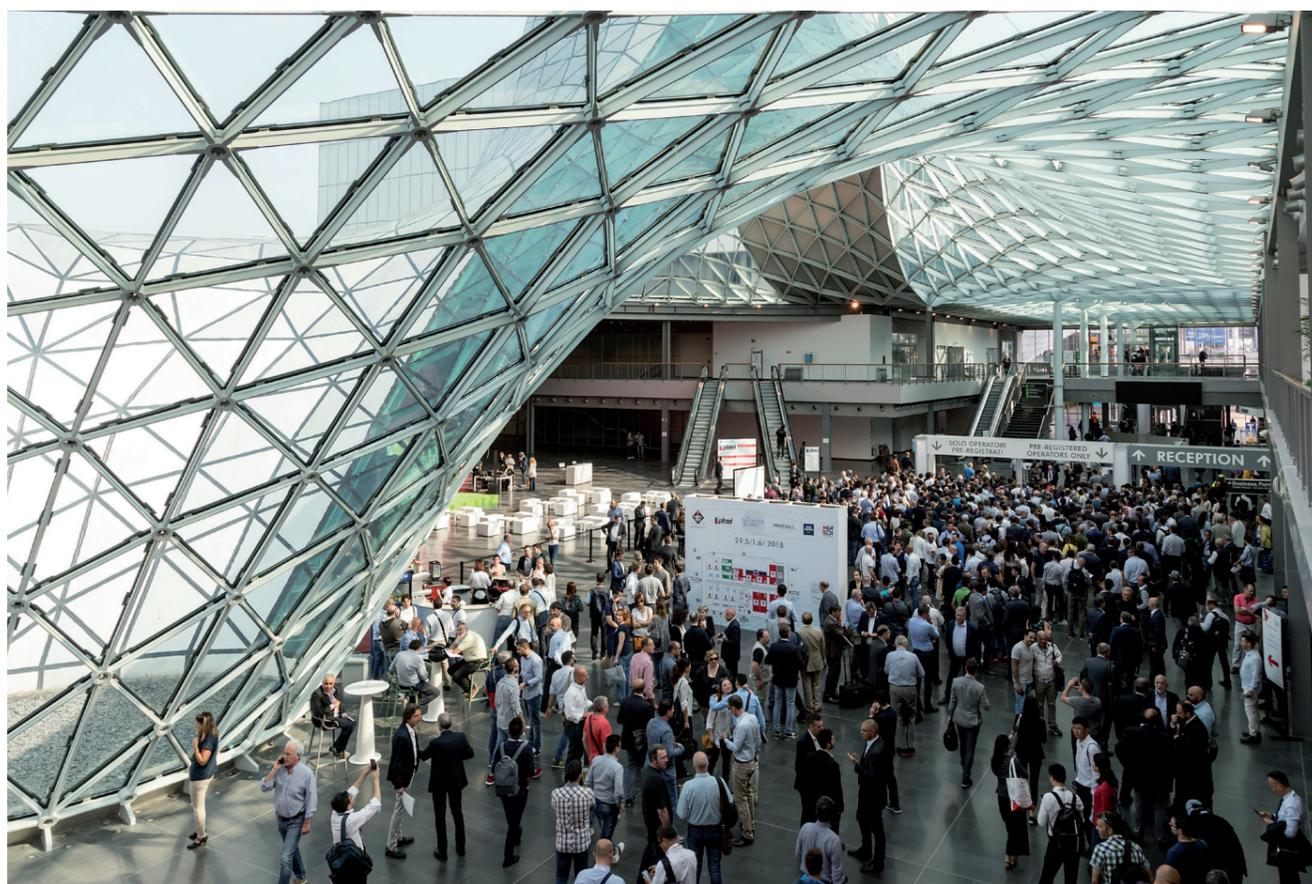


Una sinergia per l'agroalimentare



Valerio Soli,
presidente
di Ipack-Ima

Nuove possibilità di business e contaminazione fra i settori della filiera. Mentre Ipack-Ima è riprogrammata al 2022, Meat-Tech sarà in contemporanea con TuttoFood.



La prossima fiera del processing e del packaging Ipack-Ima è già stata riprogrammata da maggio 2021 all'anno successivo. L'appuntamento è previsto dal 3 al 6 maggio 2022 presso il quartiere fieristico di Fiera Milano Rho. Resta in programma, però, Meat-Tech, il salone di Ipack-Ima specializzato nelle soluzioni per l'industria dei prodotti a base carne e piatti pronti. L'evento si svolgerà in contemporanea con TuttoFood dal 17 al 21 maggio 2021.

Un nuovo modo di fare rete

“L'attuale contesto internazionale ci ha indotto a prendere le decisioni strategiche che rispondono alle esigenze dei nostri clienti”, commenta Valerio Soli, presidente di Ipack-Ima, “a cui vogliamo offrire la possibilità di incontrarsi a Milano in un contesto esclusivo e a loro dedicato per fare affari con tutti i principali protagonisti dell'industria nel mondo”. Non è casuale, dunque, la scelta di far cadere Meat-Tech in concomitanza con TuttoFood, fiera internazionale dedicata al prodotto alimentare poiché pone i presupposti per la creazione di un grande progetto per la filiera del food, aprendo nuove opportunità e possibilità di contaminazioni. La nuova sinergia, infatti, andrà a integrare l'offerta fieristica

delle filiere meat, seafood e dairy, con il meglio delle tecnologie e soluzioni di processo e di confezionamento.

La contemporaneità dei due eventi risulta ancora più strategica in questo momento di mercato. Proprio il settore alimentare e quello del food-tech, infatti, hanno dimostrato di adattarsi alle esigenze del canale retail, che sta oggi subendo una profonda trasformazione. E che richiede di assecondare le esigenze di sostenibilità e sicurezza alimentare espresse con sempre maggiore insistenza dai consumatori. Nel 2021, dunque, Milano sarà teatro di un nuovo modo di fare rete.

Al passo con le esigenze del settore

Meat-Tech conferma, ancora una volta, la propria strategia basata sull'ascolto delle esigenze del mercato. È per questo motivo che gli organizzatori stanno incontrando gli espositori della fiera e i clienti. Ciò al fine di confrontarsi sulle tendenze del mercato e sulle rispettive aspettative legate al cambio di data della manifestazione. Grazie al coinvolgimento diretto degli interessati, vengono 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, so-

luzioni tecnologiche e mercati di riferimento.

Meat-Tech: riferimento per l'industria

Partner strategici della manifestazione sono Anima-Assofoodtec (Associazione italiana costruttori macchine, impianti, attrezzature per la produzione, la lavorazione e la conservazione alimentare) e Ucima (Unione costruttori italiani di macchine per il confezionamento e l'imballaggio), oltre ad Assica (Associazione industriali delle carni e dei salumi). Meat-Tech è dunque l'evento di riferimento per il settore. In Italia, infatti, le tecnologie e attrezzature per prodotti alimentari hanno consolidato un valore alla produzione di 5,2 miliardi di euro nel 2019. Con l'export a toccare i 3,4 miliardi di euro. Mentre le macchine per il packaging, che sono destinate per oltre il 55% all'industria alimentare, hanno generato nel 2019 oltre 8 miliardi di euro di fatturato. “L'interesse della nostra industria per un progetto di filiera con tecnologia e prodotto finito in esposizione è certamente elevato”, ha commentato Nicola Levoni, presidente di Assica. “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 2018 IN PILLOLE

Oltre
180
espositori da 29 paesi

14.363
visitatori da 29 paesi

89%
dei visitatori si è dichiarato soddisfatto

I trend/1: tecnologie tailor made per prodotti premium, ricettati e food specialties

I trend/2: produzioni free-from, monoporzioni, soluzioni skinpack, imballaggi green.

I NUMERI DI IPACK-IMA 2018

1.503
espositori

74.091
visitatori da 146 paesi

97%
dei visitatori si è dichiarato soddisfatto

LE NUOVE DATE

Meat-Tech
17-21 maggio 2021

Ipack-Ima
3-6 maggio 2022

