

Appuntamento a MEAT-TECH dal 22 al 26 ottobre, Milano Rho Fiera

## Il packaging sostenibile per il settore carni e salumi

Il percorso di avvicinamento a MEAT-TECH si è concretizzato con un recente appuntamento organizzato in collaborazione con ASS.I.C.A. e focalizzato su uno dei temi di attualità per il settore: **la sostenibilità del packaging** per il settore **carni, salumi e piatti pronti**, di cui la manifestazione è uno dei punti di riferimento a livello internazionale. L'apertura dei lavori è stata affidata a **NICOLA LEVONI**, presidente di ASS.I.C.A., *Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi* aderente a CONFINDUSTRIA; **STEFANO MELE**, CEO del **Gruppo Fabbri**, ha presentato la sostenibilità come opportunità di business; **SIMONE PEDRAZZINI**, direttore di *Quantis Italia*, ha trattato il packaging sostenibile come risorsa; **MATTEO INGARAMO** e **LUIGI DE NARDO**, del **Politecnico di Milano**, hanno offerto un quadro della ricerca applicata sui temi del *packaging green* visto in chiave di design e innovazione nei materiali; **GIOVANNA SACCANI** e **NELLA BOVIS**, ricercatrici della *Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma (SSICA)*, hanno analizzato limiti e potenzialità dei materiali innovativi di confezionamento; **ROSSANO BOZZI**, CEO di *IPACK-IMA* hanno presentato i contenuti della prossima edizione di MEAT-TECH.

La forte spinta all'innovazione del settore è al centro del progetto MEAT-TECH, sempre attenta alle **espressioni più consolidate** del mercato ma, soprattutto, alle **nuove tendenze**, dal packaging agli ingredienti, alle tecnologie di trasformazione del prodotto.

L'attenzione alla sostenibilità costituisce un' **opportunità di business**: dall'ambiente al marketing, dall'innovazione tecnologica all'R&D. Il



**L'attenzione alla sostenibilità costituisce una sempre più importante opportunità di business per il settore e il packaging sostenibile rappresenta una risposta che ha impatto su più fronti.**

mondo della ricerca accademica e industriale è attivamente coinvolto in un *new deal* tecnologico, dove le soluzioni innovative creano connessioni sempre più forti a livello di filiera ed ampliano il campo di applicazione, coinvolgendo settori affini quali l'ittico e il caseario.

Opportunità a largo spettro, visione internazionale e coerenza merceologica fanno di MEAT-TECH — che per il 2021 sarà in concomitanza con *Tuttofood* e *Host Milano* —, il teatro di un **modo di fare networking rinnovato** sotto ogni

aspetto, ma che mantiene al centro l'importanza delle relazioni umane.

>> **Link: [www.meat-tech.it](http://www.meat-tech.it)**



meat-tech.it  
#meattech

089504