



Il packaging sostenibile per il settore carni e salumi: nuovi scenari

Il 24 marzo alle 11 l'evento digitale organizzato da MEAT-TECH in collaborazione con ASSICA

Il percorso di avvicinamento a MEAT-TECH si concretizza con un nuovo appuntamento, organizzato in collaborazione con ASSICA e focalizzato su uno dei temi di attualità per il settore: **la sostenibilità del packaging** per il settore **carne, salumi e piatti pronti** di cui la manifestazione è uno dei punti di riferimento a livello internazionale.

L'apertura dei lavori sarà affidata a **Nicola Levoni** Presidente di **ASSICA** (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi aderente a Confindustria); **Stefano Mele**, CEO del **Gruppo Fabbri**, con un intervento in cui presenterà la sostenibilità come opportunità di business; **Simone Pedrazzini** Direttore di **Quantis Italia**, tratterà il packaging sostenibile visto come risorsa; **Matteo Ingaramo** e **Luigi de Nardo**, del **Politecnico di Milano**, offriranno un quadro della ricerca applicata sui temi del packaging green visto in chiave di design e innovazione nei materiali; **Giovanna Sacconi** e **Nella Bovis**, ricercatrici della **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma** (SSICA), analizzeranno limiti e potenzialità dei materiali innovativi di confezionamento; **Rossano Bozzi**, CEO di **IPACK-IMA** presenterà i contenuti della prossima edizione di MEAT-TECH in programma presso Fiera Milano Rho dal 22 al 26 ottobre.

La forte spinta all'innovazione del settore è infatti al centro del progetto MEAT-TECH, manifestazione da sempre attenta alle **espressioni più consolidate** del mercato ma, soprattutto, alle **nuove tendenze**, dal packaging, agli ingredienti ed alle tecnologie di trasformazione del prodotto.

L'attenzione alla sostenibilità costituisce una sempre più importante **opportunità di business** per il settore e il packaging sostenibile, al centro dell'evento del 24 marzo organizzato in collaborazione con ASSICA, rappresenta una risposta che ha impatto su più fronti: dall'ambiente al marketing, dall'innovazione tecnologica all'R&D. Il mondo della ricerca accademica e industriale è infatti attivamente coinvolto in un "new deal" tecnologico, dove le soluzioni innovative creano connessioni sempre più forti a livello di filiera ed ampliano il campo di applicazione, coinvolgendo settori affini quali l'ittico e il caseario.

Opportunità a largo spettro, visione internazionale e coerenza merceologica fanno di MEAT-TECH, che per il 2021 sarà in concomitanza con TuttoFood e Host Milano, il teatro di un **modo di fare networking rinnovato** sotto ogni aspetto, ma che mantiene al centro l'importanza delle relazioni umane. L'appuntamento è **dal 22 al 26 ottobre 2021** a Milano - Rho Fiera.



Il packaging sostenibile per il settore carni e salumi: nuovi scenari

24 marzo dalle ore 11.00 (evento digitale)

Per registrarsi

<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-on-the-road-to-meat-tech-in-collaborazione-con-assica-145437143411>

Per seguire l'evento live

<https://processing-and-packaging-by-ipackima.1rnd.com/il-packaging-sostenibile-per-il-settore-carni-e-salumi>

Ufficio Stampa

Marco Fiori

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

Maria Costanza Candi

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

ASSICA

Tiziana Formisano

formisano@assica.it - Mobile: +39 346 8734426

MEAT-TECH è la fiera delle tecnologie e dei materiali innovativi per lavorazione, trasformazione e confezionamento di carne, derivati e piatti pronti. Un'offerta espositiva che si completa con spezie, aromi e ingredienti per l'industria alimentare. I numeri dell'edizione 2018: 180+ espositori, 14.363 visitatori e un gradimento dei visitatori pari a 7,3 punti su un massimo di 9.