

# MEAT-TECH 2021

17-20 maggio 2021, Rho FieraMilano.

Sinergie di filiera, food safety e sostenibilità sono gli hot topics della terza edizione di MEAT-TECH by Ipack-Ima, fiera dedicata alle soluzioni di processing e packaging per l'industria delle carni, dei derivati e dei piatti pronti, che si svolgerà a FieraMilano dal 17 al 20 maggio 2021, in contemporanea a TUTTOFOOD.

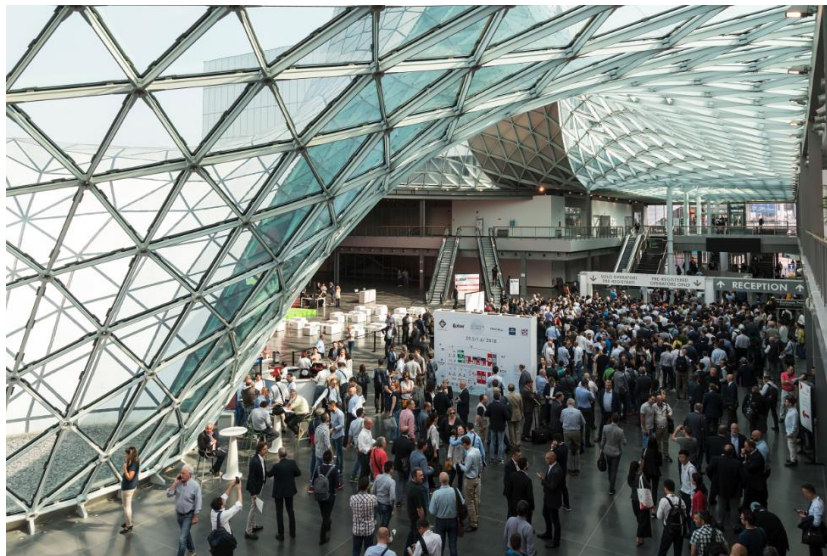


Nel 2021 il capoluogo lombardo diventa teatro di un rinnovato modo di fare networking, ampliando le occasioni di business e creando contaminazioni sempre nuove. A maggio dell'anno venturo, infatti, i padiglioni di Rho FieraMilano ospiteranno la prossima edizione di **MEAT-TECH**. A rafforzare la capacità attrattiva della kermesse firmata Ipack-Ima incentrata sulle tecnologie e soluzioni di processo e confezionamento delle carni, sarà anche la concomitanza strategica con **TUTTOFOOD** - fiera internazionale B2B storicamente dedicata alle filiere alimentari Meat, Seafood e Dairy - che consentirà di radunare a Milano un'offerta fieristica integrata e sinergica in un contesto unico nel panorama europeo.

## **Rafforzare un progetto “di filiera”**

In linea con le esigenze dell'industria, MEAT-TECH consolida una strategia basata sull'ascolto delle esigenze del mercato: mediante un incontro indetto a luglio 2020, gli organizzatori hanno voluto creare un momento importante di confronto con espositori e clienti, per riflettere insieme sulle tendenze del mercato, le aspettative, le interessanti

prospettive che si prefigurano con le nuove scelte legate al cambio di data di MEAT-TECH.



Grazie a questa forma di coinvolgimento diretto, sono state definite le linee guida per i contenuti dell'edizione 2021 della manifestazione, al fine di renderla sempre più aderente alle esigenze di business, in termini di filiere rappresentate, soluzioni tecnologiche e mercati di riferimento.

Ad aprire i lavori è intervenuto Nicola Levoni, Presidente di **ASSICA** (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi), partner storico di MEAT-TECH, in rappresentanza di un settore da oltre 8 miliardi di euro.

«L'interesse della nostra industria per un progetto di filiera con tecnologia e prodotto finito in esposizione è certamente elevato. 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 è realmente l'evento in cui tutta l'industria di riferimento si identifica: oltre ad ASSICA, infatti, anche le associazioni ANIMA-**ASSOFOODTEC** e **UCIMA** sono partner strategici della manifestazione.

**Riflessioni e strategie condivise per rilanciare il comparto**

Il 2019 è stato un anno di flessione per il mercato italiano delle carni suine e in particolare per i salumi (produzione a -0,7% in quantità, consumi a -0.6%). Il settore ha dovuto confrontarsi con una domanda debole e una crescita dei prezzi della materia prima. «Guardiamo comunque con ottimismo – ha commentato Levoni - alla possibilità di dare slancio a una ripartenza organica dell'intero comparto, fiore all'occhiello del food made in Italy nel mondo, senza dimenticare alcun anello della filiera e mettendo in campo azioni di ampio respiro anche sul fronte export. Per il nostro settore sono fondamentali le tecnologie di processo e di confezionamento».

Secondo i dati ANIMA Assofoodtec, le tecnologie e le 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, i costruttori di macchine automatiche vedono nel food un settore di destinazione essenziale, che assorbe il 55,9% del fatturato globale (fatturato che, nel 2019 ha superato complessivamente gli 8 miliardi di euro, con interessanti volumi di crescita dell'export, pari al 2,3% - fonte: MECS).

La contemporaneità di **MEAT-TECH** e **TUTTOFOOD** assume, dunque, un significato strategico ancora più importante poiché unisce due settori che hanno dimostrato capacità di adattamento alle esigenze del canale retail, in profonda trasformazione, chiamato a rispondere alle richieste di sostenibilità e food safety, sempre più sentite dai consumatori.



3-6 maggio 2022, Rho FieraMilano  
**IPACK-IMA 2022**  
Per venire incontro alle esigenze di espositori e visitatori, impegnati nella gestione di un periodo molto delicato, l'appuntamento con **IPACK-IMA** è stato rinviato dal 3 al 6 maggio 2022. La proposta espositiva completa e trasversale, che comprende tecnologie e soluzioni di processing e packaging rivolte a tutta l'industria del largo consumo e beni durevoli, si articola in 8 Business Community, disegnate per rappresentare al meglio i mercati di destinazione: "Food, Fresh & Convenience", "Pasta, Bakery & Milling", "Sweets, Confectionery & Snacks", "Liquid Food & Beverage" - relativamente all'ambito food - "Pharma & Nutritional", "Beauty & Personal Care", "Chemicals & Home Care", "Industrial & Durable Goods" - per quanto riguarda i comparti non-food. Completano la proposta i materiali per l'imballaggio, le tecnologie trasversali come l'etichettatura, il coding & tracking, ed il fine linea, applicabili a molteplici settori produttivi.