



Comunicato stampa – Rho, Milano 9 novembre 2020

Meat-Tech: una fiera in presenza che guarda con fiducia al futuro

E' una fiera in presenza quella che si preannuncia come il grande ritorno della manifestazione dedicata alle soluzioni di processing e packaging per l'industria delle carni, dei derivati e dei piatti pronti, prevista a Milano dal 17 al 20 maggio 2021.

La concomitanza con TUTTOFOOD a maggio 2021 rafforza l'immagine di una fiera che unisce le filiere, crea relazioni, intercetta pubblici diversi offrendo una panoramica del mercato a 360°. Unico evento previsto nel 2021 per il segmento, MEAT-TECH si svolgerà in accordo con i più rigidi protocolli di sicurezza anti-Covid previsti da Fiera Milano a garanzia di espositori e visitatori, già sperimentati con le fiere del secondo semestre 2020.

Sostenibilità, tracciabilità, food safety, ingredienti innovativi sono solo alcuni dei **trend topic** guida di MEAT-TECH, scelti per fornire alle filiere produttive presenti in fiera, elementi e applicazioni capaci di coniugare innovazione, efficienza produttiva e logiche di trasferimento tecnologico per i prodotti dell'oggi e del domani.

In un anno complesso come quello in corso, sono molti gli elementi di cambiamento che il mercato dovrà affrontare, a cominciare dalle mutate abitudini di consumo che vedono in crescita la sensibilità verso i temi ambientali e il **bio, scelto dal 20% in più di consumatori**, in un percorso coerente che alla qualità delle materie prime, associa scelte più sostenibili anche sul fronte del packaging.

La **sensibilità ambientale** accresciuta dall'emergenza parte dalla scelta del prodotto per trasferirsi alla confezione, tanto che 9 consumatori su 10 ritengono che il **packaging green** sia un complemento indispensabile per il prodotto bio (*Fonte: Nomisma*).

Ma il bio non è il solo segmento a crescere in un 2020 che, nelle sue battute finali, vede il consumo del **settore insaccati** pari a 130.000 tonnellate vendute per un valore di oltre 1.030 milioni di euro, che segue le 413.000 tonnellate del segmento processed meat, per un volume d'affari di 2.978 milioni di euro (*Fonte: ASSICA*).

A livello mondiale, buona performance anche per il settore **Fish & Seafood** che, con oltre 126.400 milioni di euro di valore delle vendite, vede dati in crescita del +4,7% stimato nel periodo 2021 – 2024 (*Fonti: Ipack Ima Business Monitor in collaborazione con MECS*).

Tra i focus della fiera c'è anche il **Dairy**, in particolare i formaggi, che vedono 886 milioni di Kg previsti in vendita entro la fine dell'anno, per un valore di oltre 9.000 milioni di euro, con prospettive di crescita del mercato mondiale nel periodo 2021-2024 di un + 0,9%, pari a 21.682 milioni di Kg per 178.795 milioni di euro di vendite.

Alla **trasversalità** dei temi presenti in fiera si aggiunge, infine, la proposta di ingredienti innovativi per ricette complesse che guardano con crescente interesse al mercato dei prodotti free from o a base vegetale.

**MEAT
TECH**
by Ipack Ima



FIERA MILANO RHO - ITALY
17 - 20 MAY 2021

I **partner** che sostengono MEAT-TECH, portando con sé competenze, saperi e opportunità di networking rappresentano l'eccellenza produttiva italiana: **UCIMA** (Unione Costruttori Italiani Macchine Automatiche per il Confezionamento e l'Imballaggio), **ASSICA** (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi) in rappresentanza delle imprese di produzione dei salumi, dai prodotti trasformati di carne suina e bovina alla macellazione suina e **ANIMA ASSOFOODTEC** (Associazione Italiana Costruttori Macchine, Impianti, Attrezzature per la Produzione, la Lavorazione e la Conservazione Alimentare).

Per seguire tutte le novità della manifestazione è online il nuovo sito di manifestazione:

www.meat-tech.it

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

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.