

**L'unica fiera internazionale in Italia del comparto carne per i professionisti del settore**

## **iMEAT<sup>®</sup> 2025 - Prende il via la fiera B2B dedicata al mondo delle carni**

La **nona edizione** della **Fiera iMEAT<sup>®</sup>** apre i battenti a ModenaFiere il **23 marzo 2025** e sarà aperta al pubblico professionale fino al **25 marzo**.

Molta strada è stata fatta dalla prima edizione, nel 2013, e l'evoluzione del settore in questi anni è stata rapida e travolgente.

Oggi, **iMEAT** è **fiera internazionale** e ha ampliato i suoi interessi e la sua proposta, **unica fiera in Italia che unisce la carne a tutte le tecnologie, attrezzature, tendenze e metodi di cottura grill professionale**, dall'elettrico al fuoco. Ha, inoltre, saputo cogliere la tendenza e stabilire un fil rouge tra la carne e un'offerta gastronomica più ampia.

Protagonista la carne in tutte le sue sfumature, all'insegna dell'innovazione: **iMEAT** è occasione di **incontro, confronto e aggiornamento**.

L'edizione 2025 si annuncia memorabile, dichiara **Luca Codato**, il patron di **iMEAT**: *"Oggi più che mai, in una società costantemente in evoluzione, è importante costruire basi solide e poter programmare il percorso lavorativo dotati degli strumenti adatti e delle conoscenze necessarie. iMEAT Fiera vuole essere lo strumento per fornire queste basi mettendo in contatto i negozi di macelleria e gastronomia, la ristorazione specializzata, le industrie per la lavorazione delle carni e le aziende medio-piccole artigianali di eccellenza tra loro e con i fornitori di tutte le merceologie dedicate, sempre in un'ottica business to business"*.

La **formazione professionale** è lo **strumento per affrontare i cambiamenti** e le tendenze di mercato, sempre più repentini e assillanti; l'informazione sulle nuove scoperte tecnologiche e scientifiche uno stimolo e un aiuto per restare al passo con l'evoluzione della società.

Cogliamo l'occasione per ribadire i numeri dell'ultima edizione della Fiera iMEAT, nel 2023:

146 espositori, 9.268 visitatori, 11.500 mq suddivisi in due padiglioni.

**I numeri dell'edizione 2025 sono superiori, con più di 200 espositori** suddivisi su **tre padiglioni**: l'edizione 2025 sarà stupefacente. Le ragioni sono semplici:

- 1.** Il settore "carne" è assolutamente in fermento e in crescita superati, o quantomeno accantonati, fenomeni di protesta ecologista o animalista che ormai raccolgono sempre meno consensi per l'irrazionalità di alcune affermazioni che la scienza ha ampiamente smascherato.
- 2.** Il perfezionamento di nuove tecnologie applicate al settore dalle aziende produttrici ha generato un'offerta indiscutibilmente interessante per gli operatori che possono, qualora dotati di strumenti adeguati, sviluppare meglio la loro professionalità al servizio del consumatore.
- 3.** La presa di coscienza di tutti gli operatori in merito ai comportamenti etici e ai processi di lavorazione sostenibili, così come l'impiego di metodologie adeguate a rispettare l'ambiente e la sana alimentazione riguarda ormai tutti i professionisti consapevoli, elevando il settore e valorizzando il prodotto: l'unione dei punti 1 e 2 sfociano nel punto 3 e si chiude il cerchio.

Il risultato è un settore "carne" più forte, una professionalità maggiore, una consapevolezza propositiva, un mercato florido e prospettive positive per il futuro.

Molte le novità che accoglieranno i visitatori che, **dal 23 al 25 marzo 2025**, varcheranno i cancelli di ModenaFiere. Innanzi tutto la suddivisione della fiera in 3 settori, allo scopo di facilitare la visita e mettere in evidenza le diverse specializzazioni.

- **TEC**, sarà il padiglione dedicato alle tecnologie, attrezzature, aromi e ingredienti per la lavorazione e conservazione dei prodotti a base carne.

Come è evidente, ormai il lavoro di macellaio non si limita a proporre tagli di carne ma comprende una serie di preparazioni di gastronomia che necessitano di supporto tecnologico o ingredientistico di alto valore qualitativo allo scopo di offrire al cliente una scelta interessante e valida.

- **FOOD**, riservato alle eccellenze alimentari, per il dettaglio e per l'horeca, specialità in grado di soddisfare ogni genere di clientela: olio, vini, conserve artigianali, birre o liquori solo per citare i più diffusi. Tutti quei prodotti che in assortimento e in esposizione completano la gamma delle proposte agevolando il cliente.
- **GRILL**, tecnologie, attrezzature, tendenze, metodi di cottura grill professionale: un padiglione dedicato perché l'apertura di steak house, ristomacellerie, food truck sono una sezione in costante crescita, apprezzata e richiesta dal pubblico carnivoro (ma non solo) e rappresentano uno sbocco fondamentale per un settore dove la carne di qualità è il punto di partenza.
- Area **PASSIONE FUOCO**, attigua all'area GRILL, dedicata alle dimostrazioni di cottura con forni a carbone e nuove tendenze di cottura a fiamma libera.
- **IFISH**, percorso, indicato a catalogo, dedicato al settore ittico, con cui il mondo carne possiede numerosi punti di incontro. Indicherà le aziende espositrici produttrici di attrezzature, strumenti, accessori, ingredienti e allestimenti idonei anche per la pescheria e l'industria del pesce.

Il **programma di eventi** sarà, come sempre, ricco di **approfondimenti, riflessioni e intrattenimento**.

Show cooking, dimostrazioni di impiego dei diversi prodotti esposti, corsi di approfondimento tecnico e pratico, riflessioni scientifiche o momenti di convivialità riempiranno le giornate lungo un **calendario ricco e scadenzo** e ognuno potrà costruire la propria visita secondo un percorso personalizzato.

*Programma completo sul sito [www.imeat.it](http://www.imeat.it)*

La nona edizione di **iMEAT** sarà uno slancio all'innovazione.

**Sta per iniziare: porte aperte al cambiamento!**

**Per maggiori info venite a trovarci allo stand ECOD: PAD. A - A42**

San Vittore Olona, 17 Marzo 2025

**iMEAT<sup>®</sup>**

Organizzatore: **ECOD Srl** - Via Don Riva, 38 - San Vittore Olona (MI)

Tel. 0331518056

Redazione – Marina Caccialanza

email: [redazione@ecod.it](mailto:redazione@ecod.it) - [www.ecod.it](http://www.ecod.it)

[info@imeat.it](mailto:info@imeat.it) - [www.imeat.it](http://www.imeat.it)

*iMEAT è un marchio registrato di proprietà Ecod Srl*

Pag. 2/2