



## Alla scoperta di IFFA 2022

L'edizione 2022 di **IFFA**, la manifestazione fieristica più importante per le tecnologie dell'industria della carne, in calendario a Francoforte dal **14 al 19 maggio** si sta avvicinando. Riportiamo di seguito un'intervista al direttore di **IFFA**, **JOHANNES SCHMID-WIEDERSHEIM**, sulle prospettive dell'evento che riguarda lavorazione, conservazione, refrigerazione, confezionamento e vendita.

*I preparativi per IFFA 2022 sono già in pieno svolgimento. Qual è lo stato attuale delle registrazioni?*

«Procede molto bene. Alla scadenza della prenotazione anticipata degli spazi abbiamo ricevuto più iscrizioni per questa edizione 2022 che per la precedente del 2019. Le aziende leader di mercato si sono nuovamente iscritte alla fiera e

stiamo assistendo ad un incremento della domanda di spazi espositivi.

Questo è davvero incoraggiante e mostra ancora una volta che IFFA è il "posto in cui stare" quando si tratta di temi di attualità per il settore. Ed è un'indicazione di quanto sia gli espositori che i visitatori attendano con impazienza una ripresa degli incontri personali e uno scambio di idee ed esperienze a livello interna-

zionale. Tutti vogliono finalmente incontrare di nuovo i partner commerciali e colleghi, oltre a scoprire innovazioni e dare forma insieme al futuro del settore.

Nel complesso, il business della carne e delle proteine è passato abbastanza indenne attraverso la crisi pandemica. Di conseguenza, le aziende hanno idee e budget per gli investimenti. Un recente

*I temi principali di IFFA 2022 andranno dall'automazione di prodotto all'ottimizzazione, senza trascurare sostenibilità e innovazione, efficienza energetica, riduzione e riciclabilità dei materiali di imballaggio e il taglio dei rifiuti alimentari. «Il nostro obiettivo è quello di essere la piattaforma di business globale leader per tutti gli attori nel settore delle proteine» dice il direttore Johannes Schmid-Wiedersheim*

sondaggio tra i visitatori delle passate fiere di Francoforte ha rivelato che oltre l'80% di loro ha in programma di partecipare a un evento fisico nell'immediato futuro. Nel complesso, questo rappresenta un ottimo punto di partenza per **IFFA 2022**».

*Per la prima volta i visitatori di **IFFA 2022** si confronteranno con le tecnologie di processo per le proteine alternative. Com'è avvenuto questo passaggio?*

«Insieme al nostro comitato di esperti l'anno scorso abbiamo deciso di ampliare la gamma di prodotti **IFFA** e di includere la tecnologia di processo per i prodotti vegetali e per la carne ottenuta da colture cellulari. In realtà questi temi non sono del tutto nuovi per la fiera perché in passati sono stati sviluppati progetti che proponevano alimenti a base vegetale. Nel contempo è aumentata la domanda da parte dei consumatori di alimenti alternativi a carne e pesce in un mercato in rapida crescita per i prodotti vegetariani e vegani a livello mondiale. Naturalmente, ciò richiede anche l'istituzione o la trasformazione di capacità produttive.

**IFFA** ha sempre trattato tutte le fasi del processo dell'industria delle carni, dalla lavorazione, al confezionamento, alla vendita. I processi e le tecnologie per i prodotti a base di proteine alternative sono molto simili e molti nostri espositori stanno già lavorando con successo in questo segmento. È quindi logico per noi dare a **IFFA** una base più ampia e aprire la fiera a fonti alternative di proteine accanto a quelle più tradizionali».

*Cosa può offrire **IFFA** al business della carne e delle proteine?*

«Le modalità di lavorazione e confezionamento dei prodotti a base di carne e da proteine alternative sono molto simili e sono sicuro che l'intero business delle proteine può trarre vantaggio dall'esperienza e dall'innovazione delle aziende rappresentate a **IFFA**. I moderni impianti e macchinari possono aiutare ad incrementare la produ-



Johannes Schmid-Wiedersheim, direttore di **IFFA, Messe Frankfurt** (photo © **Messe Frankfurt** Exhibition GmbH / Pietro Sutera).

zione, implementare nuove idee di prodotti, tagliare i costi e rendere gli alimenti più sicuri. Quest'ultimo è un argomento importante perché anche i prodotti vegetali possono deteriorarsi.

Così, i temi principali di **IFFA 2022** ruoteranno intorno all'automazione del prodotto e all'ottimizzazione, senza trascurare la sostenibilità e l'innovazione, l'efficienza energetica, la riduzione e riciclabilità dei materiali di imballaggio e il taglio dei rifiuti alimentari.

Anche i nuovi modelli di packaging e le tendenze in materia di ingredientistica e spezie saranno al centro dell'attenzione di questa edizione. Inoltre, stiamo pianificando una serie di eventi di accompagnamento capaci di soddisfare gli interessi dei singoli gruppi di visitatori: insieme ai nostri partner, tra cui la tedesca *Mechanical Engineering Association* (VDMA), l'*Associazione tedesca dei macellai* (DFV) e l'*Association for Alternative Sources of Protein* (BALPro), stiamo lavorando su una serie di formati attraenti e sui loro contenuti.

**Il nostro obiettivo è quello di essere la piattaforma di business globale leader per tutti gli attori nel settore delle proteine».**

*Come vede lo sviluppo del business fieristico sullo sfondo di una pandemia globale?*

«La pandemia ha naturalmente posto una serie di sfide enormi per il settore fieristico a livello nazionale e internazionale. I rinvii e le cancellazioni registrati in tante manifestazioni hanno avuto un forte impatto anche sugli espositori e visitatori. Le grandi organizzazioni fieristiche sono molto efficaci per promuovere business e fare networking, oltre ad essere vetrine per la promozione di prodotti e innovazioni. Per fortuna, la pandemia sembra allentarsi lasciando e guardiamo con ottimismo ai prossimi mesi».

## IFFA

**Technology for Meat and Alternative Proteins**  
**14-19 maggio 2022**  
**Frankfurt am Main**  
**Web: [www.iffa.com](http://www.iffa.com)**

**Social media**

- [www.iffa.com/facebook](http://www.iffa.com/facebook)
- [www.iffa.com/twitter](http://www.iffa.com/twitter)
- [www.iffa.com/linkedin](http://www.iffa.com/linkedin)