

> PROGRAMMA CORSI ED EVENTI A INGRESSO LIBERO

> **Domenica 26 MARZO 2023**

- GARA CUOCHI E MACELLAI (*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 ricette innovative.

Le coppie:

- Fabio Lusetti, chef, e Denis Deganello, macellaio - lavoreranno la quaglia;
- Luca Montanari, chef, e Alex Di Leo, macellaio - lavoreranno il pollo (*fornito da Cosaro Srl*);
- Paolo Gatti, chef, e Gianluca Marzani, macellaio - lavoreranno il coniglio (*fornito da Streri Dr. Alberto Az. Agr.*).

Presenta: *Daniele Reponi*

Domenica 26 marzo 2023 dalle ore 10.30 alle 12.00

ARENA iMEAT (Padiglione C)

- PRESENTAZIONE FIGURA DRY AGER CHEF

Il valore aggiunto per la tua attività.

A cura di: *Aldo Miraglia - Tecnologie Alimentari Srl*

Domenica 26 marzo 2023 dalle ore 10.30 alle 11.00

AREA iMEAT EXPERIENCE (Padiglione C)

- IL PANINO D'ECCELLENZA (*Show cooking*)

A cura di *Daniele Reponi*

Domenica 26 marzo 2023 dalle ore 12.30 alle 13.30

AREA iMEAT EXPERIENCE (Padiglione C)

- INTENERIRE E RISPARMIARE. IL BINOMIO DEL SUCCESSO

Meeting in collaborazione con le aziende VEPA SAS e LA PANDINESE SRL, al fine di approfondire la qualità e le modalità dell'intenerimento della carne, la collaborazione commerciale tra le due aziende presenti ed infine un assaggio sul prodotto intenerito.

Domenica 26 marzo 2023 dalle ore 13.00 alle 14.00

ARENA iMEAT (Padiglione C)

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

Degustazione guidata dei prodotti utilizzati a cura di GIA (Gruppo Italiano Assaggiatori)

Domenica 26 marzo 2023 dalle ore 14.00 alle 15.30

A seguire Il panino d'eccellenza a cura di *Daniele Reponi*.

Domenica 26 marzo 2023 dalle ore 15.30 alle 16.30

AREA iMEAT EXPERIENCE (Padiglione C)

- 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*

Domenica 26 marzo 2023 dalle ore 14.30 alle 16.00

ARENA iMEAT (Padiglione C)

- 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). I prodotti in gara sono realizzati esclusivamente da macellai iscritti alla gara nei tempi stabiliti.

Domenica 26 marzo 2023 ore 17.00: PROCLAMAZIONE DEL VINCITORE

AREA iMEAT EXPERIENCE (Padiglione C)

Il programma potrebbe subire delle variazioni

> PROGRAMMA CORSI ED EVENTI A INGRESSO LIBERO

> Lunedì 27 MARZO 2023

- 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.

Lunedì 27 marzo 2023 dalle ore 10.00 alle 11.00

A seguire Il panino d'eccellenza a cura di Daniele Reponi.

Lunedì 27 marzo 2023 dalle ore 11.00 alle 12.00

AREA iMEAT EXPERIENCE (Padiglione C)

- GARA INTERNAZIONALE iMEAT 2023 (Gara amichevole)

Macellai provenienti da Italia, Spagna e Inghilterra partiranno dallo stesso taglio - mezzena di agnello - e dovranno realizzare sei preparazioni, di cui una cotta, utilizzando ingredienti a loro scelta.

Saranno valutate e premiate le seguenti categorie:

- disosso e taglio;
- utilizzo della mezzena (minor scarto);
- presentazione (facilità di realizzazione in macelleria);
- gusto (preparazione cotta).

I macellai in gara: Gianluca Nardi - Italia, Daniel Herrero Gonzalez - Spagna, Barry Geen - Inghilterra.

La giuria: Stefano Casella - Italia, Jose Luis Collazos Garay - Spagna, Gordon Newlands - Inghilterra.

Presentano: Donato Turba, macellaio, e Luca Bonacini, giornalista

Lunedì 27 marzo 2023 dalle ore 10.30 alle 12.30

ARENA iMEAT (Padiglione C)

- IL PANINO D'ECCELLENZA (Show cooking)

A cura di Daniele Reponi

Lunedì 27 marzo 2023 dalle ore 13.00 alle 14.00

AREA iMEAT EXPERIENCE (Padiglione C)

- SHOW COOKING APCI (Show cooking)

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

Lunedì 27 marzo 2023 dalle ore 14.00 alle 15.30

ARENA iMEAT (Padiglione C)

- MEAT EXPERIENCE DRY AGING SECONDO "TECNOLOGIE ALIMENTARI SRL"

Dry Ager Chef d'eccezione: Francesco Camassa, introduzione alla Figura del Dry Ager Chef.

Obiettivo: attraverso la valutazione visiva, olfattiva e gustativa far vivere un'esperienza sensoriale unica degustando tartare di diverse razze e frollatura per riconoscerne le peculiarità.

Lunedì 27 marzo 2023 dalle ore 14.30 alle 15.00

AREA iMEAT EXPERIENCE (Padiglione C)

- ASSAGGIARE PER CONOSCERE (Corso)

Breve corso sulle tecniche di degustazione.

A cura dei Maestri assaggiatori ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi)

Lunedì 27 marzo 2023 dalle ore 15.30 alle 16.30

AREA iMEAT EXPERIENCE (Padiglione C)

- IDENTITÀ E PROSPETTIVE DELLA BISTECCA ALLA FIORENTINA

A cura di Giovanni Brajon, Presidente Accademia della Fiorentina

Lunedì 27 marzo 2023 dalle ore 16.00 alle 16.45

ARENA iMEAT (Padiglione C)

Il programma potrebbe subire delle variazioni