

iMEAT FORUM - iMEAT FARM CHALLENGE & CONVENTION

iMEAT®
Farm



PRIMA EDIZIONE

Modena, Forum Monzani

29 MAGGIO 2022

Il mondo della macelleria guarda avanti, a un futuro dove la qualità del cibo sia elemento insindacabile, il valore del prodotto riconosciuto e la professionalità degli operatori un dato di fatto. Per raggiungere quest'obiettivo, nobile e ambizioso, è necessario che tutti gli attori della filiera si incontrino faccia a faccia, si confrontino per equilibrare e armonizzare i loro sforzi e ottenere un'intesa tale da poter essere comunicata e trasferita al consumatore, ultimo anello della catena, non meno importante degli altri, anzi, forse il più importante perché destinatario del processo.

È con questo spirito che abbiamo ideato **iMEAT Farm Challenge & Convention**, una giornata di scontro e confronto tra allevamenti italiani. Una giornata di gara conviviale durante la quale mettersi in gioco a colpi di bistecca per dimostrare il valore – altissimo – degli allevatori italiani e delle carni italiane da loro prodotte.

Sarà una giornata divertente, interessante e formativa, perché completata da momenti di approfondimento, di dibattito e di confronto tra illustri protagonisti del mondo delle carni italiane, a vario titolo, che offriranno ai macellai intervenuti – che invitiamo numerosi – una panoramica completa sulle tematiche legate alla produzione, alienazione e somministrazione delle carni italiane.

Il programma prevede alcuni momenti che saranno di grande interesse per tutti: al mattino, un **simposio di approfondimento** sui nuovi significati di consumo nel mondo della carne con la guida di Carlo Meo, illustre sociologo dei consumi ed esperto di comportamenti e strategie di acquisto e vendita, al quale seguirà

una **tavola rotonda con esperti del settore** di vario titolo a proposito della sinergie macellaio-allevatori e molto altro.

Nel pomeriggio sarà la volta di **due corsi di formazione** a cura di Alta Formazione in Macelleria - Passione Preparati Planet sui **tagli americani e loro cottura** e sulla **valorizzazione dei tagli meno nobili**.

Entrambi i momenti vogliono essere l'occasione per riflessioni accurate e per trarre dallo **scambio di competenze ed esperienze** un bagaglio utile ad allargare i propri orizzonti, per una professione di macellaio consapevole e moderna, ispirata alle nuove tendenze e attenta alle trasformazioni in atto, positive se interpretate con cognizione.

In questi anni, infatti, da quando è iniziata l'avventura di iMEAT Fiera e iMEAT Giornale abbiamo avuto modo di girare l'Italia e conoscere da vicino molte **realità di altissimo livello**, allevatori che con passione e dedizione, con grande professionalità, hanno saputo portare la qualità delle carni italiane a livelli di pregio. Di una cosa, però, ci siamo resi conto, che comunicare questo valore è molto difficile perché spesso manca il contatto diretto col pubblico che ne deve fruire.

Il macellaio è colui che, meglio di chiunque altro, può diventare il trait d'union tra allevatore e consumatore e fornire lo spunto per l'incontro ideale, per la conoscenza della materia prima.

La giornata del **29 maggio 2022**, quando allevamenti italiani si sfideranno per guadagnarsi il titolo di **"miglior bistecca di iMEAT Farm"** sarà l'occasione di creare questa **sinergia ide-**



ale tra allevatore e macellaio, quell'intesa in grado di generare visibilità, conoscenza e apprezzamento.

È il momento giusto, le trasformazioni sociali e intellettuali in atto nella popolazione portano in questa direzione; i cambiamenti nelle abitudini alimentari degli italiani svelano la tendenza alla ricerca della qualità. La parola d'ordine del consumatore, sempre più, è **'mangio meno ma mangio meglio'**. Cosa ci può essere di meglio di una carne di altissimo livello con tutte le sue proprietà all'ennesima potenza perché derivante da un allevamento equo, sostenibile ed etico?

Quale sarà la miglior bistecca lo decreterà la giuria di esperti; di una cosa siamo certi: saranno tutte di altissima qualità e non vediamo l'ora di celebrarle e festeggiarle insieme a voi, cari lettori.

Vi aspettiamo al Forum Monzani di Modena, il 29 maggio 2022, per iMEAT Farm Challenge & Convention.

Per maggiori info: info@imeat.it - tel. +39 0331 518056 - Per iscrizioni: www.ecod.it

ORGANIZZATORE: Ecod Srl - Via Don Riva 38, San Vittore Olona (Mi) - Italy - Tel. +39 0331 518056 - www.ecod.it - www.imeat.it - office@imeat.it
DOVE SI SVOLGE L'EVENTO: BPER Banca Forum Monzani - Via Aristotele, 33 - Modena (MO)

GLI SPONSOR DELL'EVENTO:



iMEAT FORUM - iMEAT FARM CHALLENGE & CONVENTION

iMEAT®
Farm



PRIMA EDIZIONE

Modena, Forum Monzani

29 MAGGIO 2022

PROGRAMMA

08.30 Ingresso partecipanti

09.45 Apertura lavori

FOYER PIANO TERRA E AREA PARCO

iMEAT Farm Challenge, gara tra allevamenti italiani con due categorie di carne: filetto e controfiletto, valutati da una giuria di esperti

10.00-13.00 *iMEAT Farm Challenge*, Fase 1 - Giudizio tecnico e selezione dei finalisti

15.00-17.00 *iMEAT Farm Challenge*, Fase 2 - Determinazione dei vincitori di categoria

AUDITORIUM

10.00 I nuovi significati di consumo nel mondo carne: dall'e-commerce alla dry aged, un mondo di opportunità

- Il ruolo delle proteine e della carne nei consumi alimentari
- L'innovazione nell'offerta rispetto ai nuovi bisogni di consumo
- Il ruolo della grande distribuzione nella valorizzazione della carne
- La ristorazione come canale elitario per la carne di qualità
- Il valore del brand allevamento e macelleria
- La macelleria contemporanea tra vendita e somministrazione
- Le tecniche di marketing per avere successo
- Il ruolo dell'e-commerce
- Il fenomeno Dry Aged

Carlo Meo, sociologo dei consumi ed esperto di comportamenti e strategie di acquisto e vendita, Marketing & Trade

11.30 Tavola rotonda su: sinergia macellai-allevatori, frollatura delle carni, e-commerce, rapporti con la ristorazione

Interverranno: Roberto Carcangiu, Chef, presidente APCI, direttore didattico "Congusto gourmet Institute"; Stefano Casella, Feder-carni Emilia Romagna; Aldo Miraglia, Tecnologie Alimentari; Mauro Odolini, Italmark; Dario Perucca, Allevatore; Lorenzo Rizzieri, Macellaio, allevatore e ristoratore; Donato Turba, Macellaio e ristoratore. Moderatore: Carlo Meo, Marketing & Trade

Dibattito con i partecipanti

13.00 Pausa

15.00 Tagli americani e loro cottura

- Disosso in diretta con tagli americani e consigli di cottura
- Corso di formazione teorico dimostrativo a cura di Passione Preparati Planet - Alta Formazione in Macelleria*

16.30 Valorizzazione dei tagli meno nobili

- Fare business recuperando i tagli meno pregiati, lavorazione in diretta
 - Come calcolare e ottimizzare la resa
 - Idee di preparazione
 - Esposizione nel banco - come scegliere il posizionamento corretto per valorizzare il prodotto
- Corso di formazione teorico dimostrativo a cura di Passione Preparati Planet - Alta Formazione in Macelleria*

18.00 *iMEAT Farm Challenge* - Premiazione dei partecipanti e proclamazione dei vincitori

19.00 Chiusura lavori

**Il programma potrebbe subire delle variazioni*

Per maggiori info: info@imeat.it - tel. +39 0331 518056 - Per iscrizioni: www.ecod.it

ORGANIZZATORE: Ecod Srl - Via Don Riva 38, San Vittore Olona (Mi) - Italy - Tel. +39 0331 518056 - www.ecod.it - www.imeat.it - info@imeat.it
DOVE SI SVOLGE L'EVENTO: BPER Banca Forum Monzani - Via Aristotele, 33 - Modena (MO)



iMEAT FARM CHALLENGE

PRIMA EDIZIONE

29 MAGGIO 2022

Modena, Forum Monzani

iMEAT® FARM CHALLENGE

La miglior bistecca degli allevamenti italiani

L'evento potrebbe subire delle variazioni

Alla **gara** partecipano 15 **allevamenti italiani** con due categorie di carne: **filetto** e **controfiletto**.

Le carni provengono da bovini nati, allevati e macellati in Italia.

I **criteri tecnici** di valutazione riguarderanno due aree, **crudo** e **cotto** (su piastra, da uno chef esperto da noi incaricato); verrà assegnato un punteggio da 1 a 5 ad ogni criterio.

Criteri a crudo

- Aspetto esteriore
- Aroma
- Colore
- Marezzatura
- Consistenza dell'assetto grasso

Criteri di cottura (validi sia per la Fase 1 che per la Fase 2)

- Aspetto esteriore
- Aroma
- Tenerezza
- Gusto
- Succulenza
- Calo peso

GIUDIZIO INDIPENDENTE

Il giudizio sarà indipendente e monitorato in ogni fase.

Tutte le bistecche verranno codificate durante il processo di valutazione, in modo che il nome del produttore e il territorio d'origine non vengano rivelati fino al completamento della Fase 1 e della Fase 2.

In questa sfida non è prevista una data minima o massima di maturazione per i prodotti in gara.

FASE 1

Giudizio tecnico e assegnazione delle medaglie

I **punteggi dei criteri, crudo e cotto, verranno sommati per ognuna delle categorie**, quelle che raggiungeranno un livello superiore al massimo standard qualitativo stabilito, riceveranno una **medaglia d'Oro**.

Tutti gli altri vinceranno medaglie d'**Argento** o di **Bronzo** in base al punteggio raggiunto.

Tutti i vincitori avranno il diritto di utilizzare i loghi ufficiali delle medaglie d'oro, d'argento o di bronzo sulle confezioni dei loro prodotti e in tutte le promozioni.

I vincitori di medaglia d'Oro, in ogni categoria, avanzeranno al passaggio di giudizio successivo, quello che determinerà il vincitore della categoria.

FASE 2

Vincitori di categoria

Tutte le categorie - filetto e controfiletto - con medaglia d'Oro verranno **cotte su un barbecue da uno chef esperto**, per un tempo e una specifica concordati in base a un ambiente di cottura barbecue domestico, e valutati dalla giuria di esperti.

I punteggi assegnati in questa fase per ogni categoria verranno aggiunti al totale della Fase 1, ottenendo un **punteggio finale**.

A quel punto, saranno decisi il **miglior filetto** e il **miglior controfiletto** degli allevamenti italiani.

Il partecipante con il punteggio finale più alto nelle due categorie verrà insignito del titolo di MIGLIOR PRODUTTORE DI BISTECHE delle Farm italiane.

ALLEVAMENTI IN GARA:



Per maggiori info: info@imeat.it - tel. +39 0331 518056 - Per iscrizioni: www.ecod.it

ORGANIZZATORE: Ecod Srl - Via Don Riva 38, San Vittore Olona (Mi) - Italy - Tel. +39 0331 518056 - www.ecod.it - www.imeat.it - office@imeat.it
DOVE SI SVOLGE L'EVENTO: BPER Banca Forum Monzani - Via Aristotele, 33 - Modena (MO)