



22 - 26 OCTOBER 2021

FIERA MILANO RHO - ITALY

meat-tech.it



co-located with

TUTTOFOOD
MILANO



Comunicato stampa – Milano, 22 settembre 2021

MEAT-TECH 2021, tutto pronto per il ritorno in presenza con la fiera delle tecnologie per il mondo carni, salumi, piatti pronti e non solo

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.

È 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.

La trasversalità è anche il carattere della proposta di contenuto di MEAT-TECH 2021. Nell'ambito del programma **"Innovative Food Talks"** si parlerà di Veggie Dairy, Veggie Ready Meals e Veggie Patty all'Italiana con tre incontri in programma sabato 23, lunedì 25 e martedì 26 ottobre organizzati in collaborazione con **Hi-Food**, azienda specializzata in additivi e ingredienti *plant based*.

"Sicurezza e qualità di alimenti senza additivi: tecnologie, ingredienti, shelf life e packaging" è il titolo di un momento di riflessione tecnico-scientifica dedicata all'ingegneria di processo e prodotto per alimenti privi di additivi organizzato da **OM - Informare** ed ospitato da MEAT-TECH il 25 ottobre.

Nello stesso giorno, **"Dall'Eco-Design alle soluzioni più innovative per lo smart packaging per l'industria alimentare"** sarà il workshop organizzato da **Tecnoalimenti**, che farà il punto sulle molteplici fasi legate allo smart packaging: dalla progettazione di imballaggi sostenibili, alla misurazione dell'impatto ambientale dell'imballaggio fino alla valorizzazione economica e mediatica degli imballaggi virtuosi, indagando lo stato dell'arte di materiali più sostenibili, quali ad esempio il PHA.

I temi dell'imballaggio sostenibile, inoltre, saranno il fil rouge di **Packaging Speaks Green**, l'evento organizzato da **PackMedia** che vedrà la seconda edizione sabato 23 ottobre durante MEAT-TECH 2021; il settore del fresh food è impegnato da anni in una ricerca che investe ogni componente della filiera: dal processo al confezionamento, ai materiali per l'imballaggio con soluzioni sempre più efficienti sotto il profilo ecologico, economico e produttivo. Un indiscusso primato che conferma la leadership dei produttori italiani a livello internazionale.

**MEAT
TECH**
by Ipack Ima

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



co-located with
TUTTOFOOD
MILANO
host Milano
INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

ASSICA, partner di MEAT-TECH fin dalla prima edizione, organizza nella giornata d'apertura il workshop **“Le nuove disposizioni sui controlli ufficiali degli alimenti e relativi decreti attuativi”** che si pone l'obiettivo di assicurare un approccio armonizzato in materia di controlli ufficiali specifici per alimenti e mangimi.

Il 26 ottobre MEAT-TECH ospiterà, in modalità ibrida, l'evento di avvicinamento a **Intralogistica Italia** sul tema **“La catena del freddo nell'intralogistica per l'alimentare”** ed il workshop organizzato da **ASSOFOODTEC** **“Vademecum MOCA per macchine alimentari: l'esempio del comparto affettatrici e tritacarni”** per approfondire uno degli aspetti di maggior rilievo per l'industria alimentare.

Oltre ai momenti e agli eventi che daranno l'avvio ad interessanti riflessioni sui temi chiave di MEAT-TECH, la fiera sarà arricchita dall'area speciale **“Innovative Food Experience”**, organizzata in collaborazione con Hi-Food e interamente dedicata alla produzione di alimenti plant-based: uno spazio dove visitatori ed espositori potranno degustare alcuni prototipi, conoscere gli ingredienti naturali innovativi, scoprire soluzioni di processing per alimenti con formulazioni plant-based.

Ai contenuti si affianca inoltre per la prima volta **“La Fabbrica Sostenibile di Meat-Tech”**, un'area speciale con **dimostrazioni live** di produzione e confezionamento. La Fabbrica Sostenibile di Meat-Tech si presenterà a tutti i professionisti in fiera con due eventi al giorno su due linee dal contenuto altamente tecnologico e innovativo: la prima, completamente automatica dal caricamento alla pallettizzazione per la produzione e confezionamento di hamburger, utilizza packaging realizzato con materiale riciclabile, e la seconda dedicata alla trasformazione e confezionamento di tranci a spicchio, ideale per prodotti quali mortadella e formaggi a pasta dura, che vedrà in opera macchine idonee all'utilizzo di film monomateriale totalmente riciclabile. **La Fabbrica Sostenibile di Meat-Tech** è un progetto realizzato in collaborazione con **DOMINO, FT SYSTEM, GELMINI, HAFLIGER, ILPRA, STOMMPY, TREVIL E VERIPACK**.

L'offerta espositiva di MEAT-TECH torna ad essere protagonista **con oltre 80 aziende eccellenti del comparto** ed un approccio fondato sulla collaborazione strategica con le associazioni di riferimento dell'industria che sostengono MEAT-TECH sin dalla prima edizione a Milano: **ASSICA** (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi), **ANIMA ASSOFOODTEC** (Associazione Italiani 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 approccio di sistema vincente, confermato dalla **partecipazione di oltre 90 buyer esteri** altamente profilati e provenienti da Albania, Arabia Saudita, Bosnia, Croazia, Egitto, Israele, Libano, Macedonia, Marocco, Montenegro, Polonia, Romania, Serbia, Slovenia, Spagna, Tunisia, Turchia, Ungheria che, grazie alla collaborazione e al supporto di ICE Agenzia, visiteranno MEAT-TECH il prossimo ottobre. A disposizione di buyer ed espositori **il tool digitale MYIpackima**, la nuova piattaforma online aperta 365 giorni l'anno che agevola l'incontro tra domanda e offerta del settore prima, durante e dopo la manifestazione fieristica.

**MEAT
TECH**
by Ipack Ima

22 - 26 OCTOBER 2021

FIERA MILANO RHO - ITALY

meat-tech.it



co-located with

TUTTOFOOD
MILANO

host Milano
INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

Appuntamento, dunque, a MEAT-TECH dal 22 al 26 ottobre 2021, con un ritorno in presenza che nei padiglioni di Fiera Milano è un fatto consolidato grazie ai rigorosi protocolli di sicurezza, garantiti da un hub che ospita ogni anno 4,5 milioni di visitatori, 36.000 aziende da tutto il mondo, 80 manifestazioni fieristiche e 160 congressi.

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