

Meat-Tech: in scena le ultime tendenze tra food e packaging

Biologico e sostenibilità spingono le nuove abitudini di consumo della ripartenza nel settore delle carni e del lattiero-caseario. I più recenti trend protagonisti a Fiera Milano dal 17 al 20 maggio 2021.

Sensibilità ambientale, food safety e tecnologia. Questi i temi caldi che Meat-Tech, la fiera di Ipack-Ima dedicata alle soluzioni di processing e packaging per l'industria delle carni, dei derivati e dei piatti pronti, offrirà agli operatori. La manifestazione, inoltre, guarda anche a settori affini e punta ad attirare visitatori anche dal lattiero caseario. Le filiere produttive, infatti, sono alla ricerca di applicazioni che coniughino grande efficienza e valore aggiunto, in una logica di trasferimento tecnologico. Controllo della filiera, packaging, digitalizzazione dei sistemi produttivi, qualità e tracciabilità del prodotto sono quindi i temi che Meat-Tech proporrà dal 17 al 20 maggio 2021, a Fiera Milano, ai propri visitatori e buyer. La contemporaneità con Tuttofood, inoltre, offre un'opportunità unica per un attento monitoraggio del mercato alimentare a 360 gradi.

Il complesso periodo storico attuale ha condizionato il mercato in modo ambivalente: se da una parte i valori medi sono in discesa, dall'altra il cliente cerca rassicurazione e qualità nei prodotti. Dai dati dell'osservatorio 'The world after lockdown' di Nomisma, tra marzo e maggio 2020 il 30% degli italiani ha acquistato con maggiore continuità prodotti biologici. Il 20% ha prestato attenzione ai metodi di produzione rispettosi dell'ambiente e al packaging sostenibile. La sensibilità ambientale, dunque, si trasferisce dal prodotto alla confezione: 9 consumatori su 10 ritengono infatti che un prodotto biologico debba, per coerenza, essere confezionato con metodi green. Il 36% dei consumatori si aspetta una confezione 100% riciclabile e il 17% compostabile, mentre l'11% vorrebbe in etichetta, informazioni sull'impatto ambientale del packaging. Secondo



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: oltre 180 espositori, 14.363 visitatori e un gradimento dei visitatori pari a 7,3 punti su un massimo di 9.

Tuttofood è la fiera internazionale b2b dedicata al food and beverage, organizzata da Fiera Milano. Un'offerta merceologica completa, che abbraccia tutte le filiere dell'agroalimentare. I numeri dell'edizione 2019: 3.079 espositori, 82.551 visitatori, dei quali il 23% internazionali da 143 paesi.

i dati Nomisma, questo trend di crescita non riguarda solo l'Italia. Per il prodotto bio made in Italy, però, è stato particolarmente significativo negli ultimi 10 anni (+ 597%), con un posizionamento al quinto posto a livello mondiale dietro a Usa, Germania, Francia e Cina nel biennio 2018-2020. Tale situazione di grande dinamismo caratterizza in particolare nei settori meat e dairy, comparti in cui l'innovazione di processo e di prodotto diventano strumento fondamentale per anticipare i nuovi trend di consumo.

Per Meat-Tech, il 2021 sarà un anno dedicato alla filiera alimentare nel suo complesso, dagli ingredienti alla distribuzione. Gli operatori si incontreranno dunque per l'appuntamento milanese, che è atteso come un vero momento di ripartenza per il comparto, con un rinnovato modo di fare networking e creare contaminazioni lungo tutta la value chain. L'obiettivo è rendere l'esperienza fieristica sempre più aderente alle aspettative di business, in termini di filiere rappresentate, soluzioni tecnologiche e mercati di riferimento. Meat-Tech è infatti l'evento di riferimento per il settore, grazie alla presenza di partner strategici come Assica e alle associazioni Anima-Assofoodtec e Ucima, rappresentanti dell'eccellenza produttiva in campo tecnologico. Secondo i dati Anima-Assofoodtec, infatti, le tecnologie e attrezzature per prodotti alimentari hanno consolidato nel 2019 un valore della produzione pari a 5,2 miliardi di euro, con l'export che ha toccato quota 3,4 miliardi di euro. Secondo i dati Mecs - centro studi di Ucima - inoltre, 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.

LE VOCI DEGLI ESPOSITORI

Gabriele Gherri, Gherri Meat Technology

"La visione che ci ha portati a confermare la partecipazione alla manifestazione di Milano parte dall'esigenza di presentare a un target specializzato tecnologie versatili e di qualità come i sistemi di taglio di ultima generazione di Seydelmann, le tante soluzioni di cottura Alco per la lavorazione di un'ampia gamma prodotti o le applicazioni in ambito food safety di Trivision, tutte perfettamente adattabili a diversi comparti: dal settore della carne e dei salumi ai piatti pronti e al dairy".

Lorenzo Borsatti, Handtmann Italia

"Per una multinazionale come Handtmann la presenza in Meat-Tech è l'occasione per intercettare, oltre ai grandi gruppi del comparto carne e salumi, un target di medie o medio-piccole aziende italiane che offrono prodotti eccellenti. Inoltre la contemporaneità con Tuttofood ci permette di presentare anche le nostre soluzioni per il lattiero caseario, queste, tutte certificate classe 3 A, il rigido protocollo d'idoneità materiali, guarnizioni e superfici di contatto con i prodotti alimentari. I nostri sistemi di dosaggio, formatura e porzionamento sono dotati di regolazioni e settaggi specifici per ogni tipo di lavorazione e materia prima, offrendo così versatilità e idoneità oltre che ai prodotti a base carne, anche ai settori dei piatti pronti, dei preparati a base vegetale e appunto dei prodotti lattiero caseari".

Federica Travaglini, Travaglini

"Meat-Tech per noi è un appuntamento importante per presentare la nostra gamma di prodotti e soluzioni. Infatti, grazie all'esperienza maturata in anni di sviluppo tecnologico insieme ai nostri clienti, noi di Travaglini siamo in grado di soddisfare ogni esigenza produttiva, non solo nel campo della carne e dei salumi, ma anche nel settore lattiero-caseario. In particolare progettiamo e realizziamo celle per la maturazione e la stagionatura dei formaggi, locali di condizionamento e camere bianche. Tutti i nostri impianti sono studiati per ottenere il risultato migliore sul prodotto, ottimizzando i consumi e diminuendo sensibilmente il costo energetico."