



22 – 26 OCTOBER 2021

FIERA MILANO RHO - ITALY

meat-tech.it



co-located with

TUTTOFOOD  
MILANO



Comunicato stampa – Milano, 22 ottobre 2021

## MEAT-TECH 2021: benvenuti in presenza con la fiera delle tecnologie per carni, salumi, piatti pronti e non solo

*Apri oggi la fiera in programma dal 22 al 26 ottobre a Fiera Milano, Rho*

Salumi, carni, piatti pronti, prodotti ittici, caseario e le nuove tendenze dei prodotti a base vegetale, il tutto in un ecosistema tecnologico con l'eccellenza in ambito processing, packaging e ingredienti.

Apri oggi i battenti MEAT-TECH, in programma a Milano dal 22 al 26 ottobre 2021 (ingresso OVEST, padiglione 15) in concomitanza con due classici dedicati all'eccellenza gastronomica, al retail e all'ospitalità: TUTTOFOOD e HOST Milano. **Un solo biglietto per il meglio della proposta di più filiere**, unite in un evento straordinario per offrire una panoramica completa di comparti complementari pur nelle proprie peculiarità.

MEAT-TECH, per questa edizione speciale, è parte integrante di quello che si può definire a tutti gli effetti il **Km dell'innovazione**, dove i visitatori troveranno risposte trasversali alle proprie esigenze in termini di prodotti, tecnologia e soluzioni.

### **A MEAT-TECH Conosci l'innovazione**

La trasversalità è il carattere peculiare della proposta di contenuto di MEAT-TECH grazie ad un ricco calendario di eventi. Gli **"Innovative Food Talks"** dedicati al mondo veg e agli ingredienti *plant based*, proposto da Hi-Food; la conferenza **"Dall'Eco-Design alle soluzioni più innovative per lo smart packaging per l'industria alimentare"** di Tecnoalimenti; i temi legati a **"Sicurezza e qualità di alimenti senza additivi"** proposti da OM – Informare, il convegno **"The road to COP26. The new frontiers of Circular Economy in the Food and Packaging Industry"** organizzato da UK Department for International Trade in Italia, sono gli appuntamenti di approfondimento nell'arco dei cinque giorni di fiera.

Quattro sono inoltre gli eventi proposti dai partner di manifestazione: **"Packaging Speaks Green Pocket"**, proposto da PackMedia sul tema dell'imballaggio sostenibile; **"Vademecum MOCA per macchine alimentari: l'esempio del comparto affettatrici e tritacarni"** organizzato da ANIMA-ASSOFOOTEC, il workshop **"Le nuove disposizioni sui controlli ufficiali degli alimenti e relativi decreti attuativi"** promosso da ASSICA, mentre Intralogistica Italia con il convegno **"La catena del freddo nell'intralogistica per l'alimentare"** chiuderà il calendario martedì 26 ottobre, giornata di chiusura di MEAT-TECH.

Due gli appuntamenti organizzati direttamente da Ipack Ima: il primo durante la giornata di apertura in collaborazione con MECS – Centro Studi UCIMA: **"Meat-Tech: trend e nuovi scenari per le industrie della carne e dei piatti pronti"**; il secondo l'ultimo giorno di fiera con una **Conferenza**



22 - 26 OCTOBER 2021

FIERA MILANO RHO - ITALY

meat-tech.it



co-located with

TUTTOFOOD  
MILANO



stampa dal titolo: "IPACK-IMA 2022 innovation, international vision and sustainability for a global event".

### ***A MEAT-TECH Vivi l'innovazione***

Anche la dimensione esperienziale è particolarmente curata in MEAT-TECH con: "Innovative Food Experience", proposto in collaborazione con HI-FOOD, uno spazio dedicato all'assaggio e al test di prodotti plant-based; "La Fabbrica Sostenibile di Meat-Tech", area dimostrativa live di produzione e confezionamento con imballaggi green, realizzata in collaborazione con **DOMINO, FT SYSTEM, GELMINI, HAFLIGER, ILPRA, STOMMPY, TREVIL E VERIPACK**. Nell'area **Italian Start Up**, infine, Agenzia ICE e MEAT-TECH presentano un open space con 7 realtà emergenti che avranno l'opportunità di presentarsi al mercato e confrontarsi con i player del settore presenti in fiera.

L'offerta espositiva di MEAT-TECH torna protagonista **con 111 aziende eccellenti del comparto** ed un approccio fondato sulla collaborazione strategica con le associazioni di riferimento dell'industria che la sostengono sin dalla prima edizione a Milano: **ASSICA** (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi), **ANIMA-ASSOFOODTEC** (Associazione Italiana Costruttori Macchine, Impianti, Attrezzature per la Produzione, la Lavorazione e la Conservazione Alimentare) e **UCIMA** (Unione Costruttori Italiani Macchine Automatiche per il Confezionamento e l'Imballaggio).

Un sistema vincente, confermato dalla **partecipazione di oltre 120 buyer** altamente profilati e provenienti, oltre che dall'Italia, da Albania, Arabia Saudita, Bielorussia, Bosnia-Erzegovina, Bulgaria, Cina, Croazia, Egitto, Germania, Gran Bretagna, India, Israele, Libano, Malesia, Marocco, Montenegro, Polonia, Romania, Serbia, Slovenia, Spagna, Stati Uniti, Tunisia, Turchia, Ucraina e Ungheria. Grazie alla collaborazione e al supporto di ICE agenzia i buyer potranno incontrare gli espositori in presenza e on-line grazie al **tool digitale MYIpackima**, la nuova piattaforma di business matching studiata per agevolare l'incontro tra domanda e offerta del settore prima, durante e dopo la manifestazione fieristica.

MEAT-TECH continua fino al 26 ottobre 2021. Tutti gli espositori, gli eventi e i convegni aggiornati di MEAT-TECH sono online su ExpoPlaza, il catalogo digitale di manifestazione (<https://expoplaza-meattech.fieramilano.it/it>)

A questo link è possibile scaricare il [materiale stampa](#) fornito dagli espositori.

### **Ufficio Stampa Ipack Ima Srl**

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

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

Maria Costanza Candi [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.