

## MEAT-TECH e TUTTOFOOD insieme a Milano dal 17 al 20 maggio 2021



GMF news - Guida Mondiale delle Fiere. Torino, 22 luglio 2020 – **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.

**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, con il 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: ieri si è svolto un nuovo 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 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"*.

MEAT-TECH è realmente l'evento in cui tutta l'industria di riferimento si identifica: oltre ad ASSICA, 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 – 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."

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.

Ufficio Stampa Ipack Ima Srl  
Mail: [press@ipackima.it](mailto:press@ipackima.it)

Marco Fiori  
Mail: [marco.fiori@intono.it](mailto:marco.fiori@intono.it) Mobile: +39 334 600 7739

Maria Costanza Candi  
Mail: [mariacostanza.candi@intono.it](mailto:mariacostanza.candi@intono.it) Mobile: +39 349 1019253