

**PER VISITARE iMEAT®**

**COMPILARE** questo COUPON DI REGISTRAZIONE e consegnarlo all'ingresso del padiglione per ricevere il PASS DI ENTRATA\*.

In alternativa, per evitare code in fiera, è possibile registrarsi on-line, entro il 6 maggio 2013, sul sito [www.imeat.it](http://www.imeat.it) e ricevere il PASS DI ENTRATA\* tramite e-mail. Collegarsi al sito [www.imeat.it](http://www.imeat.it) alla voce PER VISITARE > REGISTRAZIONE ON-LINE e compilare tutti i dati richiesti.

\*Il Pass di entrata consente l'accesso gratuito alla fiera per i due giorni di svolgimento. Sarà quindi possibile accedere gratuitamente all'area espositiva e a tutti i corsi con partecipazione gratuita. Il Pass invece non dà diritto all'ingresso ai corsi a pagamento per i quali va versata la quota di iscrizione per ogni singolo partecipante.

**10 ANNI**



**iMEAT® - Per l'INNOVAZIONE IN MACELLERIA**  
L'evento dedicato al macellaio del futuro  
**12-13 MAGGIO 2013 - ModenaFiere**

orari: 09.00-18.00 Per informazioni 0331 518056 - [info@imeat.it](mailto:info@imeat.it) - [www.imeat.it](http://www.imeat.it)

**VISITA iMEAT®!**

**INGRESSO GRATUITO a tutti gli operatori del settore. Dovrai solo COMPILARE questo COUPON DI REGISTRAZIONE e consegnarlo all'ingresso del padiglione per ricevere il PASS DI ENTRATA\*.**  
Partecipando all'evento avrai diritto ad un anno di ABBONAMENTO OMAGGIO alla rivista iMEAT.

\*Il Pass di entrata consente l'accesso gratuito alla fiera per i due giorni di svolgimento. Sarà quindi possibile accedere gratuitamente all'area espositiva e a tutti i corsi con partecipazione gratuita. Il Pass invece non dà diritto all'ingresso ai corsi a pagamento per i quali va versata la quota di iscrizione per ogni singolo partecipante.

Cognome - Nome (Visitatore 1)

Cognome - Nome (Visitatore 2)

Cognome - Nome (Visitatore 3)

Cognome - Nome (Visitatore 4)

Nome Azienda/Negozio

Via

Cap Città

Tel.

e-mail Fax

Titolare

Prov.

Partecipo il giorno  12 maggio 2013  13 maggio 2013  12-13 maggio 2013

In conformità all'art.13 del decreto legislativo n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), Ecod Vi informa che i dati personali da Voi forniti con la presente scheda di registrazione verranno inseriti in una banca dati e saranno oggetto di trattamenti manuali e automatizzati per finalità organizzative, amministrative, contabili e per eventuali iniziative promozionali esclusivamente di Ecod. Titolare e responsabile del trattamento: Ecod sas Via Don Kiva 38, San Vittore Olona - MI. Ai sensi dell'art. 7, terzo comma, Voi avete la facoltà di richiedere in qualsiasi momento e gratuitamente la modifica o la cancellazione dei dati di cui sopra, scrivendo a Ecod sas Via Don Kiva 38, San Vittore Olona - MI.

[www.imeat.it](http://www.imeat.it)

ModenaFiere

Domenica 12 e Lunedì 13 Maggio - orari 09.00-18.00

**12-13 MAGGIO 2013**

**INVITO GRATUITO**

**iMEAT®**

L'evento dedicato al macellaio del futuro

**iMEAT® - Per l'INNOVAZIONE IN MACELLERIA**

Per informazioni tel. 0331 518056 - [info@imeat.it](mailto:info@imeat.it)



Segreteria organizzativa:  
Tel. 0331 518056 - Fax 0331 424780  
[marketing@ecod.it](mailto:marketing@ecod.it) - [www.ecod.it](http://www.ecod.it)



Promosso da





## iMEAT® - Per l'INNOVAZIONE IN MACELLERIA

L'evento dedicato al macellaio del futuro

**12-13 MAGGIO 2013 - ModenaFiere**

Domenica 12 e Lunedì 13 Maggio - orari 09.00-18.00

• AREA ESPOSITIVA • AREA CORSI

### INGRESSO GRATUITO a tutti gli operatori del settore.

COMPILARE il COUPON DI REGISTRAZIONE pubblicato in ultima pagina e consegnarlo all'ingresso del padiglione per ricevere il PASS DI ENTRATA GRATUITO.

iMEAT® è la **prima Fiera per macellai e macellerie** a livello nazionale.

iMEAT® è un progetto del tutto inedito che risponde all'esigenza, avvertita nel settore, di **qualificare ulteriormente la figura del macellaio moderno e rinnovare il negozio di macelleria.**

L'evento nazionale iMEAT®, organizzato dalla casa editrice Ecod e promosso da Federcarni e ModenaFiere, **mette in relazione i macellai con i fornitori** di tutte le merceologie dedicate e offre un **RICCO CALENDARIO DI CORSI DI APPROFONDIMENTO E AGGIORNAMENTO.**

Ad **esporre** saranno le imprese che realizzano **prodotti, ingredienti e tecnologia** espressamente studiati e realizzati per i negozi di macelleria.

## PROGRAMMA CORSI

### > CORSI PARTECIPAZIONE GRATUITA

#### • Corso dimostrativo sulla bottega del futuro (Area Federcarni)

Dalla preparazione alla forchetta. Organizzato da Federcarni. Il corso verrà ripetuto sette volte (durata mezz'ora ciascuno) a partire dalle ore 11.30 fino alle 16.30, sia del 12 che del 13 maggio.

#### • Incontri a tema (Sala 1) Organizzati da Federcarni

1. **Regole per somministrazione non assistita** Si svolgerà dalle 10.00 alle 11.00, sia del 12 che del 13 maggio.
2. **Consumare meno ma consumare meglio** (il valore della qualità del macellaio).  
Si svolgerà dalle 15.00 alle 15.30, sia del 12 che del 13 maggio. Previsto l'intervento di un nutrizionista.
3. **Il macellaio del futuro: il Mastermeat** Si svolgerà dalle 16.00 alle 16.30, sia del 12 che del 13 maggio.

• **X iMEAT (Sala 1)** Dalle 17.00 alle 17.30 del 12 maggio verranno premiati i primi classificati che hanno partecipato all'iniziativa "X iMEAT-Preparati di carne".

### > CORSI PARTECIPAZIONE A PAGAMENTO

Per questi corsi è necessaria l'iscrizione. PER ISCRIZIONI PERVENUTE ENTRO IL 6 MAGGIO 2013 SCONTO DEL 15% SUL TOTALE PARTECIPANDO AD UN MINIMO DI 3 CORSI A PAGAMENTO

#### • Corso di preparati pronti a cuocere senza glutine e senza allergeni (Sala 2)

Il corso verrà ripetuto tre volte: dalle 11.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 15.00 del 12 maggio, dalle 11.30 alle 12.30 del 13 maggio. **N° max partecipanti (per corso): 40 - Costo di partecipazione: € 20,00 + IVA.**

#### • Seminari sull'analisi sensoriale della carne (Sala 2)

##### 1. L'analisi sensoriale della carne: dimostrare, spiegare, garantire la piacevolezza

De gustibus... sui gusti non si discute, ma per distinguersi sul mercato è necessario dare un volto a ciò che il consumatore preferisce e determinarne oggettivamente le caratteristiche, in modo da poter garantire la piacevolezza costantemente. A maggior ragione se il consumatore non ha chiarezza sui criteri per distinguere la qualità nel prodotto. Vedremo quali tecniche fornisce l'analisi sensoriale, la scienza della percezione, per descrivere e misurare le sensazioni rilevabili nella carne, e quali strumenti oggettivi abbiamo a disposizione per determinare la qualità sensoriale e garantirla.

Il corso si svolgerà dalle 9.30 alle 10.30 del 12 maggio e dalle 10.00 alle 11.00 del 13 maggio.

**Costo di partecipazione: € 15,00 + IVA**

##### 2. L'esperienza sensoriale della carne: distinguere e valutare le caratteristiche

L'analisi visiva e olfattiva della carne cruda, l'analisi gustativa, tattile e aromatica della carne cotta: quali sono le caratteristiche oggettivamente rilevabili e cosa dicono a proposito del prodotto e del processo di produzione. Il seminario farà sperimentare ai partecipanti alcuni metodi di analisi attraverso l'assaggio di diversi campioni di carne bovina.

Il corso si svolgerà dalle 12.30 alle 13.30 del 12 maggio e dalle 13.00 alle 14.00 del 13 maggio.

**N° max partecipanti (per corso): 40 - Costo di partecipazione: € 25,00 + IVA**

##### 3. La nutrizione e le carni: dalla composizione alle caratteristiche sensoriali

Che cosa c'è dentro la carne? Quali sostanze determinano la morbidezza o l'aroma del prodotto? Perché alcune carni sono bianche e alcune rosse? Perché alcuni tagli sono adatti per la griglia e altri per cotture lunghe? Dalle caratteristiche sensorialmente rilevabili alla struttura fisica e chimica della carne, fino alle proprietà nutrizionali. Sfatando anche alcuni miti.

Il corso si svolgerà dalle 15.30 alle 16.30 del 12 maggio e dalle 14.30 alle 15.30 del 13 maggio.

**Costo di partecipazione: € 15,00 + IVA**

##### 4. Composizione muscolare

Le proteine contrattili: struttura ed interazioni - Altre proteine funzionali del muscolo: calpaine e catepsine - La contrazione muscolare: ruolo del Calcio e dell'ATP - Le tipologie delle fibre muscolari scheletriche: le fibre bianche e le fibre rosse - Il metabolismo post mortale: il rigor e la risoluzione del rigor (Frollatura) - I difetti del metabolismo post mortale cause ed effetti: DFD, PSE.

Il corso si svolgerà dalle 16.00 alle 17.00 del 13 maggio.

**Costo di partecipazione: € 15,00 + IVA**

**A chi parteciperà ai CORSI A PAGAMENTO verrà rilasciato un ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE.**

### Per iscriversi ai corsi a pagamento telefonare al n. 0331 518056

In alternativa è possibile **iscriversi on-line** a uno o più corsi a pagamento visitando il sito **www.imeat.it** cliccando su >PROGRAMMA CORSI >ISCRIZIONE CORSI A PAGAMENTO e compilando il Form di iscrizione con i propri dati.

L'iscrizione ai **corsi a pagamento** non sarà ritenuta valida fino al versamento della quota di iscrizione tramite bonifico bancario o bollettino ccp.

Bonifico bancario: Banca di Credito Cooperativo di Busto Garolfo e Buguggiate Filiale di Parabiago AG. I, IBAN IT33C08404 33540 000000100474, intestato a Ecod sas, Via Don Riva 38, 20028 San Vittore Olona (Mi), causale: *Nome-Cognome del partecipante*, corsi iMeat.

Bollettino ccp. n. 59831271, intestato a Ecod sas, Via Don Riva 38, 20028 San Vittore Olona (Mi), causale: *Nome-Cognome del partecipante*, corsi iMeat.