



Rho – 10 maggio 2023

La filiera torna protagonista a Milano nel 2024 con MEAT-TECH e il nuovo salone tematico PRO-TECH.

La conferenza stampa di MEAT-TECH ha fatto il punto sulle novità della manifestazione dedicata al packaging e processing per il mondo dei salumi, della carne e derivati, il cui raggio d'azione si estende per la prima volta a tutto il mondo delle proteine.

MEAT-TECH (28-30 Maggio 2024, Fiera Milano) è stata presentata oggi alla stampa professionale, con una proposta espositiva che guarda al mondo dei salumi, delle carni e dei piatti pronti, il tutto in un ecosistema tecnologico con l'eccellenza in tema di processo e confezionamento, ma anche ingredienti, aromi e spezie. In prima linea **impianti completi per la lavorazione e trasformazione delle carni**, con le ultime novità in tema di insaccatrici, linee di preparazione, sistemi di pesatura, porzionatura, formatura ed estrusione, dosatori, sistemi di cottura.

Soluzioni versatili, ad elevate performance produttive, attente alle più rigorose normative in fatto di sicurezza alimentare per prodotti a base carne, **ma anche preparazioni innovative per la "Veg Community"**: una nuova edizione, dunque, in cui professionisti del settore ed esperti nello sviluppo di prodotti innovativi potranno incontrare i fornitori di soluzioni tecnologiche sia per il mondo proteico "tradizionale" che per il mondo delle "nuove proteine".

A quest'ultimo segmento, in particolare, si rivolge infatti il nuovo salone tematico **PRO-TECH** che integra la già significativa offerta di tecnologia e soluzioni per il processing e packaging della carne a cui MEAT TECH guarda da sempre, con ingredienti alternativi e soluzioni specifiche per questo mercato emergente. PRO-TECH sarà infatti totalmente dedicata a nuovi settori espositivi quali quello dell'industria ittica, dei formaggi a pasta dura, dei piatti pronti e del pet food con un nuovo focus su proteine alternative, Plant-Based food, High Protein food e snack proteici.

Una formula rinnovata con un posizionamento in linea con i più importanti trend di mercato e con quelli che saranno le tendenze di consumo di carne dei prossimi anni: si prevede infatti un aumento della domanda di carni di qualità, provenienti da allevamenti sostenibili ed a bassa intensità di antibiotici, e una maggiore attenzione alle alternative vegetali, come i prodotti a base soia, legumi e cereali, oltre al boom degli alimenti che riportano in evidenza l'elevato contenuto proteico sempre più diffusi nei banchi della distribuzione per soddisfare una crescente domanda rispetto al passato da parte dei consumatori.

MEAT TECH 2024, diventa così una piattaforma di tutto ciò che ruota attorno al mercato delle proteine, mettendo a fattor comune l'esperienza consolidata della fiera e la sua capacità di leggere le dinamiche di mercato guidate dai nuovi stili di vita e di consumo che guardano a carne e proteine meat-like in modo integrato. La manifestazione, prodotto del network delle fiere di Ipack Ima, rappresenta un **momento di sintesi e integrazione tra industrie e filiere produttive complementari**, che trovano nella fiera uno spazio di contaminazione e accelerazione di innovazione.



Ingredienti e additivi tradizionali e alternativi per nuove formulazioni, le migliori tecnologie di processo e trasformazione alimentare, i materiali per imballaggio e le tecnologie di confezionamento, le soluzioni per il fine linea, l'etichettatura e la tracciabilità, i sistemi di refrigerazione e lavaggio, le attrezzature per la pulizia, l'igiene e la sicurezza, oltre all'automazione e alla robotica creano il profilo di un evento B2B fortemente specializzato nonché **l'unico appuntamento del settore nel 2024.**

“La nuova edizione di MEAT-TECH rivela la capacità della manifestazione di leggere le dinamiche di mercato, interpretandole e anticipandole”, afferma **Simone Castelli, CEO di Ipack Ima** che promuove la manifestazione. “MEAT-TECH e PRO-TECH si inseriscono quindi nella strategia di Ipack Ima che mira a creare una piattaforma espositiva integrata capace di dialogare con mercati e settori grazie ai punti di contatto che il nuovo concept della manifestazione permette di generare. Intendiamo quindi offrire a espositori e visitatori soluzioni che toccano tecnologie consolidate ma in costante evoluzione grazie a digitalizzazione, machine learning e AI, interpretando le esigenze di un mercato proteico che la fiera abbraccia nel suo sempre più ampio e variegato mercato che parte dalla carne e arriva al plant based fino alle nuove forme proteiche vegetali e non.”

MEAT-TECH e la nuova sezione PRO-TECH sono organizzate da Ipack Ima a **Fiera Milano dal 28 al 30 Maggio 2024** e puntano ad anticipare i trend tecnologici e di produzione offrendo chiavi di lettura dove innovazione e sostenibilità rappresentano i pilastri su cui poggiare lo sviluppo del settore del futuro.

SCARICA LA CARTELLA STAMPA



IPACK-IMA MILANO

press@ipackima.it

Ufficio Stampa

Intono Comunicazione

Annalaura Mucci - +39 346 304 7944

annalaura.mucci@intono.it

Marco Fiori - +39 334 600 7739

marco.fiori@intono.it