

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

La nona edizione della fiera internazionale delle carni ha avuto luogo dal 23 al 25 marzo 2025 a ModenaFiere

## iMEAT<sup>®</sup> 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 SHOW COOKING, TALK SHOW & MEAT CLASS, e nelle aree espositive TEC, FOOD e GRILL.*
- *Si sono svolte gare, corsi teorico-dimostrativi, show cooking, eventi e performance che hanno animato i tre giorni di fiera e suscitato interesse.*

Più di **200 espositori** suddivisi su **3 padiglioni**; oltre **9.000 visitatori professionali** provenienti sia dall'Italia che dall'estero; **14.500 mq** di esposizione e intrattenimento. Questi in sintesi i dati dell'edizione 2025 della Fiera iMEAT. Protagonisti dell'evento i **professionisti del settore carni**. La fiera nasce nel 2013 proprio per assecondare le esigenze del settore e, negli anni, ha ampliato il suo bacino di interesse ma non rinnega le sue origini di cui, anzi, va fiera. Infatti, al mondo della **macelleria**, fondamenta dell'evento, si è unito quello della **gastronomia** e della **ristorazione specializzata** che, con grande interesse, hanno raccolto l'invito e preso parte alla manifestazione dando vita a 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. In questa edizione è stato dedicato un intero padiglione alle tecnologie ampliando la proposta di macchine, attrezzature e ingredienti dedicati all'**industria di lavorazione e conservazione di carni e salumi**.

### 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 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.

La Fiera 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-show cooking animato dalla presentazione di Donato Turba, macellaio e ristoratore, ed Elisa Guizzo, esperta di filiera della carne, ha avuto l'onore di una giuria di esperti – 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 che ha realizzato la preparazione "Buns pork" che si è aggiudicato anche il premio per la miglior creatività; il premio miglior presentazione per Quinto Quarto, macelleria e braceria, che ha proposto "Brisket Burger Q4"; il premio miglior gusto a Calabrese Macelleria Braceria Enoteca con "Rocher di Marchigiana".

Particolarmente sentita anche la competizione dedicata ai macellai salumai per premiare la **Miglior Coppa/Capocollo di iMEAT 2025**, salume artigianale valutato da una giuria

di esperti ONAS. A salire sul podio è stata 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 imponente, inoltre, 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 coinvolto i visitatori con le **Meatclass**, degustazioni guidate delle carni, e con gli show cooking del sempre apprezzato Daniele Reponi che ha saputo ancora una volta interpretare le specialità degli espositori di iMEAT con i suoi **panini d'eccellenza**. Il pubblico "carnivoro" ha dimostrato interesse e partecipazione.

### DOMANI, CHE IMEAT SARÀ

**Appuntamento alla prossima edizione**, 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!

**Luca Codato**, editore, ideatore e direttore di iMEAT afferma: "Noi di ECOD da sempre crediamo nel settore e nella sua evoluzione.

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".

A presto!

San Vittore Olona, 2 Aprile 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