



# L'industria della carne IN EVOLUZIONE

L'edizione 2019 di **iffa**, tenutasi a Francoforte dal 4 al 9 maggio scorso, ha confermato il ruolo chiave della manifestazione per l'industria globale della carne e degli insaccati. Tecnologia 4.0 e sostenibilità sono le tematiche chiave emerse dalla kermesse tedesca, come ha raccontato in un'intervista Donald Wich, amministratore delegato di **Messe Frankfurt Italia**.

**Q**uali sono le tendenze che caratterizzano il mercato della carne e degli insaccati? Come si riflettono nel processo e nel confezionamento?

I megatrend che stanno definendo questo settore sono in primo luogo la sostenibilità dell'intera filiera, l'autenticità e la territorialità. Queste tematiche si stanno affermando sempre di più non solo a livello di percezione del consumatore ma anche nelle logiche di produzione, di distribuzione e di presentazione. E a **iffa** le ritroviamo declinate a livello tecnologico. Per citare alcuni esempi in concreto, abbiamo il trend dei piatti pronti artigianali, che si differenziano da quelli disponibili nella grande distribuzione: da un lato rispondono all'esigenza di convenience food dei consumatori, soddisfanno l'industria della carne allo stesso tempo la richiesta di prodotti artigianali e genuini. L'arte sta nel combinare i due elementi, e la tecnologia sicuramente è fondamentale.

• **Come sono cambiati i processi alla luce della digitalizzazione (sensori smart, RFID, ecc...)?**

Nell'era dell'industria 4.0, la full safety è fondamentale, così come l'efficienza produttiva, la sostenibilità della produzione, il risparmio energetico e la crescente customizzazione, trend che gli investimenti in tecnologia possono effettivamente garantire. Razionalizzare i processi produttivi, renderli più efficienti e più sicuri per poi offrire valore aggiunto tramite la customizzazione è sicuramente l'imperativo del momento.

• **Che valore ha il packaging della carne in termini di sostenibilità grazie alle tecnologie antispreco e di prolungamento della shelf life?**

Il dibattito sull'impatto ambientale del packaging è più che mai attuale. I protagonisti del settore hanno presentato alcune tecnologie

che aiutano a razionalizzare i processi di confezionamento rendendo gli imballaggi molto più sostenibili e diminuendo il fabbisogno di materiale con tecnologie quali lo skin pack e gli imballaggi attivi. Il consumatore è molto sensibile al tema del packaging, in quanto è lui stesso che dovrà gestirlo dopo il consumo del prodotto, quindi è importante soddisfare le sue esigenze.

• **Quali sono le novità di questa edizione di IFFA?**

Significativa sicuramente è la crescita della manifestazione, con un +10% della superficie complessiva rispetto all'edizione precedente. **iffa** offre una panoramica completa del mercato della carne e degli insaccati. Altra buona notizia è che sta aumentando il tasso di internazionalità dei visitatori e degli espositori. L'industria mondiale si riunisce a **iffa**. Il nuovo layout, inoltre, rende il percorso di visita molto più fruibile e il nuovo padiglione 12 è sicuramente un importante highlight dal punto di vista dell'architettura e della sostenibilità, quindi di un valore aggiunto per la fiera.

• **A livello espositivo, quali sono stati i principali cambiamenti a livello e geografico?**

L'Italia si conferma una delle regioni più competitive nel mercato della carne e degli insaccati e a livello di macchinari si colloca ai primissimi posti insieme alla Germania. Infatti, l'Italia non è solo leader di mercato del settore food, ma anche del food technology, che è un vero e proprio fiore all'occhiello. L'Italia copre quindi l'intera filiera. Inoltre, a livello di macchinari per il settore food la nostra bilancia commerciale è in attivo, situazione che pochi Paesi possono vantare. Anche il resto dell'Europa è solido. Osservando l'affluenza dei visitatori, notiamo che i mercati asiatico e sudamericano hanno buone proiezioni di crescita per i prossimi anni. Inoltre, il nostro primo visitatore è la Russia, l'Italia è al secondo posto.

• **Come vedete il futuro del settore? Quali direzioni prenderà la filiera della carne e degli insaccati?**

È fondamentale che la filiera della carne e degli insaccati continui a evolvere e ad adattarsi alle sfide che il mercato sta presentando. Ne è un esempio il megatrend dell'alimentazione vegetariana e vegana, che potrebbe lasciare intendere che la carne non è più tanto di moda, i dati confermano il contrario: la produzione e la trasformazione della carne sono in forte crescita e le proiezioni per i prossimi 10 anni parlano di una crescita del 30%, con picchi del 50% in Asia e in Sud America. Da qui si evince la capacità dell'industria della carne e degli insaccati di adattarsi ai nuovi trend di consumo e di sfruttare le tecnologie per rispondere alle richieste di sostenibilità e di artigianalità. Le previsioni sono ottimistiche, sia per il mercato che per la prossima edizione di **iffa**, in programma dal 14 al 19 maggio 2022 a Francoforte.