**MEAT-TECH e TUTTOFOOD insieme a Milano dal 17 al 20 maggio 2021**

***Ieri la riunione degli espositori di MEAT-TECH che credono in una filiera sempre più forte***

***Milano, 16 luglio 2020* – Filiera, food safety e sostenibilità sono gli hot topics della terza edizione di MEAT-TECH, la fiera di Ipack Ima dedicata alle soluzioni di processing e packaging per l’industria delle carni, dei derivati e dei piatti pronti, che si svolgerà a Fiera Milano dal 17 al 20 maggio 2021.**

**Tra le novità, la contemporaneità con TUTTOFOOD, la fiera internazionale B2B dedicata al settore alimentare che offrirà un contesto unico nel panorama europeo integrando l’offerta fieristica delle filiere Meat, Seafood e Dairy, settori storici di TUTTOFOOD, con il meglio delle tecnologie e soluzioni di processo e confezionamento di MEAT-TECH.**

**Milano, nel 2021, diventa quindi teatro di un rinnovato modo di fare networking, per ampliare le occasioni di business e creare contaminazioni sempre nuove all’interno del polo fieristico logisticamente e tecnologicamente più avanzato d’Italia e tra i più importanti in Europa.**

**In linea con le esigenze dell’industria, MEAT-TECH consolida la sua strategia basata sull’ascolto delle esigenze del mercato: ieri si è svolto un nuovo incontro tra gli espositori della fiera, un momento di importante confronto sulle tendenze del mercato, le aspettative di espositori e clienti, le interessanti prospettive che si prefigurano con le nuove scelte legate al cambio di data di MEAT-TECH. Grazie a questa forma di coinvolgimento diretto, sono state definite le linee guida per i contenuti dell’edizione 2021 della manifestazione al fine di renderla sempre più aderente alle aspettative di business, in termini di filiere rappresentate, soluzioni tecnologiche e mercati di riferimento.**

**Ad aprire i lavori è intervenuto anche Nicola Levoni, Presidente di ASSICA (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi), partner storico di MEAT-TECH, in rappresentanza di un settore da oltre 8 miliardi di euro. “*L’interesse della nostra industria per un progetto di filiera con tecnologia e prodotto finito in esposizione è certamente elevato*”, ha evidenziato il Presidente Levoni che ha aggiunto: “*La fattiva collaborazione della nostra Associazione con MEAT-TECH ci porterà all’organizzazione di eventi di avvicinamento e di un meeting durante le giornate di manifestazione*”.**

**MEAT-TECH è realmente l’evento in cui tutta l’industria di riferimento si identifica: oltre ad ASSICA, le associazioni ANIMA-ASSOFOODTEC e UCIMA sono infatti partner strategici della manifestazione.**

**Il 2019 è stato un anno di riflessione per il comparto italiano delle carni suine e in particolare per i salumi (produzione a -0,7% in quantità, consumi a -0.6%). Il settore ha dovuto confrontarsi con una domanda debole e una crescita dei prezzi della materia prima. “*Guardiamo comunque con ottimismo* – ha commentato Levoni – *alla possibilità di dare slancio ad una ripartenza organica dell’intero comparto, fiore all’occhiello del food made in Italy nel mondo, senza dimenticare alcun anello della filiera e mettendo in campo azioni di ampio respiro anche sul fronte export. Per il nostro settore sono fondamentali le tecnologie di processo e di confezionamento.*”.**

**Secondo i dati ANIMA Assofoodtec, le tecnologie ed attrezzature italiane per prodotti alimentari hanno consolidato nel 2019 un valore della produzione pari a 5,2 miliardi di euro (+0,2% rispetto al 2018), con l’export che ha toccato quota 3,4 miliardi di euro.**

**Come ha sottolineato UCIMA, l’industria delle macchine per packaging vede proprio nel Food un settore di destinazione importante, con il 55,9% del fatturato, che nel 2019 ha superato complessivamente gli 8 miliardi di euro con interessanti volumi di crescita dell’export (2,3%) - fonte: MECS.**

**La contemporaneità di MEAT-TECH e TUTTOFOOD assume un significato strategico ancora più importante poiché unisce due settori che hanno dimostrato capacità di adattarsi alle esigenze del canale Retail che è in profonda trasformazione e che ha la necessità di assecondare le richieste di sostenibilità e food safety che il consumatore sempre più ricerca.**

**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.**