iMEAT 2026 ai blocchi di partenza

Nuove date, nuova sede, nuove opportunità: stesso impegno e passione per valorizzare il comparto delle carni dall'allevamento alla tavola

Sono tante le novità che i visitatori di **iMEAT** troveranno all'apertura della fiera. La prima le date perché quest'anno **iMEAT** si svolgerà in ottobre – **11, 12 e 13 ottobre** – e poi la sede che da quest'anno sarà Bologna, una scelta che rispecchia la volontà di valorizzare il percorso di crescita della fiera e porre le basi per un ulteriore sviluppo.
Infatti, **iMEAT** Fiera si è rivelata negli anni un'intuizione di successo diventando la **prima e unica fiera professionale**, in Italia, dedicata al mondo della macelleria, della gastronomia, della salumeria, del settore HoReCa e della piccola industria del settore carni, salumi e alimenti affini. **BolognaFiere** sarà da oggi il partner e il luogo ideale per proseguire un percorso in costante evoluzione.

Evoluzione basata essenzialmente su semplici ragioni:

- Il settore è assolutamente in fermento e in crescita superati fenomeni di contestazione che la scienza ha ampiamente confutato.

- Il perfezionamento di nuove tecnologie applicate al settore dalle aziende produttrici ha generato un'offerta interessante per gli operatori che, dotati di strumenti adeguati, possono sviluppare meglio la loro professionalità.

- La presa di coscienza degli operatori in merito ai comportamenti etici e ai processi di lavorazione sostenibili, l'impiego di metodologie adeguate e rispettose dell'ambiente così come la sana alimentazione ha elevato il settore e valorizzato il prodotto.

2026, RICCO PROGRAMMA AD AMPIO SPETTRO

L'esposizione si articolerà su 4 aree tematiche:

- **Tecnologia e industria**. Tecnologie, attrezzature, macchine, aromi e ingredienti per lavorazione e conservazione. Uno spazio dedicato a retail, HoReCa, GDO, industria artigianale di trasformazione carni e ittico.
- **Cibo e cotture**. Prodotti alimentari dai salumi ai formaggi, dalle conserve al beverage e carni di eccellenza. Attrezzature e metodi di cottura professionali, dall'elettrico al fuoco, per retail, horeca, gdo.
- **iBARBECUE Professional**. Cottura professionale a fuoco. Un'area – interna/esterna – dedicata ad attrezzature e novità per la cottura professionale a fuoco.
- **iFISH**. La fiera nella fiera dedicata al settore ittico, un'occasione per entrare in contatto con fornitori qualificati e scoprire prodotti ittici ad alto valore aggiunto: sostenibili, tracciabili, innovativi e pensati per rispondere alle esigenze del mercato. Il progetto è nato in collaborazione con **Eurofishmarket** che sarà presente con lo stand "L'Amo Italiano" per creare occasioni concrete di conoscenza e relazione lungo la filiera, coinvolgendo enti istituzionali, attori della filiera, operatori e ricerca per la tutela e la valorizzazione dei produttori e del prodotto ittico nazionali.

Organizzato da
Ecod Extra Srl
0331518056
info@imeat.it
www.imeat.it
In collaborazione con Bologna Fiere

Luca Codato, direttore di **iMEAT**, dichiara: *"La fiera è nata nel 2013 per rispondere alle esigenze del settore carne e, negli anni, ha ampliato la sua proposta senza rinnegare le sue origini, abbracciando il mondo delle carni a 360 gradi.*
*Accogliamo con sempre grande piacere gli amici di Federcarni. È un onore per noi il rapporto di fiducia e stima che negli anni si è consolidato con tutti i professionisti e con i rappresentanti delle diverse delegazioni, in particolar modo col Presidente Maurizio Arosio che in 10 edizioni di **iMEAT** è stato garante e promotore dell'iniziativa. Insieme a Federcarni abbiamo dato rilievo e dignità alla figura del macellaio con una fiera che ha saputo interpretare nel corso degli anni i cambiamenti di questa nobile arte. Attendiamo insieme la nuova edizione della fiera con orgoglio, siamo certi che lo stand Federcarni, come ogni volta, sarà polo di attrazione e divulgazione".*

La formazione è sempre stato uno dei punti di rilievo per **iMEAT**. Ecco perché nel corso di questa 10° edizione gli **eventi dedicati all'approfondimento di tematiche utili al professionista** occuperanno numerosi momenti dei tre giorni di fiera, con dialoghi e dimostrazioni, con show cooking e incontri pratici, un palinsesto di grande interesse perché imparare dai migliori maestri è fondamentale.

Per la prima volta si terrà una **tavola rotonda** dal titolo **"Il negozio che verrà: l'alleanza di filiera tra i professionisti"**, per unire tutti gli attori della filiera. Non una semplice passerella di opinioni, ma un dibattito concreto e serrato per trovare soluzioni immediate a problemi reali.

Numerosi, pertanto, gli **eventi in programma** dai concorsi amichevoli alle dimostrazioni tecniche, dagli incontri scientifici ai talk coinvolgenti, racconti ed esperienze. Il programma, in costate aggiornamento è disponibile sul sito della fiera.

L'ingresso alla fiera è **gratuito** per tutti i visitatori professionali, previa registrazione sul sito, e gli uffici dell'organizzazione sono a disposizione per eventuali aggiornamenti.
In uno scenario in rapida evoluzione, **iMEAT** si conferma l'unico hub strategico internazionale in grado di anticipare i trend e guidare l'innovazione del settore.

Celebriamo insieme la decima edizione di **iMEAT**: tecnologie d'avanguardia, network esclusivo, prodotti di qualità, divulgazione e formazione. Per crescere insieme al settore e ampliare i propri orizzonti professionali.

15 Settembre 2026,
San Vittore Olona

iMEAT®
Organizzatore: ECOD EXTRA Srl
Tel. +30 0331518056
info@imeat.it
www.imeat.it