



PROGRAMMA EVENTI – Domenica 23 Marzo 2025



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

13.30 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*

In collaborazione con **Elisa Guizzo, esperta in filiera della carne, laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari*



IL PANINO D'ECCELLENZA

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 Italiano", 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, friggietto, cipolla in agrodolce, scamorza affumicata

Dalle 14.00 alle 15.15

• CINQUE SENSI Srl

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

• I COTTINFORNO Srl

La Ciccietta pancetta arrotolata cotta, emmenthal, zucchine alla scapece, cipolla caramellata, menta fresca

• COSARO Srl

Soppressa, 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**

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



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.

- 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/**

► **PRENOTA IN FIERA: PAD. B - STAND A30**

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 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*, macellaio e ristoratore e *Elisa Guizzo*, esperta in filiera della carne, laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Giudici: *Luca Bonacini*, giornalista; *Michele Ruschioni*, Founder Braciamiancora; *Matteo Villani*, macellaio e chef.



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



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

09.45 FERRISFOOD*

15.30 CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO
DELL'APPENNINO CENTRALE*

16.00 CONSORZIO DEL BUE GRASSO DI CARRÙ

AREA SHOW COOKING (PAD. B)

Aziende partecipanti

10.00 INTERBEV

14.30 MEAT JAPAN

In collaborazione con **Elisa Guizzo, esperta in filiera della carne, laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari*



IL PANINO D'ECCELLENZA 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, guanciale 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/

► **PRENOTA IN FIERA:** PAD. B - STAND A30

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.

Interranno: **Davide Forghieri**, Chef; **Magnavacchi Roberto**, salumiere artigianale; **Riccardo Sulsenti**, allevatore proprietario de La Longarola; **Stefano Casella**, Vicepresidente Federcarni; **Prosciuttificio San Francesco**.

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**

FASSONA DAY 2025

L'anteprima

LUNEDÌ 24 MARZO 2025

dalle ore 12.00 alle 13.00

AREA TALK SHOW & MEAT CLASS (PAD. B)

(Tavola rotonda)

Dopo il grande successo del "Trionfo della Fassona Piemontese" dello scorso maggio, Vigliano d'Asti mette a punto un format-evento che mira a creare dibattito, approfondimento, aggregazione e aggiornamento professionale, insieme a un riposizionamento di mercato, a favore della pregiatissima Fassona Piemontese, al centro dell'innovativo FASSONA DAY, in programma domenica 4 maggio a Vigliano d'Asti.

La manifestazione, organizzata dall'attivissima APS Vigliano in collaborazione con il Comune di Vigliano d'Asti, con il sostegno del Consiglio Regionale del Piemonte e il coinvolgimento delle aziende di ARAP e Coldiretti, si presenta in anteprima assoluta in occasione dell'edizione 2025 di iMEAT, partner stesso dell'evento, per contribuire ad affermare una vetrina nazionale per la filiera allevatoria della Razza Piemontese, preannunciando le nuove e interessanti aree di sfida del settore.

*In collaborazione con il **Consiglio Regionale del Piemonte***

*Interverranno: **Daniele Prasso**, Sindaco di Vigliano d'Asti; **Giovanni Gai**, Presidente dell'APS Vigliano; **Fabio Carosso**, Ufficio di Presidenza del Consiglio Regionale del Piemonte; **Livio Negro**, Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Asti; **Prof. Giuseppe Pulina**, Ordinario di Zootechnica speciale all'Università di Sassari (in collegamento); **Giuliano Marchesin**, Direttore dell'AOP Italia Zootechnica e del Consorzio Sigillo Italiano; **Gian Paolo Braceschi**, Panel leader dell'International Academy of Sensory Analysis e del Centro Studi Assaggiatori di Brescia; **Franco Serra**, presidente APA di Asti.*

*Moderatrice: **Renata Cantamessa**, giornalista e divulgatrice*

Evento in diretta sulla pagina facebook di iMEAT e sui 30 quotidiani web di Piemonte, Liguria, Lombardia, Montecarlo e Lugano del gruppo editoriale Morenews.

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



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



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 programma potrebbe subire delle variazioni

PROGRAMMA EVENTI - Lunedì 24 Marzo 2025



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/

► **PRENOTA IN FIERA:** PAD. B - STAND A30

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