

Meat-Tech e TUTTOFOOD insieme a Milano

Appuntamento dal 17 al 20 maggio 2021

Filiera, *food safety* e sostenibilità sono gli *hot topics* della terza edizione di MEAT-TECH 2021, **la fiera di Ipack Ima dedicata alle soluzioni di processing e packaging per l'industria delle carni, dei derivati e dei piatti pronti, che si svolgerà a Fiera Milano dal 17 al 20 maggio**. Tra le novità, la contemporaneità con *Tuttofood*, la fiera internazionale B2B dedicata 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*, col meglio delle tecnologie e soluzioni di processo e confezionamento di MEAT-TECH.

Milano, nel 2021, diventa quindi teatro di un rinnovato modo di fare *networking*, per ampliare le occasioni di business e creare contaminazioni sempre nuove all'interno del polo fieristico logisticamente e tecnologicamente più avanzato d'Italia e tra i più importanti in Europa. In linea con le esigenze dell'industria, **MEAT-TECH consolida la sua strategia basata sull'ascolto delle esigenze del mercato**: a luglio si è infatti svolto un incontro tra gli espositori della fiera, un momento di importante confronto sulle tendenze del mercato, le aspettative di espositori e clienti, 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 aspettative di business, in termini di filiere rappresentate, soluzioni tecnologiche e mercati di riferimento. Ad aprire i lavori è intervenuto anche Nicola Levoni, presidente di ASS.I.CA. (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», ha evidenziato Levoni. «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 ASS.I.CA., le associazioni ANIMA-ASSOFOODTEC e UCIMA sono infatti partner strategici della manifestazione. Il 2019 è stato un anno di riflessione per il comparto 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 alla possibilità di dare slancio ad 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» ha commentato Levoni. «Per il nostro settore sono fondamentali le tecnologie di processo e di confezionamento».

Secondo i dati ANIMA Assofoodtec, **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.

MEAT-TECH

MEAT-TECH è la fiera delle tecnologie e dei materiali innovativi per lavorazione, trasformazione e confezionamento di carne, derivati e piatti pronti. Un'offerta espositiva che si completa con spezie, aromi e ingredienti per l'industria alimentare. I numeri dell'edizione 2018: 180+ espositori, 14.363 visitatori e un gradimento dei visitatori pari a 7,3 punti su un massimo di 9.

>> **Link:** ipackima.com/it/Meat-Tech.html