

Unica fiera in Italia dedicata al negozio di macelleria,  
gastronomia e ristorazione specializzata

# iMEAT<sup>®</sup>

by **ECOD**

INNOVAZIONE NEL COMPARTO CARNE

SETTIMA EDIZIONE

ModenaFiere

MARZO  
**14-15-16**  
2021

Tel. +39 033 15 18056  
marketing@imeat.it

[www.imeat.it](http://www.imeat.it)

# iMEAT by Ecod 2019 da record!



La sesta edizione (ModenaFiere, 24-26 marzo 2019) ha visto un'affluenza di visitatori formata dal dettaglio di macelleria, che ha confermato la sua supremazia, ma anche da operatori del settore della gastronomia e della ristorazione, questi ultimi giunti in visita a iMEAT by Ecod più numerosi che in passato.



Nel padiglione dedicato ad **attrezzature, ingredienti e carne** i visitatori hanno visto un panorama di proposte in linea con l'evoluzione del mercato, sia come novità che come diversificazione merceologica: macchinari, impianti di refrigerazione, forni, apparecchiature di pesatura (solo per citarne alcuni) sono stati bilanciati da strumenti di uso quotidiano come coltelli, taglieri, abbigliamento, contenitori, ingredienti... e la carne, quella italiana di qualità, ma anche straniera.



Il secondo padiglione ha ospitato le **eccellenze alimentari**. Aperto per la prima volta in questa sesta edizione, ha dato visibilità a prodotti del made in Italy di qualità: prosciutti crudi e cotti, salumi della migliore tradizione italiana, carni processate e pronte al consumo, conserve, salse, olii, pasta... tutto per un negozio di macelleria, gastronomia o per ristoratori che intendono intercettare le richieste di un consumatore più consapevole ed attento.

L'innovazione ha caratterizzato gli **eventi collaterali** implementati da Ecod. Tre corsi teorico-dimostrativi su tecniche di lavorazione e di processo all'avanguardia, due gare con protagonisti quattro coppie chef-macellaio e quattro giovani, "Il panino d'eccellenza" che Daniele Reponi ha animato con i prodotti di alcuni espositori. Hanno completato il programma le performances di Federarni, promotrice dell'evento fin dalla prima edizione.



# 8 BUONI MOTIVI PER ESPORRE

- 1 DEDICATO SOLO A MACELLERIE, GASTRONOMIE E RISTORAZIONE SPECIALIZZATA.** È l'unico evento che si rivolge ai circa 35 mila **negozi di macelleria e gastronomia italiani e alla ristorazione specializzata** con una programmazione pensata esclusivamente per loro e per le loro esigenze quotidiane.
- 2 UNICO ED ESCLUSIVO.** È la sola fiera in Italia a trattare i temi di interesse per gli operatori del comparto carne: una concreta occasione di **aggiornamento professionale** per tutti i soggetti coinvolti, con un ricco calendario di corsi ed incontri.
- 3 NAZIONALE MA NON SOLO.** Oltre ad informare tempestivamente tutti i players italiani del settore, è attiva un'azione promozionale anche in **altri Paesi** come Svizzera, Austria, Slovenia, Croazia, Francia, Germania, Spagna...
- 4 GIORNI IDEALI.** I giorni di svolgimento, **domenica, lunedì e martedì** sono stati scelti per favorire l'affluenza del maggior numero di visitatori, senza interferire con la loro attività.
- 5 VENDERE IN FIERA.** Gli espositori possono **vendere** direttamente in fiera.
- 6 COSTI CONTENUTI.** Gli organizzatori di iMEAT® hanno stabilito per gli espositori un **costo di partecipazione vantaggioso** considerando l'unicità dell'evento e la sua promozione su scala nazionale e in alcuni Paesi esteri.
- 7 PROMOZIONE E MARKETING.** iMEAT® è promosso attraverso **vari canali**: sito web, periodico bimestrale **iMEAT Giornale**, newsletter, pubblicazioni nazionali, social media.
- 8 NUMERI.** Più di **9.000 visitatori** hanno partecipato all'edizione del 2019.

La partecipazione con un proprio stand alla fiera permette di dare una risposta immediata alle esigenze del settore carne e creare un momento di incontro professionale con la clientela acquisita e con quella potenziale.

iMEAT 2019  
*in sintesi*

9.368 VISITATORI  
professionisti



macellerie, gastronomie,  
ristorazione specializzata

161 ESPOSITORI



11.500 m<sup>2</sup>



area espositiva

2 PADIGLIONI



padiglione attrezzature,  
ingredienti e carne



padiglione eccellenze  
alimentari

# iMEAT<sup>®</sup>

by ECOD

Segreteria organizzativa



Promosso da



Segreteria organizzativa Ecod Srl Unipersonale - Via Don Riva, 38 - S. Vittore Olona (MI) - Italy  
[www.imeat.it](http://www.imeat.it) - [marketing@imeat.it](mailto:marketing@imeat.it) - Tel. +39 0331518056