



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



Comunicato stampa – Milano, 22 settembre 2021

A MEAT-TECH, dati e trend per il mondo carni, salumi, piatti pronti

Ipack Ima Business Monitor fa il punto su un settore con eccellenti prospettive

Al via MEAT-TECH, in programma a **Milano dal 22 al 26 ottobre 2021 (ingresso OVEST, padiglione 15)**. Salumi, carni, piatti pronti, prodotti ittici, caseario e le nuove tendenze dei prodotti a base vegetale, sono al centro di un ecosistema tecnologico con le migliori proposte in materia di processing, packaging e ingredienti.

Nel corso della prima giornata, la conferenza di apertura dal titolo **“MEAT-TECH 2021: trend e nuovi scenari per le industrie della carne e dei piatti pronti”**, è stata l’occasione per presentare dati legati alle dinamiche di produzione, trasformazione e consumo di prodotti alimentari freschi.

Il report, realizzato in collaborazione con il Centro Studi MECS, focalizza la propria analisi sull’arco temporale 2016-2023, con dati consuntivi fino al 2020 e previsioni per gli anni successivi.

La ricerca scompone il fresh food nei segmenti carne, pesce e caseario, osservando un mercato che esprime un volume di 937 miliardi di euro, con il settore carne che gioca un ruolo di primo piano all’interno della famiglia fresh food. Un primato testimoniato dai volumi, pari al 62% della produzione totale e al 76% se si guarda alla trasformazione della carne, in un mercato che, a livello mondiale, vale 700 miliardi di euro

Guardando ai paesi target della ricerca, nel mercato del processed meat food primeggiano Germania, Spagna e Francia con, rispettivamente, 38, 27 e 25 miliardi di euro di valore creato dall’industria di trasformazione; quarta a 21,7 miliardi è l’Italia. Da notare inoltre come il lavorato fresco pesi per oltre il 50% della produzione trasformata complessiva, che, negli ultimi 5 anni ha visto un trend di crescita pari al 2,2% annuo, portando il mercato al valore complessivo di 170 miliardi, anche nel difficile 2020, che ha vissuto un calo minimo del 1%.

Anche la tecnologia mostra valori importanti, se si pensa ai 49,9 miliardi di euro del food processing machinery e ai 15,3 miliardi del food packaging machinery; fatturati generati in mercati in cui, peraltro, gli espositori presenti in fiera sono protagonisti.

Osservando poi la relazione tra le macchine destinate a processare la carne (meat and poultry) e il mercato complessivo, si nota che il settore contribuisce per il 22,4% al giro d’affari totale, previsto in crescita con un tasso medio annuo (CAGR) del 6,1%, per un volume complessivo di 63,2 miliardi.

Mercati in forte sinergia, come mostrato dai dati, che rafforzano il valore della scelta strategica di un MEAT TECH svolto in concomitanza con due classici dedicati all’eccellenza gastronomica, al retail e all’ospitalità: TUTTOFOOD e HOST Milano. L’evento si presenta quindi come l’occasione per avere una panoramica completa di comparti complementari e una visione trasversale alle esigenze di visitatori ed espositori in termini di prodotti, tecnologia e soluzioni.



22 - 26 OCTOBER 2021

FIERA MILANO RHO - ITALY

meat-tech.it



co-located with

TUTTOFOOD
MILANO



La conferenza, proposta in collaborazione con: **MECS, Groupe Rahal, ASSICA, ASSOFOODTEC e UCIMA**, ha visto protagonisti **Rossano Bozzi, AD Ipack Ima** che ha fatto gli onori di casa, **Ilaria Vesentini, AD Manufacturing Economic Studies – MECS** – protagonista dell'analisi di settore e alcune importanti voci a testimonianza dei mercati del bacino del mediterraneo. Tra questi, un'azienda leader del mercato marocchino rappresentata da **Karim Essoulami Abdelkarim, Presidente del Groupe Rahal** e alcuni protagonisti del mercato italiano in veste di stakeholder istituzionali con **Andrea Salati Chiodini, Presidente ASSOFOODTEC** in rappresentanza dell'Associazione Italiana Costruttori Macchine, Impianti, Attrezzature per la Produzione, la Lavorazione e la Conservazione Alimentare, **Ruggero Lenti, Presidente di ASSICA**, l'associazione industriali delle carni e dei salumi e **Riccardo Cavanna, Vice Presidente UCIMA** in rappresentanza dei produttori italiani di macchine per il confezionamento e l'imballaggio.

Tutti gli espositori, gli eventi e i convegni di MEAT-TECH sono online su ExpoPlaza, il catalogo di manifestazione (<https://expoplaza-meattech.fieramilano.it/it>)

Ufficio Stampa Ipack Ima Srl

press@ipackima.it

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

Maria Costanza Candi 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.