

Appuntamenti In evidenza

# Simeï @ Drinktec: due maxi fiere si fondono. Inizia Monaco di Baviera

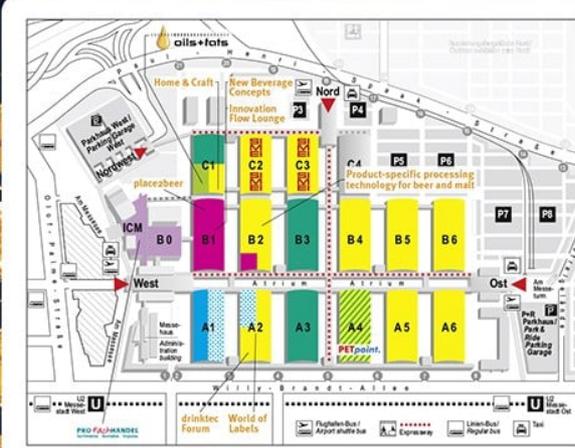
di: Redazione

15 febbraio 2017



11 - 15 September 2017  
Munich - Germany

Connecting Global Competence



oils+fats  
Home & Craft  
New Beverage Concepts  
Innovation Flow Lounge  
placebeer  
ICM  
Messe hall  
Administration building  
PETpoint  
SIMEI@drinktec  
oils+fats

- Product-specific process technology for non-alcoholic and alcoholic beverages, milk and liquid food, filling and packaging technology, control and inspection systems, labeling technology, conveying equipment, commissioning, storage and vehicles
- PETpoint. Machines and raw materials for the production of plastic containers and closures, recycling
- Non-sector-specific process engineering for all product categories, components for process technology, robotics, process automation, IT solutions, laboratory, process and production supplies, building technology, energy management, water and wastewater technology
- Raw materials, additives, agents, process and production supplies
- Restaurant and catering supplies, mobile facilities, sales promotion and marketing
- Containers, packaging materials, packaging accessories and closures
- SIMEI@drinktec  
Wine-making and bottling machines
- oils+fats  
International Trade Fair for Technology and Innovations
- PRO FACHHANDEL, September 14-15, 2017  
Fachmesse für den Convenience- und Getränkefachhandel

Trade press, research and training, planning, consulting, work safety, services and trade associations can be found in all exhibition halls.

\*\*\* The Expressway allows visitors to reach the North-South and West-East halls quickly and conveniently.

As of February 2017. Subject to change and modification.

Messe München

Hall layout  
drinktec 2017  
September 11-15, 2017

drinktec.com  
World's Leading Trade Fair for the Beverage and Liquid Food Industry  
Processing + Filling + Packaging + Marketing

L'edizione 27esimo **Simeï**, il Salone Internazionale Macchine per Enologia e Imbottigliamento, grazie alla collaborazione con la fiera dell'industria del beverage e del liquid food tedesco **Drinktec** sarà da quest'anno "un'unica grande vetrina internazionale dedicata all'esposizione di macchinari, attrezzature, prodotti e soluzioni per la produzione, l'imbottigliamento e il confezionamento".

Parola di **Paolo Castelletti**, segretario generale Unione Italiana Vini, che ha sottolineato come i due eventi "lavoreranno in sinergia grazie ad un accordo di partnership strategica ad ampio respiro (attivo dall'agosto 2015, ndr) che nel 2019 riporterà in Italia Simeï insieme a Drinktec, dopo questa esperienza a Monaco. E così gli operatori e gli imprenditori del vino e del beverage avranno la possibilità di incontrare e conoscere le ultime frontiere dell'innovazione, in un comparto industriale estremamente dinamico e competitivo".

L'intervento di Castelletti – insieme a **Petra Westphal**, Exhibition Group Director Messe München, e a **Davide Galli**, dg Monaco fiere – è avvenuto durante la presentazione, oggi a Milano, dell'edizione n. 27 di Simei, la più importante fiera internazionale delle tecnologie per enologia e imbottigliamento, (Monaco di Baviera, 11-15 settembre 2017, [www.simei.it](http://www.simei.it)).

*“Questo accordo tra Unione Italiana Vini e Fiera di Monaco – ha proseguito Castelletti – è un progetto concreto di internazionalizzazione e nasce dall'esigenza di offrire vantaggi reciproci agli espositori e ai visitatori delle due rispettive realtà, Simei e Drinktec, creando una proposta di sicuro interesse. Gli operatori abituali di Simei avranno a disposizione un nuovo polo d'attrazione per esplorare mercati diversi e altri settori del beverage, raggiungendo visitatori e buyers trasversali; il pubblico e gli operatori di Drinktec potranno conoscere da vicino i nostri operatori che, da sempre, si sono distinti come nessun altro nell'ambito delle tecnologie dedicate alla filiera vitivinicola, settore dove l'Italia è il primo produttore mondiale”.*

*“Con la cooperazione tra Simei e Drinktec – ha sottolineato Westphal – il mondo del beverage ha a disposizione una grande piattaforma internazionale estesa, grazie alla competenza di Simei, anche al settore delle tecnologie per la produzione enologica, che garantirà a partecipanti, espositori e visitatori un'occasione unica di conoscenza, approfondimento e scambio su tutti i settori del comparto. Desideriamo ringraziare Uiv per la fiducia, il lavoro e l'entusiasmo riposti in questo progetto comune che inizia nel 2017 a Monaco e nella partnership con Messe München”.*

Simei realizzerà un polo esclusivo e specializzato del settore enologico esteso su oltre 20.000 metri quadrati: come di consueto, riunirà i migliori operatori di tecnologie per il comparto enologico, che metteranno in mostra macchine e attrezzature per la produzione, il condizionamento, lo stoccaggio, l'imbottigliamento e il packaging, passando dalla logistica a arrivando fino ai servizi. Di particolare interesse è l'Innovation Challenge, che presenterà le soluzioni più innovative e pionieristiche in mostra al Simei, premiando quelle che si riveleranno più efficaci nel modernizzare il processo produttivo del vino, ma sono previsti anche momenti di confronto e workshop che faranno dialogare i rappresentanti dell'industria, il mondo accademico e le istituzioni internazionali – come il Comité Européen des Enterprises Vins (Cev), l'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (Oiv), il Centro di Ricerca, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura di Montagna (Cervim), la Stazione Sperimentale del Vetro e la Confederazione Europea del Sughero – sulle tematiche più significative del comparto e su uno dei temi prioritari di questa edizione, ovvero la sostenibilità. Non mancherà, inoltre, uno spazio dedicato all'educazione ad un consumo responsabile e moderato di vino grazie al Sensory Bar, l'iniziativa firmata Unione Italiana Vini che, durante la manifestazione, farà conoscere ai visitatori una pregiata selezione di vini e prodotti gastronomici italiani attraverso degustazioni guidate e sessioni formative di analisi sensoriale.

fonte Winenews