

SPECIALE iMEAT

IMEAT® BY ECOD 2025: OBIETTIVO RAGGIUNTO!

I visitatori, tutti professionisti del settore, sono stati accolti tra gli stand degli espositori che hanno proposto soluzioni innovative. Successo di pubblico per le iniziative nelle aree Showcooking, Talk Show & Meat Class e nelle aree Tec, Food E Grill

Più di 200 espositori suddivisi su 3 padiglioni, oltre 9.000 visitatori professionali provenienti sia dall'Italia che dall'estero, 14.500 m² di esposizione e intrattenimento: la 9^a edizione della fiera internazionale delle carni, iMEAT® by Ecod, è andata in scena a ModenaFiere dal 23 al 25 marzo scorsi, con un bel successo

di pubblico e la soddisfazione di espositori e visitatori. iMEAT, nata nel 2013 per assecondare le esigenze del mondo della macelleria, negli anni ha ampliato il suo bacino di interesse, coinvolgendo i comparti della gastronomia e della ristorazione specializzata e quello delle tecnologie, macchine, attrezzature e ingredienti dedicati all'industria

di lavorazione e conservazione di carni e salumi (ai quali è stato dedicato un intero padiglione), dando vita ad una comunità vivace e attiva, frutto della sinergia che si è creata tra i professionisti di settori solo apparentemente distanti che hanno imparato a collaborare e crescere per aprire gli orizzonti a nuove strategie di mercato.



A sinistra: nell'area Talk Show si sono svolte numerose meat class e showcooking accessibili ai visitatori e utili per apprendere tecniche ed esperienze innovative (photo © iMEAT). A destra: nella prima giornata di fiera, all'interno dello spazio Federcarni, gli studenti dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, in provincia di Trento, si sono impegnati in una demo di lavorazione delle carni. Nel corso della giornata si è anche svolta la finale della competizione Federcarni "In viaggio nelle generazioni" (photo © iMEAT).



A sinistra: uno scatto nel corso della conferenza stampa di presentazione della fiera con l'on. Alessia Ambrosini, Luca Codato di Ecod e Maurizio Arosio, presidente Federcarni. Ha moderato l'incontro Luca Borghi (photo © iMEAT). A destra: Donato Turba ed Elisa Guizzo premiano Mauro Aiello, titolare di Maurone Braceria Primordiale di Bagheria (PA), alla conclusione della gara che ha visto coinvolte le ristomacellerie (photo © facebook.com/donato.turba).

Attrezzature, tecnologie e ingredienti

Gli espositori che hanno preso parte all'edizione 2025 hanno risposto numerosi e con spirito di partecipazione e il settore guarda avanti. Il panorama di prodotti esposti ha dimostrato come le aziende italiane, e quelle straniere presenti, siano perfettamente in linea con l'evoluzione del mercato, sia in termini di novità che di diversificazione merceologica.

La suddivisione in 3 padiglioni si è rivelata strategica e ha facilitato il percorso dei visitatori. Nel padiglione A, 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.

Il padiglione B ha accolto tecnologie, attrezzature, tendenze, metodi di cottura grill professionale: un padiglione molto apprezzato dal pubblico carnivoro (ma non solo) per un settore dove la carne di qualità è il punto di partenza. Grande

interesse ha riscosso l'area dedicata alle dimostrazioni di cottura con forni a carbone e nuove tendenze di cottura a fiamma libera.

Il padiglione C, infine, dove le specialità gastronomiche italiane hanno avuto modo di presentarsi con dovizia di eccellenza è stato punto di incontro per gourmet e professionisti alla ricerca dei migliori prodotti sul mercato in grado di arricchire l'assortimento delle loro attività.

Uno sguardo al futuro

L'edizione numero 9 di iMEAT ha fornito sia una conferma sia uno spunto sul futuro. Una conferma della vivacità e impegno del settore delle carni che riafferma con sicurezza il suo ruolo nel sistema economico, alimentare e sociale del paese. Uno spunto sul futuro della società che si dimostra sempre più tesa alla crescita, all'approfondimento e all'investimento nei giovani, nelle specializzazioni, nella ricerca con serietà, impegno e competenza altissima, malgrado le difficoltà storiche e politiche.

Non è tempo di indugiare ma di agire e i protagonisti della filiera, dell'allevamento e della lavorazione, della trasformazione e del commercio, della somministrazione, supportati dalla forza dirompente

degli esperti della formazione guardano avanti e si preparano ad affrontare le profonde trasformazioni che la società sta attraversando. iMEAT by ECOD è stata e sarà ancora il palcoscenico ideale per confrontarsi e trarre da questa sinergia di intenti le strategie future.

Formazione, confronto e convivialità

Grande partecipazione di pubblico hanno avuto gli eventi svoltisi nella tre giorni di fiera. Innanzitutto la gara tra ristomacellerie, durante la quale si sono confrontati macellai che hanno ampliato la loro attività con la somministrazione. L'evento - showcooking è stato animato dalla presentazione di DONATO TURBA, macellaio e ristoratore, ed ELISA GUIZZO, esperta di filiera della carne. In giuria, il giornalista LUCA BONACINI, il macellaio e cuoco MATTEO VILLANI e MICHELE RUSCHIONI, fondatore di *Braciamiancora*, che hanno decretato vincitore assoluto **Mauro Aiello** di Bagheria (PA) e il suo locale *Maurone Brace Primordiale*, e con la preparazione *Buns pork* si è aggiudicato anche il premio per la miglior creatività.

Il premio di *Miglior presentazione* è andato a *Quinto Quarto, macelleria e braceria*, che ha proposto *Brisket Burger Q4*, mentre il premio per

I Meat Ambassador dell'Accademia Macelleria Italiana

AMI – Accademia Macelleria Italiana, in collaborazione con Felipe Faccio Dilda, ha organizzato alcuni corsi teorico-dimostrativi con showcooking riguardanti i tagli "poveri", al fine di sviluppare nuove tecniche per valorizzare la carne e limitare al massimo gli sprechi: "la carne che funziona oggi è saporita, grassa, frollata, non magra, tenera e insapore. È fatta di tagli poveri ma intelligenti. Di tecniche vere. Di valore aggiunto. Il banco non è più solo un luogo di vendita: è un luogo di racconto, di esperienza, di ispirazione. Il macellaio che vince è quello che si muove, studia, sperimenta" si legge sulla pagina FB di AMI. In fiera **Enrico Corsi**, direttore di AMI, lo abbiamo fotografato con **Felipe Faccio Dilda, Davide Ferro, Gianluca Nana e Paolo Masella**. «Questi sono i Meat Ambassador, un progetto che Accademia Macelleria Italiana ha lanciato per dare un seguito — anzi, un futuro — alla macelleria italiana» ha sottolineato Enrico Corsi. «Questi ragazzi sono seguitissimi in tutta Italia, con centinaia di migliaia di follower, e con la loro presenza avvicinano tantissimi giovani e appassionati a questo mestiere». Insieme a loro nel progetto c'è anche **Sam di Bombombeef**, parte integrante di questo piano di comunicazione che si prefigge non solo di avvicinare appassionati e futuri macellai al mondo della macelleria, ma anche di offrire esperienze concrete con un piccolissimo investimento, trasmettere passione, tecnica e autenticità attraverso eventi diretti e coinvolgenti.

>> **Link:** accademiamacelleriaitaliana.it



il *Miglior gusto* è andato a *Calabrese Macelleria Braceria Enoteca* con il *Rocher di Marchigiana*.

Particolarmente sentita anche la competizione dedicata ai macellai norcini, che si sono fronteggiati per vincere il premio *Miglior Coppa/Capocollo*. La giuria di esperti ONAS ha fatto salire sul podio **Giulia Storti** della *Macelleria Giulia* di Todi (PG), che ha dimostrato equilibrio, capacità e sensibilità nel realizzare una coppa di grande profilo organolettico e qualitativo.

Affluenza importante anche per i corsi di formazione professionale dedicati a diverse tecniche e dimostrazioni di lavorazione delle carni e agli incontri di approfondimento e dibattito. Hanno riscosso molto interesse, tra gli altri, i corsi sui tagli poveri e sulle loro diverse tecniche

di cottura a cura di AMI – **Accademia Macelleria Italiana**, in collaborazione con **Felipe Faccio Dilda**, macellaio italo-brasiliano. Alcuni espositori hanno infine coinvolto i visitatori con le *meat class*, degustazioni guidate delle carni, e con gli showcooking del sempre apprezzato **DANIELE REPONI** che ha saputo ancora una volta interpretare le specialità degli espositori con i suoi panini d'eccellenza.

Appuntamento alla prossima edizione, la numero 10: grandi sorprese ci attendono!

Il settore si trasforma, la società e il mercato evolvono e la fiera si adegua alle esigenze di un pubblico sempre più vasto ed esigente, interessato e propositivo. Porte aperte al cambiamento, sempre! «Noi di Ecod

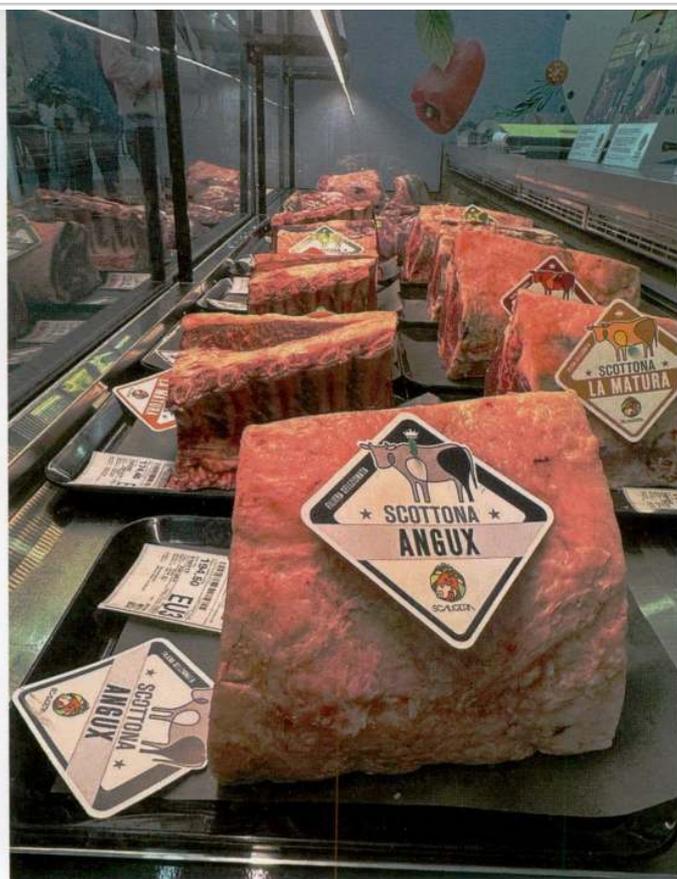
da sempre crediamo nel settore e nella sua evoluzione» sostiene **LUCA CODATO**, editore, ideatore e direttore di iMEAT. «iMEAT è una fiera che abbraccia il mondo delle carni a 360 gradi ed è un'occasione di confronto tra professionisti che guardano al futuro pur avendo solide basi nella tradizione. La prossima edizione di iMEAT segnerà la svolta numero 10: un traguardo importante che celebrerà il percorso fatto finora. Possiamo solo dirvi che sarà memorabile».

iMEAT

>> **Link:** imeat.it



1/2) Immancabili a iMEAT i Butchers for Children, l'associazione fondata da Dario Cecchini a Panzano in Chianti che da 25 anni raccoglie fondi per supportare progetti destinati ai bambini in tutta Italia. In foto, Dario Cecchini e Roberto Papotti, fotografato anche insieme a Moreno Favaretto e Daniele Biassoni. 3) Il #motomacellaio e super butcher toscano Riccardo Ricci con la chef Paula Wojcik. 4) L'artista del panino Daniele Reponi con Filippo Mursia, co-founder e master of buns presso Mr. Dobelina Buns, e Margherita Palmieri, del Salumificio Mec Palmieri Spa.



1) Molto fotografata la carne galiziana Gutrei nello spazio di Lux Trading e Kostruzioni Zera. 2) Lo splendido banco di Corte Scaligera con in primo piano la Scottona Angux. 3) Barbara Caron, marketing manager di Criocabin Spa, nello spazio dell'azienda padovana leader nel design e nella produzione innovativa di banchi per la refrigerazione.

Fratelli Pagani Spa protagonista a iMEAT: showcooking e innovazione

Grande successo per la partecipazione di Pagani Chef a iMEAT 2025: numerosi sono stati i visitatori che hanno fatto tappa presso lo stand dell'azienda, dove hanno potuto assistere a coinvolgenti showcooking e alla presentazione di prodotti innovativi, tra cui le **nuove marinade della linea Gustosi**:

- **L'Arrostita**, marinata che evoca sapori classici, ricca e cremosa, con note di rosmarino e sfumature caramellate;
- **L'Evergreen**, in cui il profumo del basilico unito alla nota balsamica del rosmarino regala un mix perfetto per arricchire ogni preparazione con sfumature fresche ed aromatiche;
- **La Balkanpro**, dal carattere deciso e avvolgente dei sapori balcanici con note intense di aglio, cipolla e pepe che si fondono in perfetta armonia.

Come tutte le referenze della linea *Gustosi*, queste nuove marinade sono realizzate in ottica *Clean Label* con sale alimentare Presal, perfette per piatti a base di carne e adatte anche per pesce e preparazioni vegane. Concluso l'appuntamento di Modena, Fratelli Pagani Spa si prepara a partecipare a *IFFA 2025*, il più importante evento internazionale dedicato all'industria della carne. Presso lo **Stand B48, nel Padiglione 11.1**, l'azienda milanese accoglierà clienti e professionisti del settore per presentare le nostre ultime innovazioni, frutto di oltre 110 anni di esperienza e di un impegno costante nella ricerca e nello sviluppo di soluzioni all'avanguardia. Un'occasione per celebrare insieme il *made in Italy* e scoprire nuove soluzioni per valorizzare i prodotti del settore.

>> Link: fratellipagani.it





1) Lo spazio della Eller di Lagundo (BZ). 2) La vicentina DF Italia ha presentato i suoi distributori automatici di prodotti di carne. 3) L'esposizione di macchine della CRM di Verderio (LC) per il taglio e la trasformazione di prodotti alimentari e carni. 4) Prima volta a iMEAT per la Coldtainer, azienda bresciana specializzata in contenitori isothermici refrigerati professionali per il trasporto di alimenti e di carne. 5) Foto di gruppo nello spazio espositivo di Borin, l'azienda veronese che vanta una solida esperienza tecnico-commerciale nel settore del lavaggio e della sanificazione.



1) A iMEAT 2025 Fileni ha portato le ultime novità di prodotto, come la tagliata di pollo e il pulled chicken, oltre alle referenze della linea Fileni e Fileni BIO e ai prodotti a marchio Club dei Galli, simbolo della tradizione e qualità dell'azienda marchigiana. 2) Federico Mastrocola direttore commerciale di Light Progress, azienda leader nelle soluzioni di sanificazione anche nel comparto carni. 3) Affilacoltelli FastBlade, prodotto 100% made in Italy brevettato e realizzato dall'azienda metalmeccanica veneta Menegon Ennio Sas. In foto, la famiglia Menegon a capo dell'azienda. 4) Molto visitato lo spazio di Epta con le sue vetrine refrigerate firmate Eurocryor.



1) Nello stand di Itasystem, Melissa Colombo, ufficio vendite, e Gianluca Veraldi, direttore commerciale dell'azienda specializzata in soluzioni per la tracciabilità della filiera produttiva alimentare, con la produzione di sigilli per prodotti alimentari, etichette personalizzate, packaging e servizi di grafica e stampa. 2) Anche Lazzari Equipment ha scelto iMEAT per presentare la propria offerta delle più avanzate tecnologie da applicare alla lavorazione delle carni. 3) Tec-Al, azienda specializzata in miscele tecnologiche a base di ingredienti alimentari, additivi, aromi naturali, spezie ed erbe aromatiche, anche personalizzate, per tutti i processi food. 4) Lo spazio espositivo di Techpartner, azienda leader nella fornitura di macchinari per l'industria alimentare e delle carni. 5/6) Lo spazio della Universo Grill di Borgo San Lorenzo (FI) con i butcher Francesco Camassa e Riccardo Ricci.