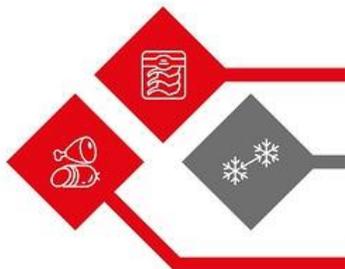


# Il packaging sostenibile per il settore carni e salumi

Il 24 marzo alle 11 l'evento digitale organizzato da MEAT-TECH in collaborazione con ASSICA.



Il percorso di avvicinamento a MEAT-TECH si concretizza con un nuovo appuntamento, organizzato in collaborazione con ASSICA e focalizzato su uno dei temi di attualità per il settore: la sostenibilità del packaging per il settore carni, salumi e piatti pronti di cui la manifestazione è uno dei punti di riferimento a livello internazionale.

L'apertura dei lavori sarà affidata a Nicola Levoni Presidente di ASSICA (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi aderente a Confindustria); Stefano Mele, CEO del Gruppo Fabbri, con un intervento in cui presenterà la sostenibilità come opportunità di business; Simone Pedrazzini Direttore di Quantis Italia, tratterà il packaging sostenibile visto come risorsa; Matteo Ingaramo e Luigi de Nardo, del Politecnico di Milano, offriranno un quadro della ricerca applicata sui temi del packaging green visto in chiave di design e innovazione nei materiali; Giovanna Saccani e Nella Bovis, ricercatrici della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma (SSICA), analizzeranno limiti e potenzialità dei materiali innovativi di confezionamento; Rossano Bozzi, CEO di IPACK-IMA presenterà i contenuti della prossima edizione di MEAT-TECH in programma presso Fiera Milano Rho dal 22 al 26 ottobre.

La forte spinta all'innovazione del settore è infatti al centro del progetto MEAT-TECH, manifestazione da sempre attenta alle espressioni più consolidate del mercato ma, soprattutto, alle nuove tendenze, dal packaging, agli ingredienti ed alle tecnologie di trasformazione del prodotto.

L'attenzione alla sostenibilità costituisce una sempre più importante opportunità di business per il settore e il packaging sostenibile, al centro dell'evento del 24 marzo organizzato in collaborazione con ASSICA, rappresenta una risposta che ha impatto su più fronti: dall'ambiente al marketing, dall'innovazione tecnologica all'R&D. Il mondo della ricerca accademica e industriale è infatti attivamente coinvolto in un "new deal" tecnologico, dove le soluzioni innovative creano connessioni sempre più forti a livello di filiera ed ampliano il campo di applicazione, coinvolgendo settori affini quali l'ittico e il caseario.

Opportunità a largo spettro, visione internazionale e coerenza merceologica fanno di MEAT-TECH, che per il 2021 sarà in concomitanza con TuttoFood e Host Milano, il teatro di un modo di fare networking rinnovato sotto ogni aspetto, ma che mantiene al centro l'importanza delle relazioni umane. L'appuntamento è dal 22 al 26 ottobre 2021 a Milano - Rho Fiera.

[Clicca qui](#) per registrarti