



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Benvenuto 2025!

L'editore Luca Codato

Lo staff e la redazione di Ingegneria Alimentare e iMeat Giornale

Per gli operatori del settore "carni e salumi" è in arrivo la nona edizione della nostra fiera iMEAT, l'unica fiera nel panorama italiano dedicato all'industria della lavorazione e

trasformazione di carni e salumi, alla macelleria, salumeria, gastronomia e ristorazione, che si svolgerà come d'abitudine a Modena-Fiere nei giorni **23-24-25 marzo 2025**.

Un evento nato per creare un contesto di incontro e relazione tra domanda e offerta nell'ormai lontano 2013 e che, negli anni, è cresciuto e si è arricchito di temi e opportunità di approfondimento per i visitatori.

iMEAT è il contesto ideato allo scopo di incontrarsi per ampliare le rispettive attività e valutare **nuove e moderne idee e strategie** in un mercato che deve inevitabilmente evolvere e guardare a un futuro più aperto e innovativo.

Un obiettivo che oggi, a poche settimane

iMEAT **23/24/25**
MARZO 2025
MODENAFIERE 9ª edizione
FIERA INTERNAZIONALE DELLE CARNI • INNOVAZIONE • TECNOLOGIE • PRODOTTI



ACQUISTA ORA
IL TUO BIGLIETTO

dall'apertura - il 23, 24 e 25 marzo 2025 - crediamo di aver raggiunto e un'edizione che si annuncia speciale come non mai, densa innanzi tutto di un'area **espositiva particolarmente ricca di proposte e novità**, oltre che di gare, concorsi, dimostrazioni pratiche, incontri di approfondimento, corsi di formazione.

Tre le **aree principali**:

TEC, dove saranno esposte le proposte delle

aziende produttrici di tecnologia e attrezzature, aromi e ingredienti per la lavorazione e conservazione delle carni e dei salumi che, per una facile ricerca da parte del visitatore, saranno segnalate in catalogo con un simbolo chiaro e identificativo allo scopo di facilitare la visita.

FOOD, per le eccellenze alimentari.

GRILL, per le attrezzature dedicate alle cotture professionali e ai metodi di cottura grill,

PERCHÉ VISITARE iMEAT

PADIGLIONE A

TEC
TECNOLOGIE, ATTREZZATURE,
AROMI, INGREDIENTI
per lavorazione e conservazione
di CARNI e SALUMI

Per l'edizione 2025 abbiamo dedicato un intero padiglione - il PAD. A - alle **TECNOLOGIE** ampliando la proposta di **MACCHINE, ATTREZZATURE, PRODOTTI e INGREDIENTI** per la lavorazione e la conservazione di carni e salumi.

dall'elettrico al fuoco. Al padiglione saranno collegate un'area interna e una esterna denominata **Passione Fuoco** dove avverranno le dimostrazioni pratiche a fiamma libera. Con l'intento di agevolare la visita e arricchirla di argomenti interessanti, è stato creato anche il percorso denominato **iFISH**, dedicato al **settore ittico** con cui il mondo carne possiede analogie e punti di incontro. Il percorso, segnalato a catalogo, indicherà infatti quelle aziende che disporranno di apparecchiature e strumenti, ingredienti e accessori utili anche per l'industria ittica e la pescheria. Tra il vasto programma di eventi e approfondimenti tematici, la parte espositiva sarà preponderante. **I padiglioni dedicati alla tecnologia, alla strumentazione, alle eccellenze e alle produzioni alimentari italiane saranno animati dai numerosi espositori** che proporranno le loro novità per offrire un panorama ampio ed esaustivo con particolare attenzione alle piccole e me-



die imprese italiane, che avranno visibilità e concentrazione. Accanto ad esse, industrie e grandi imprese del settore avranno l'opportunità di proporre le loro soluzioni studiate per il mercato artigianale e il commercio specializzato. Una fiera ad ampio raggio di interesse, altamente specializzata, professionalmente concentrata per un settore – carni salumi e affini – che richiede competenze di alto livello e ingegneristica dettagliata. Il nostro invito è visitare iMEAT a ModenaFiere per scoprire il made in Italy del settore sia

nel campo della tecnologia sia in quello della materia prima con uno spirito osservativo e con la competenza che contraddistingue voi lettori di Ingegneria Alimentare. Non restate delusi. Non perdetevi d'occhio i nostri social e, ogni tanto, aprite il nostro sito **www.imeat.it** perché vi terremo aggiornati fino all'ultimo momento. Intanto, potete registrarvi e prenotare la vostra visita alla Fiera iMEAT.

L'appuntamento è a ModenaFiere dal 23 al 25 marzo 2025: iMEAT vi aspetta!

Tra le aziende presenti nell'area TEC (elenco parziale, aggiornato il 15.01):

- ABM COMPANY Srl
- ALMI ITALIA Srl
- AMBROGIO SANELLI
- AMTEK MICROWAVES
- ASCA Srl
- BARBIERATO Srls
- BERZA Srl
- BESSER VACUUM
- BIRO
- BORGIO 1988 Srl
- BORIN Srl
- C.R.M. Srl Costruzioni Revisioni Meccaniche
- CAT SANIFICAZIONI - taglieri su misura
- CAVALLI MEAT PROCESSING MACHINERY Srl
- CIPLAST Srl
- CO-EL Srl Unipersonale
- CRIOCABIN Spa
- DADAUX
- DRY AGER
- ELLER Srl
- EPTA - EUROCRYOR
- ERMES Srl
- EUROCOLTELLERIE
- FABIOS Sa
- FANSAPORI Srl Ingredienti e food service
- FAZZINI TECHNOLOGY
- FCASE SP
- FOODLOGISTIK
- FORTIS Srl
- FRATELLI PAGANI Spa
- GASER
- GB BERNUCCI Srl
- GDS Srls
- GESAME FOOD MACHINERY SL
- GROUPE P.S.V. Sa
- GUM PRODUCTS INTERNATIONAL (GPI) Inc.
- HELMAC Srl
- HENNESSY GRADING SYSTEM
- HOLAC MASCHINENABU GmbH
- HOONVED ALI GROUP Srl a socio unico
- I.C.S. Srl
- I.DEA PACK Srl
- I.S.M. SERVICE Srl
- IBA DI DE VENUTO SALVATORE & C. Sas
- ICEL - Indústria de Cutelarias da Estremadura S.A.
- IFT Srl - ITALIAN FOOD TECHNOLOGY
- IL CANTINIERE D'ITALIA
- ISHIDA
- ITASYSTEM Srl
- JARVIS ITALIA
- JARVIS PRODUCTS CORPORATION
- JPACK Srl
- KOSTRUZIONI ZERA
- TECNOLOGIE ALIMENTARI
- LA FELSINEA Srl
- LA PANDINESE Srl
- LAZZARI EQUIPMENT Srl
- LIMA Sas
- LONGWOOD ELASTOMERS
- LORENZO BARROSO S.a
- MARELEC FOOD TECHNOLOGIES
- MEAT INNOVATION Srl
- MEATICO BY EVERLASTING
- MENEGON ENNIO Sas
- MENÙ Srl
- MENUMASTER ACP SOLUTIONS
- MIMASA WASHING TECHNOLOGIES
- NATURALMENTE M Srls
- NIRSO EZIO di Nirso Dario e C. Snc
- NOWICKI Srl
- NUOVE TECNOLOGIE ALIMENTARI Srl
- O. MAJOLO Srl
- OMET FOODTECH Srl
- ORVED Spa
- PACIFICI CORRADO Snc
- POOL PACK
- POZZI PROGE.CO Srl
- RISCO Spa
- ROBOT COUPE ITALIA Srl
- SAINI Srl
- SIEBECK GmbH
- STAGIONARE
- STARRETT
- SUBBA SRL
- T.P.A. IMPEX Spa
- TAGLIABENE Srl
- TEC-AL Srl
- TECHPARTNER Srl
- TECNO BRIANZA Srl
- TECNOALIMENTA Srl
- TELM Srl
- TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
- ULRICH BERNHARD
- V.T.S. Srls
- VEPA Srl
- WINTERHALTER ITALIA Srl



**SCOPRI TUTTI
GLI ESPOSITORI
DI iMEAT 2025**