



iMEAT by Ecod risveglia l'interesse per la carne e il macellaio

Nel 2013, anno in cui abbiamo iniziato l'avventura fieristica iMEAT by Ecod, eravamo timorosi, ma nello stesso tempo fiduciosi che l'iniziativa avesse un fondamento valido, sensazione suffragata anche dal supporto di qualche player del settore - aziende, persone, istituzioni - e dei loro suggerimenti.

Abbiamo messo tutta la nostra più grande volontà affinché il progetto potesse decollare e diventare una realtà accreditata nel mondo fieristico nazionale: effettivamente, dalla ventina di "aziende-pioniere" della prima edizione siamo oggi arrivati a poco più di **160 espositori con una proposta merceologica che è andata sempre più diversificandosi.**

A parte questo buon risultato, vogliamo fare ancora un passo indietro e tornare agli albori della fiera. Infatti quando abbiamo dato vita a iMEAT by Ecod ci siamo chiesti se non fosse troppo azzardato - o forse presuntuoso - usare come headline "**La fiera dedicata al macellaio del futuro**"; tuttavia, poiché eravamo fermamente convinti di ciò che stavamo per mettere in campo, non abbiamo ceduto ai timori!

Oggi le manifestazioni di sostegno da parte di visitatori ed espositori ci danno ragione circa la bontà della strada intrapresa e la fiera ha supportato nei fatti lo slogan della prima ora!

Soprattutto abbiamo notato che alcune realtà operative nel mondo della carne a livello di comunicazione, oppure espositivo, promozionale e istituzionale, mano a mano che la fiera evolveva, si sono parallelamente mosse avvicinandosi sempre di più al settore della macelleria al dettaglio ed alle sue problematiche.

Un fenomeno che non ha fatto altro che confermare la validità della nostra iniziativa che, a suo modo, **ha risvegliato un interesse rimasto fino a quel momento mediamente latente.**

Per prima iMEAT by Ecod si è occupata davvero del settore della macelleria al dettaglio e delle sue istanze, mettendo la figura del macellaio al centro dell'iniziativa fieristica, usando un approccio spontaneo e senza presunzione, non sbandierando una presunta competenza, ma semplicemente ponendosi l'obiettivo di creare una piattaforma grazie alla quale tutti gli interessati avessero la possibilità di ritrovarsi, confrontare le proprie esperienze, aggiornare l'attività, migliorare la propria visione verso il futuro.

In fiera non ci sono distinzioni di sorta in quanto la **priorità continua a essere la carne e tutto ciò che vi ruota attorno**, sia che la si proponga nella macelleria, prima di tutto, ma anche nel negozio di gastronomia e, perché no!, nella ristorazione.

Luca Codato
Amministratore ECOD e Direttore iMEAT

iMEAT è un marchio registrato di proprietà Ecod



ECOD Srl Unipersonale - Italy - 20028 San Vittore Olona (MI) - via Don Riva, 38 - tel. +39 0331 518056



Padiglioni diversificati, espositori in crescita, gare, corsi teorico-dimostrativi, show cooking

iMEAT 2019 TUTTO ALL'INSEGNA DELL'INNOVAZIONE

La carne, nelle sue poliedriche sfumature, continua ad essere l'asse portante della fiera che, giunta alla sua sesta edizione, si conferma come momento di incontro, confronto e aggiornamento

Creare un contesto di relazione dove domanda ed offerta possono incontrarsi per ampliare le rispettive attività e valutare nuove e moderne idee e strategie in un mercato che deve inevitabilmente evolvere e guardare ad un futuro più aperto e innovativo.

E' questo l'obiettivo che la società Ecod si è prefissa quando, qualche anno fa, ha dato avvio al progetto fieristico iMEAT che, crescendo di edizione in edizione, è diventato una realtà ben definita nel contesto fieristico nazionale.

La sesta edizione di iMEAT by Ecod - 24/26 marzo 2019, ModenaFiere - ha messo a segno una crescita numerica, sia di espositori che di superficie occupata. Rispetto all'edizione 2017, gli espositori sono cresciuti del 20% circa.

In fiera espongono 161 aziende distribuite su due padiglioni interamente occupati.

Interessanti le novità che caratterizzano iMEAT by Ecod 2019

- **Cadenza biennale.**
- **Tre giorni di svolgimento.**
- **Suddivisione in due aree distinte, una dedicata ad attrezzature, macchinari, ingredienti, commercio e lavorazione carni; l'altra alle eccellenze di prodotto finito.**
- **Programma di gare affiancato a quello classico dei corsi.**

La **biennialità** è stata decisa per dare ai protagonisti dell'evento più tempo: agli espositori per studiare e mettere a punto nuove proposte; ai visitatori, negozi di macelleria e di gastronomia, ma anche ristorazione e aziende agrituristiche, di riflettere sulle opportunità di innovazione e preparare meglio l'eventuale aggiornamento e/o rinnovamento della propria attività.

Svolgendosi ogni due anni, iMEAT è stata distribuita su **tre giorni espositivi** proprio per riuscire ad intercettare un target di visitatori ancora più ampio, con esigenze di spostamento e programmazione diversificate.

La creazione dell'**Area Eccellenze**, a fianco di quella consolidata per attrezzature e componenti di servizio, risponde ad un'esigenza di diversificare di più la gamma prodotti: i due padiglioni, con la loro specifica classificazione, contribuiscono a razionalizzare la visita alla fiera ed ottimizzare il tempo di permanenza.





Il **programma di eventi collaterali**, oltre ai corsi teorico-dimostrativi, contempla una giornata dedicata alle gare e due giorni di show cooking a cura di Daniele Reponi. Tutto nell'ottica di creare suggestioni da trasporre e personalizzare nel proprio negozio o attività.

Sempre vivace l'attività di Federcarni, operativa nell'area offerta come sempre da Ecod che, per questa edizione, ha aggiunto dello spazio, sempre in forma gratuita, per ospitare l'iniziativa benefica Butchers for Childrens.

Completano il programma di eventi collaterali le presentazioni di iniziative e prodotti, le performance e i contest di diversa natura organizzati dalle aziende espositrici e da gruppi di macellai provenienti da tutta la penisola.

Aver esportato il format iMEAT by Ecod in Spagna lo scorso anno, inoltre, ha stimolato istituzioni ed aziende ad organizzare eventi di respiro europeo.

L'appuntamento più vicino è con **iMeat España by Ecod** che avrà luogo il 6 e 7 ottobre 2109 a Barcellona.

In Italia, iMEAT by Ecod dà l'arrivederci al 2021.

San Vittore Olona, 23 marzo 2019

Per info:

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

iMEAT è un marchio registrato di proprietà Ecod



ECOD Srl Unipersonale - Italy - 20028 San Vittore Olona (MI) - via Don Riva, 38 - tel. +39 0331 518056

Cinque show cooking di Daniele Reponi con i prodotti di alcuni espositori

La due giorni de “Il Panino d’Eccellenza”

Per la prima volta a iMEAT by Ecod anche i panini sono protagonisti della fiera grazie all’evento “Il Panino d’Eccellenza” organizzato nell’Area iMEAT Gusto.

Daniele Reponi, ovvero un professionista che del panino artigianale ne ha fatto una vera e propria arte, è presente per due giorni a iMEAT, il 24 e 25 marzo, per realizzare cinque show cooking dedicati proprio al panino che ben si presta ad essere “ambientato” in qualsiasi occasione ed evento, sul banco o al tavolo, quando si prepara un catering o si organizza un aperitivo, magari nel proprio negozio...Un vero e proprio must entrato ormai nel sentiment gastronomico collettivo.

Ovunque ci sia voglia di un buon panino, Daniele Reponi risponde. Il suo girovagare lo porta in tutta Italia e all’estero dove viene chiamato anche a fare panini al Parlamento Europeo. Tante le collaborazioni tra cui quella con l’Accademia del Panino Italiano di Milano e con la trasmissione “La prova del cuoco” di Rai 1.

“Non chiamateli però ‘panini gourmet’ - sottolinea Daniele -. La definizione che più mi piace per le mie creazioni è ‘panini agricoli’ proprio perché nascono in primo luogo dallo straordinario lavoro degli ‘artigiani del cibo’ di cui l’Italia è ricchissima.”

Le aziende aderenti

Prodotti finiti

Capitelli F.Ili - Pancetta cotta
Casa Graziano - Prosciutto crudo di Parma
Coppiello Giovanni - Sfilaccio di equino
Cosaro - Pollo, soppressa
Dallatana - Culatello
Dal Massimo Goloso - Canapela
Gadi - Bastian - Sgombro, acciughe
Gianni Negrini - Pastrami
Opificio 1899 Verona - Manzo marinato
Paganoni Bresaola - Bresaola
Ravanetti Artemio - Prosciutto crudo di Parma
Salumificio F.Ili Guerzoni - Prosciutto crudo di Modena
Salumificio Mec Palmieri - Mortadella
Salumificio Thogan Porri - Salame di Varzi

Ingredienti

Alpenzu
Frantoio Bianco
La Giardiniera di Morgan
Sprayleggero - Compagnia Alimentare

Orari Show Cooking

Domenica

Ore 11,00 -12,00 - Prodotti di: Coppiello Giovanni - Sal. Mec Palmieri - Ravanetti Artemio

Ore 14,00 - 15,00 - Prodotti di: Capitelli F.Ili - Gianni Negrini - Sal. Thogan Porri

Ore 15,30 - 16,30 - Prodotti di: Cosaro - Dallatana - Gadi/Bastian

Lunedì

Ore 10,30 - 11,30 - Prodotti di: Casa Graziano - Cosaro - Opificio 1899 Verona

Ore 12,30 - 13,30 - Prodotti di: Sal. F.Ili Guerzoni - Dal Massimo Goloso - Paganoni Bresaola