iMEAT®
FIERA INTERNAZIONALE DELLE CARNI
INNOVAZIONE • TECNOLOGIE • PRODOTTI

Bilancio positivo per la decima edizione della Fiera iMEAT

iMEAT Fiera, da quest'anno a **BolognaFiere**, si è svolta **dall'11 al 13 ottobre 2026** e ha registrato un'affluenza di pubblico professionale che ha confermato le attese e soddisfatto le aspettative degli organizzatori.
I visitatori, tutti **professionisti del settore** e rappresentanti della stampa tecnica, sono stati accolti tra gli stand degli espositori che hanno proposto soluzioni innovative.
Successo di pubblico per le iniziative nelle aree SHOW COOKING, iMEAT CONCEPT, iMEAT TASTE E TALK SHOW, nei **2 padiglioni espositivi** interni suddivisi per "TECNOLOGIA e INDUSTRIA" e "CIBO E COTTURE" e nell'area esterna allestita per dimostrazioni pratiche di cottura al fuoco.
Si sono svolte gare, corsi teorico-dimostrativi, show cooking, eventi e performance che hanno animato i tre giorni di fiera e suscitato interesse.

La fiera si chiude con un'affluenza complessiva di 8302 presenze, un dato che fotografa il grande dinamismo del settore e che unisce operatori professionali, giornalisti, buyer ed espositori.
Una compagine espositiva di 188 realtà che, grazie all'aggiunta dei marchi rappresentati, porta l'offerta commerciale della fiera a un totale di quasi 220 nomi di riferimento su 16.000 mq.

Nata tredici anni fa per assecondare le esigenze del settore della macelleria e delle carni, negli anni la fiera ha infatti ampliato il suo bacino di interesse senza per questo rinnegare le sue origini di cui va fiera.
Soddisfatto il direttore di iMEAT **Luca Codato** che così ha commentato l'edizione 2026: *"iMEAT nasce nel 2013 e da allora molti passi avanti sono stati fatti; la scelta di trasferire la sede a BolognaFiere infatti è frutto della crescita esponenziale registrata. Una location di prestigio per un evento che punta alla qualità come obiettivo. Qualità delle proposte, qualità di organizzazione e ampiezza di vedute. Tutto questo è lo specchio di ciò che iMEAT è e aspira ad essere sempre più: un evento importante che trasmette un messaggio di orientamento al futuro. Fa parte di questo progetto l'approccio al mondo HoReCa, perché il sistema imprenditoriale del settore è in fase di cambiamento e vogliamo che i ristoratori comprendano che non hanno bisogno di cercare fornitori, li trovano qui a iMEAT dove l'intera filiera della carne è a disposizione di chi sa comprendere e apprezzare l'eccellenza".*

Al mondo della macelleria si è unito quello della gastronomia e della ristorazione specializzata, settori che, con grande interesse, hanno accolto l'invito e preso parte alla manifestazione dando vita a una comunità vivace e attiva, in un'ottica di collaborazione e spinta alla crescita.
Grande attenzione e opportunità è stata offerta in questa prima edizione bolognese alle **tecnologie per la piccola industria delle carni e dei salumi**, della conservazione e trasformazione. Un intero padiglione che ha accolto aziende italiane e straniere all'avanguardia nel campo e desiderose di incontrare il pubblico sempre più vasto della fiera.
Enorme fermento nel padiglione dedicato ai **prodotti alimentari e alle tecniche di cottura professionale** dove la carne - protagonista indiscussa - è stata proposta con varie cotture innovative, alla quale si sono affiancate aziende specializzate nella produzione di salumi, prodotti caseari ed eccellenze alimentari di vario genere a favore dell'arricchimento ed evoluzione del negozio di macelleria, oggi sempre più completato dall'orientamento verso la ristorazione e verso proposte ibride.

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

iMEAT®
FIERA INTERNAZIONALE DELLE CARNI
INNOVAZIONE • TECNOLOGIE • PRODOTTI

Protagonisti dell'evento i professionisti del settore carni ma non solo. Da questa edizione infatti ampio spazio è stato dedicato a **iFISH**, la **fiera nella fiera dedicata al settore ittico**, la perfetta 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, nato in collaborazione con **Eurofishmarket**, presente con lo stand **"L'Amo Italiano"**, è stato l'occasione per creare relazioni lungo la filiera, coinvolgendo enti istituzionali e operatori a favore della tutela e la valorizzazione dei produttori e del prodotto ittico nazionali.

Intrattenimento e show non sono mancati in questa edizione di iMEAT. Le aree dimostrative hanno accolto numerosi eventi tra cui il Convegno Inaugurale, organizzato dal nostro partner storico Federcarni, dedicato al dialogo tra allevatori e macellai per la difesa della carne locale che ha ospitato un video istituzionale di **Francesco Lollobrigida** del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste che ha ribadito il valore economico e culturale del settore e l'impegno delle istituzioni per la salvaguardia del lavoro e dell'identità del comparto.

Grande interesse per le **lezioni tecniche di marketing e approfondimenti gestionali e culturali** ma, soprattutto, enorme partecipazione per le **gare amatoriali**:

- **The Butcher Battle, polpette edition** – competizione vinta da **Daniele Turba** con la ricetta delle polpette milanesi all'ossobuco e risotto
- **Il miglior lardo artigianale stagionato di iMEAT 2026** – competizione vinta da **Roberto Calabrese** dell'omonima ristomacelleria ed enoteca, valutato dalla giuria ONAS.

Come ogni anno l'area iMEAT Taste è stata animata dai fantastici panini di **Daniele Reponi** che ha interpretato i prodotti eccellenti degli espositori con creatività e tecnica perfetta.
Grande affluenza anche per gli **show cooking** organizzati nelle aree dedicate che hanno visto sfilare i migliori professionisti da chef **Matteo Villani** a macellai e divulgatori del calibro di **Gianluca Nana**, **Guido Asados** e **Enrico Conti** di **Accademia della Macelleria Italiana**.
Dimostrazioni pratiche e momenti teorici, convegni scientifici e approfondimenti di marketing. Occasioni per arricchire le proprie competenze e migliorare le performance delle proprie attività.

Come sempre l'area dedicata a **Federcarni** è stata il centro di un'intensa attività di incontri e spettacolari dimostrazioni che hanno confermato l'impegno e la cura con cui l'associazione segue lo svolgimento del mestiere di macellaio in ottica di proiezione al futuro, mestiere che a iMEAT è protagonista.

iMEAT, intuizione di successo, dedicata al mondo della macelleria, della gastronomia, della salumeria, del settore HoReCa e della piccola industria delle carni, salumi e alimenti affini in partnership con BolognaFiere si conferma così la prima e unica fiera professionale di settore in Italia.
All'insegna dell'innovazione, iMEAT è occasione di incontro, confronto e aggiornamento.
E allora l'appuntamento è per le prossime edizioni di iMEAT.

26 Ottobre 2026, San Vittore Olona (MI)

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