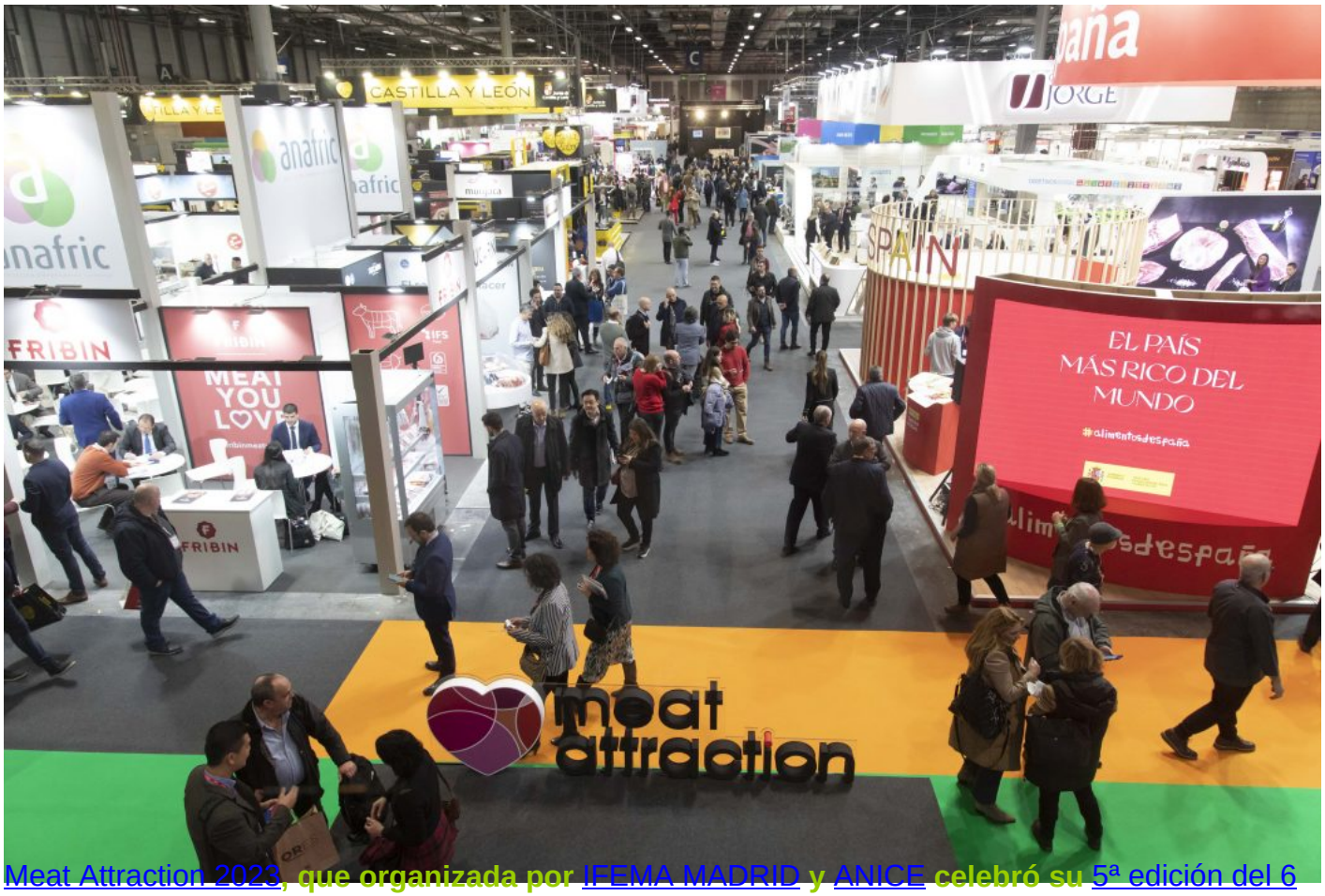
Meat Attraction 2023 bate récord de participantes



Meat Attraction 2023, que organizada por IFEMA MADRID y ANICE celebró su 5ª edición del 6 al 8 de marzo, ha batido récord de profesionales participantes hasta sumar un total de 14.213 procedentes de 66 países.

La Feria se confirma como instrumento fundamental de internacionalización del sector, punto de encuentro del conjunto de los profesionales y marco de la innovación de la industria cárnica.

Todo ello gracias a la **apuesta del sector** por estar presentes en la **única feria vertical** de esta importante industria en el sur de Europa, y que ha destacado especialmente por la calidad de los visitantes. Con más de **300 expositores**, **marcas y empresas** representadas, este **encuentro monográfico** para la industria cárnica en toda su cadena de valor **se consolida como la mayor plataforma de negocio**.

En esta ocasión, el **área de Producto** registró el segmento de mayor representación con el **53% de la oferta**, aunque cabe destacar también en esta edición el notable incremento del **área de Industria Auxiliar**, que significó el **47% de la feria.**

El **ámbito internacional** de Meat Attraction ha sido uno de los parámetros más destacados de esta convocatoria que **ha atraído a los grandes importadores y traders internacionales de la industria cárnica**. Del total de los **visitantes, más del 12% lo registra el segmento internacional**. Concretamente de Europa fueron los más numerosos, muy especialmente los llegados desde **Portugal, Italia, Polonia, Alemania, Reino Unido** y **Grecia.** La participación de profesionales procedentes de Asia ha crecido notablemente principalmente de **China, Japón, Corea, Singapur** y **Filipinas**. Importante también ha sido la asistencia de visitantes latinoamericanos despuntando los llegados desde **México, Chile, Perú, Argentina, Venezuela, Colombia** y **Ecuador**.

En esta línea, cabe destacar la **apuesta de** Meat Attraction **por atraer a los grandes importadores** de productos cárnicos para lo cual ha realizado **una importante inversión** en su programa de invitados, que ha contado con la **presencia de 100 compradores profesionales internacionales** invitados.

Del mismo modo, Meat Attraction, con la **colaboración de las oficinas comerciales del** ICEX en todo el mundo, ha acogido alrededor de **700 citas** en los encuentros **B2Meat.** En estos, han participado un total de **45 empresas compradoras de 17 países** cuyos encuentros con **48 exportadores** fueron **B2B monográficos por categorías de productos**.

Por segundo año, Meat Attraction, con la colaboración de **Educarne,** ha vuelto a incorporar **The Butcher´s Shop** cosechando muy buenos resultados. El área expositiva de **soluciones y novedades al servicio de la especialización** de los carniceros y los charcuteros contó con la participación del reconocido carnicero francés **Mickaël Chabanon**, así como del maestro charcutero mallorquín **Xesc Reina**. Por su parte, **Verónica Escobar**, de Carnes Viver (Valencia), se ha alzado con el título de "**Mejor carnicero joven 2023**". Y **Francisco Javier Caballero**, con su hamburguesa "La Más Murciana", de Carnicería-charcutería Súper Cresta (Los Garres, Murcia), ha resultado ganador del **Concurso a la Mejor Hamburguesa Artesana 2023**.

De forma paralela a la exposición comercial, Meat Attraction también fue escenario de celebración de un amplio **programa de jornadas técnicas y actividades**, que ofrecieron a los profesionales un **espacio de debate e intercambio de conocimiento**. Entre algunas de las destacadas, **#DistriMeat**, en la que se analizó la distribución de carne y productos cárnicos en España en la sociedad actual, así como las **Jornadas MeaTIC**, centradas en la robótica, la sostenibilidad o el ahorro de costes en la industria cárnica, y el **IV Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico**.

Asimismo, **Factoría Chef** fue el espacio destinado a diversas demostraciones y showcookings con **diferentes productos** como el cordero, cabrito, morcilla, chorizo, jamón y salchichón ibérico, pollo, pavo y codorniz, entre otros.

Un año más, Meat Attraction ha contado con el apoyo de la plataforma **Carne y Salud** en su labor de informar sobre las propiedades, valores y cualidades nutricionales de la carne y los productos

cárnicos.

El secretario general de ANICE**, Miguel Huerta** ha manifestado que "tenemos motivos para estar contentos y orgullosos porque, a pesar de las dificultades que está atravesando el sector, se ha dado muestra de las grandes fortalezas que tiene, poniendo en valor nuestra imagen, la de sus trabajadores y la de nuestras carnes, por la capacidad que tiene Meat Attraction para amplificar la visibilidad de nuestras empresas y sus productos, llegando a una importante y variada audiencia".

Por otro lado, y en relación con **compromiso de** IFEMA MADRID **con la sostenibilidad,** Meat Attraction **facilitó la recogida de producto** de los expositores para el **Banco de Alimentos de Madrid**, que consiguió reunir más de **350 kilos para su uso solidario**.

La próxima edición de Meat Attraction **se celebrará en marzo de 2025**, tomando así una **periodicidad bienal** y profundizando en su apoyo decidido a las necesidades estratégicas de los sectores de producción y comercialización de carnes y productos cárnicos y de industria auxiliar.