**Trasparenza, filiera e futuro: l'innovazione parte da MEAT-TECH**

*Nuove e versatili soluzioni di produzione e confezionamento, ingredienti*

*e materiali a vantaggio dell'evoluzione di tutto il comparto*

*20 gennaio 2020* – Far crescere **l'intera filiera e garantire identità** a un mercato in continua evoluzione, intercettare le nuove esigenze di consumo e **anticipare le tendenze della distribuzione moderna,** con un appuntamento di alto valore aggiunto in grado di aggregare tutti i professionisti del settore. Questi gli obiettivi di **MEAT-TECH**, il salone internazionale ad elevata specializzazione rivolto **all'industria dei salumi, delle carni, ittico e piatti pronti**, che si prepara per la sua terza edizione dal 4 al 7 maggio 2021 a Fiera Milano-Rho.

Al centro della manifestazione, soluzioni tecnologiche che rispondono alla necessità dell’industria e del retail di **soddisfare i bisogni del** **consumatore**, che sempre più richiede produzioni sostenibili, nel rispetto del benessere animale e della conoscenza della provenienza della materia prima, per una “food experience” evoluta e consapevole.

**Un comparto dinamico**, che in Italia sviluppa un fatturato di oltre 8 miliardi di euro, di cui 1,5 miliardi provenienti dall’export (fonte ASSICA – Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi), che investe in **ricerca, sviluppo e** **tracciabilità**, mostrando una crescente attenzione alla **capacità di innovare** con l’ausilio di soluzioni avanzate che valorizzino tutta la filiera, a partire da **ingredienti, aromi e spezie.**

**Ingredienti funzionali**, privi di sostanze allergiche o zuccheri aggiunti adatti a diete ipocaloriche, miscele versatili da utilizzare per prodotti di varia origine animale. E tante altre novità saranno presenti a MEAT-TECH, dal mondo delle spezie decorative - che soddisfano il trend dei **piatti pronti o dello snack fuori casa** ad alto contenuto proteico, di lunga durata e senza additivi - a nuove linee naturali, che garantiscono i valori nutrizionali del prodotto finito e ne **estendono la shelf-life**.

Inoltre, impianti completi e sempre più automatizzati per la **lavorazione e trasformazione,** operanti nell'osservanza delle più rigorose normative in materia di igiene e ad elevate performance produttive. A MEAT-TECH le ultime novità in tema di insaccatrici, linee di preparazione, sistemi di pesatura, porzionatura, formatura ed estrusione, legatrici, dosatori, sistemi di cottura. Soluzioni versatili, **adatte al food processing**: dai salumi, carne fresca o prodotti a base carne, al pesce, dai formaggi ai prodotti da forno. Ma anche preparazioni innovative per la “Veg Community”, condimenti, ripieni e Pet Food.

Un segmento in continua evoluzione, che riflette la crescita del settore **macchine e impianti per la lavorazione delle carni** (fonte Ufficio Studi ANIMA/ASSOFOODTEC-COMACA su dati ISTAT), con un valore della produzione in crescita del + 0,4%, una quota export superiore al 70% e investimenti aumentati nel 2019 del + 0,7%.

Nella nuova edizione di MEAT-TECH verranno anche presentati **materiali di imballaggio**, innovativi e ad alto valore aggiunto che, proprio perché a contatto con alimenti, si distinguono per gli elevati standard qualitativi e performance. Materiali sempre più spesso progettati in linea con i nuovi paradigmi dettati dall’ economia circolare.

In una logica di filiera completa, nuova identità alle soluzioni per la **cold chain e la camera bianca**, un “crossover” su vari settori e alimenti, che troveranno spazio all’interno dell’area speciale **MEAT+Cold Chain Solution.**

Le contaminazioni continuano con il più ampio mondo del food packaging presente nella contemporanea **IPACK-IMA:** **sistemi di confezionamento di ultima generazione** per salumi, piatti pronti ed *easy foods*, a completamento dell'offerta espositiva di una manifestazione che offre al visitatore specializzazione, opportunità di trasferimento tecnologico e sviluppo di nuove idee e prodotti, in una sorta di "unicum" industriale a livello globale.

***Ufficio Stampa Ipack Ima Srl***

*Mail:* *press@ipackima.it*

*Marco Fiori*

*Mail:* *marco.fiori@intono.it* *Mobile: +39 334 600 7739*

*Maria Costanza Candi*

*Mail:* *mariacostanza.candi@intono.it* *Mobile: +39 349 1019253*

[***MEAT-TECH***](http://www.ipackima.com/) ***aderisce a "The Innovation Alliance", Fiera Milano, 4 -7 maggio 2021***

*Torna a Fiera Milano The Innovation Alliance, il più grande appuntamento europeo dedicato alla meccanica strumentale. Nuovamente insieme, PLAST, IPACK-IMA, MEAT-TECH, PRINT4ALL e INTRALOGISTICA ITALIA metteranno a disposizione degli operatori di tutti i settori industriali una vetrina delle eccellenze tecnologiche italiane e internazionali di differenti mondi produttivi, unite da una forte logica di filiera. Una proposta che raccoglierà il meglio delle soluzioni destinate all’industria manifatturiera, applicazioni differenti che vanno dalla lavorazione della gomma e della plastica al loro recupero e riciclo - anche nell'ottica di processi industriali sempre più circolari e sostenibili - dalle tecnologie di processo alimentare al packaging per i comparti food e non food, dalla stampa industriale al converting e labelling, fino alla movimentazione delle merci e gestione del magazzino.*