

Appuntamento dal 17 al 20 maggio 2021

Meat-Tech e Tuttofood insieme a Milano



Filiera, *food safety* e sostenibilità sono gli *hot topics* della terza edizione di MEAT-TECH 2021, la fiera di Ipack Ima dedicata alle soluzioni di processing e packaging per l'industria delle carni, dei derivati e dei piatti pronti, che si svolgerà a **Fiera Milano** dal 17 al 20 maggio.

Tra le novità, la contemporaneità con *Tuttofood*, la fiera internazionale B2B dedicata al settore alimentare che offrirà un contesto unico nel panorama europeo integrando l'offerta fieristica delle filiere *Meat*, *Seafood* e *Dairy*, settori storici di *Tuttofood*, col meglio delle tecnologie e soluzioni di processo e confezionamento di MEAT-TECH.

Milano, nel 2021, diventa quindi teatro di un rinnovato modo di fare *networking*, per ampliare le occasioni di business e creare contaminazioni sempre nuove all'interno del polo

fieristico logisticamente e tecnologicamente più avanzato d'Italia e tra i più importanti in Europa. In linea con le esigenze dell'industria, MEAT-TECH consolida la sua strategia basata sull'ascolto delle esigenze del mercato: a luglio si è infatti svolto un incontro tra gli espositori della fiera, un momento di importante confronto sulle tendenze del mercato, le aspettative di espositori e clienti, le interessanti prospettive che si prefigurano con le nuove scelte legate al cambio di data di MEAT-TECH.

Grazie a questa forma di coinvolgimento diretto, sono state definite le linee guida per i contenuti dell'edizione 2021 della manifestazione al fine di renderla sempre più aderente alle aspettative di business, in termini di filiere rappresentate, soluzioni tecnologiche e mercati di riferimento.

Ad aprire i lavori è intervenuto anche NICOLA LEVONI, presidente di ASS.I.CA. (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi), partner storico di MEAT-TECH, in rappresentanza di un settore da oltre 8

Milano nel 2021 diventa teatro di un rinnovato modo di fare networking, per ampliare le occasioni di business e creare contaminazioni sempre nuove all'interno del polo fieristico logisticamente e tecnologicamente più avanzato d'Italia e tra i più importanti in Europa

■ **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.

miliardi di euro. «L'interesse della nostra industria per un progetto di filiera con tecnologia e prodotto finito in esposizione è certamente elevato», ha evidenziato Levoni. «La fattiva collaborazione della nostra associazione con MEAT-TECH ci porterà all'organizzazione di eventi di avvicinamento e di un *meeting* durante le giornate di manifestazione».

MEAT-TECH è realmente l'evento in cui tutta l'industria di riferimento si identifica: oltre ad ASS.I.C.A., le associazioni ANIMA-ASSOFOODTEC e UCIMA sono infatti partner strategici della manifestazione. Il 2019 è stato un anno di riflessione per il comparto italiano delle carni suine e in particolare

per i salumi (produzione a -0,7% in quantità, consumi a -0,6%). Il settore ha dovuto confrontarsi con una domanda debole e una crescita dei prezzi della materia prima.

«Guardiamo comunque con ottimismo alla possibilità di dare slancio ad una ripartenza organica dell'intero comparto, fiore all'occhiello del *food made in Italy* nel mondo, senza dimenticare alcun anello della filiera e mettendo in campo azioni di ampio respiro anche sul fronte export» ha commentato Levoni. «Per il nostro settore sono fondamentali le tecnologie di processo e di confezionamento».

Secondo i dati ANIMA ASSO-FOODTEC, le tecnologie ed at-

trezzature italiane per prodotti alimentari hanno consolidato nel 2019 un valore della produzione pari a 5,2 miliardi di euro (+0,2% rispetto al 2018), con l'export che ha toccato quota 3,4 miliardi di euro.

Come ha sottolineato UCIMA, l'industria delle macchine per packaging vede proprio nel *food* un settore di destinazione importante, con il 55,9% del fatturato, che nel 2019 ha superato complessivamente gli 8 miliardi di euro con interessanti volumi di crescita dell'export (2,3%; fonte: MECS).

La contemporaneità di MEAT-TECH e Tuttofood assume un significato strategico ancora più importante poiché unisce due settori che hanno dimostrato capacità di adattarsi alle esigenze del canale *retail* che è in profonda trasformazione e che ha la necessità di assecondare le richieste di sostenibilità e *food safety* che il consumatore sempre più ricerca.

>> **Link: ipackima.com/it/Meat-Tech.html**

B/Open, nuove date per la fiera B2B dedicata al biologico e al natural self-care: 23-24 novembre

B/Open, la manifestazione di Veronafiere dedicata al *food* biologico certificato e al *natural self-care*, è stata riprogrammata per il **23 e 24 novembre 2020**, con un taglio esclusivamente B2B. Si tratta di una formula *smart* di due giorni che affianca alle sezioni espositive diverse opportunità di formazione, confronto e aggiornamento costruite attraverso la collaborazione con i principali enti certificatori italiani, le istituzioni e i maggiori *player* del settore. «La manifestazione si pone l'obiettivo di dare risposte concrete e offrire opportunità di crescita ad un settore che si sta espandendo su scala mondiale, con un valore del mercato vicino ai 100 miliardi di euro, dei quali quasi 41 miliardi sviluppati in Europa» ha detto FLAVIO INNOCENZI, direttore commerciale di Veronafiere. «La stessa Commissione europea, proprio nei giorni scorsi, ha ufficializzato nella strategia *Farm to Fork* all'interno del più ampio progetto sul *Green Deal* l'obiettivo di raggiungere almeno il 25% della superficie agricola utile entro il 2030». La superficie agricola utile dedicata al biologico in Italia nel 2018 ha raggiunto 1,9 milioni di ettari (il 7,7% del totale) e si colloca al terzo posto in UE, alle spalle di Spagna (2,2 milioni di ettari) e Francia (2 milioni di ettari), ma il nostro Paese si colloca al primo posto per numero di operatori, quasi 70.000. La prima edizione di B/Open si terrà in contemporanea a *Wine2Wine Exhibition & Forum*, appuntamento annuale dedicato al mondo del vino, per creare nuove sinergie tra due settori che condividono un pubblico di operatori specializzati nel comparto dell'agroalimentare e medesimi trend di crescita dei consumi.

>> **Link: www.b-opentrade.com**

B/OPEN
Bio foods
& natural self-care
trade show