



22 - 26 OCTOBER 2021

FIERA MILANO RHO - ITALY

meat-tech.it



co-located with
TUTTOFOOD
MILANO



Milano, 22-26 ottobre 2021

WELCOME INNOVATION @MEAT-TECH 2021 Innovative Food Experience – PAD 15 C39

Una nuova area dedicata alle tecnologie di produzione plant-based dove è possibile degustare prototipi, conoscere ingredienti innovativi di origine naturale e scoprire soluzioni di trasformazione alimentare con formulazioni a base vegetale. Questa è l'**Innovative Food Experience** organizzata in collaborazione con HI-FOOD.

L'obiettivo di quest'area innovativa, è quello di intraprendere un dialogo con i player del settore stimolando la partecipazione dei reparti ricerca e sviluppo e capirne le esigenze in termini di formulazione, tecnologie produttive, labelling e personalizzazione dei prodotti con ingredienti vegetali, plant-based che il mercato richiede.

HI-FOOD, innovativa azienda parmigiana che esprime evolute tecnologie all'avanguardia, è la prima e unica azienda italiana che studia - e brevetta - rivoluzionari metodi di estrazione e produzione di materie prime e di ingredienti funzionali di origine naturale, per i settori del bakery, del gluten free e della gastronomia industriale in generale.

Il mercato dei prodotti alternativi a quelli di origine animale è in continua espansione e dal 2020 ha vissuto un vero e proprio boom di richieste e consumi. Sicuramente, la pandemia ha accelerato il passaggio a prodotti considerati più sani e sostenibili e nel giro di pochi anni, la "carne vegetale" potrebbe diventare competitiva in termini di offerta e prezzi.

A trattare questi temi e discutere di tecnologia e innovazioni si troveranno diversi esperti durante il ciclo di tavole rotonde "**Innovative Food Talks**":

23 Ottobre 2021, h10.30-11.30: **Veggie Dairy "A ciascuno la sua salsa"**

Moderata: Ilaria Vesentini, Giornalista Il Sole 24 Ore
Ne discutono: Massimo Ambanelli, CEO Hi-Food
Emanuele Pizzigalli, R&D Officer & Co-Founder Hi-Food
Marco Fraccaroli, CEO F.lli Polli
Daniele Diotallevi, CEO BCG (Buona Compagnia Gourmet)

25 Ottobre 2021, h10.30-11.30: **Veggie Ready Meals: "Diversamente Ragù"**

Moderata: Ilaria Vesentini, Giornalista Il Sole 24 Ore
Ne discutono:
Massimo Ambanelli, CEO Hi-Food
Emanuele Pizzigalli, R&D Officer & Co-Founder Hi-Food



22 - 26 OCTOBER 2021
FIERA MILANO RHO - ITALY
meat-tech.it



co-located with
TUTTOFOOD
MILANO



Stefano Garanzini, Technical Sales & Business Development IPAS
Lucas Huber, Category Manager Proteins EAME Givaudan

26 Ottobre 2021, h10.30-11.30: **Veggie Patty all'Italiana: "Burger all'Italiana"**

Modera: Ilaria Vesentini, Giornalista Il Sole 24 Ore

Ne discutono:

Massimo Ambanelli, CEO Hi-Food

Emanuele Pizzigalli, R&D Officer & Co-Founder Hi-Food

Carlo Prevedini, Presidente MoMi (Food Valley)

Niall Sands, President Plant-Based Foods AAK

Vittorio Moretton, Smart Proteins™ Technical Innovation Manager Campus A Company of the Firmenich Group

Ufficio Stampa Ipack Ima Srl:

Mail: press@ipackima.it

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

Maria Costanza Candi - Mail: mariacostanza.candi@intono.it Mobile: +39 349 1019253

Per seguire tutte le novità della manifestazione, visita il sito: www.meat-tech.it

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.