

TEC

TECNOLOGIE,
ATTREZZATURE,
AROMI, INGREDIENTI
per lavorazione
e conservazione
di carne e salumi



FOOD

ECCELLENZE
ALIMENTARI
per dettaglio
e HoReCa

PAD.
A

IMEAT
ON AIR

AREA
FOOD
TRUCK

AREA RISTORO
SELF SERVICE - BAR

AREA
iMEAT TASTE

PAD. C

INGRESSO
PRINCIPALE

AULA CORSI - PIANO TERRENO

SALA DEI 400 - PRIMO PIANO

RECEPTION CORSI
A PAGAMENTO

AREA
TALK SHOW
E MEATCLASS

PAD.
B

AREA
SHOW
COOKING

PASSIONE
FUOCO

AREA ESTERNA PAD. B

NOVITÀ
iMEAT 2025

PASSIONE
FUOCO

- AREA ESPOSITIVA
con dimostrazioni di **cottura
con forni a carbone.**
- AREA ESTERNA
con nuove tendenze
di **cottura a fiamma libera.**



GRILL

TECNOLOGIE,
ATTREZZATURE,
TENDENZE, METODI
di cottura grill
professionale

PROGRAMMA EVENTI - Domenica 23 Marzo 2025



MEAT CLASS

DOMENICA 23 MARZO 2025
LUNEDÌ 24 MARZO 2025
AREA TALK SHOW & MEAT CLASS (PAD. B)

MEATCLASS

Appuntamento con carni di alta qualità

DOMENICA 23 MARZO

(Degustazione guidata - a ingresso libero)

Degustazione guidata di carni: un'esperienza organolettica con presentazione delle aziende e delle relative carni.

AREA TALK SHOW & MEAT CLASS (PAD. B)

Aziende partecipanti

13.00 FERRISFOOD

14.00 CONSORZIO DI TUTELA DEL
VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO
CENTRALE

15.30 CONSORZIO DEL BUE GRASSO
DI CARRÙ

16.00 INTERBEV

AREA SHOW COOKING (PAD. B)

Aziende partecipanti

12.45 MEAT JAPAN

16.30 FERRISFOOD



IL PANINO D'ECCELLENZA

DI DANIELE REPONI

DOMENICA 23 MARZO 2025
LUNEDÌ 24 MARZO 2025
AREA IMEAT TASTE (PAD. C)

SHOW COOKING
A CURA DI
DANIELE REPONI

IL PANINO D'ECCELLENZA DI DANIELE REPONI

DOMENICA 23 MARZO 2025

AREA IMEAT TASTE (PAD. C)

(Show cooking - a ingresso libero)

A iMEAT il panino diventa d'eccellenza! Professionista che del panino artigianale ha fatto una vera e propria arte, **Daniele Reponi** interpreta i prodotti di alcune aziende espositrici realizzando le sue preparazioni innovative.

Dalle 11.30 alle 13.00

• MR.DOBELINA

Pane in cassetta, prosciutto cotto alta qualità, mascarpone, rosti di patate, cavolfiore in agrodolce

• BACALINI I COTTI DELLE MARCHE - ORMA GROUP Srl

"Il Pastrami Italice", scamorza dolce, pomodori verdi, maionese sena-pata, olio al limone

• SALUMIFICIO LEONI Srl

Petto di tacchino "Adone", julienne verza in salsa di soia, maionese al curry, mela verde

• TIGRINTO (FERRISFOOD Sas)

Salsiccia, friggittello, cipolla in agrodolce, ketchup, scamorza affumicata

Dalle 14.00 alle 15.15

• CINQUE SENSI Srl

Puntarelle agli agrumi e acciughe, carne salada, burrata, pinoli tostati

• I COTTINFORNO Srl

Pancetta cotta, emmenthal, zucchine alla scapece, cipolla caramellata, menta fresca

• COSARO Srl

Sopressa, asiago, funghi saltati, trito di sedano verde

Il programma potrebbe subire delle variazioni

PROGRAMMA EVENTI - Domenica 23 Marzo 2025

LA BATTUTA "QUASI" PERFETTA...

DOMENICA 23 MARZO

dalle ore 09.45 alle 10.45

AREA SHOW COOKING (PAD. B)

(Dimostrazione/Presentazione - a ingresso libero)

Guardare un macellaio mentre batte la carne col coltello è sempre uno "show". La Confraternita della Battuta al Coltello si presenta a iMEAT partendo dalla storia di questo piatto tradizionale lanciando nuove sfide, metodi e criteri di lavorazione, gestione e presentazione di battute al coltello, quasi...perfette!

Otto i Soci Fondatori da 5 regioni diverse che, in questa presentazione, daranno molti spunti agli spettatori.

Tra cielo e terra (Veneto), La mia Toscana contadina (Toscana), La battuta del peccato (Piemonte) Latium (Lazio). Queste quattro presentazioni sono frutto di un lavoro e studio meticoloso da parte di ogni singola realtà. Un'occasione per conoscere la storia della battuta al coltello, vedere e capire nuovi metodi di gestione, presentazione e condimento.

A cura della **Confraternita della Battuta al Coltello**



ne argentina. La carne, grazie alla cottura a fuoco basso, diventa particolarmente tenera e saporita, rendendo l'asado de tira un piatto ricco e succulento, apprezzato in molte occasioni conviviali.

TAGLI POVERI, TECNICHE PER VALORIZZARE E NON SPRECCARE (Parte 1)

DOMENICA 23 MARZO

dalle ore 11.00 alle 12.00

AREA SHOW COOKING (PAD. B)

(Corso teorico-dimostrativo/Show cooking - a ingresso libero)

AMI - Accademia Macelleria Italiana, in collaborazione con Felipe Faccio Dilda, presenta i tagli e mostra come tagliarli e prepararli.

- Pastrami siringatura e marinatura

Il pastrami è una carne salata, affumicata e speziata, solitamente di manzo. Originario dell'Europa dell'Est, è diventato popolare negli Stati Uniti, soprattutto nei deli. La carne è marinata con spezie come pepe nero e coriandolo, quindi affumicata e cotta lentamente, offrendo un sapore ricco e una consistenza tenera.

- Asado marinatura e cottura

L'asado de tira è un taglio di carne che proviene dalla pancia del manzo, con le costole attaccate. Viene tagliato in strisce trasversali e cucinato lentamente sulla griglia, un piatto tipico della tradizione

- Verticale di bavette paneling

La bavetta di manzo è un taglio di carne proveniente dalla parte inferiore del ventre dell'animale. È un taglio sottile e lungo, caratterizzato da una tessitura fibrosa, ma molto saporito se cucinato correttamente. La bavetta è particolarmente apprezzata per la sua versatilità: può essere grigliata, arrostita o cotta in padella. Con una marinatura adeguata e una cottura veloce, la bavetta diventa tenera e succulenta, con un sapore ricco e intenso. In molte tradizioni culinarie, è un piatto molto amato, soprattutto in Argentina e in Sudamerica.

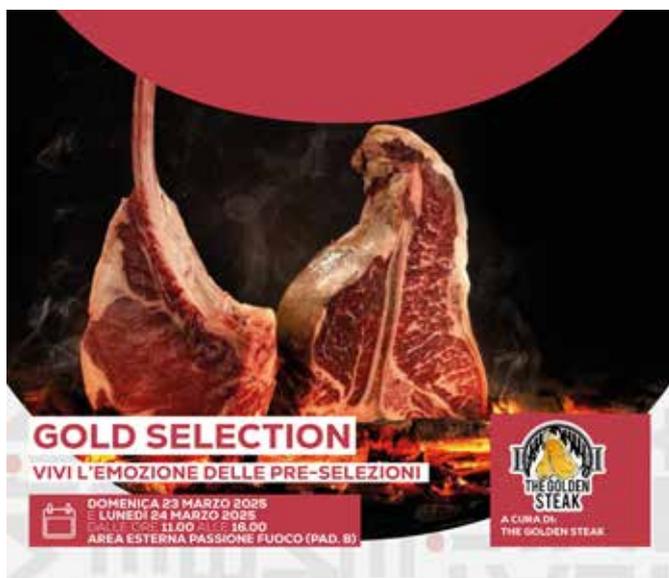
- Matambre seasoning

Il matambre è un taglio di carne prelevato dalla parte laterale del manzo, tra la pelle e le costole, noto per la sua consistenza e sapore ricco. In Argentina e in Sudamerica, il matambre è molto apprezzato per la sua versatilità in cucina: può essere grigliato, arrostito, o cucinato in varie ricette. È spesso marinato con spezie e erbe per esaltarne il gusto. Nonostante sia un taglio relativamente economico, il matambre, grazie alla sua sapidità e succosità, è diventato un piatto simbolo della tradizione dell'asado argentino.

Il corso è tenuto da **AMI - Accademia Macelleria Italiana**, in collaborazione con **Felipe Faccio Dilda - macellaio italo-brasiliano**

Il programma potrebbe subire delle variazioni

PROGRAMMA EVENTI - Domenica **23 Marzo** 2025



GOLD SELECTION

The Golden Steak: vivi l'emozione delle pre-selezioni

DOMENICA 23 MARZO 2025

dalle ore 11.00 alle 16.00

AREA ESTERNA PASSIONE FUOCO (PAD. B)

(Gara di pre-selezione - a ingresso libero)

A iMEAT si svolgeranno le pre-selezioni per il campionato The Golden Steak. Durante la manifestazione i candidati potranno mettersi in gioco ed entrare nel vivo del Campionato partecipando alle prove pratiche cucinando una bistecca sotto gli occhi della giuria. Le pre-selezioni daranno la possibilità di partecipare alle selezioni, i selezionati potranno infine prendere parte alla successiva finale che si svolgerà a Caserta in settembre.

A cura dello staff di **The Golden Steak**



I MAGNIFICI SETTE DI PIETRO PORSIA

DOMENICA 23 MARZO 2025

dalle ore 12.00 alle 13.30

AULA CORSI - Piano terreno (accesso da Galleria)

(Corso teorico-dimostrativo - **a pagamento**)

Costo **€ 60** (IVA compresa)

Massimo 60 spettatori

► **PRENOTA ORA:** www.imeat.it/corsi/iscrizione-corsi/

Sette preparazioni di pronto cuoci per Pasqua.

Anche quest'anno, Pietro Porsia, rinomato professionista del settore carni e maestro delle preparazioni pronto cuoci, sarà protagonista a iMEAT con un imperdibile corso dedicato ai professionisti del settore.

Focus del corso: sette preparazioni di pronto cuoci per conquistare i clienti, facili da preparare e ideali per il periodo pasquale; come inserire nel banco prodotti facilmente vendibili che portano valore aggiunto all'attività della macelleria.

Pietro Porsia, in arte Butcher gopierogo, insegnerà come trasformare i prodotti in autentiche eccellenze, pronte a stupire i clienti nella stagione più importante dell'anno per le vendite.

*Il corso è tenuto da **Pietro Porsia**, in arte **Butcher_gopierogo***

Il programma potrebbe subire delle variazioni

PROGRAMMA EVENTI - Domenica 23 Marzo 2025



GARA RISTOMACELLERIE

DOMENICA 23 MARZO 2025
DALLE ORE 14.00 ALLE 15.30
AREA SHOW COOKING (PAD. B)

GARA TRA RISTOMACELLERIE DOMENICA 23 MARZO 2025

dalle ore 14.00 alle 15.30

AREA SHOW COOKING (PAD. B)

(Gara amichevole/Show cooking - a ingresso libero)

Le ristomacellerie in gara realizzeranno il loro cavallo di battaglia a base di carne.

Ristomacellerie in gara: BRACELLERIA; CALABRESE Macelleria Braceria Enoteca; D'ALE Ristomacelleria; MAURONE BRACE PRIMORDIALE; QUINTO QUARTO Macelleria & Cucina.

Presentano: Donato Turba e Elisa Guizzo.

Giudici: Luca Bonacini; Matteo Villani



DOMENICA 23 MARZO 2025 ORE 17.00
PROCLAMAZIONE E PREMIAZIONE DEL
VINCITORE - AREA IMEAT TASTE (PAD. C)

LA MIGLIOR COPPA/CAPOCOLLO DI IMEAT 2025 DOMENICA 23 MARZO 2025

ore 17.00 PROCLAMAZIONE E PREMIAZIONE DEL
VINCITORE

AREA IMEAT TASTE (PAD. C)

(Gara amichevole - a ingresso libero)

Selezione di coppe, 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.

Il programma potrebbe subire delle variazioni

PROGRAMMA EVENTI - Lunedì 24 Marzo 2025



MEAT CLASS

DOMENICA 23 MARZO 2025
LUNEDÌ 24 MARZO 2025
AREA TALK SHOW & MEAT CLASS (PAD. B)

MEATCLASS

Appuntamento con carni di alta qualità

LUNEDÌ 24 MARZO 2025

(Degustazione guidata - a ingresso libero)

Degustazione guidata di carni: un'esperienza organolettica con presentazione delle aziende e delle relative carni.

AREA TALK SHOW & MEAT CLASS (PAD. B)

Aziende partecipanti

15.00 CONSORZIO DI TUTELA DEL
VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

16.00 FERRISFOOD

AREA SHOW COOKING (PAD. B)

Aziende partecipanti

10.00 INTERBEV

14.30 MEAT JAPAN



IL PANINO D'ECCELLENZA

DI DANIELE REPONI

DOMENICA 23 MARZO 2025
LUNEDÌ 24 MARZO 2025
AREA IMEAT TASTE (PAD. C)

SHOW COOKING
A CURA DI
DANIELE REPONI

IL PANINO D'ECCELLENZA DI DANIELE REPONI

LUNEDÌ 24 MARZO 2025

AREA IMEAT TASTE (PAD. C)

(Show cooking - a ingresso libero)

A iMEAT il panino diventa d'eccellenza! Professionista che del panino artigianale ha fatto una vera e propria arte, **Daniele Reponi** interpreta i prodotti di alcune aziende espositrici realizzando le sue preparazioni innovative.

Dalle 11.00 alle 12.15

• **IL GAZZOLO di Alberto Galloni e figli Srl**

Prosciutto di Parma Dop, burro fresco, nocciole tostate, spinacino

• **MARTINI ALIMENTARE Srl**

Club sandwich: petto di pollo scottato, guancia abbrustolito, maionese senapata, lattuga, pomodoro fresco

• **SALUMIFICIO MEC PALMIERI Spa**

Mortadella "Favola Gran Riserva", caciocavallo, miele di acacia, capperi sott'aceto

Dalle 14.30 alle 15.45

• **BACALINI I COTTI DELLE MARCHE - ORMA GROUP Srl**

"La porchetta di tacchino", salsa tonnata ai capperi, lattuga, pomodoro tondo insalatato

• **TIGRINTO (FERRISFOOD Sas)**

Coppa a scottadito, maionese al rosmarino, cipollotto arrostito, pepe fresco e zest di limone

• **MR.DOBELINA**

Bun da Hamburger, Pulled Pork, coleslaw all'italiana (carote, cavolo cappuccio, mela, maionese)

Il programma potrebbe subire delle variazioni

PROGRAMMA EVENTI - Lunedì 24 Marzo 2025



IL MAGICO MONDO DELLE TORTILLAS
LUNEDÌ 24 MARZO 2025
dalle ore 10.30 alle 12.00
AULA CORSI - Piano terreno (accesso da Galleria)
(Corso teorico-dimostrativo - a pagamento)

Costo **€ 60** (IVA compresa)

Massimo 60 spettatori

► **PRENOTA ORA:** www.imeat.it/corsi/iscrizione-corsi/

La tortillas nasce in America latina ed è un piatto di recupero, con mille colori, consistenze e forme. Oggi la tendenza è quella di presentarla nel banco di gastronomia come piatto smart, essendo, per sua natura, un unico piatto, veloce da preparare, sano e ben bilanciato. Dedicato ai macellai e ai ristoratori che vogliono innovare il loro settore con delle sfiziose a base di carne. Scopi del corso:

- Saper scegliere il taglio e la cottura perfetta per la farcia.
- Dosare sapientemente le spezie per creare una marinatura perfetta.
- Creare una salsa sfiziosa che riutilizzi i succhi di cottura.
- Bilanciare il piatto con verdure adatte e croccanti.
- Imparare a chiudere in modo diverso la tortillas.
- Scegliere l'imballaggio giusto per esporle e rigenerare a casa.
- Cuocere nella maniera appropriata per valorizzare al meglio tutti gli ingredienti.

Il corso è tenuto da Francesca Santin, Alessandro Di Leo e Paolo Rosato - **Alta Formazione in Macelleria**



QUALE FILIERA?
Tante strade ma un'unica eccellenza
LUNEDÌ 24 MARZO 2025
dalle ore 10.30 alle 12.00
AREA TALK SHOW & MEAT CLASS (PAD. B)
(Tavola rotonda - a ingresso libero)

Nell'ambito della salumeria e delle carni fresche il cliente della ristorazione esige un prodotto di altissimo profilo che rispecchi in tessuto culturale e gastronomico nel quale si riconosce. Una riflessione sulla professione di oste/imprenditore che opera in un contesto in equilibrio tra mondo rurale e artigianale.

La tavola rotonda analizzerà:

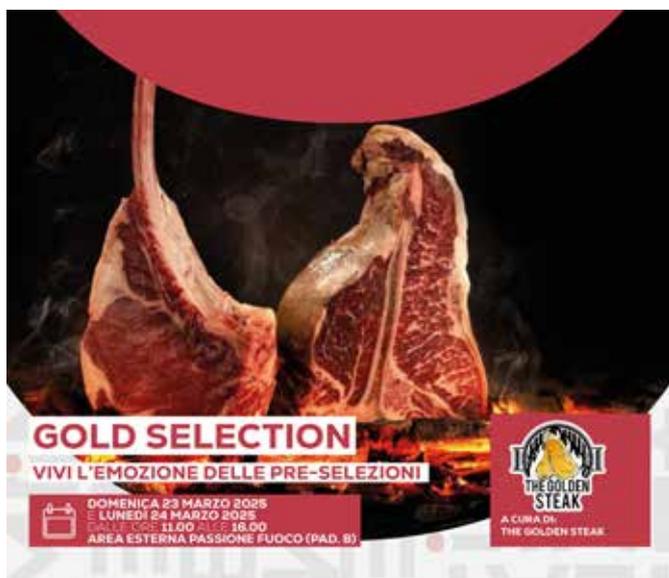
- Come creare la propria economia anche con micro-opportunità ponendo le basi per l'ampliamento dell'attività.
- La possibilità di convivenza nello stesso territorio della produzione artigianale e di quella industriale, esaminando la possibilità di creare un osservatorio comune con unico fine l'offerta del prodotto finito e la creazione di un'immagine in termini qualitativi e storici.
- Come trovare nello stesso territorio elementi di condivisione tra il mondo artigianale e quello industriale con unico fine un miglioramento reciproco delle attività.

Interverranno: **Davide Forghieri**, Chef; **Magnavacchi Roberto**, salumiere artigianale; **Riccardo Sulsenti**, allevatore proprietario de La Longarola; salumificio (in via di definizione)

Moderatore: **Luca Bonacini**, giornalista

Il programma potrebbe subire delle variazioni

PROGRAMMA EVENTI - Lunedì 24 Marzo 2025



GOLD SELECTION

The Golden Steak: vivi l'emozione delle pre-selezioni

LUNEDÌ 24 MARZO 2025

dalle ore 11.00 alle 16.00

AREA ESTERNA PASSIONE FUOCO (PAD. B)

(Gara di pre-selezione - a ingresso libero)

A iMEAT si svolgeranno le pre-selezioni per il campionato The Golden Steak. Durante la manifestazione i candidati potranno mettersi in gioco ed entrare nel vivo del Campionato partecipando alle prove pratiche cucinando una bistecca sotto gli occhi della giuria. Le pre-selezioni daranno la possibilità di partecipare alle selezioni, i selezionati potranno infine prendere parte alla successiva finale che si svolgerà a Caserta in settembre.

A cura dello staff di **The Golden Steak**



MACELLERIE DEL FUTURO E STEAK HOUSE MODERNE LA NUOVA FIGURA DEL "MEAT ADVISOR"

LUNEDÌ 24 MARZO 2025

dalle ore 13.00 alle 14.30

AREA TALK SHOW & MEAT CLASS (PAD. B)

(Convegno - a ingresso libero)

Il convegno vuole tracciare una panoramica sulla formazione a 360 gradi nel mondo delle carni partendo dall'allevamento, passando per razze e selezioni fino ad arrivare al disosso italiano/americano, alla cottura praticata con le diverse tecniche, tradizionali e innovative, e arrivare alla spiegazione/racconto delle carni stesse finalizzato alla vendita.

La figura del "MEAT ADVISOR" ha come obiettivo quello di creare eccellenze nel mondo carnivoro.

Il convegno è tenuto da:

Michele Ruschioni - Founder Braciamiancora;

Antonino Campanella - Gino Meat Broker;

Mauro Romanelli - Mancini Market

Il programma potrebbe subire delle variazioni

PROGRAMMA EVENTI - Lunedì 24 Marzo 2025



LE COTTURE AL BBQ, CARBONE E INFRAROSSI, DEI TAGLI INNOVATIVI DELL'ANTERIORE (Parte 2)

LUNEDÌ 24 MARZO 2025

dalle ore 12.00 alle 13.00

AREA SHOW COOKING (PAD. B)

(Corso teorico-dimostrativo/Show cooking - a ingresso libero)

Il corso illustrerà, con dimostrazioni pratiche, come cuocere i tagli e spiegherà quale tecnica di cottura è più adatta ai diversi tagli.

- Filetto di spalla in due tempi

Il filetto di spalla è un taglio di carne magro e tenero che proviene dalla parte anteriore del manzo, precisamente dalla spalla accanto alla paletta. Questo taglio è caratterizzato da una consistenza fine e un sapore delicato. Il filetto di spalla è ideale per cotture brevi, in padella o alla griglia: in questo caso sarà cucinato alla griglia.

- Bistecca di paletta integrale

La bistecca di paletta proviene dalla spalla del manzo, precisamente dalla parte anteriore. È una carne relativamente magra, ma con una buona quantità di tessuti connettivi che, se cucinati correttamente, rendono il taglio tenero e saporito. La bistecca di paletta è perfetta per essere grigliata o cotta in padella, spesso marinata per ammorbidire ulteriormente la carne. È un taglio apprezzato per il suo sapore ricco e la sua versatilità, è adatta a diverse preparazioni, dalle cotture veloci a quelle più lente. Molto succoso, è un piatto simbolo della tradizione dell'asado argentino.

- Picanha di spalla

La Picanha di spalla proviene dalla parte superiore della spalla del manzo. Si presenta come una fetta spessa e saporita, spesso preparata alla griglia durante l'asado. È apprezzata per la sua consistenza morbida e succulenta, grazie alla presenza di una leggera marmorizzazione di grasso che la rende particolarmente tenera e saporita. Viene solitamente condita con sale grosso, ed è uno dei piatti più amati della tradizione del barbecue brasiliano.

- Bavetta marbled

La Bavetta è un taglio di carne proveniente dalla parte inferiore della pancia del bovino situato vicino alla pancia. È un taglio lungo e sottile, molto saporito e ricco di fibra. È noto per la sua consistenza particolare, che può risultare un po' fibrosa se non cucinato correttamente: grigliato o saltato in padella a fuoco alto diventa tenero e succoso. Questo taglio è apprezzato in molte cucine, soprattutto in quella messicana e sudamericana.

*Il corso è tenuto da **AMI** - Accademia Macelleria Italiana, in collaborazione con **Felipe Faccio Dilda** - macellaio italo-brasiliano*

Il programma potrebbe subire delle variazioni

PROGRAMMA EVENTI - Lunedì 24 Marzo 2025



TAGLIO A MANO DEL PROSCIUTTO

LUNEDÌ 24 MARZO 2025

dalle ore 14.00 alle 14.30

AREA IMEAT TASTE (PAD. C)

(Dimostrazione - a ingresso libero)

Dimostrazione del corso di Taglio a mano del prosciutto a cura di UniSaFo. Il rinomato Maestro Benedetto Colantuono presenta la tecnica per valorizzare il prodotto e gestire il taglio del prosciutto dalla pulizia all'impiattamento.

A cura di **UniSaFo**



IL PERCORSO DECISIONALE DEL CLIENTE

Strategie e tecniche di neuromarketing
per aumentare le vendite

LUNEDÌ 24 MARZO 2025

dalle ore 14.30 alle 16.00

SALA DEI 400 - Primo piano (accesso da Galleria)

(Corso teorico - a pagamento)

Costo € 50 (IVA compresa)

Massimo 400 spettatori

> **PRENOTA ORA:** www.imeat.it/corsi/iscrizione-corsi/

Focus del corso: l'importanza di un aggiornamento professionale continuo per affrontare il cambiamento e affrontare con successo le nuove sfide del mercato.

- Tecniche di neuromarketing per migliorare la comunicazione con i clienti e incentivare gli acquisti in negozio.
- Come costruire strategie vincenti e rendere la propria attività più competitiva.
- L'analisi dei numeri, come prendere decisioni basate sui dati e ottimizzare il rendimento economico del negozio.

Il corso è tenuto da **Giuseppe Tropeano** - Macellaio Imprenditore

Il programma potrebbe subire delle variazioni