



Padiglioni diversificati, aree espositive, gare, corsi teorico-dimostrativi e il concorso “miglior prosciutto cotto iMEAT 2021”

Apri i battenti iMEAT 2021 ALL'INSEGNA DELLA RINASCITA

Protagonista la carne, in tutte le sue sfumature, all'insegna della ripresa, dell'innovazione e con uno sguardo sui giovani per progettare il futuro del comparto: la settima edizione di iMeat si conferma come momento di incontro, confronto e aggiornamento

La **settima edizione di iMEAT by Ecod -12/14 settembre 2021- ModenaFiere**, apre i battenti all'insegna di quella rinascita che tutti aspettavamo da tempo.

L'edizione 2021 di iMEAT sarà il settimo appuntamento col mondo della carne e dei suoi professionisti; l'adesione entusiasta di oltre 100 espositori e la risposta di tanti operatori del settore pronti a intervenire, sono la prova che il successo della manifestazione non è diminuito: le difficoltà del momento storico hanno, semmai, accresciuto la voglia e l'impegno di essere ancora una volta protagonisti del settore.

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 l'obiettivo della società Ecod e il suo patron Luca Codato ne ribadisce il concetto:

“Quando abbiamo cominciato era una sfida affascinante. Sette anni fa ho voluto aprire un varco e superare facili consuetudini per dimostrare che il mestiere del macellaio, duro, impegnativo, che ha bisogno di grande capacità e spirito combattivo, offre prospettive e sbocchi enormi, può essere interpretato in molti modi, se alla base ci sono competenza e intuizione, conoscenza e intraprendenza. Il settore è forte, può farcela e siamo qui, pronti a ripartire, a rinascere più combattivi di prima”.

Oggi le manifestazioni di sostegno da parte di visitatori ed espositori danno ragione a Luca Codato e alla sua intuizione circa la bontà della strada intrapresa.

Inoltre, in un contesto così complesso e in continua evoluzione, non poteva mancare il collegamento ideale tra protagonisti della filiera alimentare che, oggi, traggono dalle contaminazioni culturali e professionali un incentivo in più per completare l'operatività del settore.

iMEAT® costituisce, infatti, un momento di approfondimento e di aggiornamento su una serie di temi che guardano al futuro: connessioni naturali e auspicabili tra diverse professionalità, tra professionisti della ristorazione e del turismo enogastronomico insieme a quelli del dettaglio che, a partire dall'allevamento e dalla produzione, vanno a creare una filiera circolare e sostenibile in un contesto di relazione dove domanda e offerta s'incontrano e ampliano le rispettive attività per valutare nuove e moderne idee e strategie in un mercato aperto e innovativo

Interessanti le novità che caratterizzano iMEAT by Ecod 2021

- **Cadenza biennale.**
- **Tre giorni di svolgimento.**
- **Suddivisione in tre aree distinte, una dedicata ad attrezzature, macchinari, ingredienti, commercio e lavorazione carni; 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 gli allevatori e i macellai allo scopo di creare una sinergia costruttiva.**

Le **aree espositive** e dimostrative sono la vera attrattiva di iMEAT 2021: i tre padiglioni, con la loro specifica classificazione, contribuiscono a razionalizzare la visita alla fiera ed ottimizzare il tempo di permanenza. L'area dedicata a iMEAT Farm, rappresenta una novità di sicuro interesse per tutti coloro che credono nella filiera carne e nel valore e nella professionalità dei suoi protagonisti.

Il **programma di eventi collaterali**, oltre ai corsi teorico-dimostrativi, contempla una giornata dedicata alle gare e altre iniziative realizzate col supporto di partner di grande prestigio come Federcarni, alleato storico di iMEAT, con la finale del Campionato Nazionale Giovani Macellai; ONAS – Associazione Nazionale Assaggiatori Salumi, giudice prestigioso del contest Miglior Prosciutto Cotto di iMEAT 2021; e APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani per uno scambio costruttivo di competenze tra professionisti del cibo.

Tutto per offrire ai macellai/gastronomi un panorama completo e spunti interessanti di riflessione e di approfondimento per migliorare il loro posizionamento sul mercato.

Perché iMEAT è aggiornamento, condivisione e apertura.

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; infine, a grande richiesta, dopo il successo della scorsa edizione, "Il panino d'eccellenza" di Daniele Reponi, l'artista del panino, con i suoi show cooking studiati per illustrare e impiegare i prodotti di aziende espositrici a iMEAT.

A ModenaFiere dal 12 al 14 settembre 2021, tre giorni di incontri, approfondimenti e momenti di convivialità accompagnano l'ampia esposizione di prodotti e strumenti delle aziende partecipanti.

Per info:

Marina Caccialanza – 0331 518056

redazione@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