

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



Ieri la riunione degli espositori di MEAT-TECH che credono in una filiera sempre più forte. **Filiera, food safety e sostenibilità** sono gli hot topics della terza edizione della fiera di Ipack Ima dedicata alle soluzioni di processing e packaging per l'industria delle carni, dei derivati e dei piatti pronti.

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.

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.

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.

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.

