

OTTAVA EDIZIONE

ModenaFiere

26-27-28 MARZO 2023

www.imeat.it



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

## iMEAT<sup>®</sup> by Ecod 2023 ai blocchi di partenza!

***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***

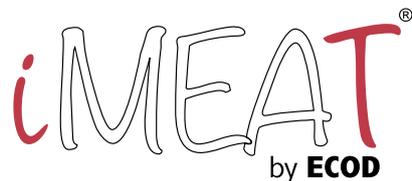
Un programma di eventi ricco e interessante. Un panorama espositivo completo dell'offerta di settore. Tre giorni di incontri, confronti, idee e progetti. Tre giorni per fare il punto sullo stato dell'arte del comparto, mai come oggi vivace e propositivo, e per esplorare con l'aiuto delle aziende presenti novità, soluzioni e proposte all'insegna della ricerca, della tecnologia e dell'efficienza per lo sviluppo di una macelleria moderna e al passo coi tempi. Tutto questo è iMEAT Fiera 2023 che aprirà i battenti domenica 26 marzo 2023 e fino a martedì 28 accoglierà professionisti, operatori e appassionati del mondo delle carni e dei salumi, gastronomi e cuochi specializzati, a ModenaFiere. Le giornate, scandite da appuntamenti imperdibili, vedranno il susseguirsi di eventi formativi e conviviali, e saranno il fulcro di iMEAT, il trait-d'union tra spettacolo e aggiornamento.

Domenica mattina si inizia con quello che è diventato un appuntamento fisso: la gara amichevole cuoco/macellaio. L'interazione tra professionisti che operano in campi diversi ma perseguono lo stesso obiettivo – soddisfare un cliente sempre più esigente e informato – è un punto di forza di questa gara amichevole. Quest'anno ai blocchi di partenza (simbolici) tre giovani cuochi e tre giovani macellai che, a coppie, si sfideranno nella lavorazione di carni bianche. Le coppie in gara nello spazio Arena formate da Fabio Lusetti, chef e Denis Deganello, macellaio che lavoreranno la quaglia, Luca Montanari, chef e Alessandro Di Leo, macellaio che lavoreranno il pollo e Paolo Gatti, chef e Gianluca Marzani, macellaio che lavoreranno il coniglio, saranno introdotte da Daniele Reponi e valutate da una giuria selezionata di cui faranno parte un macellaio professionista, un cuoco esperto, Matteo Scibilia chef patron del Ristorante Piazza Repubblica di Milano, e una giornalista di settore, Marina Caccialanza.

Nel corso della giornata, un appuntamento atteso ogni anno, il coinvolgente showcooking del cuoco "non cuoco" Daniele Reponi, impareggiabile interprete delle specialità proposte dalle aziende; il suo estro culinario è diventato, per i frequentatori di iMEAT, imperdibile perché fonte di ispirazione per tutti i professionisti della gastronomia e perché i prodotti del made in Italy non hanno eguali e, come tali, meritano la migliore presentazione.

La giornata di domenica vedrà anche l'attribuzione del premio speciale per la "migliore mortadella di iMEAT 2023": i maestri ONAS decreteranno il merito tra una selezione di mortadelle artigianali realizzate da macellai italiani.

I corsi di formazione, numerosi e dai temi importanti, completeranno il quadro.



Lunedì sarà ancora all'insegna della competizione. Questa volta saranno macellai provenienti da Spagna, Inghilterra e Italia a offrire lo spettacolo della maestria in veste "internazionale". Gli spettatori potranno osservare stili diversi, metodi di lavoro, creatività e uno spaccato di cultura gastronomica come in nessun altro momento. Punto di partenza unico, una mezzena di agnello; risultato, tre piatti dall'identità unica.

Le squadre, composte da Gianluca Nardi - Italia, Daniel Herrero Gonzalez - Spagna, e Barry Green - Inghilterra saranno valutate da una giuria qualificata d'eccezione, composta da: Stefano Casella titolare della Macelleria dell'Edera di Bologna e vicepresidente di Federcarni, in rappresentanza dell'Italia, Jose Luis Collazos Garay in rappresentanza della Spagna, e Gordon Newlands in rappresentanza dell'Inghilterra.

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

Appuntamento particolarmente coinvolgente sarà quello con gli chef di APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani, durante il quale lo chef Andrea Medici offrirà uno show cooking preparando un piatto a base di arista di maiale con scagione e senape.

Di grande interesse il corso di tecniche di assaggio dei salumi a cura degli esperti di ONAS, Organizzazione Nazionale, Assaggiatori Salumi.

Anche la giornata di lunedì sarà costellata di incontri di formazione su diversi temi di approfondimento che, come sempre, anche in questa ottava edizione di iMEAT, hanno lo scopo di creare un contesto di relazione e di incontro, momenti di riflessione per valutare nuove e moderne idee e strategie in un mercato che deve inevitabilmente evolvere e guardare a un futuro più aperto e innovativo.

Questo è sempre stato l'obiettivo della società Ecod e il suo patron Luca Codato ne ribadisce il concetto: "Otto anni fa abbiamo aperto un varco e offerto una visione orientata a 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 progredire con successo".

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

L'appuntamento è a ModenaFiere, dal 26 al 28 marzo 2023, per tre giorni di incontri, approfondimenti e momenti di convivialità accanto a un'ampia esposizione di prodotti e strumenti dedicati al settore. Una panoramica completa della macelleria e gastronomia artigianali, comparto in espansione e sviluppo propositivo.

Il programma corsi/eventi completo è disponibile sul sito [www.imeat.it](http://www.imeat.it)

San Vittore Olona, 24 Marzo 2023

**iMEAT by ECOD**  
Ecod Srl

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

Tel. 0331518056

Redazione iMEAT - Marina Caccialanza

email: [redazione@ecod.it](mailto:redazione@ecod.it)

[www.imeat.it](http://www.imeat.it) - [www.ecod.it](http://www.ecod.it)

iMEAT è un marchio registrato di proprietà Ecod Srl

