



La única cita del profesional minorista de la carnicería en España

iMEAT® ESPAÑA by ECOD 2019

El sector minorista de carniceros y charcuteros apuesta por la innovación y la formación en la segunda edición de la feria iMEAT

Productos de proximidad en carnes, innovación en los sistemas al vacío, últimas tendencias en clipadoras y termoselladoras, condimentos para los elaborados, máquinas de grill para profesionales de la hostelería, embolsadoras, vitrinas frigoríficas a medida, vitrinas refrigeradas, jamones, productos cocinados y lo último en sistemas de nebulización... el mundo de los proveedores del sector minorista cárnico ha encontrado en la feria iMEAT® la pasarela perfecta para contactar con los clientes directamente.

La única cita del mundo profesional de la carne ha finalizado con más stands, más visitantes profesionales, más contactos profesionales y el apoyo de una quincena de gremios y asociaciones autonómicos y estatales, junto con el apoyo de la Generalitat de Catalunya, el Ayuntamiento de Barcelona y Fira Cornellà, muestra el músculo de una cita ferial que va a ir a más en las próximas ediciones.

La segunda edición de la feria iMEAT®, la primera feria destinada a los profesionales minoristas del mundo de la carnicería, se ha consolidado y demuestra que **en España era necesaria una feria para los detallistas de la carne: destinada a los propietarios de establecimientos a pie de calle o en el interior de los mercados.**

Avalada por el éxito en Italia

El salto de iMEAT® a España tuvo lugar en febrero de 2018, consiguiendo en su primera edición más visitantes profesionales, que el primer evento realizado en Italia en 2013", según expone **Luca Codato**, director general de la feria para Italia y España. Codato afirma que, en las próximas citas "va a haber una evolución, como pasó anteriormente con iMEAT® en Italia y ya estamos comenzando a trabajar para el futuro inmediato de la feria". El director agradece a expositores y visitantes "que en esta segunda edición nos hayan mostrado su confianza acompañándonos en este

crecimiento", agradecimiento que también extensible "a todo el equipo de Fira Cornellà", recinto donde durante dos días, el 6 y 7 de octubre, se ha llevado a cabo el evento.

Innovación y desarrollo en el sector minorista

La feria se está abriendo camino en España y está demostrando un gran número de proyectos que traerán novedades en los próximos meses. El sector de la carne es el que más nota los vaivenes de la economía y el perfil de los visitantes (100% carniceros y charcuteros) saben que, para estar en el mercado, hay que invertir en innovación, en calidad y en formación. Los tres pilares del sector cárnico minorista. La eclosión del I+D ha llegado para quedarse. Envases ecológicos, productos más saludables, equipos que mantienen la carne en óptimas condiciones durante más tiempo y que ayudan al carnicero a un mejor aprovechamiento de la materia prima. La feria iMEAT® ha ayudado a los visitantes profesionales a tener mejores armas para presentar productos diferenciados, y con valor añadido en las carnicerías y charcuterías, que ayuden a vender más. Esta es la máxima de iMEAT®. Ayudar al carnicero a vender más. Por ello, aparte de los stands con cerca de 50 marcas expositoras repartidas en 4.000 m², la formación ha sido la clave en esta segunda edición. El Gremi de Carnissers, Xarcuters i Aviram de Barcelona, impulsor de iMEAT® en España, ha promocionado una serie de conferencias y ponencias para poner al día al profesional: Corte de jamón profesional; Ibéricos, del campo al mostrador; El futuro de la carne; La revalorización de la carne de vacuno mediante la maduración o La transformación digital del negocio de la carne.

Pero también ha habido *showrooms* con presentaciones de cordero y clases magistrales de 45 minutos por algunos de profesionales que más y mejor forman a través de los cursos del Gremi como Ana Paris, Yolanda y Cinta Casternado y Olga Arroyo. Las clases magistrales o *showroom* también han contado con la colaboración de un equipo de carniceros italianos, que han mostrado su saber hacer ante una concurrida audiencia.

Apoyo institucional

iMEAT® España cuenta con el apoyo institucional del sector. A la iniciativa impulsora iniciada por el **Gremi de Carnissers, Xarcuters i Aviram de Barcelona**, hay que añadir gremios y entidades tan importantes como **CEDECARNE** (Conferación Española de Detallistas de Carne), la entidad gremial más importante de España del sector minorista cárnico; **Anafric**, Asociación Empresarial Cárnica, entidad de ámbito nacional de las empresas del sector ganadero-cárnico; **Carnissers i Xarcuters de Catalunya**, marca que integra a los cuatro gremios de la federación catalana; al **Gremi de Carnissers i Xarcuters de València i Província** y la **Federació Avícola Catalana**, mostrando así su compromiso y apuesta firme por el desarrollo económico y social del sector.

Otros gremios y asociaciones que dado su apoyo a la feria han sido: las asociaciones y gremios que han fomentado la feria iMEAT® en España: Gremi de Girona, Gremi de Tarragona, Gremi de Lleida, Gremio de Galicia, Gremio de Bizkaia, Anafric, la Federació Avícola Catalana y Fedecarni, la federación de carne italiana; organismos e instituciones como Pimec Comerç, la Direcció d' Alimentació, Qualitat i Indústries Alimentàries de la Generalitat de Catalunya, y **ECOD**, la entidad organizadora.

Objetivo: conseguido

El objetivo de la feria es poner en contacto a los profesionales del sector minorista y detallistas con los proveedores especializados desde una óptica de *business to business*, lo que permite perfeccionar, actualizar y adaptar el sector a las nuevas estrategias globales del siglo XXI. La organización de la feria recae en la empresa ECOD, realizador de la feria en Italia donde van por la sexta edición, y la comercialización en España ha estado a cargo de Impacta Group, del grupo Ideas Editoriales.

7 de Octubre de 2019