

## L'innovazione al centro di Meat-Tech

Far crescere l'intera filiera e garantire identità a un mercato in continua evoluzione, intercettare le nuove esigenze di consumo e anticipare le tendenze della distribuzione moderna, con un appuntamento di alto valore aggiunto in grado di aggregare tutti i professionisti del settore. Questi gli obiettivi di **Meat-Tech**, il salone internazionale ad elevata specializzazione rivolto all'industria dei salumi, delle carni, ittico e piatti pronti, che si prepara per la sua terza edizione dal 4 al 7 maggio 2021 a Fiera Milano-Rho.

Al centro della manifestazione, soluzioni tecnologiche che rispondono alla necessità dell'industria e del retail di soddisfare i bisogni del consumatore, che sempre più richiede produzioni sostenibili, nel rispetto del benessere animale e della conoscenza della provenienza della materia prima, per una "food experience" evoluta e consapevole.

Un comparto dinamico, che in Italia sviluppa un fatturato di oltre 8 miliardi di euro, di cui 1,5 miliar-

di provenienti dall'export (fonte Asisica - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi), che investe in ricerca, sviluppo e tracciabilità, mostrando una crescente attenzione alla capacità di innovare con l'ausilio di soluzioni avanzate che valorizzano tutta la filiera, a partire da ingredienti, aromi e spezie.

Ingredienti funzionali, privi di sostanze allergiche o zuccheri aggiunti adatti a diete ipocaloriche, miscele versatili da utilizzare per prodotti di varia origine animale e tante altre novità saranno presenti a Meat-Tech, dal mondo delle spezie decorative - che soddisfano il trend dei piatti pronti o dello snack fuori casa ad alto contenuto proteico, di lunga durata e senza additivi - a nuove linee naturali, che garantiscono i valori nutrizionali del prodotto finito e ne estendono la shelf-life.

Inoltre, impianti completi e sempre più automatizzati per la lavorazione e trasformazione, operanti nell'osservanza delle più rigorose normative in materia di igiene e ad elevate performance produt-

tive. A Meat-Tech le ultime novità in tema di insaccatrici, linee di preparazione, sistemi di pesatura, porzionatura, formatura ed estrusione, legatrici, dosatori, sistemi di cottura. Soluzioni versatili, adatte al food processing: dai salumi, carne fresca o prodotti a base carne, al pesce, dai formaggi ai prodotti da forno. Ma anche preparazioni innovative per la "Veg Community", condimenti, ripieni e Pet Food. Un segmento in continua evoluzione, che riflette la crescita del settore macchine e impianti per la lavorazione delle carni (fonte Ufficio Studi Anima/Assofoodtec-Comaca su dati Istat), con un valore della produzione in crescita del +0,4%, una quota export superiore al 70% e investimenti aumentati nel 2019 del +0,7%.

Nella nuova edizione di Meat-Tech verranno anche presentati materiali di imballaggio, innovativi e ad alto valore aggiunto che, proprio perché a contatto con alimenti, si distinguono per gli elevati standard qualitativi e performance. Materiali sempre più spesso progettati in linea con i nuovi paradigmi dettati dall'economia circolare.

In una logica di filiera completa, nuova identità alle soluzioni per la *cold chain* e la camera bianca, un "crossover" su vari settori e alimenti, che troveranno spazio all'interno dell'area speciale Meat+Cold Chain Solution.

Le contaminazioni continuano con il più ampio mondo del food packaging presente nella contemporanea Ipack-Ima: sistemi di confezionamento di ultima generazione per salumi, piatti pronti ed easy food, a completamento dell'offerta espositiva di una manifestazione che offre al visitatore specializzazione, opportunità di trasferimento tecnologico e sviluppo di nuove idee e prodotti, in una sorta di "unicum" industriale a livello globale.