

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

HOME

BEVERAGE
LUXURYBIO
MERCATO

CARNI

DOLCI&SALATI
ORTOFRUTTAFIERE
RETAILFORMAGGI
SALUMIFREE FROM
TECNOLOGIEGROCERY
VINI

< Precedente

Presentata la 73esima edizione di **lffa**, in scena dal 14 al 19 maggio 20229 Marzo 2022 - 18:00 | Categorie: [Fiere](#), [in evidenza](#) | Tag: [lffa](#), [lffa 2022](#), [lffa Digital Extension](#), [Messe Frankfurt](#), [proteine alternative](#)

Francoforte (Germania) – Si è appena conclusa la conferenza stampa digitale di presentazione dell'edizione 2022 di **lffa**, fiera tedesca dedicata alle tecnologie per la trasformazione della carne e dei salumi, in programma a Francoforte dal 14 al 19 maggio. A presentare le tematiche che caratterizzeranno **lffa** 2022 sono stati Klaus Schröter, presidente della divisione macchine per la lavorazione della carne dell'associazione Vdma (Mechanical engineering industry association); Herbert Dohrmann, presidente dell'associazione macellai tedeschi; Godo Röben, rappresentante dell'associazione tedesca per le fonti alternative delle proteine; Johannes Schmid-Wiedersheim, director brand management di **lffa**; e Kerstin Horaczek, vice president Technology shows di **Messe Frankfurt**. Saranno circa 900 gli espositori provenienti da oltre 40 Paesi differenti a presentare le innovative soluzioni sviluppate negli ultimi tre anni. "Oltre il 60% delle aziende iscritte proviene dall'estero. Si registra una forte presenza da Italia, Spagna, Paesi Bassi, Austria, Svizzera e Polonia", sottolinea Horaczek. Oltre a sostenibilità, digitalizzazione, automazione e sicurezza alimentare, tra le novità assolute dell'edizione 2022 figura l'introduzione di un range di attrezzature e linee produttive dedicate ai sostituti vegetali della carne e alle proteine alternative (leggi [qui](#)). "Saranno almeno 200 gli espositori che proporranno prodotti per la produzione di alternative alla carne. **lffa** ha il potenziale per riunire diversi innovatori internazionali del segmento, stabilendo relazioni tra produttori tradizionali e non. Soprattutto perché utilizzano in gran parte le stesse tecnologie di lavorazione in termini di produzione e confezionamento", spiega Röben. Tra le altre novità spicca **lffa** Digital Extension, un'integrazione digitale alla fiera fisica. Si tratta di una piattaforma che sarà attiva da due settimane prima e fino a tre settimane dopo la manifestazione. E consentirà a espositori e visitatori di entrare in contatto in anteprima e mantenere i rapporti anche in seguito alla fiera fisica. "Uno strumento fondamentale anche per coloro che non potranno essere presenti a Francoforte", conclude Schröter.



LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

[Salumi&Consumi](#)
[Salumi&Tecnologie](#)
[Carni&Consumi](#)
[Formaggi&Consumi](#)
[Formaggi&Tecnologie](#)
[Free From Review](#)
[DolciSalati&Consumi](#)
[Bio&Consumi](#)
[Bio&Consumi – Green Lifestyle](#)
[Grocery&Consumi](#)
[Vini&Consumi](#)
[Beverage&Consumi](#)
[Luxury Food & Beverage](#)
[The Italian Food Magazine](#)
[Tech4Food](#)
[Italy For Asia](#)