

## Innovazioni e tendenze al centro di Iffa

Iffa è pronta per riaprire i battenti, a Francoforte dal 14 al 19 maggio 2022, con i prodotti, le soluzioni e le innovazioni per la lavorazione, il confezionamento e la vendita di carne e proteine alternative proposti da circa 900 espositori, di cui più del 60% di oltre 40 diverse nazionalità. Oltre alle realtà tedesche, si registra una forte presenza da Italia, Spagna, Paesi Bassi, Austria, Svizzera e Polonia.

Secondo dati provvisori, nel 2021 la produzione tedesca di macchinari per l'industria alimentare e il confezionamento è aumentata, raggiungendo quasi il

fatturato settoriale pre-crisi del 2019. Questo andamento positivo si vedrà anche all'Iffa, dove c'è voglia di ristabilire le relazioni in presenza fra la domanda e l'offerta.

Accanto al tradizionale settore delle carni, per la prima volta in più di 70 anni il salone di Francoforte estende la propria nomenclatura dei prodotti, presentando anche tecnologie e soluzioni per i sostituti vegetali della carne e le proteine alternative. Saranno almeno 200 gli espositori che proporranno prodotti per la produzione di alternative alla carne.

Ricco il programma fieristico dell'edizione 2022, con spunti,

informazioni sui prodotti, esperienze e conoscenze settoriali che durante i giorni di fiera saranno oggetto di talk di esperti e presentazioni di prodotti dedicati ad automazione, digitalizzazione, sicurezza alimentare, sostenibilità, tendenze alimentari e personalizzazione del settore artigianale. Un'altra novità, che si svolgerà dal vivo tutti i giorni alla Iffa Factory, riproduce una vera linea produttiva per la produzione di salsicce vegane e a base di carne. Gli esperti illustreranno i metodi di lavorazione, fornendo indicazioni su ricette, ingredienti e procedure. I visitatori potranno inoltre scoprire altre novità grazie alle visite guidate alla volta di espositori selezionati. Ogni Discovery Tour si concentrerà su un tema settoriale, tra cui tendenze di confezionamento, innovazioni dei processi, alternative alla carne (presentate dal Good Food Institute Europe), ingredienti o tendenze nell'ambito delle macellerie artigianali (presentate dal DFV). I concorsi internazionali per i giovani del DFV, inerenti a prodotti e servizi, consentiranno nuovamente ai migliori di fornire spunti interessanti. Ci saranno anche la nazionale dei macellai artigiani e un'avvincente mostra speciale intitolata "Arte artigiana - L'arte nell'artigianato".

Presso il suo stand, la VDMA - Associazione tedesca di macchinari e impianti -, insieme all'istituto Fraunhofer IVV, illustrerà temi e soluzioni per il futuro, come la presentazione di un assistente virtuale alla pulizia, per effettuare una pulizia manuale sicura ed efficiente con l'ausilio della realtà aumentata. Il secondo argomento chiave sarà invece quello delle proteine alternative, che vedrà protagoniste le procedure per la

produzione totalmente automatizzata delle proteine di insetti e di quelle vegetali.

Infine, per la prima volta, **Iffa** si svolgerà con un'integrazione digitale, spianando il terreno a nuovi potenziali. I visitatori avranno la possibilità di partecipare anche da lontano, oltre ad usufruire di alcune opzioni interessanti prima, durante e dopo la manifestazione, come il "Matchmaking", che consentirà di entrare in contatto con partner idonei e fissare appuntamenti in anticipo. Inoltre, le informazioni esaustive sui prodotti e i profili aziendali degli espositori, corredati di testo, immagini e video, forniranno una buona idea dell'offerta di prodotti. Da non dimenticare la possibilità di comunicare in chat o di effettuare video call, che semplificheranno il confronto diretto.