

## iMeat, le iniziative targate Federcarni

iMeat, la Fiera italiana dedicata esclusivamente al negozio di macelleria e gastronomia che si terrà il 26 e 27 marzo 2017 a ModenaFiere (informazioni su: [www.imeat.it](http://www.imeat.it)), è giunta ormai alla sua quinta edizione, con ogni probabilità la più completa di sempre. Anche quest'anno Federcarni è presente con un grande stand e un programma di eventi ricchissimo.

### DOMENICA 26 marzo

Quando	Dove	Cosa
9:00 – 17:00	Area Federcarni, Spazio Bottega	“Bottega, tradizione e creatività”
9:00 – 17:00	Area Federcarni, Spazio Dimostrazioni	Dimostrazioni no-stop con artigiani macellai
9:00 – 17:00	Area Convegni	Assemblea Annuale Federcarni
10:30 – 11:00	Area Federcarni, Spazio Degustazioni	Presentazione del libro di Dario Bressanini “La scienza della carne. La chimica della bistecca e dell’arrosto”, intervengono Dario Bressanini e Maurizio Arosio.
11:00 – 13:30	Area Convegni	“La bottega etica. Il mestiere del macellaio tra scienza, salute, sostenibilità e seduzione”, intervengono: Maurizio Arosio, Dario Bressanini, Alberto Rossi, Gianluca Esposito, Mary Mattiaccio; modera Francesco D’Agostino.
11:00 – 15:30	Area Federcarni, Spazio Degustazioni	“iMEAT Gusto” Evento gratuito con prenotazione presso Reception Area Federcarni Nove aziende si alterneranno per presentare e far degustare le loro carni secondo il seguente calendario. 11:00-11:30 BORD BIA-IRISH FOOD BOARD (bovino) 11:30-12:00 SOCIETA’ AGRICOLA SAN GIOBBE (bovino) 12:00-12:30 FILENI (pollo) 12:30-13:00 AHDB BEEF AND LAMB (bovino) 13:00-13:30 DIMENSIONE CARNE (equino-bovino) 13:30-14:00 GIORGI (equino) 14,00-14:30 COSARO (pollo) 14:30-15:00 CARNE’ (pollo – bovino) 15:00-15:30 S. UBERTO CARNI DEL BOSCO (selvaggina)
15:30	Area Federcarni, Spazio Degustazioni	“Tradizione, arte e passione” Presentazione della nuova borsa Federcarni, intervengono Maurizio Arosio, Luca Zurleni, Francesco D’Agostino.

**EDOARDO RASPELLI, noto giornalista e critico gastronomico, interverrà in mattinata presso L’Area Federcarni**

LUNEDI 27 marzo

Quando	Dove	Cosa
9:00 – 15:00	Area Federcarni, Spazio Bottega	“Bottega, tradizione e creatività”
9:30 – 13:30	Area Federcarni, Spazio Dimostrazioni	Dimostrazioni no-stop con artigiani macellai e con la Scuola di San Michele all’Adige-Trento
10:30 – 13:00	Area Convegni	“La filiera della carne: realtà e prospettive italiane ed europee”, intervengono Prof. Marco Tassinari – Associazione allevatori – Assocarni, presenza associazione consumatori; chairman Dr. Angelo Mengoni.
Dalle 11:00	Area Federcarni, Spazio Degustazioni	“iMEAT Gusto” Dedicato a presentazioni di carni e a profili aziendali  11:00-11:30 <b>Sicurezza e Legalità. Nuovi orizzonti per il "Metodo e Sistema Alessandro Cuomo" Brevettato.</b> Relatore: Ing. Daniele Ciacco. Responsabile Qualità Arredo Inox