

Meat-Tech si svolgerà insieme a Tuttofood

Filiera, food safety e sostenibilità sono i temi della 3a edizione della fiera che si terrà a Milano dal 17 al 20 maggio 2021



Secondo Nicola Levoni, Presidente di Assica (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi), partner storico di Meat-Tech, “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”.

Filiera, food safety e sostenibilità sono gli hot topics della terza edizione di Meat-Tech, 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 2021 in contemporanea 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, con il meglio delle tecnologie e soluzioni di processo e confezionamento di Meat-Tech.

In un incontro tra gli espositori della fiera 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 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”, ha evidenziato il Presidente Levoni che ha aggiunto: “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”.

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 – ha commentato Levoni – 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. Per il nostro settore sono fondamentali le tecnologie di processo e di confezionamento”.

Oltre ad Assica, i partner strategici dell'evento sono le associazioni Anima-Assofoodtec e Ucima. 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%).