

## Sostenibilità e innovazione: il punto al webinar di MEAT-TECH

Il webinar del 24 marzo organizzato in collaborazione con Assica, fa parte del percorso di avvicinamento alla manifestazione MEAT-TECH, in programma a Milano dal 22 al 26 ottobre. Oltre 360 aziende collegate per acquisire i contenuti proposti che hanno messo al centro della scena il packaging sostenibile per il settore carni e salumi.

I lavori sono iniziati con i saluti del **Presidente di Assica, Nicola Levoni**, che ha evidenziato come il settore carni e salumi sia impegnato sui temi della sostenibilità da oltre 20 anni, contribuendo alla capacità di innovazione e ricerca su nuove soluzioni e materiali innovativi in ambito packaging. Grande attesa per la nuova edizione di MEAT-TECH che, grazie alla concomitanza con TuttoFood e Host Milano, non è solo la prima occasione di rientrare in una fiera dopo mesi di stop forzato, ma anche una straordinaria opportunità di rafforzare il networking tra filiere affini.

**Stefano Mele, CEO del Gruppo Fabbri**, ha parlato di come sostenibilità e aspetti regolatori possano rappresentare un'opportunità per trovare nuove soluzioni, sviluppare prodotti innovativi e incontrare i gusti e le richieste dei consumatori. Attraverso l'esposizione di un caso di successo, risultato della collaborazione con un produttore di salumi inglese, Gruppo Fabbri ha illustrato la possibilità di individuare soluzioni di confezionamento con film compostabile. L'esempio di Westaway Sauseges dimostra, secondo Mele, come il successo di mercato di soluzioni sostenibili debba partire dall'R&D ed essere accompagnato da una consistente attività di comunicazione e promozione. L'industria viene percepita infatti dai consumatori come la principale responsabile nell'individuazione di soluzioni sostenibili e diventa quindi driver del cambiamento nei comportamenti dell'end user. Ma le soluzioni ci sono e gli sviluppi futuri porteranno ad un'ulteriore crescita delle applicazioni di green packaging.

**Simone Pedrazzini di Quantis Italia**, ha evidenziato l'importanza di coniugare aspetti scientifici e di business quando si parla di sostenibilità. Con un approccio oggettivo, entrano in scena dati e metriche che devono determinare gli obiettivi in termini di sostenibilità. Se correttamente gestita a livello aziendale, infatti, diventa strategica per lo sviluppo del business. Anche in questo caso viene sottolineata l'importanza della comunicazione con uno story telling orientato all'eco-design, alla gestione del fine vita e al plastic waste.

Con **Luigi De Nardo del Politecnico di Milano**, il webinar è entrato nel vivo della ricerca applicata al green packaging. La plastica viene definita un prodotto assolutamente utile e ciò impone un approccio basato su dati oggettivi. Il focus si sposta nella direzione della circular economy come evidenziato anche dai target definiti a livello legislativo europeo. Il cambio di paradigma si basa sui concetti di prevenzione, riduzione, e riciclo per ridurre al massimo il "landfilling" a fine vita del packaging. La gestione della filiera del riciclo è strettamente legata al packaging design, che si coniuga a criteri di economicità: per l'industria tutto ciò si traduce per esempio nella riduzione di peso delle confezioni che deriva dall'ottimizzazione del materiale utilizzato. De Nardo ha quindi auspicato l'integrazione tra ricerca e industria, con l'obiettivo di accelerare lo sviluppo di materiali innovativi e ridurre lo spreco alimentare; temi su cui il Politecnico di Milano è impegnato con sperimentazioni legate proprio a nuove soluzioni di materiali e design.

**MEAT  
TECH**  
by Ipack Ima

meat-tech.it



FIERA MILANO RHO - ITALY  
22 - 26 OCTOBER 2021

Bioplastiche, plastiche riciclabili e monomateriali a base PET o cellulosici, sono al centro dell'intervento conclusivo a cura di **Nella Bovis e Giovanna Saccani, di SSICA – Stazione Sperimentale per le conserve di Parma**, che hanno evidenziato l'importanza della shelf life e della conservazione del prodotto nel settore carni e salumi. Uno sguardo alle applicazioni già presenti sul mercato e alle innovazioni attese con materiali riciclabili al 100% e con proprietà superiori in termini di conservazione, protezione delle qualità organolettiche del prodotto, ossidazione e conservazione.

**Rossano Bozzi, CEO di IPACK IMA** ha fornito alcune anticipazioni sui contenuti di MEAT-TECH che avrà proprio nel green packaging e nelle formulazioni innovative i principali trend topic. In particolare, il packaging sostenibile, vedrà un momento di confronto e approfondimento con la seconda edizione di Packaging Speaks Green, l'evento internazionale organizzato da UCIMA che farà il punto su un tema sempre più centrale nella filiera rappresentata in manifestazione. Nuove proteine e prodotti plant based saranno invece al centro dei contenuti di MEAT-TECH sviluppati in collaborazione con HiFood, con un'area degustazione e talks tecnici su un mercato in grande sviluppo. Ingredienti, piatti pronti, gastronomia, retail e grande distribuzione, con la sua straordinaria capacità di traino degli stili di consumo, completano il quadro di una manifestazione pensata per offrire una panoramica di filiera quanto più ampia possibile. MEAT-TECH sarà il primo evento ibrido di IPACK-IMA con la piattaforma MYIpackima il cui lancio è previsto per metà aprile.

Comunicazione, metriche, link tra industria e ricerca, attenzione al contenitore nella sua relazione con il contenuto, spaziando dall'economia circolare al food waste, si affiancano a tecnologia e soluzioni innovative per offrire a espositori, visitatori e buyer una visione di filiera a 360 gradi. L'appuntamento è a MEAT-TECH in Fiera Milano a Rho, dal 22 al 26 ottobre 2021.

**Ufficio Stampa Ipack Ima Srl**

Mail: [press@ipackima.it](mailto:press@ipackima.it)

Marco Fiori

Mail: [marco.fiori@intono.it](mailto:marco.fiori@intono.it) Mobile: +39 334 600 7739

Maria Costanza Candi

Mail: [mariacostanza.candi@intono.it](mailto:mariacostanza.candi@intono.it) Mobile: +39 349 1019253

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.