

Meat-Tech l'industria punta su innovazione e sostenibilità

Ottimo andamento per la campagna vendite di MEAT-TECH, salone internazionale rivolto a soluzioni e ingredienti per l'industria dei salumi, della carne, dell'ittico e dei piatti pronti in programma a Milano dal 4 al 7 maggio 2021. Dagli espositori di MEAT-TECH aspettative positive e anticipazioni sulle innovazioni in mostra.

“**A** più di un anno dall'inizio della fiera – dichiara Valerio Soli, Presidente di Ipack Ima srl – alcune tra le più dinamiche aziende del comparto hanno già aderito con convinzione alla nostra proposta. La prima fase della raccolta espositori si è conclusa con una crescita complessiva del 61% rispetto al 2018 e un forte aumento di aziende estere: un risultato che ci sorprende positivamente e che ci conforta rispetto al progetto che stiamo proponendo al mercato. MEAT-TECH si conferma quindi un appuntamento di richiamo internazionale per tutti i professionisti dell'industria alla ricerca di soluzioni innovative per una filiera sempre più sostenibile”.

Presenze internazionali e innovazione

Proprio dalle aziende che hanno già confermato la presenza a MEAT-TECH 2021 arrivano conferme a testimonianza della leadership dell'evento, nonché aspettative interessanti in termini di presenze internazionali, completezza dell'offerta espositiva e innovazione, con attenzione al tema della sostenibilità. “Siamo molto soddisfatti dell'edizione 2018 di MEAT-TECH – dichiara Federico Boratto, Inox Meccanica – per il numero di visitatori italiani ed esteri. Il programma buyer ha generato un circolo professionale molto dedicato agli impianti di processo, offrendoci la possibilità, in una sola edizione di pochi giorni, di incontrare buyer da tutto il mondo. In termini commerciali e di applicazioni, è stato un risultato ottimale”.

“Da MEAT-TECH 2021 ci aspettiamo un'attenzione



particolare alla sostenibilità – afferma Giulia Antonelli, Coligroup – l'argomento principale che riguarda il settore del processo ma soprattutto del packaging. Stiamo testando nuovi materiali a base cartone, oltre a materiali che abbiano un impatto di riciclabilità al 100%. Si sta lavorando molto anche sul compostabile, per il quale si sta sviluppando una richiesta molto forte”.

La forza della sinergia

MEAT-TECH si svolgerà in concomitanza con IPACK-IMA, fiera leader per le tecnologie di processing & packaging e con IPACK-Mat, progetto speciale di Ipack Ima nato nel 2018 e dedicato alle soluzioni innovative in tema di materiali performanti e ad alto valore aggiunto, con un particolare focus sulla sostenibilità ed economia circolare.

“IPACK-IMA e MEAT-TECH sono per noi tra le fiere fondamentali per esporre il nostro core business. Siamo molto attenti al planet saving e all'energy saving – aggiunge Federica Travaglini, Travaglini – e cerchiamo di proporre soluzioni che diano vantaggi competitivi e in termini di consumi energetici. Mi fa piacere che sia stata compresa l'importanza del settore camere bianche, che è un crossover su vari settori e alimenti come pesce, formaggio e cibi pronti”. MEAT-TECH 2018 ha potuto beneficiare delle sinergie offerte dalla contemporaneità di IPACK-IMA con oltre 74.000 visitatori, di cui 18.500 provenienti da 146 Paesi. •

