iMEAT®
FIERA INTERNAZIONALE DELLE CARNI
INNOVAZIONE • TECNOLOGIE • PRODOTTI

iMEAT® 2026 - Prende il via la fiera B2B dedicata al mondo delle carni

iMEAT – Fiera Internazionale delle Carni
Innovazione – Tecnologie – Prodotti

11/12/13 ottobre 2026 | Decima edizione | BolognaFiere

La **decima edizione** della **Fiera iMEAT®** apre i battenti a **BolognaFiere** l'11 ottobre 2026 e sarà aperta al pubblico professionale fino al 13 ottobre.
Molta strada è stata fatta dalla prima edizione, nel 2013, e l'evoluzione del settore in questi anni è stata rapida e travolgente.
Oggi, **iMEAT** è **fiera internazionale** e ha ampliato i suoi interessi e la sua proposta, **unica fiera in Italia che unisce la carne a tutte le tecnologie, attrezzature, tendenze e metodi di cottura grill professionale**, dall'elettrico al fuoco. Ha, inoltre, saputo cogliere la tendenza e stabilire un fil rouge tra la carne e un'offerta gastronomica più ampia.

Sono tante le novità che i visitatori di iMEAT hanno trovato all'apertura della fiera. La prima le date perché quest'anno **iMEAT** si svolge in ottobre – **11, 12 e 13 ottobre** – e poi la sede che da quest'anno è Bologna, una scelta che rispecchia la volontà di valorizzare il percorso di crescita della fiera e porre le basi per un ulteriore sviluppo.
iMEAT Fiera, intuizione di successo, dedicata al mondo della macelleria, della gastronomia, della salumeria, del settore HoReCa e della piccola industria del settore carni, salumi e alimenti affini in **partnership con BolognaFiere** è la **prima e unica fiera professionale**, in Italia.

Protagonista la carne in tutte le sue sfumature, all'insegna dell'innovazione: **iMEAT** è **occasione di incontro, confronto e aggiornamento**.

2026, RICCO PROGRAMMA AD AMPIO SPETTRO

Un'esposizione, su 2 padiglioni e un'area esterna, articolata in 4 aree tematiche:
• **Tecnologia e industria**. Tecnologie, attrezzature, macchine, aromi e ingredienti per lavorazione e conservazione. Uno spazio dedicato a retail, Ho- ReCa, 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 con un'area – interna/esterna – dedicata ad attrezzature e novità per la cottura professionale a fuoco.

• **iFISH**. La fiera nella fiera dedicata al settore ittico, la perfetta occasione per entrare in contatto con fornitori qualificati e

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

scoprire prodotti ittici ad alto valore aggiunto: sostenibili, tracciabili, innovativi e pensati per rispondere alle esigenze del mercato.
Il progetto, nato in collaborazione con **Eurofishmarket** che sarà presente con lo stand **"L'Amo Italiano"**, sarà l'occasione per creare relazioni 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.

EVENTI E DIMOSTRAZIONI

Numerosi gli **eventi in programma** dai concorsi amichevoli alle dimostrazioni tecniche, dagli incontri scientifici ai talk coinvolgenti, racconti ed esperienze. Un programma, come sempre, ricco di approfondimenti, riflessioni e intrattenimento. Show cooking, dimostrazioni di impiego dei diversi prodotti esposti, corsi di approfondimento tecnico e pratico, riflessioni scientifiche o momenti di convivialità lungo un calendario ricco e scadenzato.

L'edizione 2026 si annuncia memorabile, dichiara **Luca Codato**, direttore di **iMEAT**: *"Oggi più che mai, in una società costantemente in evoluzione, è importante costruire basi solide e poter programmare il percorso lavorativo dotati degli strumenti adatti e delle conoscenze necessarie. iMEAT Fiera vuole essere lo strumento per fornire queste basi mettendo in contatto i negozi di macelleria e gastronomia, la ristorazione specializzata, le industrie per la lavorazione delle carni e le aziende medio-piccole artigianali di eccellenza tra loro e con i fornitori di tutte le merceologie dedicate, sempre in un'ottica business to business. Siamo orgogliosi di rinnovare la storica collaborazione con Federcarni, un legame di profonda fiducia consolidato negli anni da dieci edizioni promotore di iMEAT. Insieme abbiamo valorizzato l'evoluzione e la dignità della figura del macellaio attraverso una fiera capace di interpretare il cambiamento del settore."*

Celebriamo insieme la decima edizione di iMEAT: tecnologie d'avanguardia, network esclusivo, prodotti di qualità, divulgazione e formazione.

11 Ottobre 2026, Bologna (BO)

iMEAT®
Organizzatore:
ECOD EXTRA Srl
Tel. +39 0331518056
info@imeat.it
www.imeat.it