

L'ottava edizione ha avuto luogo a ModenaFiere dal 26 al 28 marzo 2023

## **iMEAT<sup>®</sup> by Ecod 2023 ALL'INSEGNA DELLA RIPRESA**

***Più di 9.000 visitatori si sono avvicinati tra gli stand degli espositori caratterizzati da proposte innovative - Successo delle iniziative nell'area iMEAT Experience e iMEAT Lab, nei percorsi MEATin e iFISH così come nell'Arena iMEAT dove si sono svolte gare, corsi teorico-dimostrativi, show cooking, eventi e performance che hanno animato i tre giorni di fiera***

146 espositori, 9.268 visitatori, 11.500 mq suddivisi in due padiglioni. Questi in sintesi i dati dell'edizione 2023 di iMEAT by Ecod.

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 2023 hanno risposto numerosi, con entusiasmo e grande spirito di partecipazione, perché è ormai evidente che il settore guarda avanti. 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 padiglione dedicato a 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 otto 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 2023 di iMEAT ha avuto il sostegno e la cooperazione di partner storici e importanti come Federarni, che ha animato la giornate di domenica e lunedì con contest e dimostrazioni; APCI Associazione Professionale



nale Cuochi Italiani; ONAS Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi e GIA Gruppo Italiano Assaggiatori che hanno contribuito a diffondere la cultura gastronomica italiana con show cooking, corsi di formazione e una presenza attenta e partecipe.

Molto attiva anche l'area dedicata alla Nazionale Italiana Macellai che ha promosso le sue iniziative e animato le giornate con dimostrazioni e gare.

## IL VALORE DELLE NUOVE GENERAZIONI

Lo sguardo al futuro delle giovani generazioni, è stato protagonista degli 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 contaminazione culturale, la formazione e la competizione, la digitalizzazione e l'e-commerce. Esempi illuminanti sono stati la gara cuoco/macellaio dove tre coppie di giovani professionisti si sono cimentati nella preparazione di una specialità a base di carne bianca, e la gara internazionale che ha visto sfidarsi macellai provenienti da Italia, Spagna e Gran Bretagna, un eccellente esempio di scambio culturale che ha affascinato il pubblico e offerte prospettive interessanti.

Alle competizioni, di altissimo livello, hanno preso parte rispettivamente:

- Fabio Lusetti e Denis Deganello, premiati per la presentazione, Luca Montanari e Alessandro Di Leo premiati per il gusto, Paolo Gatti e Gianluca Marzani premiati per la lavorazione e la creatività nella gara cuoco/macellaio
- Gianluca Nardi, Barry Green e Daniel Herrero Gonzales per la gara internazionale, nella quale il concorrente scozzese ha scalato la classifica superando i rivali che hanno comunque dimostrato grandi capacità e abilità professionale.

Accanto alle gare, i corsi teorico-dimostrativi, focalizzati su tecniche di lavorazione e di processo all'avanguardia e l'evento che ha visto protagonista una delle eccellenze della norcineria italiana, la mortadella artigianale realizzata da macellai e valutata dagli esperti ONAS. Miglior mortadella di iMEAT è risultato il prodotto del macellaio campano Simone Albanese. Un altro evento che ha riscosso, come nelle passate edizioni, 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.

Senza dimenticare la nuova area BBQ Experience che ha riscosso grande curiosità e interesse.

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 2025. La data sarà confermata prossimamente dopo attento esame da parte della società organizzatrice, ma non è escluso che nel frattempo Ecod possa dedicarsi ad altre iniziative, già in cantiere e da confermare, per mantenere vivo l'interesse del pubblico su un comparto, quello della macelleria gastronomia, che sempre più riscuote consensi ed è fonte d'innovazione e creatività oltre che di rinnovata qualità e valore etico e sostenibile.

*San Vittore Olona, 3 Aprile 2023*

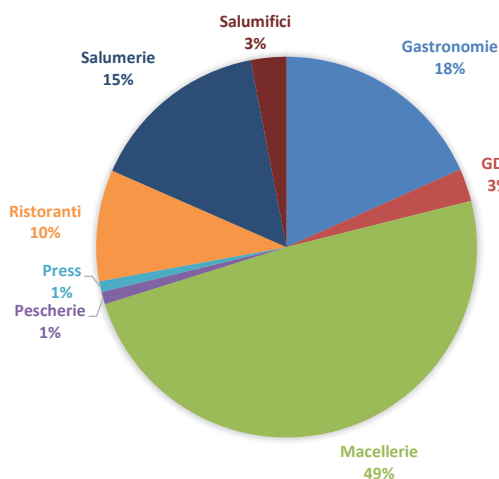
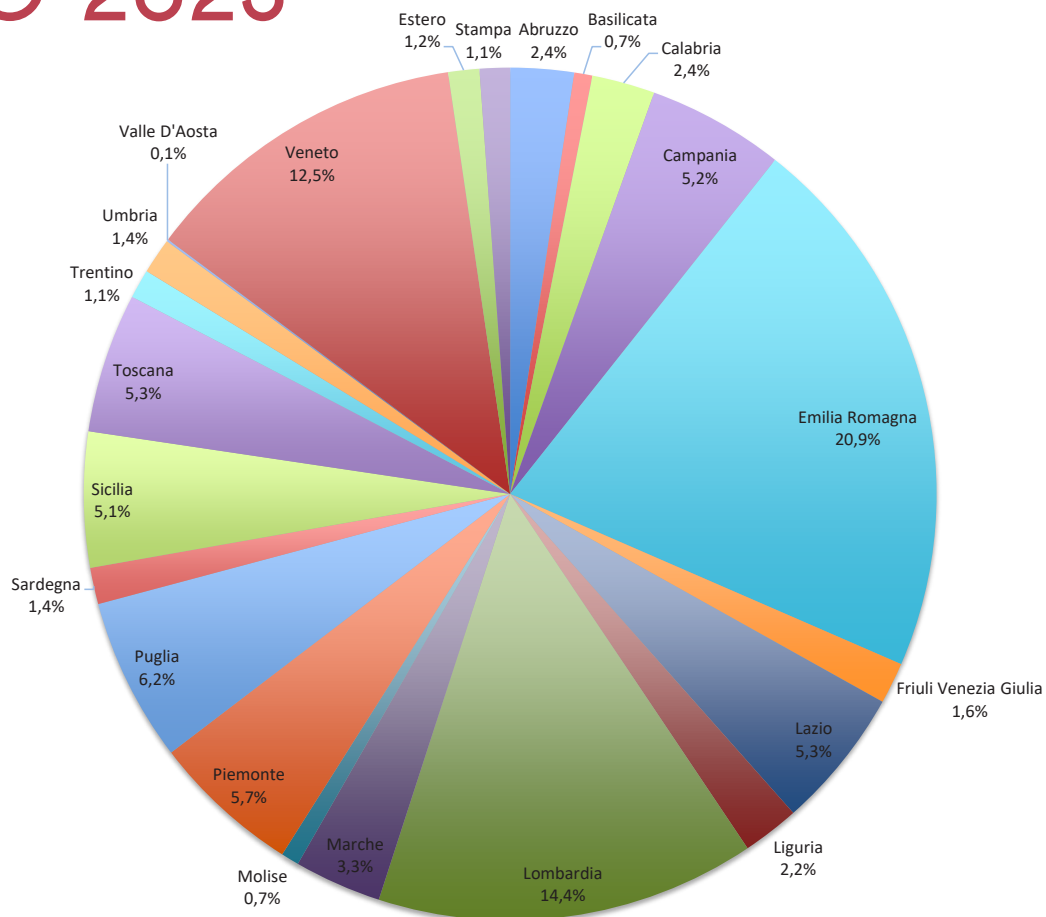
**iMEAT by ECOD**  
Ecod Srl

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*

## BILANCIO 2023

Regione	Ingressi
Abruzzo	2,4%
Basilicata	0,7%
Calabria	2,4%
Campania	5,2%
Emilia Romagna	20,9%
Friuli Venezia Giulia	1,6%
Lazio	5,3%
Liguria	2,2%
Lombardia	14,4%
Marche	3,3%
Molise	0,7%
Piemonte	5,7%
Puglia	6,2%
Sardegna	1,4%
Sicilia	5,1%
Toscana	5,3%
Trentino	1,1%
Umbria	1,4%
Valle D'Aosta	0,1%
Veneto	12,5%
Estero	1,2%
<b>TOTALE</b>	<b>9.268</b>



Settore	Ingressi
Macellerie	49%
Gastronomie	18%
Salumerie	15%
Ristoranti	10%
GDO	3%
Salumifici	3%
Pescherie	1%
Press	1%

9.268

VISITATORI  
professionisti



146 ESPOSITORI



11.500 m<sup>2</sup>



area espositiva

2 PADIGLIONI



padiglione attrezzature,  
ingredienti



padiglione eccellenze  
alimentari e carne