

## **Meat Tech y Tutto Food preparan su celebración conjunta En Milán, del 17 al 20 de mayo de 2021**

La cadena de suministro, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad son los temas candentes de la tercera edición de MEAT-TECH, la feria comercial Ipack Ima dedicada a las soluciones de procesamiento y envasado para la industria de la carne, derivados y comidas preparadas, que tendrá lugar en Fiera Milano a partir del 17 de mayo. hasta el 20 de 2021.

Entre las novedades, la contemporaneidad con TUTTOFOOD, la exposición internacional B2B dedicada al sector alimentario que ofrecerá un contexto único en el panorama europeo al integrar la oferta ferial de las cadenas de carne, mariscos y lácteos, sectores históricos de TUTTOFOOD, con los mejores Tecnologías y soluciones para el procesamiento y envasado de MEAT-TECH.

En 2021, Milán se convierte, por lo tanto, en el escenario de una forma renovada de establecer contactos, para expandir las oportunidades de negocios y crear siempre nuevas contaminaciones dentro del recinto ferial más avanzado logísticamente y tecnológicamente en Italia y entre los más importantes de Europa.

Siguiendo los requisitos de la industria, MEAT-TECH consolida su estrategia basada en escuchar las necesidades del mercado: recientemente tuvo lugar una nueva reunión entre los expositores de la feria, un momento de discusión importante sobre las tendencias del mercado, las expectativas de los expositores y los clientes , las interesantes perspectivas que se prefiguran con las nuevas opciones relacionadas con el cambio de fecha de MEAT-TECH. Gracias a esta forma de participación directa, las pautas para los contenidos de la edición 2021 del evento se han definido para que siempre esté más en línea con las expectativas del negocio, en términos de las cadenas representadas, las soluciones tecnológicas y los mercados de referencia.

Nicola Levoni, presidente de ASSICA (Asociación Industrial de Carnes y Embutidos) y socio histórico de MEAT-TECH, también habló en la apertura de la sesión, que representa un sector de más de 8 mil millones de euros. "El interés de nuestra industria por un proyecto de cadena de suministro con tecnología y producto terminado en exhibición es ciertamente alto", destacó el presidente Levoni, quien agregó: "La colaboración efectiva de nuestra Asociación con MEAT-TECH nos llevará a la organización de eventos de aproximación y una reunión durante los días de exhibición".

MEAT-TECH es realmente el evento donde toda la industria de referencia se identifica a sí misma: además de ASSICA, las asociaciones ANIMA-ASSOFOODTEC y UCIMA son, de hecho, socios estratégicos.

2019 fue un año de reflexión para el sector italiano de la carne de cerdo y, en particular, para las carnes curadas (producción con un -0.7% en cantidad, consumo con un -0.6%). El sector se enfrentaba a una demanda débil y al aumento de los precios de las materias primas. "De todos modos, miramos con optimismo - comentó Levoni - a la posibilidad de impulsar un reinicio orgánico de todo el sector, el buque insignia mundial de Made in Italy Food, sin olvidar ningún eslabón de la cadena y desplegar acciones de gran alcance en el frente de exportación también. Las tecnologías de procesamiento y envasado son fundamentales para nuestro sector".

Según los datos de ANIMA Assofoodtec, las tecnologías y equipos italianos para productos alimenticios consolidaron, en 2019, un valor de producción de 5.2 mil millones de euros (+ 0.2% en comparación con 2018), con exportaciones que alcanzaron los 3.4 mil millones de euros. Como señaló UCIMA, la industria de la maquinaria de envasado ve un destino importante en el sector alimentario, con un 55,9% de facturación, que en 2019 superó un total de 8 mil millones de euros con interesantes volúmenes de crecimiento de las exportaciones (2,3%) - fuente: MECS. La contemporaneidad de MEAT-TECH y TUTTOFOOD adquiere un significado estratégico aún más importante, ya que une dos sectores que han demostrado la capacidad de adaptarse a las necesidades del canal minorista que está experimentando una profunda transformación y necesita satisfacer las solicitudes de sostenibilidad y seguridad alimentaria que El consumidor está buscando cada vez más.