

Packaging: riprende a crescere la tecnologia Made in Italy

Le aspettative per il 2021 sono positive per l'industria del packaging: i dati del primo trimestre segnano infatti uno scatto delle vendite con una variazione di fatturato **rispetto a marzo 2020 del +9,2%**. Risultato frutto di una notevole crescita del mercato interno che segna un **+28,8%** e un **+4,9%** sul mercato estero.

Buone le prospettive, dunque, dopo un 2020 in calo con per il mercato dei costruttori italiani di macchine per il packaging che hanno rallentato la crescita, sia sul mercato domestico sia sull'export, con un **fatturato complessivo di 7.639 milioni di euro**. In aggiunta all'emergenza sanitaria, il 2020 ha visto infatti un globale e generalizzato rallentamento dell'economia. Le performance positive di alcuni importanti settori clienti, tra i quali il Food, hanno comunque mitigato le perdite di fatturato.

Nel dettaglio, il mercato dei costruttori italiani di macchine per il packaging è calato del **6,8% in Italia**, per un valore assoluto di **1.574 milioni di euro** e l'export, storico punto di forza del settore, ha contribuito complessivamente per **6.065 milioni di euro**, flettendo del **4,5%** rispetto all'esercizio precedente.

Per comprendere il peso del settore Food all'interno di questo comparto è necessario analizzare il 2019, in cui il comparto ha chiuso con un fatturato di oltre **8.040 milioni di euro**. Il food è stato predominante, assorbendo il **29,6%** del fatturato totale, pari a **2.377 milioni di euro**; di questi il 73% deriva dall'export. Per quanto



riguarda le aree geografiche, i dati mostrano l'Unione europea come primo mercato di destinazione con un fatturato di oltre **635 migliaia di euro**.

www.risco.it

Volumi elevati, qualità garantita

#prosciutto

#insacco muscolo

#vuoto totale

Seguici su [LinkedIn](#)



RS 650: l'insacchiatrice Risco con vuoto totale per prosciutto di qualità, partendo da muscolo intero

L'insacchiatrice Risco è stata appositamente sviluppata per insaccare pezzature di muscolo intero superiori ai 500 gr. di peso unitario.

Lo speciale sistema di insacco concentrico "Risco Long Life" assicura una lavorazione precisa e delicata, mantenendo inalterata la struttura, il colore e la qualità originale del prodotto.

Il doppio impianto di creazione del vuoto assicura la massima estrazione dell'aria, una maggiore shelf-life ed una qualità impareggiabile del prodotto finale.

Caratteristiche principali:

- Tramoggia sottovuoto con valvola di aspirazione regolabile e sensore ottico per il caricamento automatico del prodotto
- Ampio rotore adatto a preservare l'integrità del muscolo intero
- Camere di insacco con volume fino a 2,5 kg
- Capiente tubo in acciaio collegato alla tramoggia a pavimento RS 804
- Sincronizzabile con clipatrici, ghigliottine e macchine termoformatrici



Partner in your success

MEAT-TECH: approccio di filiera opportunità di business a 360°

La manifestazione si svolgerà in presenza a Milano dal 22 al 26 ottobre

**MEAT
TECH**
by Ipack Ima

In programma a Fiera Milano Rho dal 22 al 26 Ottobre, MEAT-TECH è la fiera specializzata in tecnologie e soluzioni innovative per la filiera dei **salumi, delle carni e dei piatti pronti**, di cui la manifestazione è uno dei punti di riferimento per tutti i professionisti dell'industria. Tecnologie e materiali per la lavorazione, trasformazione e confezionamento, ma anche camere bianche, aromi, spezie e ingredienti. Un'offerta espositiva completa, rivolta all'industria del **fresh food**, tra cui **carne, ittico, caseario e piatti pronti** che trovano nel Retail il canale di distribuzione primario.

La forte spinta all'innovazione tipica del settore, tra tecnologie all'avanguardia, sostenibilità e nuovi materiali è al centro del progetto MEAT-TECH, da sempre focalizzato sulle **espressioni più consolidate** del mercato ma anche sui nuovi

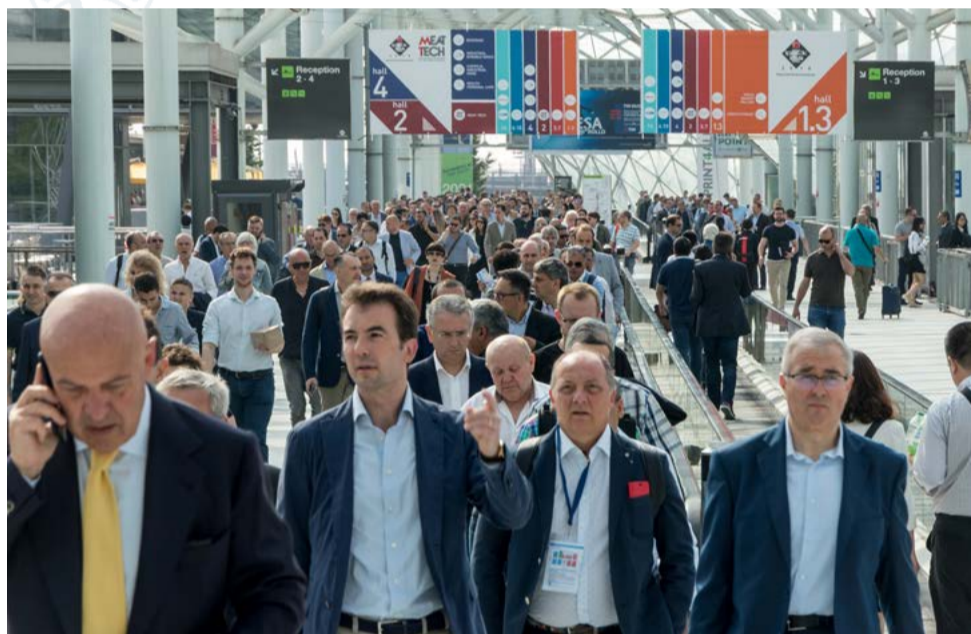
stili di consumo e sulle **nuove tendenze**. Arricchiscono i contenuti della fiera le tecnologie tailor made per prodotti ricettati e food specialties, oltre a pre-affettati, snack e gastronomia pronta, proteine alternative e prodotti plant based, proposte di ingredienti innovativi per ricette complesse che guardano con crescente interesse al mercato dei prodotti free from o a base vegetale.

Una visione ad ampio spettro, rafforzata dalla concomitanza con due manifestazioni di grande rilievo internazionale che favoriscono la contaminazione ed il trasferimento tecnologico. TuttoFood e Host Milano, infatti, rappresentano un'occasione unica per promuovere la collaborazione di filiera a livello industriale, creare relazioni, intercettare nuovi target, offrendo una panoramica del mercato a 360°. L'ecosistema nell'ambito del quale si svolgerà MEAT-TECH con TuttoFood, fiera che copre l'intera filiera agro-alimentare e Host Milano, manifestazione leader mondiale per le soluzioni e tecnologie per l'ospitalità e il fuori casa, rappresenta un'ulteriore opportunità per capacità attrattiva, visione internazionale e coerenza merceologica.

In questo contesto, MEAT-TECH, diventa quindi il teatro di un **rinnovato modo di fare networking**, che mantiene al centro l'importanza delle relazioni umane, con una fiera in presenza dove l'offertatecnologica copre un range che dai beni strumentali arriva agli end user, e che allo stesso tempo integra il modello tradizionale con **nuove opportunità di networking digitale**.

In attesa della fiera e del business basato su relazioni e incontri, espositori e buyers possono fin da ora costruire il proprio percorso virtuale, grazie a MYipackima. Si tratta di una versione rinnovata della **piattaforma di match making**, dove aziende e potenziali clienti possono trovare l'interlocutore perfetto e sviluppare nuove opportunità, grazie a una profilazione personalizzata che facilita la costruzione di relazioni trasversali ai contesti tecnologici, ai target e ai mercati. Che si tratti di appuntamenti allo stand o di incontri virtuali, il tool permette di potenziare le occasioni di contatto in modo ancor più selezionato tra aziende e potenziali partner prima, durante e dopo la fiera.

Continua a pag. 22



Tecno Brianza compie 40 anni e cambia volto con importanti novità

TECNO BRIANZA
Soluzioni e impianti per salumifici dal 1981

Specialista italiano nella progettazione e costruzione di macchine legatrici e clipatrici per il mondo delle carni e dei salumi, Tecno Brianza vanta una conoscenza del settore e una expertise tale da saper rispondere ad ogni esigenza produttiva - dalle realtà più grandi e strutturate a quelle artigianali - con tecnologie e strumentazioni su misura.

La continua capacità di innovare per apportare maggiore flessibilità e semplicità in fase di produzione è una delle qualità che il settore riconosce da anni a Tecno Brianza.

In questo periodo di particolare difficoltà per tutto il mercato alimentare e non solo, Tecno Brianza, grazie alla fiducia ed alla credibilità da parte dei propri clienti, in vista del suo **40° anniversario** ed alla sua **3ª generazione**, ha cambiato volto con grandi ed importanti NOVITÀ.

Ha riorganizzato completamente la sede operativa ampliando non solo il magazzino dei materiali di consumo, così da soddisfare le esigenze di approvvigionamento dei clienti, ma anche l'intera area produttiva, in modo da poter ospitare internamente la progettazione e la costruzione di linee per la trasformazione delle carni e dei salumi.



**UNITI
FORTI
CREATIVI
CORAGGIOSI**

Nel reparto macchine Tecno Brianza ha da poco terminato un progetto tanto innovativo da esser stato brevettato. Si tratta di una linea orizzontale, completamente automatica, che riunisce le tre funzioni di legatrice, clipatrice e appendimento, così da accompagnare il prodotto dalla legatura fino all'appendimento dello stesso su pali, con un numero di pezzi per singolo palo precedentemente stabilito. Una linea di 13 metri progettata, realizzata e personalizzata in base alle richieste del cliente, in quanto adatta alla lavorazione di svariati prodotti: dalle bresaole alle coppe, dai prosciutti alle pancette. Inoltre, il nuovo ufficio tecnico interno dedicato alla progettazione sia tecnica

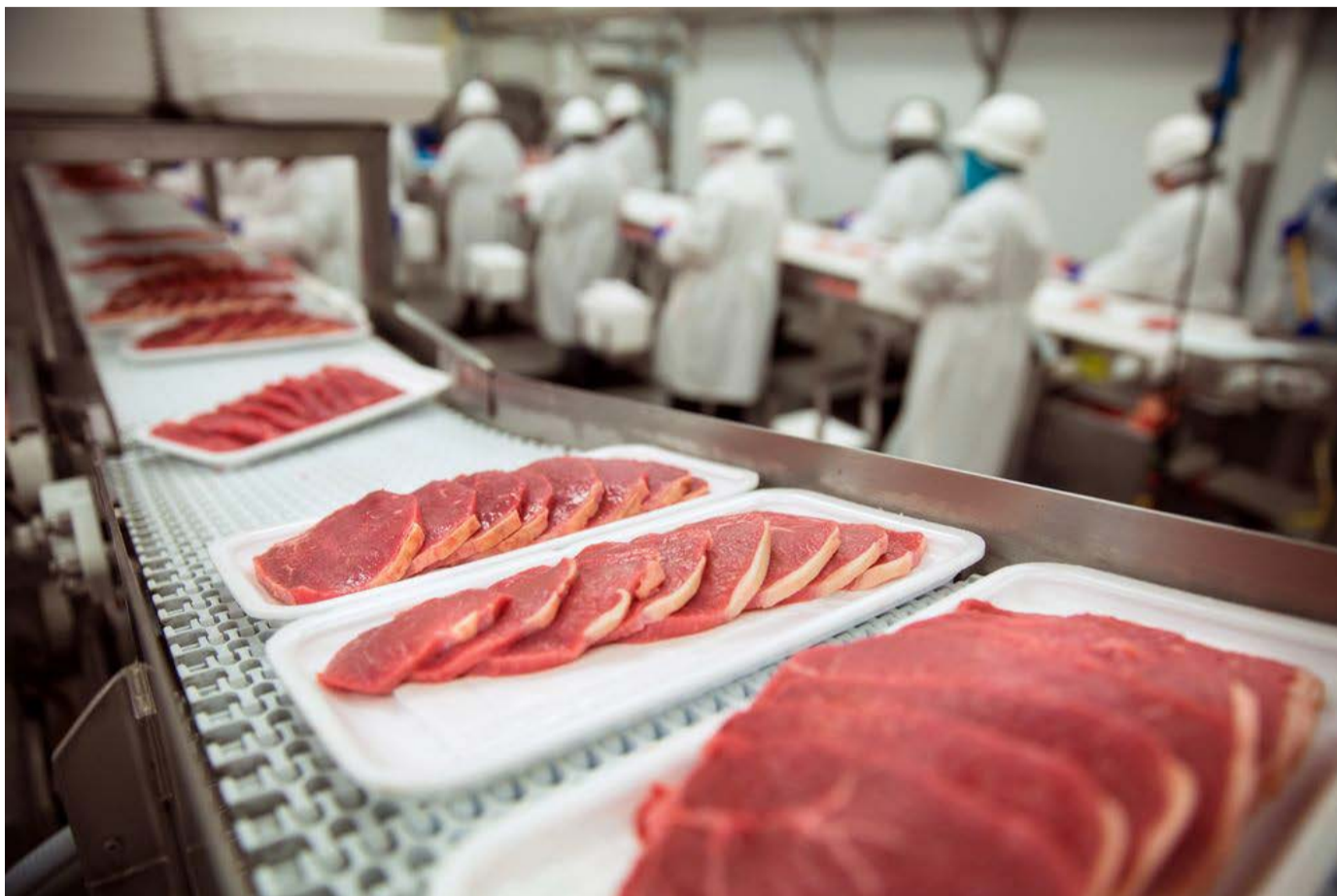
che elettronica di linee e impianti, ha permesso a Tecno Brianza l'apertura, con l'inizio del nuovo anno, ad una nuova esperienza: il PACKAGING. Si dedicherà, su richiesta del cliente, alla realizzazione di impianti per il packaging del settore alimentare, progettati e costruiti su misura per soddisfare le particolarità produttive di questo importante settore, che negli ultimi anni sta diventando sempre più esigente.

Segue da pag. 20 →

Uno strumento ideale anche per definire un percorso personalizzato a MEAT-TECH che, grazie anche a un Buyers Program dedicato, riuscirà ad intercettare **buyer dai profili specializzati** di settori che spaziano dai brand alimentari ai produttori per conto terzi, dalla GDO ai copacker.

La trasformazione digitale promossa da Ipack Ima si estende anche **webinar e appuntamenti virtuali** con esperti e professionisti del settore per offrire una panoramica di filiera quanto più aggiornata possibile, eventi che fanno parte dell'on the road to MEAT-TECH, il processo di avvicinamento alla manifestazione.

La visione a 360° si estende anche alla proposta di **eventi collaterali che si svolgeranno in presenza durante la manifestazione**, focalizzati sull'innovazione nel mondo degli ingredienti, in particolare sul segmento plant-based e degli alimenti privi di additivi. Un ciclo di conferenze a titolo **"Innovative Food Talks"** è al centro della proposta realizzata in collaborazione con Hi-Food, realtà che esprime evolute tecnologie naturali e che ha studiato - e in alcuni casi brevettato - innovativi metodi di estrazione e produzione di materie prime e di ingredienti funzionali di origine vegetale, per i settori della gastronomia industriale, del bakery e del gluten free. L'azienda presenterà - insieme a partner selezionati - a espositori e visitatori in fiera, tre seminari in giornate diverse dal titolo **"Veggie Dairy", "Veggie Patty all'Italiana" e "Veggie Ready Meals"**.



A tema tecnico-scientifico, e focalizzato **sull'ingegneria di processo** sarà invece il convegno **"Sicurezza e qualità di alimenti senza additivi: tecnologie, ingredienti, shelf life e packaging"** proposta da OM - in_formare, la società specializzata nella realizzazione di eventi, progetti editoriali e formativi per il settore agroalimentare. Il calendario aggiornato con questi e tanti altri eventi sarà pubblicato a breve sul sito della manifestazione.

L'appuntamento è dunque il **22-26 Ottobre a Fiera Milano Rho**, per 5 giorni straordinari dedicati alla filiera integrata del food, caratterizzata dal consueto orientamento al business e dove poter intercettare i nuovi stili di vita che guidano i consumi del presente e del futuro.

Tagliati per la qualità



JHS | Scotennatrice manuale pneumatica
Pneumatic tool for manual skinning

Power cutting tools
for meat processor worldwide



Ideale per la scotennatura di diversi tagli anatomici del suino. Elevata resa di lavoro e prestazioni tra le migliori del mercato per i prodotti stagionati. Manutenzione semplice e veloce. Ricambi ed assistenza disponibili in Italia.

Jarvis Italia S.r.l. Via Pinfari 8/c - Suzzara, MN - tel. +39.0376.508338
fax +39.0376.507252 info@jarvisitalia.it - www.jarvisitalia.it

JARVIS
ITALIA