



22 - 26 OCTOBER 2021

FIERA MILANO RHO - ITALY

meat-tech.it



co-located with

TUTTOFOOD
MILANO



Nota stampa – Milano, 25 ottobre 2021

MEAT-TECH 2021: eventi e workshop alla fiera delle tecnologie per il mondo carni, salumi, piatti pronti

Il programma completo degli eventi in corso dal 25 al 26 ottobre a Fiera Milano, Rho

E' un **Km dell'innovazione** quello di cui fa parte 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.

Il 25 e 26 ottobre, ultime due giornate della manifestazione, la visita può essere arricchita da una serie di eventi dedicati a tecnologia, sostenibilità e prodotti plant based.

Gli eventi da mettere in agenda sono:

Conferenza stampa

26 ottobre

Ore 9:30 "IPACK-IMA 2022: innovation, international vision and sustainability for a global event"

Tecnologia

25 ottobre

Ore 14:30 "Sicurezza e qualità di alimenti senza additivi: tecnologie, ingredienti, shelf life e packaging" organizzato da **In-Formare**.

26 ottobre

Ore 12:00 "Vademecum MOCA per macchine alimentari: l'esempio del comparto affettatrici e tritacarne" organizzato da **ASSOFOODTEC**.

Ore 14:00 "La catena del freddo nell'intralogistica per l'alimentare" organizzato da **INTRALOGISTICA ITALIA**.

Plant based

25 ottobre

Ore 10:30 "Innovative Food Talks: Veggy Ready Meals – Diversamente Ragù" promosso da **HI-FOOD**.

26 ottobre

Ore 10:30 "Innovative Food Talks: Veggy Patty – Burger all'italiana" promosso da **HI-FOOD**.

Sostenibilità

25 ottobre

Ore 11:30 "Dall'Eco-Design alle soluzioni più innovative per lo smart packaging per l'industria alimentare" organizzato da **Tecnoalimenti**.



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



co-located with
TUTTOFOOD
MILANO

host
INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

Ore 16:30 “The road to COP26. The new frontiers of Circular Economy in the Food and Packaging Industry” organizzato dal **Department for International Trade Italia** in partnership con **MEAT-TECH** e **TUTTOFOOD**.

Sempre, inoltre, attive le aree espositive live e in particolare:

LA FABBRICA SOSTENIBILE

Tutti i giorni di manifestazione, alle 11:00 e alle 15:00 nel Padiglione 15 - A31, due eventi su due linee demo una per la produzione e confezionamento di hamburger con l'utilizzo di packaging realizzato con materiale riciclabile e la seconda per la trasformazione e confezionamento di tranci a spicchio, con film monomateriale sempre più riciclabile.

INNOVATIVE FOOD EXPERIENCE

Area interamente dedicata alla produzione di alimenti plant-based: uno spazio nel Padiglione 15 – C39, dove visitatori ed espositori potranno degustare alcuni prototipi, conoscere gli ingredienti naturali innovativi, scoprire soluzioni di processing per alimenti con formulazioni a base vegetale.

ITALIAN START-UP

Agenzia ICE e MEAT-TECH presentano l'area Italian Start Up. Un open space di 50mq nel Padiglione 15 - C45, per presentare sette realtà emergenti al servizio delle imprese. InGood, Pikkart, It's Prodigy, MIPU Energy Data, smartFAB, TAG e WEL saranno le protagoniste di questo spazio dedicato ad un ecosistema in costante sviluppo anche nel nostro paese.

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.