterinaria de Zaragoza
- *CORTE Y DEGUSTACIÓN - Distintas piezas de carne de vacuno de alta calidad.*
- *CÓMO LOGRAR MÁS VENTA DE CARNE AUNQUE HAYA MENOR CONSUMO* - Ferrán Sivill Milà

LUNES 5 DE FEBRERO: de 14.30 h. a 16.00 h.

Los programas y horarios de los cursos podrian ser objeto de variación

ACONTECIMIENTOS DE ENTRADA LIBRE

Conferencias



Espacio Conferencias - Organizados por Gremi de Carnissers de Barcelona

DOMINGO 4 DE FEBRERO

10:00 EL SISTEMA DE JULIÁN CARNICEROS. LA EXPERIENCIA DEL ÉXITO

Ponente: Julian Burguillo de Julián Carniceros y Daniel Hernández de Ganadería Herjisa

11.30 FICHAS TÉCNICAS: PARA QUÉ?

- Qué son las Fichas Técnicas, cómo se hacen y para qué sirven.

- Las Fichas Técnicas como herramienta de marketing.

Ponente: Marta Quintana. Abogada especializada en derecho alimentario

13:00 TASA CARNICA, PARA QUÉ Y POR QUÉ?

Ponentes: Joan Estapé Presidente de Federació de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters de Catalunya, Xavier Gallifa President del Gremi de Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Comarques

14:30 CÓMO USAR LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA VENDER MÁS

Cada año más consumidores compran por internet: como el comercio de proximidad puede aprovechar esta oportunidad.

Ponente: Eduard Castellón de SOMOS SINAPSIS

16:00 APLICACIONES DE MÓVIL PRACTICAS PARA CARNICEROS "AJETREADOS"

Ponente: Silvia Aliu Gifre. Politóloga especializada en comunicación y estrategia digital.

LUNES 5 DE FEBRERO

10:00 CÓMO USAR LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA VENDER MÁS

Cada año más consumidores compran por internet: como el comercio de proximidad puede aprovechar esta oportunidad.

Ponente: Eduard Castellón de SOMOS SINAPSIS

11:30 LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN UN CLIC: CONTROLLER

Como gestionar todos los registros exigidos por la administración para eximir o limitar responsabilidades.

Ponentes: Ramon Cortasa Gras - Ingeniero T. Agrícola y Marta Quintana Medina - Abogada especializada en derecho alimentario

13:00 MADURACIÓN DE LA CARNE: TIPOS Y EFECTOS

Ponente: Nuria Panella. Técnica del grupo de calidad de producto de IRTA

14:30 EL ETIQUETAJE EN CARNE I PRODUCTOS CÁRNICOS. ETIQUETAJE NUTRICIONAL, VENTAJAS Y DESVENTAJAS

Ponentes: Mònica Saltor i Jacas, consultora en seguridad alimentaria. Lluís Riera Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos y Gemma Oña Diplomada en Nutrición y Dietética

16:30 CORTE DE JAMÓN PROFESIONAL

Ponente: Santiago Juárez Delegado de Formación Avanzada XXI y Jordi Rodríguez de: Associació de Talladors de Pernil de Catalunya

Cursos

Área cursos

LUNES 5 DE FEBRERO

16.30 - 18.00 CORDERO Y LECHAL: NUEVOS CORTES

Mientras el carnicero Sr Mor va preparando el corte y explica de qué parte proviene y cómo se debe preparar, el cocinero Sr Robles va realizando una receta con ese mismo corte. Los asistentes podrán degustar nuevos cortes con deliciosas recetas muy fáciles de preparar. ¡Sorprenderá la versatilidad de este producto y lo fácil que es comer cordero en el día a día! (Actividad subvencionada por el Programa Europeo de Promoción de Carne de lechal y cordero 2015-18)

Imparten: Sr. Vicenç Mor, carnicero con gran tradición familiar en el sector. Sr. Javier Robles, cocinero especializado en carne de lechal y cordero

Los programas y horarios podrían ser objeto de variación