



Bozzi: "L'edizione 2021 di Meat-Tech sarà speciale"

Abbiamo intervistato Rossano Bozzi, amministratore delegato e direttore esecutivo presso Ipack Ima srl, che ci ha parlato di Meat-Tech, edizione 2021

Rossano Bozzi



2018, partiamo da dove eravamo rimasti: seconda edizione di Meat-Tech, fiera specializzata in tecnologie e soluzioni innovative per la filiera dei salumi, delle carni e dei piatti pronti. Ci può raccontare come è andata?

Oltre 180 espositori da 29 Paesi, più di 14.000 visitatori con 456 buyer specializzati dall'estero. È stata decisamente positiva l'edizione di Meat-Tech 2018, che si è svolta a Milano, con un gradimento in crescita da parte di tutti gli operatori della filiera.

L'offerta espositiva completa ha spaziato dalle tecnologie e soluzioni per la lavorazione, alle camere bianche, ai sistemi di conservazione e confezionamento del prodotto, senza dimenticare i materiali da imballaggio e gli ingredienti.

2021, Meat-Tech si svolge in contemporanea con Host e TuttoFood. Quale è stato il percorso che vi ha portato a posizionare la manifestazione in presenza a ottobre 2021?

Meat-Tech si posiziona a livello internazionale come piattaforma di filiera dedicata al comparto delle tecnologie e soluzioni per il settore delle carni, dei salumi e dei piatti pronti. Inoltre ha storicamente mantenuto una data di svolgimento che si inserisce strategicamente nel calendario fieristico internazionale di settore, cogliendo, nel contempo, le sinergie derivanti dalla contemporaneità, sia con Ipack-Ima che più in generale, con il progetto The Innovation Alliance, che la pandemia ha momentaneamente costretto a una diversa distribuzione temporale. Ipack-Ima, Intralogistica Italia e Print4All infatti, sono state calendarizzate nel 2022, mentre Plast va al 2023. Gli stravolgimenti generati dalla pandemia sono stati significativi, ma crediamo nell'approccio collaborativo di filiera, che è nel dna di Meat-Tech. Con Host e TuttoFood, infatti, si conferma e rafforza un'inedita sinergia tra tecnologia e prodotto, che può produrre interessanti risultati in un anno in cui avvertiamo una forte richiesta per momenti di aggregazione B2B in presenza.

Cosa vi aspettate dalla concomitanza con Host e TuttoFood?

L'edizione 2021 di Meat-Tech sarà speciale. Vedremo, probabilmente, minori opportunità di interagire con compratori da alcuni Paesi esteri, ma, d'altro canto, vivremo grande intensità in termini di qualità e ritorno sui contatti. La contemporaneità con TuttoFood riproduce un modello di filiera integrata, che può ulteriormente arricchire le manifestazioni, soprattutto per ciò che concerne la contaminazione con settori affini quali l'ittico e il caseario, che molto spesso adottano soluzioni tecnologiche mutate dal settore Meat&Poultry.

Il valore di Host e il richiamo internazionale della manifestazione nel campo delle soluzioni per il retail, inoltre, può conferire grande slancio su target nuovi, che potrebbero ulteriormente arricchire le opportunità offerte agli espositori di Meat-Tech. È una scommessa, o meglio una progettualità innovativa in ambito fieristico, che guardiamo con grande fiducia anche in prospettiva.

Dal punto di vista logistico, sarà una fiera "tradizionale", oppure ci saranno delle novità nell'organizzazione della manifestazione? Insomma dobbiamo immaginare una manifestazione differente?

Le esigenze di sicurezza dei nostri espositori e visitatori sono state chiaramente la priorità sulla quale Fiera Milano ha lavorato per consentire il ritorno in presenza in fiera. Su questo aspetto il gruppo è all'avanguardia, con protocolli già testati nel corso delle manifestazioni che si sono svolte a ottobre 2020 e sviluppati in coerenza con i più elevanti standard a livello internazionale.

A parte ciò, Meat-Tech 2021 è la prima manifestazione ibrida del settore, che abbina all'imprescindibile attività di incontro in presenza, strumenti evoluti che miglioreranno l'esperienza di business prima, durante e dopo la manifestazione. MYipackIma è la rinnovata piattaforma di B2B matching che abbiamo lanciato da poco, proprio per favorire un nuovo percorso di interazione tra domanda e offerta.



Quali sono le caratteristiche e le novità dell'edizione 2021? Quali i motivi per cui le aziende dovrebbero esporre e il pubblico visitare i padiglioni?

Il primo dei motivi è il ritorno in presenza: la campagna vaccinale sta progredendo in Italia e in molti dei Paesi con cui i nostri espositori lavorano. Il fattore umano riveste grande importanza nel business e le fiere mancano da troppo tempo. Ma non è solo questo. Abbiamo lavorato molto sui contenuti della manifestazione per rendere Meat-Tech un vero momento di anticipazione dei trend a livello industriale. Dagli ingredienti innovativi, ai prodotti ricettati free from, dall'automazione dei processi produttivi in ottica 4.0 alla sostenibilità, dalla catena del freddo alla tracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera. Il palinsesto è molto ricco e mira alle nuove competenze richieste in campo industriale. Con la contemporaneità di TuttoFood e Host, inoltre, vengono amplificate le opportunità di formazione e informazione oltre che i contenuti a disposizione di tutti i visitatori della manifestazione.

Parliamo di numeri: quanti gli espositori attesi (e le merceologie più rappresentate) e quali sono le vostre aspettative nei confronti dei visitatori. Dovendo tenere in considerazione la difficoltà a viaggiare, come pensate di organizzare gli incontri con i buyer esteri?

Per quanto riguarda l'offerta espositiva, abbiamo la conferma della presenza di tutte le componenti della value chain: processo e confezionamento, innanzitutto, ma anche materiali, ingredienti, automazione e robotica. Come accennavo, sarà un'edizione speciale particolarmente vocata al mercato domestico ed è difficile fare previsioni sulla presenza di compratori dall'estero, anche se siamo fiduciosi sulla presenza dei buyer di alcuni mercati europei e del bacino mediterraneo. Purtroppo Asia, India e America Latina rimangono mercati che molto probabilmente non riusciranno a visitare la fiera quest'anno, ma anche in queste aree stiamo profilando gli operatori che potranno interagire con i nostri espositori grazie alla piattaforma MYIpackima.

Presentando l'edizione 2021 si parla di "innovazione tipica del settore" e "di sostenibilità e nuovi materiali" come focus della manifestazione. Può spiegarci di cosa si tratta nello specifico e quali saranno gli argomenti affrontati nella parte convegnistica?

Confermo che innovazione di prodotto e di processo e sostenibilità saranno i temi portanti dell'edizione 2021. Posso anticipare che in collaborazione con Assica porteremo in fiera il concetto di "Meat4.0". Per quanto riguarda la sostenibilità, inoltre, Meat-Tech ospiterà la seconda edizione del convegno "Packaging Speaks Green", organizzato da Ucima. Con Hi-Food presentiamo 3 seminari per il ciclo "innovative Food Talks" dedicati a metodi innovativi di estrazione e produzione di materie prime e di ingredienti funzionali di origine vegetale. A breve, inoltre, lanceremo il palinsesto completo con possibilità di

preregistrazione e streaming di tutti gli eventi previsti in manifestazione, per far sì che anche i clienti esteri che non potranno essere fisicamente presenti in fiera possano comunque esserne parte.

Tutti gli aggiornamenti sono disponibili sul portale di [Meat-Tech](#).