



Comunicato stampa

iMEAT FORUM – iMEAT Farm Challenge & Convention

Lo scorso 29 maggio si è svolto a Modena presso il Forum Monzani la prima edizione di **iMEAT FORUM – iMEAT Farm Challenge & Convention**, una giornata formativa di confronto tra allevamenti italiani e macellai e un simposio di approfondimento sui nuovi significati di consumo nel mondo della carne.

iMEAT FORUM – iMEAT Farm Challenge & Convention è stato la prova che il comparto macelleria è vivace, propositivo, aperto al confronto. Sono doti che offrono una visione ottimistica del futuro della professione, pur con criticità e sfide da affrontare.

L'evento si è svolto in tre parti:

iMEAT Farm Challenge – gara tra allevamenti italiani con due categorie di carne valutate da esperti del settore, filetto e controfiletto, ha visto sfidarsi 15 realtà di altissimo livello.

La competizione – amichevole, perché tutti hanno dimostrato il loro valore – aveva l'obiettivo di far conoscere e rendere onore all'alta qualità delle carni di animali nati e allevati in Italia.

Visto l'alto livello delle carni in gara la presidente di giuria ha deciso di assegnare solo medaglie d'oro e d'argento.

La giuria di esperti incaricati di valutare le carni proposte era composta da:

Lucia Irene Bailetti, presidente di giuria: ingegnere alimentare ed esperta di analisi sensoriale e docente universitaria; i giornalisti Elena Benedetti e Luca Bonacini; la dott.ssa Assunta Susanna Bramante, Diet and Nutrition Adviser; la comunicatrice e blogger Mirella Codeghini; Enrico Conti, macellaio e fondatore di Accademia Macelleria Italiana; Elisa Guizzo ideatrice di Di Gusto in Gusto; Mara Labella, presidente provinciale di Federcarni Latina e coach della Nazionale Italiana Macellai; i macellai Francesco Maiorano, presidente fondatore di U.R.M.A.C (Unione Regionale Macellai Campani), Stefano Moresco di Bassano del Grappa e Daniele Turba, Antica Macelleria Turba; Francesca Santin presidente di Passione Preparati Planet e Daniele Reponi, esperto di carni e salumi, personaggio televisivo e figura nota ai frequentatori di iMeat Fiera.

Alla griglia, con ineguagliabile perizia e simpatia, Matteo Villani, macellaio e chef esperto di bbq che, coadiuvato dai macellai Salvatore Patorno e Giuliano Costa, ha avuto il compito e l'onore di preparare i tagli e cuocere le carni in gara.

Si aggiudica il titolo di Miglior Bistecca di iMEAT Farm 2022, *Wagyu Südtirol-Alto Adige - Oberweidacherhof* con razza Wagyu.

Vincono il titolo di Miglior Filetto di iMEAT Farm 2022 e Miglior Controfiletto di iMEAT Farm 2022, rispettivamente: *BiFarm S.r.l. Società Agricola* con razza Aberdeen Angus e *Wagyu Südtirol-Alto Adige - Oberweidacherhof* con razza Wagyu.

Nell'ampio auditorium del Forum Monzani si è svolto il **simposio "Nuovi significati di consumo nel mondo carne: dall'e-commerce alla dry aged, un mondo di opportunità" a cura del dott. Carlo Meo, sociologo dei consumi ed esperto di comportamenti e strategie di acquisto e vendita**, a cui ha fatto seguito una **tavola rotonda** alla quale hanno preso parte: Roberto Carcangiu, Chef, presidente APCI, direttore didattico di Congusto Gourmet Institute; Stefano Casella, Federcarni Emilia Romagna; Aldo Miraglia, Tecnologie Alimentari; Mauro Odolini, Italmark; Lorenzo Rizzieri, Macellaio, allevatore e ristoratore; Donato Turba, Macellaio e ristoratore.

Nel corso della tavola rotonda sono emersi interessanti spunti di riflessione e il quadro di un settore in evoluzione e fermento dove sia l'artigiano sia la grande distribuzione evoluta, così come l'industria e la ristorazione, hanno trovato uno spazio ideale e personalizzato, nel rispetto della qualità della materia prima, della tecnologia, dei trend di mercato e della territorialità. Il settore macelleria è rivolto al futuro e ha saputo intercettare le esigenze del consumatore con professionalità e competenza.

Il dott. Meo ha esposto con dovizia di particolari ed esempi illuminanti la situazione del mercato moderno delle carni in Italia e ha posto l'accento sul fatto che le regole del gioco, negli ultimi 10 anni, hanno subito un grande cambiamento: il settore food, come molti altri settori, è cambiato, legato più che alla qualità e alle origini del prodotto, alle emozioni e all'esperienza.

L'Osservatorio Carni 2022 elaborato da Marketing&Trade ha preso in analisi:

1. regole del gioco
2. campo da gioco
3. esperienze del mondo carni (customer experience).

Tra le regole del gioco, i punti fondamentali emersi sono stati: il ritorno delle proteine, moda o tendenza, sia nel mondo carne sia in altri ambiti, secondo un concetto fortemente legato al mondo food e alla sua comunicazione e immagine; il mito del fresco, dove il consumatore cerca prodotti freschi in grado di rispondere alle sue esigenze di subito pronto, pasto veloce, salute e modernità; il prodotto come concetto, che deve prendere in considerazione 3 aspetti fondamentali: soluzione, esperienza, egoismo e l'identità che ogni professionista del settore deve creare per essere riconoscibile e al passo col mercato e i suoi cambiamenti.

Il campo da gioco in questo contesto si divide tra ristorazione, macelleria tradizionale e grande distribuzione, avendo ben delineate le competenze di ognuno. Al centro di tutto si profila quella che si definisce customer experience e che, oggi, si destreggia tra la ricerca di prodotti soluzione, offerte a basso prezzo, carne della memoria in quanto riscoperta di tradizioni e il ruolo dei meat lovers, consumatori evoluti e moderni che trovano nel food una ragione intellettuale di consumo.

Il pomeriggio del 29 maggio è stato animato da **due corsi di formazione e aggiornamento** organizzati a cura di **Passione Preparati Planet - Alta Formazione in Macelleria** che hanno riscosso il favore del numeroso pubblico per l'attualità degli argomenti e per la professionalità dei docenti.

I temi sono stati: **Tagli americani e loro cottura** (Disosso in diretta con tagli americani e consigli di cottura) e **Valorizzazione dei tagli meno nobili**

con interessanti approfondimenti sul modo di fare business recuperando i tagli meno nobili, come calcolare e ottimizzare la resa e ideare nuove proposte.

SPONSOR DELL'EVENTO

Ermes Srl
Eurocoltellerie Srl
Eurocryor - Epta Spa
Febam Collection
Poolpack
Rational Italia Srl
Simple Project Srl
Tecnafood Srl
Tecnologie Alimentari Srl
X-Oven Italia Srl

Si Ringraziano

Aquasol
Bbq Grill
Zernike Srl

CLASSIFICA FINALE DI iMEAT FARM CHALLENGE

MIGLIOR BISTECCA di iMEAT FARM 2022

Wagyu Südtirol-Alto Adige - Oberweidacherhof con razza Wagyu

MIGLIOR FILETTO di iMEAT FARM 2022

BiFarm S.r.l. Società Agricola con razza Aberdeen Angus

MIGLIOR CONTROFILETTO di iMEAT FARM 2022

Wagyu Südtirol-Alto Adige - Oberweidacherhof con razza Wagyu

MEDAGLIA D'ORO di iMEAT FARM 2022 - CATEGORIA FILETTO

BiFarm S.r.l. Società Agricola con razza Aberdeen Angus
Croce D'Oro S.s. Di Dalese Diego & C. Società Agricola – Amicomega con razza Incrocio Simmental-Belga
Fattoria ai Capitani con razza Piemontese

MEDAGLIA D'ORO di iMEAT FARM 2022 - CATEGORIA CONTROFILETTO

Azienda Agricola San Marco con razza Chianina
Lavezzi Società Agricola S.s. - Allevamento Camatta con razza Pezzata Rossa
Wagyu Südtirol-Alto Adige - Oberweidacherhof con razza Wagyu

MEDAGLIA D'ARGENTO di iMEAT FARM 2022 - CATEGORIA FILETTO

Azienda Agricola San Marco con razza Chianina
Az. Agr. Massella Placido - Mr Beefy con razza Aberdeen Angus
Azienda Agricola Mecherini Fosco con razza Chianina
Casa Serra S.a.r.l. con razza Piemontese
Cerutti Laura Maria di Perucca Dario - Autentica Razza Piemontese con razza Piemontese
Cooperativa Agricola Monte di Capenardo - Macelli44 con razza Limousine
Lavezzi Società Agricola S.s. - Allevamento Camatta con razza Pezzata Rossa
Soc. Agr. Boschi S.a.s. di Valota Roberto & C. con razza Limousine
Soc. Agr. Fattoria Informa F.Ili Bolcato S.s. con razza Matota Piemontese
Soc. Agr. Te.mar S.s. - Meat Güst con razza Angus
Società Agricola Cascina Casone con razza Aberdeen Angus
Wagyu Südtirol-Alto Adige - Oberweidacherhof con razza Wagyu

MEDAGLIA D'ARGENTO di iMEAT FARM 2022 - CATEGORIA CONTROFILETTO

Az. Agr. Massella Placido - Mr Beefy con razza Aberdeen Angus
Azienda Agricola Mecherini Fosco con razza Chianina
BiFarm S.r.l. Società Agricola con razza Aberdeen Angus
Casa Serra S.a.r.l. con razza Piemontese
Cerutti Laura Maria di Perucca Dario - Autentica Razza Piemontese con razza Piemontese
Cooperativa Agricola Monte di Capenardo - Macelli44 con razza Limousine
Croce D'Oro S.s. Di Dalese Diego & C. Società Agricola – Amicomega con razza Incrocio Simmental-Belga
Fattoria ai Capitani con razza Piemontese
Soc. Agr. Boschi S.a.s. di Valota Roberto & C. con razza Limousine
Soc. Agr. Fattoria Informa F.Ili Bolcato S.s. con razza Matota Piemontese
Soc. Agr. Te.mar S.s. - Meat Güst con razza Angus
Società Agricola Cascina Casone con razza Aberdeen Angus

*ECOD Srl - San Vittore Olona, 6 giugno 2022
Tel. 0331 518056 – redazione@ecod.it*