

L'industria delle  
**Carni**  
e dei  
**Salumi**

Tradizione e innovazione, qualità e sicurezza: saper fare italiano

**ASSICA**  
Associazione Industriale  
delle Carni e dei Salumi

**ME ROSSO**  
nio il settore delle  
**salumi.** Conf  
degli esperti  
e della po

**EMBRE**  
**ANO RHO**

ori,

**CRISI DEL SETTORE: ASSICA CHIAMA A  
RACCOLTA GLI OPERATORI DELLA FILIERA**

**LE PRINCIPALI FIERE E MANIFESTAZIONI  
DI SETTORE DEL 2020**

€ 1,81

Poste Italiane - Spedizione in abbonamento postale DL 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB Milano

NOVEMBRE-DICEMBRE 2019 N° 10

 **ASSICA**  
Associazione Industriale  
delle Carni e dei Salumi



# Trasparenza, filiera e futuro: l'innovazione parte da MEAT-TECH

Nuove e versatili soluzioni di produzione e confezionamento, ingredienti e materiali a vantaggio dell'evoluzione di tutto il comparto

Far crescere l'intera filiera e garantire identità a un mercato in continua evoluzione, intercettare le nuove esigenze di consumo e anticipare le tendenze della Gdo, con un appuntamento di alto profilo in grado di aggregare tutti i professionisti del settore.

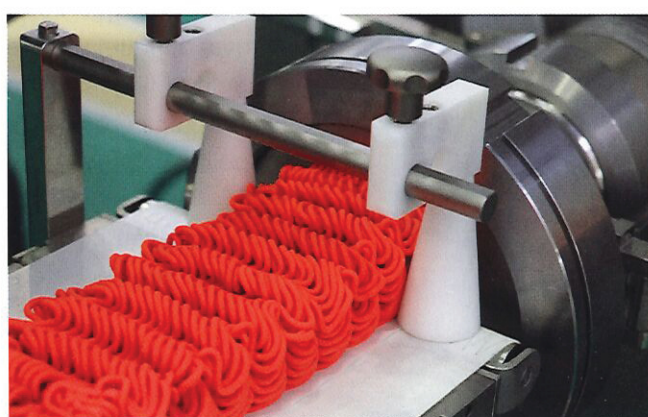
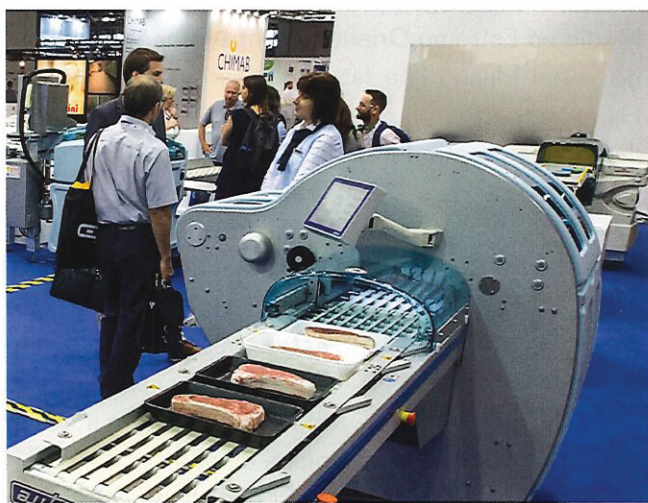
Questi gli obiettivi di MEAT-TECH, il salone internazionale ad elevata specializzazione rivolto all'industria dei salumi, delle carni, ittico e piatti pronti, che si prepara per la sua terza edizione dal 4 al 7 maggio 2021 a Fiera Milano.

Al centro della manifestazione, soluzioni tecnologiche che rispondono alla necessità dell'industria e del retail di soddisfare i bisogni del consumatore, che sempre di più richiede produzioni sostenibili, nel rispetto del benessere animale e della conoscenza della provenienza della materia prima, per una "food experience" evoluta e consapevole.

Un'industria dinamica quella delle carni e dei salumi, che in Italia vale circa 8 miliardi di fatturato (fonte, ASSICA) con una forte propensione all'export e che investe in ricerca, sviluppo e tracciabilità, mostrando una crescente attenzione alla capacità di innovare con l'ausilio di soluzioni avanzate che valorizzino tutta la filiera, a partire da ingredienti, aromi e spezie.

Ingredienti funzionali, privi di sostanze allergiche o zuccheri aggiunti adatti a diete ipocaloriche, miscele versatili da utilizzare per prodotti di varia origine animale. E tante altre novità saranno presenti a MEAT-TECH, dal mondo delle spezie decorative - che soddisfano il trend dei piatti pronti o dello snack fuori casa ad alto contenuto proteico, di lunga durata e senza additivi - a nuove linee naturali, che garantiscono i valori nutrizionali del prodotto finito e ne estendono la shelf-life.

Inoltre, impianti completi e sempre più automatizzati per la lavorazione e trasformazione, operanti nell'osservanza delle più rigorose normative in materia di igiene e ad elevate performance produttive. A MEAT-TECH le ultime



novità in tema di insaccatrici, linee di preparazione, sistemi di pesatura, porzionatura, formatura ed estrusione, legatrici, dosatori, sistemi di cottura. Soluzioni versatili, adatte al food processing: dai salumi, carne fresca o prodotti a base carne, al pesce, dai formaggi ai prodotti da forno. Ma anche preparazioni innovative per la "Veg Community", condimenti, ripieni e Pet Food.

Nella nuova edizione verranno anche presentati i materiali di imballaggio, innovativi e ad alto valore aggiunto che, proprio perché a contatto con alimenti, si distinguono per gli elevati standard qualitativi e performance. Materiali sempre più spesso progettati in linea con i nuovi paradigmi dettati dall'economia circolare.

In una logica di filiera completa, nuova identità alle soluzioni per la cold chain e la camera bianca, un "crossover" su vari settori e alimenti, che troveranno spazio all'interno dell'area speciale MEAT+Cold Chain Solution.

Le contaminazioni continuano con il più ampio mondo del food packaging presente nella contemporanea IPACK-IMA: sistemi di confezionamento di ultima generazione per salumi, piatti pronti e easy foods, a completamento dell'offerta espositiva di una manifestazione che offre al visitatore specializzazione, opportunità di trasferimento tecnologico e sviluppo di nuove idee e prodotti, in una sorta di "unicum" industriale a livello globale.

## La Marca del Distributore in fiera a Bologna il 15 e 16 gennaio 2020

Manca poco più di un mese alla 16esima edizione di MarcabyBolognaFiere, che si terrà il 15 e 16 gennaio 2020 a Bologna, e il trend delle adesioni è in crescita tanto da determinare l'apertura di un ulteriore padiglione espositivo. Incremento nel numero degli espositori e della superficie espositiva, dunque, per MarcabyBolognaFiere 2020 che annuncia un lay-out che si estenderà anche al padiglione

36, comprendendo (come nel 2019) i padiglioni 25, 26 e i nuovi 29 e 30 (ultimi realizzati del piano di riqualificazione/ampliamento del Quartiere Fieristico di Bologna che, con un investimento di 138 milioni di euro vedrà, a completamento dei lavori nel 2024, un incremento di oltre il 30 per cento della superficie espositiva a disposizione e il 90 per cento di strutture nuove o riqualificate).

Un evento che focalizza l'attenzione dell'intera business community della Marca del Distributore, un segmento di mercato in grande sviluppo, che rappresenta 1 acquisto su 5 nella distribuzione moderna, fidelizza i consumatori e cresce in assortimento, linee e referenze. Un segmento che rappresenta la vera novità del mercato, rispetto ai prodotti di marca industriale, con ampi spazi di crescita.

MarcabyBolognaFiere si caratterizza come piattaforma espositiva di grande visibilità per le aziende espositrici fra le quali compaiono anche 20 grandi Insegne della Distribuzione Moderna Organizzata che costituiscono il Comitato

**ma<sup>®</sup>ca**  
by **BolognaFiere**  
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

tecnico-scientifico della manifestazione, coinvolto nella definizione dello sviluppo strategico dell'evento. Lo sviluppo dei prodotti a Marca del Distributore ha registrato, negli ultimi anni, un trend positivo costante.

L'edizione 2019 della Fiera si è conclusa registrando la presenza di 746 espositori, di oltre 10.100 operatori professionali (+7% rispetto al 2018), con un incremento degli operatori esteri del 11% a ulteriore conferma dell'interesse verso i prodotti made in Italy.

