



La sesta edizione ha avuto luogo a ModenaFiere dal 24 al 26 marzo

iMEAT by Ecod 2019 da record!

Oltre 9000 visitatori si sono avvicinati tra gli stand degli espositori caratterizzati da proposte innovative - Successo del padiglione dedicato alle eccellenze - Gare, corsi teorico-dimostrativi, show cooking, eventi e performance hanno animato i tre giorni di fiera

161 espositori, 9368 visitatori, 11.500 mq. suddivisi in due padiglioni. Questi in sintesi i dati che decretano quella del 2019 l'edizione record di iMEAT by Ecod.

Sul podio delle provenienze sono salite l'Emilia Romagna al primo posto, seguita da Lombardia al secondo e Veneto medaglia di bronzo. Ma chi è stato in fiera ha sentito parlare pugliese e campano piuttosto che piemontese e toscano: insomma, i visitatori, in un numero mai raggiunto in precedenza e superiore di circa il 30% rispetto all'edizione 2017, hanno animato corridoi, stand, aula corsi e spazio eventi in un susseguirsi di inflessioni e dialetti provenienti da tutta Italia, con qualche punta "esotica" come lo spagnolo, l'inglese, il francese.

La compagine di visitatori formata dal dettaglio di macelleria ha confermato la sua supremazia, tuttavia al suo fianco non sono mancati gli operatori del settore della gastronomia e della ristorazione, questi ultimi giunti in visita a iMEAT by Ecod più numerosi che in passato.

Attrezzature, ingredienti, carne

Gli espositori, lievitati di un 20% circa rispetto all'edizione 2017, hanno incontrato l'interesse dei tanti visitatori offrendo un panorama di proposte senza ombra di dubbio in linea con l'evoluzione del mercato, sia in termini di novità che di diversificazione merceologica.

Nel padiglione immediatamente adiacente all'ingresso, i contenuti di carattere più tecnologico e tecnico si sono alternati a quelli più di consumo: macchinari, impianti di refrigerazione, forni, apparecchiature di pesatura (solo per citarne alcuni) sono stati bilanciati da strumenti di uso quotidiano come coltelli, taglieri, abbigliamento, contenitori, ingredienti...E poi la carne, quella italiana di qualità, ma anche straniera, europea piuttosto che giapponese.

Eccellenze in esposizione

Il secondo padiglione, aperto per la prima volta in questa sesta edizione di iMEAT by Ecod, è stato consacrato alle eccellenze del made in Italy: prosciutti crudi e cotti, salumi della migliore tradizione italiana, carni processate e pronte al consumo, conserve, salse, olii, pasta...tutto finalizzato ad un negozio di macelleria in evoluzione che punta ad ampliare la propria gamma per intercettare le richieste di un consumatore più consapevole ed attento ad accompagnare la carne di ottima qualità, oppure vuole proporre preparati cotti o da cuocere, con tanti altri prodotti anch'essi dall'indiscussa valenza qualitativa.





Eventi e suggestioni per innovare

iMEAT by Ecod in sei edizioni ha creato un contesto di relazione tra domanda ed offerta con un obiettivo comune: ampliare le rispettive attività, valutare nuove idee, mettere in campo moderne strategie per sostenere, se non addirittura anticipare, le richieste di un mercato che evolve, diventa più selettivo, più attento ai contenuti qualitativi, all'ambiente, alle novità nelle sue varie sfumature.

Proprio l'innovazione è stato l'argomento che ha caratterizzato gli eventi collaterali implementati da Ecod. Accanto ai tre corsi teorico-dimostrativi, focalizzati su tecniche di lavorazione e di processo all'avanguardia, sono state organizzate due gare con protagonisti quattro coppie chef-macellaio e quattro giovani. I primi hanno realizzato quattro piatti partendo da due tagli di carni uguali; i quattro giovani si sono impegnati a realizzare finger food di carne per l'aperitivo in macelleria. Il plauso del pubblico presente numeroso in sala ha confermato la validità delle due competizioni.

Un altro evento assolutamente inedito per la fiera iMEAT by Ecod, è stato "Il panino d'eccellenza". Daniele Reponi, conosciuto "artista del panino", si è esibito in 5 show cooking durante i quali ha realizzato quindici panini con i prodotti di alcuni espositori: prosciutti, salumi, carne, conserve, salse, olii sono stati raccontati da Reponi contestualmente alla preparazione dei panini. Un successo che ha coinvolto i visitatori da una parte e, dall'altra, ha soddisfatto le aziende che hanno aderito all'iniziativa.

E' stata più intensa anche l'attività di Federcarni, operativa nell'area offerta come sempre da Ecod che ha aggiunto altro spazio, sempre in forma gratuita, per l'iniziativa benefica Butchers for Childrens.

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

Che cosa è cambiato

Da un punto di vista strettamente strutturale, iMEAT by Ecod è diventata da questa edizione a cadenza biennale con uno sviluppo temporale di tre giorni espositivi ed una suddivisione merceologica in padiglioni diversi.

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 gastronomia, ristorazione e aziende agrituristiche, di riflettere su innovazione, aggiornamento e/o rinnovamento della propria attività.

I tre giorni espositivi sono stati pensati 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, è la risposta all'esigenza di diversificare la gamma prodotti da parte della moderna macelleria.

Appuntamenti futuri

Nonostante ci siano stati operatori affezionati allo svolgimento annuale, iMEAT by Ecod è ufficialmente diventata da questa edizione a cadenza biennale. Il prossimo appuntamento in Italia con iMEAT by Ecod, dunque, è fissato per il mese di marzo 2021, sempre nel contesto di ModenaFiere.

Ma nel frattempo la macchina organizzativa di Ecod non si ferma: è infatti già in preparazione la seconda edizione di iMEAT España by Ecod: avrà luogo il 6 e 7 ottobre 2019 nella fiera di Cornella a Barcellona.

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