

Digital event: "Il packaging sostenibile per il settore carni e salumi: nuovi scenari"

L'edizione 2021 di Meat-Tech by Ipack Ima si terrà dal 22 al 26 ottobre 2021, in concomitanza con le fiere [TUTTOFOOD](#) e [Host](#), presso il polo fieristico di Rho (Milano): **ASSICA**, in collaborazione con l'organizzatore della fiera **Meat-Tech**, organizza e promuove un evento digitale di avvicinamento all'[edizione 2021](#), per anticipare e affrontare alcuni dei temi cardine della manifestazione, con un **focus su alcune delle più recenti tecnologie** pensate per il settore *Carni e Salumi*.



IL PACKAGING SOSTENIBILE PER IL SETTORE CARNI E SALUMI: *nuovi scenari*



24 MARZO 2021
ORE 11:00

DIGITAL EVENT
SAVETHEDATE

On the road to

**MEAT
TECH**
by Ipack Ima

In collaborazione con:

ASSICA
Associazione Industriali
delle Carni e dei Salumi

Il programma dell'evento *On the road to Meat-Tech*, che si terrà il **24 marzo alle 11.00**, prevede la partecipazione di relatori di primo piano nell'ambito della ricerca, dell'industria e della sostenibilità.

PROGRAMMA

24 marzo 2021 - ore 11.00

- | *Saluti istituzionali* - Nicola Levoni, Presidente ASSICA
- | *On the road to MEAT-TECH 2021* - Rossano Bozzi, CEO Ipack Ima
- | *Sostenibilità: obbligo od opportunità?* - Stefano Mele, CEO Gruppo Fabbri
- | *Thinking "out of the box": il packaging come risorsa* - Simone Pedrazzini, Director Quantis Italia
- | *Packaging e sostenibilità: trend e ultime novità dal mondo della ricerca* - Matteo Ingaramo, Dipartimento di Design del Politecnico di Milano e Luigi De Nardo, Dipartimento di Chimica, Materiali e Ingegneria Chimica "G. Natta" del Politecnico di Milano
- | *Green Packaging: potenzialità e limiti dei materiali innovativi* - Nella Bovis, Ricercatrice Settore Packaging ASSICA e Giovanna Saccani, Ricercatrice Area Conserve di Carne ASSICA
- | *Q&A*

Cliccando a [questo link](#) sono disponibili le presentazioni dei relatori.