

Padiglioni diversificati, aree espositive, gare, corsi teorico-dimostrativi e il concorso "miglior mortadella di iMEAT 2023"

iMEAT[®] by Ecod 2023

Torna a ModenaFiere più forte che mai

Protagonista la carne, in tutte le sue sfumature, ma questa volta non solo all'insegna della ripresa, bensì dell'innovazione e, come sempre, con uno sguardo sui giovani per progettare il futuro del comparto: l'ottava edizione di iMeat si conferma come momento di incontro, confronto e aggiornamento

Aprirà presto i battenti l'ottava edizione di **iMEAT by Ecod – 26, 27, 28 marzo 2023 a ModenaFiere.**

Torna più forte che mai l'unica fiera italiana dedicata al comparto macelleria, gastronomia, salumeria e ristorazione specializzata.

Sarà l'ottavo appuntamento col mondo della carne e dei suoi professionisti; la risposta entusiasta degli espositori e 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.

Continua con sempre maggiore entusiasmo la mission di iMEAT, del suo staff organizzativo e della redazione del magazine iMEAT Giornale: creare un contesto di relazione dove domanda e offerta possano 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.

Luca Codato, patron di Ecod, afferma: "I protagonisti siete voi, amici macellai, gastronomi, salumai, ristoratori. Insomma tutti voi che vivete il mondo delle carni e lavorate per trasmetterne i valori. Vogliamo percorrere insieme la strada che porta al domani, all'innovazione, al futuro per il bene del comparto e dei nostri giovani, che si apprestano a compiere il passaggio generazionale, a consolidare la trama di un tessuto artigianale e imprenditoriale ricco di opportunità e capacità, dando lustro al mestiere".

Come sempre la manifestazione offrirà un panorama costellato di interessanti appuntamenti: innanzi tutto con le aziende espositrici che avranno modo di proporre soluzioni tecnologiche, innovazioni di metodo, prodotti eccellenti del made in Italy, strumenti irrinunciabili per un artigiano moderno e al passo coi tempi.

E poi, gli eventi conviviali e formativi, momenti che animeranno le tre giornate in modo da arricchire conoscenza e consapevolezza. Grande attesa per le gare (amichevoli) durante le quali i macellai si sfideranno valutati da giurie di alto profilo professionale.

Novità assolute saranno i percorsi che abbiamo definito MEATin e iFISH.

MEATin dedicato alle tecnologie e agli ingredienti per la produzione di salumi, ospiterà numerose aziende specializzate che saranno, per una facile ricerca da parte del visitatore, segnalate in catalogo con un simbolo chiaro e identificativo e con una mappa dettagliata.

iFISH dedicato al settore ittico con aziende produttrici di strumenti e allestimenti idonei anche per la bottega di pescheria.

Confermata anche quest'anno la presenza dello storico partner Federcarni che, nell'area dedicata, animerà le giornate con dimostrazioni pratiche e incontri di formazione.

Confermano la loro presenza anche APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani - con una delegazione che parteciperà attivamente agli eventi in programma, e ONAS – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi - con interventi e momenti di approfondimento.

Grande successo, ancora una volta, per l'atteso show cooking di Daniele Reponi e il suo Panino di Eccellenza.

L'appuntamento è a ModenaFiere dal 26 al 28 marzo 2023: iMEAT Fiera sta arrivando!



APPUNTAMENTI IMPERDIBILI

EVENTI A INGRESSO LIBERO

Domenica 26 marzo 2023

- GARA CUOCO E MACELLAIO (*Gara amichevole*)

Tre coppie formate da 1 cuoco e 1 macellaio partiranno da un taglio di carne bianca a piacimento e, utilizzando ingredienti a loro scelta, dovranno realizzare una ricetta da street food.

- IL PANINO D'ECCELLENZA DI DANIELE REPONI E DEGUSTAZIONE GUIDATA (*Show cooking e degustazione guidata*)

Preparazione in diretta di specialità a cura di Daniele Reponi che realizzerà i suoi panini con prodotti delle aziende espositrici. A seguire degustazione guidata dei prodotti utilizzati a cura di GIA (Gruppo Italiano Assaggiatori)

- CRUDA: NUDA O VESTITA, LA CARNE PROTAGONISTA (*Corso teorico-dimostrativo*)

Preparazioni di battuta al coltello e crudità (pezzo intero) in monoporzioni. Tecnica di battuta al coltello e protocollo HACCP per la salubrità del prodotto dal taglio alla tavola.

Il corso è tenuto da Francesca Santin, Alta Formazione in Macelleria

- LA MIGLIOR MORTADELLA DI iMEAT 2023 (*Gara amichevole*)

Selezione di mortadelle, in diretta e assolutamente anonime, valutate da una giuria di esperti ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi).

Lunedì 27 marzo 2023

- GARA INTERNAZIONALE iMEAT 2023 (*Gara amichevole*)

Macellai provenienti da Italia, Spagna e Inghilterra partiranno dallo stesso taglio - mezzena di agnello - e dovranno realizzare tre piatti utilizzando ingredienti a loro scelta.

- DEGUSTAZIONE GUIDATA E IL PANINO D'ECCELLENZA (*Degustazione guidata e show cooking*)

Degustazione guidata dai Maestri assaggiatori ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi) dei prodotti in fiera.

A seguire il panino d'eccezione a cura di Daniele Reponi

- SHOW COOKING APCI (*Show cooking*)

Show cooking a cura degli chef di APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani)

- ASSAGGIARE PER CONOSCERE (*Corso*)

Breve corso sulle tecniche di degustazione, a cura dei Maestri assaggiatori ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi)

CORSI/EVENTI A PAGAMENTO

- iMEAT LAB (*Corso teorico-dimostrativo*)

Come realizzare preparati con carne di pollo, coniglio e maiale, ma anche vegetariani.

Il corso è tenuto da Pietro Porsia

- DA MACELLAIO AD IMPRENDITORE (*Corso teorico*)

Migliora i tuoi numeri, attira più clienti ed incrementa le vendite della macelleria

Il corso è tenuto da Giuseppe Tropeano

- NUOVE FRONTIERE: COTTURA SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA (*Corso teorico-dimostrativo*)

Il corso è tenuto da Francesca Santin, Alta Formazione in Macelleria

Il programma completo su www.imeat.it

San Vittore Olona, 9 Febbraio 2023

iMEAT by ECOD

Ecod Srl

Via Don Riva, 38 - San Vittore Olona (MI)

Tel. 0331 518056

Redazione iMEAT – Marina Caccialanza

email: redazione@ecod.it

www.imeat.it - www.ecod.it

iMEAT è un marchio registrato di proprietà Ecod Srl