



La settima edizione ha avuto luogo a ModenaFiere dal 12 al 14 settembre 2021

iMEAT[®] by Ecod 2021

ALL'INSEGNA DELLA RIPRESA

Quasi 5.000 visitatori si sono avvicinati tra gli stand degli espositori caratterizzati da proposte innovative - Successo delle iniziative nell'area iMEAT Gusto e dell'Arena iMEAT. Gare, corsi teorico-dimostrativi, show cooking, eventi e performance hanno animato i tre giorni di fiera

111 espositori, 4.671 visitatori, 11.500 mq suddivisi in due padiglioni. Questi in sintesi i dati dell'edizione 2021 di iMEAT by Ecod che ha aperto all'insegna della ripresa.

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 più numerosi che in passato.

ATTREZZATURE, TECNOLOGIE E INGREDIENTI

Gli espositori che hanno preso parte all'edizione 2021, in leggero calo fisiologico rispetto all'edizione 2019 a causa della situazione pandemica che negli ultimi tempi ha provocato incertezze e difficoltà, hanno risposto comunque numerosi e con entusiasmo e grande spirito di partecipazione, come a sottolineare che il settore guarda avanti e non si lascia frenare dalle difficoltà generali. Gli stand 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 principale, immediatamente adiacente all'ingresso, i contenuti di carattere tecnologico e tecnico si sono alternati a quelli di consumo: macchinari, impianti di refrigerazione, forni, macchine e tecnologie per la produzione di salumi, apparecchiature di pesatura (solo per citarne alcuni) sono stati bilanciati da strumenti di uso quotidiano come coltelli, taglieri, abbigliamento, contenitori, ingredienti e soluzioni innovative per la macelleria moderna.

ECCELLENZE ALIMENTARI E CARNI DI QUALITÀ IN ESPOSIZIONE

Il secondo padiglione, iMEAT Eccellenze e iMEAT Farm, 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, bevande ricercate, olii, pasta e carni di alta qualità.

In questo contesto – il meglio del made in Italy – hanno trovato posto e riscosso molto interesse anche alcune proposte di allevamento sostenibile, a testimonianza del valore del prodotto italiano come filiera virtuosa, imprenditorialità illuminata e segnale di apertura al futuro.

UNA FIERA IN CONTINUA EVOLUZIONE

iMEAT in sette edizioni ha creato un contesto di relazione tra domanda e 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.

A prova di ciò, l'edizione 2021 di iMEAT ha avuto il sostegno e la cooperazione di partner importanti e prestigiosi come APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani e ONAS Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi, che hanno contribuito a diffondere la cultura gastronomica italiana con show cooking, corsi di formazione e una presenza attenta e partecipe.

Intensa anche l'attività di Federarni, storico partner, che ha animato la giornata di domenica con la finale del Campionato Italiano Giovani Macellai. Il 29enne fiorentino Douglas Roosevelt Sena Jr ha vinto il Campionato Giovani Macellai 2021. È il migliore macellaio italiano under 35. Al secondo e al terzo posto, tra i 15 finalisti, si sono classificati rispettivamente Anna Moretti e Claudio Fidone. La Finale di Modena è stata la conclusione di un lungo percorso, durato quasi due anni, che ha coinvolto circa 100 giovani macellai in tutta Italia.

IL VALORE DELLE NUOVE GENERAZIONI

Lo sguardo al futuro, soprattutto sulle giovani generazioni, è stato l'argomento che ha caratterizzato gli eventi collaterali implementati da Ecod, unitamente alla riflessione sulle contaminazioni naturali in atto tra diversi mondi professionali dalla macelleria alla gastronomia alla ristorazione specializzata, passando per la formazione e la competizione, la digitalizzazione e l'e-commerce.

Accanto ai corsi teorico-dimostrativi, focalizzati su tecniche di lavorazione e di processo all'avanguardia, sono state organizzate gare dimostrative con protagonisti giovani macellai e coppie chef-macellaio.

Un altro evento che ha riscosso, come nella scorsa edizione, enorme consenso e partecipazione è stato "Il panino d'eccellenza" condotto da Daniele Reponi, conosciuto "artista del panino", che si è esibito in una serie di show cooking durante i quali ha realizzato panini con i prodotti di alcuni espositori: prosciutti, salumi, carne, 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.

APPUNTAMENTI FUTURI

Da un punto di vista strettamente strutturale, iMEAT conferma la sua cadenza biennale con uno sviluppo temporale di tre giorni espositivi e una suddivisione merceologica in padiglioni diversi.

Il prossimo appuntamento con iMEAT, unica fiera che si svolge in Italia a carattere internazionale dedicata ai negozi di macelleria e gastronomia, aziende agrituristiche e ristorazione specializzata è previsto per il 2023. La data sarà confermata prossimamente – verrà comunicata al più presto – dopo attento esame da parte della società organizzatrice degli sviluppi della situazione sanitaria, economica e logistica.

San Vittore Olona, 27 Settembre 2021
Per info: Marina Caccialanza – 0331 518056 – redazione@ecod.it

iMEAT è un marchio registrato di proprietà Ecod



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