

# 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, Federcarni 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](mailto:info@imeat.it) - tel. +39 0331 518056 - Per iscrizioni: [www.ecod.it](http://www.ecod.it)

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

### GLI SPONSOR DELL'EVENTO:

