



Padiglioni diversificati, aree espositive, gare, corsi teorico-dimostrativi e internazionalità

## **iMEAT 2021 si parte:** **TUTTO ALL'INSEGNA DELLA RINASCITA**

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

Creare un contesto di relazione dove domanda e 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 a un futuro più aperto e innovativo. È sempre stato questo l'obiettivo della società Ecod fin da 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 **settima edizione di iMEAT by Ecod - 12/14 settembre 2021, ModenaFiere**, sarà speciale perché lungamente attesa, sarà unica perché all'insegna di quella rinascita che tutti desideriamo dopo il periodo complicato dalla pandemia.

### **INTERESSANTI LE NOVITÀ CHE CARATTERIZZANO iMEAT BY ECOD 2021**

**Suddivisione in tre aree distinte, una dedicata ad attrezzature, macchinari, ingredienti; l'altra, iMEAT Eccellenze, alle specialità di prodotto finito; infine, la novità programmata da tempo e rimandata per cause di forza maggiore: iMEAT Farm, ideata per mettere in collegamento allevatori e produttori di carni di alta qualità con il mondo della macelleria allo scopo di creare una sinergia costruttiva.**

Confermati i **tre giorni espositivi** proprio per riuscire ad intercettare un target di visitatori ancora più ampio, con esigenze di spostamento e programmazione diversificate dando ai negozi di macelleria e di gastronomia, alla ristorazione e alle aziende agrituristiche, l'opportunità di essere presenti per aggiornare o innovare la propria attività. Strategia particolarmente necessaria quest'anno poiché l'accesso alla fiera sarà soggetto a limitazioni e controlli di sicurezza imposti a livello ministeriale.

### **ALTRA GRANDE NOVITÀ PER I NOSTRI ESPOSITORI**

A conferma dell'internazionalità attribuita ad iMEAT nell'ultima edizione, ottimizzeremo il lavoro svolto in Spagna con le due edizioni di iMEAT Espana (2018 e 2019), invitando più di 3.500 macellerie e salumifici spagnoli a seguire l'evento con collegamenti in diretta sulla pagina FB dedicata alla fiera spagnola.

Daremo così l'opportunità, agli espositori che lo desiderano, di promuovere i loro prodotti anche sul mercato spagnolo con delle video interviste.

Il **programma di eventi collaterali**, oltre ai corsi teorico-dimostrativi, contempla una giornata dedicata alle gare e altre iniziative in corso di definizione. 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 da Ecod, con la finale del Campionato giovani macellai ed altre iniziative che offriranno momenti di formazione ed intrattenimento.

L'accesso e la visita in sicurezza – per visitatori, espositori e personale – sono le priorità di Ecod e, in collaborazione con ModenaFiere, sono allo studio protocolli e direttive volte ad assicurare le migliori condizioni per lavorare in serenità e in maniera efficiente e auspicabile.

***L'appuntamento è per 12/13/14 settembre, 2021, a ModenaFiere***

*San Vittore Olona, 26 Maggio 2021*

**iMEAT è un marchio registrato di proprietà Ecod**



**ECOD Srl** - Italy - 20028 San Vittore Olona (MI) - via Don Riva, 38 - tel. +39 0331 518056 - marketing@imeat.it - www.imeat.it