

Il quadro, poi, deve includere fattori contingenti come il calo del turismo e lo *smart working* che hanno ridotto la platea di consumatori, ma si guarda avanti, alle opportunità. Il gelato artigianale, ad esempio, è stato riconosciuto come vero e proprio alimento e non come un prodotto accessorio. Le gelaterie ora sono equiparate alle aziende di panificazione e ai caseifici in quanto trasformano materie prime della stessa filiera in prodotti alimentari.

Nella caffetteria, la rivoluzione si è vista, giocoforza, nelle abitudini, con l'impennata del monodose, capsula o cialda che sia, per cui per una porta che si chiude, cioè il business basato sui volumi magari se ne apre un'altra più focalizzata sul prodotto, che superi il consumo "distratto" del caffè al banco del bar.

Anche sulla bilancia del laboratorio del panificatore c'è il peso del valore della filiera e dopo il *lock-down* è il momento di investire sui giovani e gratificarli per assicurare un ricambio generazionale a questa professione, valorizzando le persone, la qualità delle materie prime o dei macchinari per la panificazione.

Meat-Tech e Tuttofood uniscono le forze

Filiera, *food safety* e sostenibilità sono i temi al centro della terza edizione di Meat-Tech - la fiera di Ipack Ima delle tecnologie e dei materiali innovativi per lavorazione, trasformazione e confezionamento di carne, derivati e piatti pronti, con un'offerta espositiva che si completa con spezie, aromi e ingredienti per l'industria alimentare - che si svolgerà a **Fiera Milano** dal **17 al 20 maggio 2021**.

Fra le novità, la contemporaneità con Tuttofood, il salone internazionale B2B dedicato 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, con il meglio delle tecnologie e soluzioni di processo e confezionamento di Meat-Tech. In linea con le esigenze dell'industria, quest'ultima si è attivamente confrontata con gli espositori della fiera per definire le linee guida per i contenuti dell'edizione 2021, al fine

di renderla sempre più aderente alle aspettative di business, in termini di filiere rappresentate, soluzioni tecnologiche e mercati di riferimento.

Nicola Levoni, Presidente di As-sica (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi), partner storico di Meat-Tech, in rappresentanza di un settore da oltre 8 miliardi di euro, ha espresso l'interesse di questa industria per un progetto di filiera con tecnologia e prodotto finito in esposizione, promettendo la fattiva collaborazione dell'Associazione con il salone per l'organizzazione di eventi di avvicinamento e di un meeting durante le giornate di manifestazione.

Sono partner strategici di Meat-Tech anche Ucima e Anima-Assofoodtec. Secondo i dati di quest'ultima, le tecnologie ed attrezzature 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.

A BOLOGNA TORNA REFRIGERA

La seconda edizione di Refrigera, il più importante evento fieristico esclusivamente dedicato all'intera filiera della refrigerazione industriale, commerciale e logistica, si terrà a **BolognaFiere** dal **16 al 18 febbraio 2021**.

Forte del successo della prima edizione, che nel 2019 ha portato a Piacenza più di 200 espositori e oltre 7.000 operatori del settore provenienti da 20 nazioni, la seconda si sposta nel grande quartiere fieristico di Bologna per ospitare un numero ancora maggiore di aziende e visitatori con un ricco programma di eventi che alla normale attività fieristica affianca workshop e seminari dedicati al mercato del settore, agli aggiornamenti sulle normative nazionali e internazionali e soprattutto alle prospettive future di un settore in continua crescita ed evoluzione. Un settore, quello della refrigerazione, che in Italia genera circa 10 miliardi di euro con oltre 150 mila operatori impiegati a vari livelli, dalla produzione di medicinali all'alimentare ma anche nella filiera dell'industria in generale, dell'agricoltura e dei servizi.