

COMUNICATO STAMPA _____

Oltre 2500 macellai visitano “iMeat ®”.

Bilancio più che positivo per iMEAT, l'evento dedicato al negozio di macelleria svoltosi a ModenaFiere il 12 e 13 maggio. Lo testimoniamo il numero di macellai che hanno visitato la rassegna, i commenti positivi da parte degli espositori e la generalizzata soddisfazione. Fin dall'apertura dei battenti, infatti, si è avuta la sensazione che la prima edizione di iMEAT - organizzata da Ecod con il patrocinio di Federcarni e ModenaFiere - non sarebbe stata una “prova generale” ma un evento con tutte le carte in regola per essere definito alla stregua di una manifestazione specializzata. Grazie all'impegno congiunto e coordinato tra Federcarni ed Ecod, società organizzatrice dell'iniziativa, iMEAT si è concretizzata come occasione privilegiata per dare un'interpretazione moderna ed aggiornata alla professione del macellaio e discutere tra addetti ai lavori di carne e delle sue infinite peculiarità. Sono state oltre 2500 le presenze: moltissimi i macellai provenienti dal centro e sud Italia che, insieme a quelli delle regioni settentrionali, hanno fatto centrare l'obiettivo di dare a iMEAT un profilo a carattere nazionale. Non si sono fatti scoraggiare per la complessità del viaggio anche alcuni operatori della Sardegna e della Sicilia, che sono stati invece ripagati, per loro stessa dichiarazione, dalle proposte avanzate dalle aziende fornitrici presenti e dagli argomenti interessanti trattati dai corsi. Proprio i corsi hanno rappresentato la cartina al tornasole dell'interesse dei visitatori: alle iscrizioni effettuate nel periodo precedente all'evento, infatti, si è aggiunto in tempo reale un numero di partecipanti a ciascun corso ben superiore ad ogni più rosea aspettativa. Ai macellai è stata data la possibilità di migliorare le proprie conoscenze, approfondire aspetti innovativi, scoprire nuovi prodotti ed ingredienti, valutare la possibilità di integrare la proposta merceologica consolidata con altre referenze all'interno del negozio di macelleria, arricchire la propria esperienza in termini tecnici, conoscere ricette e preparazioni da affiancare con fantasia a quelle della tradizione. La buona riuscita dell'evento e di tutte le iniziative collaterali ha avuto il supporto innegabilmente fondamentale degli espositori: “Le aziende hanno sposato il progetto con entusiasmo - ha sottolineato Luca Codato di Ecod, società organizzatrice dell'evento - e con grande impegno lo hanno arricchito di validi contenuti, sia in termini di prodotti che di proposte e di immagine”. L'interesse dei visitatori ha premiato l'impegno delle aziende fornitrici di ingredienti, attrezzature, accessori, macchinari specifici ma anche insaporitori, spezie, salumi che, a fine evento, si sono dichiarate soddisfatte dei risultati e dei contatti sviluppati, con uno sguardo già proiettato

verso un'edizione futura. "E' stato un risultato sorprendente - ha commentato Maurizio Arosio, presidente di Federcarni - sia per l'affluenza, sia per l'interesse dimostrato dai visitatori, confermando la validità del principio ispiratore de iMEAT: dare una visione proiettata nel futuro della professione di macellaio e mettere in relazione tra di loro i colleghi con le loro capacità. Nella nostra area alcuni macellai hanno realizzato dal vivo le loro preparazioni, raccontando ciò che stavano facendo e dialogando con chi assisteva. Una bella esperienza che ha espresso la volontà da parte dei macellai italiani di conoscere, migliorare, affrontare ed uscire dal difficile periodo di crisi generalizzata che stiamo vivendo. iMEAT è stato lo strumento per aggregare un'energia ben intercettata e veicolata opportunamente verso l'evento dalle nostre Associazioni territoriali. Molto successo, inoltre, hanno ottenuto i corsi con gli argomenti trattati. Ed anche la nostra Assemblea, aperta e trasparente, ha visto una grande partecipazione". Federcarni ha inoltre colto l'occasione de iMEAT per annunciare il nuovo progetto "Master Meat" legato alla formazione: l'iniziativa si pone l'obiettivo di contribuire a rinnovare la professione del macellaio puntando a sollecitare sia i giovani che i macellai in attività con un'offerta formativa per una migliore qualificazione, una proiezione verso il futuro ed un adeguamento all'evoluzione del mercato e dei consumi. Durante iMEAT sono stati premiati anche i vincitori dell'iniziativa "X iMeat", un palcoscenico settimanale attivato in rete nei mesi precedenti l'evento che ha visto l'avvicinarsi delle preparazioni dei macellai italiani: una concreta dimostrazione che anche con la carne si può essere fantasiosi e creativi! Questa prima edizione de iMEAT è già il punto di partenza per il cammino futuro: gli organizzatori infatti hanno dato appuntamento a tutti nel maggio 2014, sempre a ModenaFiere.