

Dossier de prensa

Índice

Ficha técnica	2
NP Resumen general Meat Attraction 2025	3
NP Abierto el plazo de participación	5
NP Primera adjudicación de espacios	7
NP Nueva edición de Ibéricoland en Meat Attraction 2025	8
NP Meat Attraction se presenta ante el sector cárnico en Murcia como herramienta clave para la internacionalización	11
NP Meat Attraction 2025 acoge la jornada 'Las empresas cárnicas ante el desafío geopolítico' de #DistriMeat	13
NP Cuenta atrás para el inicio de Meat Attraction	15
NP Jornada MeaTIC	17
NP Showcookings e innovación	18
NP Programa y Actividades en Meat Attraction 2025	19
Entregas de Premios	22
Actividades en stands	23
Novedades de los expositores de la 6ª edición de Meat Attraction	32
Comité Organizador Meat Attraction 2025	47
Dirección de Meat Attraction 2025	50
Anexo. Plano interactivo Meat Attraction	51

Dossier de prensa

Ficha técnica

MEAT ATTRACTION 2025	
Organiza	IFEMA MADRID
Colabora	ANICE (Asociación de Industrias de la Carne de España)
Fechas	25 al 27 de febrero
Lugar	IFEMA MADRID (Av. del Partenón, 5, Barajas, 28042 Madrid)
Horario	25 y 26 de febrero de 09:30 a 18:30 27 de febrero de 09:30 a 16:00
Edición	6ª, con periodicidad bienal
Expositores titulares	206 expositores titulares y cerca de 300 empresas participantes
Países representados	8 países (Bulgaria, España, Francia, Irlanda, Italia, Portugal, Reino Unido y Rumanía)
Superficie	1 pabellón: 4
Espacios	Área Producto Industria Auxiliar IbericoLand Foro de Meat Attraction (Meat Forum) Factoría Programa de compradores B2Meat
Premios	Premios Hostelería Meat Attraction Premios Innovation Hub
Más información y redes sociales	ifema.es/meat-attraction https://www.facebook.com/MeatAttraction/ https://twitter.com/MeatAttraction https://www.instagram.com/meatattraction/ https://il.linkedin.com/company/meat-attraction http://www.youtube.com/@meatattraction5314

Dossier de prensa

Meat Attraction refuerza el liderazgo global de la industria cárnica española

Organizada por IFEMA MADRID y ANICE, Luis Planas, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, inaugura mañana la feria a las 12:30.

Meat Attraction, la Feria Internacional de referencia para la industria cárnica, se celebra del **25 al 27 de febrero** y consolida en su 6ª edición su periodicidad bienal. El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Luis Planas**, inaugurará mañana a las 12:30 horas la feria, organizada por **IFEMA MADRID** en colaboración con la **Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE)**.

Con **cerca de 300 empresas participantes**, Meat Attraction 2025 es la única feria vertical de la industria cárnica del sur de Europa que se proyecta como instrumento de internacionalización y comercialización y como espacio para el intercambio del conocimiento y el diálogo del primer sector alimentario. Este sector representa el 2,72% del PIB español, el 27,3% del PIB de la industria alimentaria y el 4,53% de la facturación total de la industria española, según datos de **ANICE**, lo que indica la importancia que tiene para el desarrollo económico del país.

Meat Attraction representa a toda la cadena de valor de la producción cárnica. Así, contará con un **área de Producto** donde se podrán encontrar: carnes y derivados cárnicos; IbéricoLand, que es el espacio expositivo monográfico para los productos ibéricos; así como las figuras de calidad -DOP, IGP, ETG o Marcas de Garantía y alimentos *Halal* y *Kosher*. Además, los asistentes podrán conocer las novedades tecnológicas más interesantes para las empresas cárnicas en el **área de Industria Auxiliar**, fundamental para el desarrollo del sector y su competitividad.

Programa de jornadas técnicas y plataforma de networking

Complementaria a la zona de exposición, **Meat Attraction** apuesta por un **programa de alto nivel en MEAT FORUM con ponencias y mesas redondas** que abordarán de la mano de expertos nacionales e internacionales aspectos como la innovación y la tecnología en la producción cárnica, estrategias de sostenibilidad y economía circular, nuevas tendencias de consumo y su impacto en el mercado, digitalización y automatización en la cadena de valor o aspectos como perspectivas de exportación y mercados emergentes.

Dossier de prensa

En colaboración con **Carnimad**, el área de Factoría Chef acogerá actividades y talleres, permitiendo al visitante profesional experimentar de primera mano las últimas técnicas e innovación y descubrir productos y procesos a través de capacitación directa y aprendizaje interactivo. Estas experiencias, permiten mejorar la comprensión sobre la calidad, el procesamiento y la trazabilidad de la carne, ayudando a tomar decisiones más informadas y a optimizar operaciones.

Además, durante las tres jornadas profesionales, la Feria ofrecerá espacios para fomentar el *networking* y la creación de conexiones comerciales estratégicas. Destaca el programa **B2Meat**, el **International Hosted Buyers Program**, que conectará a empresas expositoras con compradores internacionales de mercados clave, o Países Importadores Invitados, que en esta ocasión son Italia y Corea del Sur.

Finalmente, la Feria acogerá los **II Premios Hostelería Meat Attraction** en los que participan más de una treintena de establecimientos de hostelería especializados en la oferta de carne y que reconocerán a los mejores establecimientos de Madrid que destacan por ofrecer especialidades de carne en su carta.

Meat Attraction cuenta de nuevo con **Grupo Cooperativo Cajamar** como patrocinador principal. Como entidad financiera de referencia del sector agroalimentario, ofrece su apoyo a uno de los sectores industriales estratégicos de nuestro país en su apuesta por la innovación, la calidad, y el desarrollo sostenible y promueve la interacción de los profesionales cárnicos con el objetivo de que puedan compartir experiencias, conocimiento y soluciones a los retos que se plantean en el momento actual.

Meat Attraction 2025 celebra su sexta edición organizada por **IFEMA MADRID** y **ANICE** del **25 al 27 de febrero en el Pabellón 4 del Recinto Ferial** en horario de 09:30 a 18:30 las dos primeras jornadas y hasta las 16:00 la tercera.

Formar parte del evento clave para la industria cárnica: <https://www.ifema.es/meat-attraction/entradas>

Dossier de prensa

Abierto el plazo de participación en Meat Attraction 2025

Organizada por IFEMA MADRID y ANICE se celebra del 25 al 27 de febrero en el Pabellón 4 del Recinto Ferial.

Meat Attraction, que organizada por **IFEMA MADRID** y **ANICE**, se celebrará del **25 al 27 de febrero de 2025**, abre el plazo de solicitud de participación para todas las empresas del sector cárnico, que tendrán la oportunidad de conectar con un público especializado y descubrir las últimas tendencias y novedades de la industria.

La **6ª edición** tendrá lugar en el recinto ferial madrileño en febrero del próximo año, 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.

La semana pasada, tras la constitución del Comité Organizador de **Meat Attraction**, se celebró su primera reunión para avanzar las claves de la feria. En dicho encuentro, se destacó especialmente la feria como evento único y especializado para la industria cárnica, que volverá a confirmarse como instrumento fundamental de comercialización, punto de encuentro del conjunto de los profesionales y marco de la innovación del sector.

Con una **previsión de participación de más de 300 expositores, marcas y empresas** participantes, este encuentro monográfico para la industria cárnica en toda su cadena de valor se consolida como la mayor plataforma de negocio.

De nuevo, la Feria contará con el **Área Productores**: Carnes - Derivados Cárnicos - Carnes y Derivados con figuras de calidad - Ecorganic Market - Halal y Kosher Area - Asociaciones, entidades de promoción profesionales y medios. A todo ello se suma un importante peso del **Área Industria Auxiliar**, fundamental para el desarrollo del sector y de su competitividad, con participación de maquinaria, equipos y servicios industriales; Calidad, higiene, limpieza y seguridad; Maquinaria e instrumentos de corte y elaboración; Envasado, pesaje, embalaje y etiquetado; Logística, almacenaje y transporte; Ingredientes, condimentos y materias primas; Tecnologías, automatización y digitalización; Packaging - Equipamiento Hostelería, y Entidades financieras y servicios.

Dossier de prensa

Desde **Meat Attraction** se llevarán a cabo acciones concretas para favorecer e impulsar las relaciones comerciales de todas las empresas expositoras. Entre éstas, el potente **Programa de Invitados Internacionales** y la **asistencia de grandes compradores** para los workshops B2Meat, con B2B monográficos por categorías de productos y por perfil de comprador.

Como novedad, **Meat Attraction** se suma a la campaña sectorial ***El Sentido de la Carne***, una iniciativa para poner en valor y reivindicar el placer de consumir carne y la idoneidad de integrar este alimento en el marco de una dieta completa y equilibrada.

Dossier de prensa

Meat Attraction 2025 refuerza su liderazgo con más del 75% de ocupación a ocho meses de su celebración

Meat Attraction, que organizada por **IFEMA MADRID** y **ANICE** se celebrará del **25 al 27 de febrero de 2025**, registra una **ocupación superior al 75% a ocho meses de su celebración**. Tras la primera reunión de adjudicación de espacios, celebrada la semana pasada, la superficie de exposición adjudicada se eleva a 4.000 metros cuadrados. Con todo ello, las previsiones para la próxima edición son optimistas con unas cifras de participación superiores a 300 expositores, marcas y empresas participantes y más de 14.000 visitantes de 66 países.

La 6ª edición tendrá lugar en el recinto ferial madrileño en febrero del próximo año, 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.

Bajo las premisas de comercialización, innovación, calidad y conocimiento, la feria se presenta como el principal instrumento de promoción y dinamización de la actividad comercial nacional e internacional de la industria cárnica. Por tanto, **Meat Attraction 2025** se convierte un año más en el encuentro de referencia del sector cárnico español.

Las empresas interesadas en participar como expositores pueden solicitar su participación y sumarse a este encuentro monográfico para la industria cárnica en toda su cadena de valor, consolidado como la mayor plataforma de negocio.

Dossier de prensa

Nueva edición de IbéricoLand en Meat Attraction 2025

Una oportunidad única para que todas las empresas del sector del Ibérico puedan tener una presencia destacada en Meat Attraction.

IbéricoLand, punto de encuentro para que las empresas más prestigiosas del sector dispongan de un espacio en el que presentar sus últimas novedades.

Meat Attraction, organizada por **IFEMA MADRID** y la **Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (Anice)**, se ha convertido en un referente para todos los operadores en el sector cárnico. Del **25 al 27 de febrero** el recinto madrileño acoge una nueva edición que traerá numerosas novedades e iniciativas dirigidas a los operadores con el propósito de dinamizar la actividad comercial nacional e internacional de la Industria cárnica. Bajo esta premisa se desarrolla, un año más, **IbéricoLand**, un espacio exclusivo para las empresas que elaboran productos Ibéricos, joyas de la producción cárnica y la gastronomía española, y que en esta edición tendrá mayor peso en la Feria de la mano de la **Interprofesional del Cerdo Ibérico (Asici)**.

Para **Andrés Paredes**, director gerente de Asici, "IbéricoLand va a ser una plataforma que genere una mayor visibilidad a las empresas del sector que quieran tener presencia destacada en Meat Attraction. A través de este espacio, que funcionará como instrumento de promoción, las empresas podrán diferenciarse y poner en valor unos productos que son apreciados tanto dentro como fuera de nuestras fronteras". Paredes ha destacado que "va a ser un punto de atracción específico para todo lo que rodea al sector del Ibérico, que llamará la atención de los compradores nacionales e internacionales, tanto de los canales de Retail y charcutería especializada como del canal HORECA, donde además se organizarán encuentros con los medios de comunicación y los distintos operadores que acudan a la Feria".

Liderado por Asici, **IbéricoLand** busca consolidarse como lugar de referencia para todos los actores que participan en el sector Ibérico en el marco de la feria. Los compradores que asistan a **Meat Attraction** encontrarán en IbéricoLand a las empresas más prestigiosas y sus novedades más interesantes, como son los productos loncheados y los nuevos formatos cortados a cuchillo y en atmósfera controlada, así como las carnes y cortes más emblemáticos y sabrosos del porcino Ibérico.

Dossier de prensa

Un sector comprometido y robusto

Con un sector moderno, resiliente y eficiente, comprometido con la generación de vida en las zonas rurales y capaz de competir con la calidad, trazabilidad, seguridad alimentaria y bienestar animal como garantías en cualquier parte del mundo, **es el momento de apostar por la internacionalización para garantizar el futuro del sector.**

Pese a las dificultades a las que se ha enfrentado en los últimos años, las cifras ponen de manifiesto la estabilidad y robustez del sector. Según los datos registrados en ÍTACA - sistema de información digital impulsado por ASICI que integra la trazabilidad completa de las producciones de Ibérico-, en 2023 hubo un descenso del 1,95% en los sacrificios de cerdos Ibéricos, quedando ligeramente por debajo de la media de los últimos cinco años. En cuanto al número de piezas identificadas por precintos, en clara tendencia alcista desde la aprobación de la Norma de Calidad hasta el 2020, en estos últimos tres años hay una cierta estabilidad en torno a los 7 millones de Jamones Ibéricos. El año pasado se identificaron concretamente 6.991.294 piezas, un descenso del 2,3%.

A estas cifras, hay que añadir las piezas identificadas dentro de las cuatro D.O.P. específicas del Ibérico, **Dehesa de Extremadura, Guijuelo, Jabugo y Los Pedroches**, cuyos Consejos Reguladores son los garantes de una especial vinculación entre el territorio y la elaboración de jamones y paletas reconocidos con el apreciado logotipo europeo de calidad diferenciada.

Datos de Exportación

A pesar de no contar con cifras "oficiales" de exportaciones de los productos Ibéricos, lo que sí observamos es un aumento creciente del interés y la presencia de nuestros productos en los mercados internacionales. Si nos centramos en las ventas, las **exportaciones de Jamones y Paletas curadas muestran un crecimiento superior al 108% en valor en los últimos diez años, hasta alcanzar los 649,26 millones de euros** y las 59.443,58 toneladas de producto, según datos de ICEX-ESTACOM. Solo en 2023 las ventas se incrementaron un 9,95%.

Si ponemos el foco en los últimos cinco años, nos encontramos con crecimientos de un 24,3 % en Alemania, un 23,7% en Francia, un 25 % en México y, ni más ni menos, que un 104 % en China, uno de los mercados con más potencial para el sector del Ibérico.

Dossier de prensa

Impulso de las relaciones comerciales

Por último, hay que destacar que desde **Meat Attraction** se va a potenciar de forma significativa en esta edición diferentes acciones y formatos para favorecer e impulsar las relaciones comerciales de todas las empresas expositoras. Entre estos destacan el potente Programa de Invitados Internacionales y la asistencia de grandes compradores para los workshops B2Meat, con encuentros B2B monográficos por categorías de productos y por perfil de comprador.

Por todo ello, **Meat Attraction** y, en especial, el espacio monográfico **IbéricoLand**, se convertirán en herramientas de gran utilidad para abordar el desafío de posicionar el Ibérico y ganar cuota de mercado a nivel internacional, un objetivo en el que viene trabajando en el sector en los últimos años.

Meat Attraction está coorganizada por **IFEMA MADRID** y su socio estratégico para este sector, **ANICE**, y cuenta con el apoyo de las organizaciones interprofesionales de la cadena ganadero-cárnica, **ASICI**, **AVIANZA**, **INTERCUN**, **INTEROVIC**, **INTERPORC** y **PROVACUNO**, además de otras asociaciones sectoriales más representativas, como **ANAFRIC** y **AGEMCEX**.

Dossier de prensa

Meat Attraction 2025 se presenta ante el sector cárnico en Murcia como herramienta clave para la internacionalización

La presentación en SEPOR, una de las ferias ganaderas más importantes de España, subraya la relevancia de Lorca y de la Región de Murcia para la industria cárnica.

Meat Attraction se celebrará en IFEMA Madrid del 25 al 27 de febrero de 2025 y reunirá a los principales actores de la industria cárnica para impulsar la innovación, el desarrollo comercial y la proyección global del sector.

Meat Attraction 2025 se presenta como feria de referencia para el sector cárnico internacional en la Feria Ganadera, Industrial y Agroalimentaria de Lorca (SEPOR), una de las principales ferias ganaderas del país reconocida por su enfoque en la producción porcina y su papel en la industria cárnica. Esta presentación se realiza en el marco de la decisión estratégica que refuerza la conexión entre dos de los eventos más importantes del sector agroganadero y cárnico en España, siendo Lorca, y la Región de Murcia en general, un enclave crucial para la presentación de un evento internacional como **Meat Attraction**.

La inauguración de la presentación ha corrido a cargo de Sara Rubira, consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Región de Murcia, quien ha recordado que “la Región de Murcia registró entre enero y septiembre de este año un crecimiento del 15% en el valor de las exportaciones de productos ganaderos en relación con el mismo periodo de 2023, y supera los 500 millones de euros”. Estos datos, según la consejera, “sitúan a la Región como la primera comunidad en exportación de animales vivos, al representar casi un 30% del total nacional”. Asimismo, Murcia es la sexta provincia en exportación de carne y la segunda comunidad autónoma en exportación de embutidos y conservas de carne.

Por su parte, **María José Sánchez**, directora de Meat Attraction, ha destacado la importancia de la colaboración con **SEPOR**, “un evento con más de 50 años de trayectoria que reúne a los actores clave de la industria porcina y ganadera. Esta alianza fortalece el tejido industrial y comercial, favoreciendo sinergias entre los diferentes eslabones de la cadena productiva, desde la ganadería hasta la distribución final de los productos cárnicos”.

Dossier de prensa

Asimismo, durante el evento se hizo hincapié también en la apuesta de **Meat Attraction** por fomentar la innovación tecnológica, el desarrollo de nuevos productos y los retos en materia de sostenibilidad que enfrenta el sector cárnico. Este enfoque es compartido con SEPOR, que pone el foco en las nuevas tecnologías aplicadas a la ganadería porcina, la eficiencia productiva y el bienestar animal.

Del mismo modo, la presentación también abordó el papel fundamental de **Meat Attraction** como una herramienta clave para la internacionalización del sector cárnico, en particular del sector porcino, el cual representa uno de los motores económicos más importantes de la industria alimentaria en España.

Importancia estratégica de Meat Attraction

La **6ª edición de Meat Attraction**, que se celebrará en el **recinto ferial IFEMA Madrid del 25 al 27 de febrero de 2025**, es una oportunidad única para las empresas ganaderas y cárnicas de mostrar sus productos, innovaciones tecnológicas y servicios a un público internacional. Esta cita internacional se ha consolidado como una cita ineludible para las compañías de producción y distribución de carne, especialmente en el sector porcino, con una proyección clara hacia la internacionalización y la apertura de nuevos mercados.

Durante la edición de 2023, cuando **Meat Attraction** anunció su celebración bienal, congregó a cerca de **14.000 participantes, 300 expositores** y **representación internacional de 66 países**, superando con creces las cifras de 2022, que todavía estuvo marcada por las restricciones por la pandemia, y las previsiones para 2025 son optimistas.

Meat Attraction, organizada por **IFEMA MADRID** y **ANICE**, cuenta con el apoyo de las organizaciones interprofesionales de la cadena ganadero-cárnica, **INTERPORC, PROVACUNO, INTEROVIC, INTERCUN, ASICI y AVIANZA**, además de otras asociaciones sectoriales más representativas, como **ANAFRIC y AGEMCEX**.

Dossier de prensa

Meat Attraction 2025 acoge la jornada 'Las empresas cárnicas ante el desafío geopolítico' de #DistriMeat

El 25 de febrero, expertos abordarán el impacto del contexto de incertidumbre internacional para todos los agentes de la cadena de valor ganadero-cárnica.

La industria cárnica se enfrenta a nuevos retos derivados de los cambios políticos, económicos y sociales que se están produciendo en todo el mundo y que van a marcar el devenir de la producción y comercialización del sector agroalimentario. Ante este contexto, **Meat Attraction**, organizada por **IFEMA MADRID** y la **Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE)**, acoge el 25 de febrero la jornada de 'Las empresas cárnicas ante el desafío político' de **#DistriMeat**.

Organizada por **Meat Attraction**, **Agrifood Comunicación**, **ANICE**, la **Asociación Nacional Grandes de Empresas de Distribución (ANGED)**, la **Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)** y la **Asociación de Carniceros y Charcuteros de España (CEDECARNE)**, esta jornada se presenta como una oportunidad única para conocer de la mano de expertos el impacto que los cambios geopolíticos están propiciado y que potencialmente se van a generar para el comercio internacional de alimentos y bebidas.

La inauguración contará con la participación de **María José Sánchez**, directora de Ferias Agroalimentarias de IFEMA, y de **Giuseppe Aloisio**, director general de ANICE, quienes darán la bienvenida a los asistentes y contextualizarán los temas a abordar durante el evento.

Seguidamente, **Horacio González Alemán**, director de Thoffood, disertará acerca de '**Las empresas cárnicas ante el desafío geopolítico**', analizando cómo las dinámicas internacionales y las políticas globales están influyendo de manera determinante en la industria cárnica. Su intervención avanzará las claves sobre cómo las empresas pueden afrontar y adaptarse a estos nuevos escenarios, transformando a la vez los desafíos en oportunidades.

La jornada continuará con una mesa redonda sobre '**La colaboración entre eslabones, la clave para el futuro**', en la que participarán **Nuria Cardoso**, directora de Comunicación de

Dossier de prensa

ASEDAS, **José Luis Álvarez**, gerente de Álvarez Selección, **Ignasi Pons**, director general de FECIC, y **Lola Ulecia**, del Área de Alimentación de ANGED. Con la moderación de **José Manuel Álvarez**, director de comunicación del Foro Ganadero-Cárnico, explorarán la importancia que tiene la cooperación entre los diferentes eslabones de la cadena de valor cárnica para la consecución de una industria más sostenible y competitiva.

“Las dinámicas geopolíticas y la política internacional son factores clave para la industria cárnica. Desde Meat Attraction entendemos la necesidad de reflexionar sobre estos desafíos para que las empresas puedan prosperar en este nuevo escenario global y esta jornada ofrecerá esa mirada profunda sobre cómo ver la oportunidad en el reto para tener una industria más resiliente”, ha destacado **María José Sánchez**.

Giuseppe Aloisio subraya que “ante un contexto global incierto, la industria cárnica debe diversificar mercados, fortalecer acuerdos comerciales estratégicos y fomentar la innovación en toda la cadena para garantizar la competitividad de nuestras empresas”.

Meat Attraction 2025 reúne a la industria cárnica del **25 al 27 de febrero en el Pabellón 4** de **IFEMA MADRID**.

Dossier de prensa

Cuenta atrás para Meat Attraction 2025: menos de 20 días para el gran encuentro del sector cárnico

Más de 100 compradores internacionales y un programa repleto de conferencias, demostraciones y oportunidades comerciales convierten a esta feria en el evento de referencia para la industria cárnica.

Meat Attraction 2025 reunirá en IFEMA MADRID a los principales actores del sector cárnico en torno a la innovación y la internacionalización.

La cuenta atrás ha comenzado y en menos de 20 días **Meat Attraction** abrirá sus puertas en el Pabellón 4 de **IFEMA MADRID**, consolidándose una vez más como la Feria Internacional monográfica para la industria cárnica en el sur de Europa. Del 25 al 27 de febrero, los principales actores del sector se darán cita en un evento imprescindible para profesionales, empresas y expertos en innovación agroalimentaria.

Organizada por **IFEMA MADRID** y **ANICE (Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España)**, **Meat Attraction** se ha convertido en una plataforma clave para impulsar la visibilidad, comercialización y expansión del sector cárnico a nivel nacional e internacional. La Feria reunirá a toda la cadena de valor, desde productores y distribuidores, hasta exportadores e importadores, así como a expertos en tecnología, sostenibilidad y digitalización aplicada a la industria.

Junto a la completa oferta expositiva tanto de producto como de industria auxiliar, **Meat Attraction** anuncia que contará con más de 100 compradores internacionales y un programa repleto de conferencias, demostraciones y oportunidades comerciales que convierten a esta feria en el evento de referencia para la industria cárnica.

Con cerca de 300 empresas participantes y miles de visitantes de más de 50 países, **Meat Attraction** se presenta como un entorno idóneo para el *networking* y el desarrollo de oportunidades comerciales. Esta muestra facilitará la conexión directa entre compradores y vendedores, fomentará las posibilidades de acuerdos estratégicos y promoverá la internacionalización del sector cárnico español.

Además, destacan espacios como el área de **Factoría**, que ofrecerá demostraciones en vivo sobre las últimas técnicas de producción y procesamiento, y el **Foro** de Meat

Dossier de prensa

Attraction, donde expertos abordarán las cuestiones que están definiendo el proceso de transformación de la industria cárnica.

Bajo el lema "**Impulsando el Negocio Cárnico**", **Meat Attraction 2025** pondrá el foco en aspectos clave como la eficiencia, la innovación y la sostenibilidad como pilares del crecimiento del sector. Con la presencia de expertos y representantes de grandes empresas, la Feria será una plataforma para el intercambio de conocimientos y la generación de nuevas oportunidades de negocio.

Dossier de prensa

Las aplicaciones de la Inteligencia Artificial en la cadena ganadero-cárnica, a análisis en Meat Attraction

Organizada con EUROCARNE el 26 de febrero, la Jornada MeaTIC expondrá casos de éxito de aplicación de esta tecnología en el sector cárnico y se mostrarán vías de financiación para su implementación en las empresas.

Meat Attraction, organizada por **IFEMA MADRID** y **ANICE** del 25 al 27 de febrero en el **Recinto Ferial**, acoge una nueva sesión de las **Jornadas MeaTIC**, que ofrecen una panorámica de las tecnologías más innovadoras y destacadas para el conjunto de la producción cárnica.

Bajo el lema '**La Inteligencia Artificial en la cadena ganadero-cárnica**' y organizada junto a **EUROCARNE** el **26 de febrero** a las **12:30** horas en el **Foro de Meat Attraction**, abordará cómo la implementación de esta tecnología puede ayudar a mejorar y hacer más eficiente la ganadería y la industria cárnica, así como las posibles vías de financiación que las empresas tienen para digitalizarse y aplicar la IA en su actividad.

Tras la presentación e inauguración a las 12:30 a cargo de la directora de Meat Attraction, **María José Sánchez**, tendrá lugar a las 12:40 la ponencia '**Presente y futuro de la inteligencia artificial para el sector agroalimentario y cárnico**' de **David Martínez**, jefe del Departamento de Tecnologías de la Información y Comunicaciones del centro tecnológico Ainia.

A continuación, a las 13:05 se celebrará la mesa redonda '**El papel de la IA en el futuro del sector cárnico**' moderada por **Jesús Cruz**, director de EUROCARNE, y en la que participarán actores relevantes involucrados en esta implementación: **Joaquín Terés**, director de sistemas industriales del grupo y cofundador de Nealia (Grupo Vall Companys), dará voz a la ganadería, la industria cárnica estará representada por **Carlos de la Iglesia**, director corporativo de Ingeniería y Mantenimiento de Incarlopsa, mientras que la financiación será abordada por **Carmen Ovejero**, sectorial leader en Agroalimentación en FI Group.

Previo a la clausura de la Jornada MeaTIC a las 14:30, tendrá lugar un coloquio.

Dossier de prensa

La revolución cárnica llega a Madrid: showcooking, innovación y tecnología aterrizan en Meat Attraction 2025

La Feria contará con una intensa programación de demostraciones en vivo con reconocidos chefs y expertos del sector.

Espacios dedicados a la innovación y nuevas tecnologías presentarán los últimos avances en sostenibilidad, digitalización y procesos productivos.

Meat Attraction 2025 se prepara para ofrecer una edición repleta de experiencias innovadoras, *showcookings* en vivo y últimas tendencias en el sector cárnico. Del **25 al 27 de febrero**, **IFEMA MADRID** será el epicentro de la innovación y la gastronomía, reuniendo a profesionales, empresas y expertos de la industria.

Los visitantes podrán disfrutar de un programa de *showcookings* y demostraciones culinarias lideradas por chefs de prestigio, que mostrarán técnicas innovadoras y novedosas formas de preparación y consumo de carne. Este espacio permitirá a los asistentes conocer de primera mano la versatilidad y calidad de los productos cárnicos a través de propuestas gastronómicas vanguardistas.

Además, **Meat Attraction 2025** apuesta por la digitalización y la sostenibilidad y prueba de ello son las áreas especializadas en nuevas tecnologías aplicadas a la industria cárnica. Las principales marcas del sector exhibirán sus novedades en productos cárnicos, maquinaria y *packaging* sostenible, así como innovaciones en procesos productivos y soluciones orientadas a mejorar la automatización, trazabilidad, calidad y seguridad alimentaria.

Consolidada como una de las Ferias más importantes del sector productor, transformador y comercializador de la carne, promete de nuevo ser una experiencia única que combinará negocio, conocimiento y gastronomía, fortaleciendo la industria cárnica a nivel global.

Meat Attraction 2025 cuenta de nuevo con **Grupo Cooperativo Cajamar como patrocinador principal**. Como entidad financiera de referencia del sector agroalimentario, ofrece su apoyo a uno de los sectores industriales estratégicos de nuestro país en su apuesta por la innovación, la calidad, y el desarrollo sostenible y promueve la interacción de los profesionales cárnicos con el objetivo de que puedan compartir experiencias, conocimiento y soluciones a los retos que se plantean en el momento actual.

Dossier de prensa

Retos, avances e innovación: el programa de Meat Attraction impulsa el futuro de la industria cárnica

IFEMA MADRID y ANICE anuncian una completa agenda de ponencias, mesas redondas y actividades complementarias al área expositiva de Meat Attraction.

Meat Attraction, la Feria Internacional de referencia para la industria cárnica que se celebra del **25 al 27 de febrero**, avanza su programa al servicio del conocimiento del sector. Organizada por **IFEMA MADRID** y la **Asociación Nacional de Industrias de la Carne (ANICE)**, y con el patrocinio de **Grupo Cooperativo Cajamar**, contará con ponencias y actividades para ofrecer a los profesionales una experiencia de alto valor.

El presente y futuro de la industria cárnica, a debate en MEAT FORUM

MEAT FORUM arranca el **25 de febrero** con **#DistriMeat**, que abordará con **Horacio González Alemán**, director de Thoffood, las claves del sector empresarial de la industria cárnica ante el desafío geopolítico. A continuación, con la moderación de **José Manuel Álvarez** (Foro Ganadero-Cárnico), se celebrará la mesa **'La colaboración entre eslabones, la clave para el futuro'** con la participación de **Nuria Cardoso** (ASEDAS), **José Luis Álvarez** (Álvarez Selección), **Ignasi Pons** (FECIC) y **Lola Ulecia** (ANGED).

El **Dr. Antonio Escribano**, Catedrático de Nutrición Deportiva de la Universidad Católica de Murcia (UCAM), abordará la importancia de la proteína animal para el ser humano, ofreciendo una ponencia magistral tras la que dará paso a un coloquio con los asistentes.

Por la tarde se presentará **'Estrategias biotecnológicas para aumentar la vida útil en productos cárnicos'** y **'Estrategias de reducción del desperdicio alimentario en industrias cárnicas'**, clausurando con **'¿Quieres salvar el planeta? Consume carne'**, en la que se darán claves para equilibrar la producción y el consumo y se presentará la responsabilidad de la industria con el medio ambiente y el proyecto MEATquality.

La segunda jornada, el **26 de febrero**, comienza con el foco en el desarrollo del mercado Halal, que se espera que crezca hasta los 1,9 billones de dólares en 2027. Tras la inauguración, se abordará la **situación y perspectivas para la empresa española ante el mercado de la carne halal en los países del Consejo de Cooperación del Golfo (CCG)** y las

Dossier de prensa

mesas redondas **'El Sector Avícola Español ante la Nueva Norma UAE.S. 993:2022 en EAU'** y **'Estrategias y Experiencias Exportando Productos Cárnicos Españoles al CCG'**.

A continuación, se **abordan 'Los retos internacionales del sector cárnico. Italia y España'** tras la que se da paso a la **Jornada MeaTIC** organizada con **Eurocarne** que abordará cómo la implementación de la Inteligencia Artificial puede ayudar a mejorar y hacer más eficiente la ganadería y la industria cárnica, así como las vías de financiación empresarial para la digitalización. Tras la ponencia **'Presente y futuro de la IA para el sector agroalimentario y cárnico'** de **David Martínez** (Centro Tecnológico Ainia), **Jesús Cruz** (Eurocarne) moderará la mesa redonda **'El papel de la IA en el futuro del sector cárnico'** con **Joaquín Terés** (Nealia-Grupo Vall Companys), **Carlos de la Iglesia** (Incarlopsa) y **Carmen Ovejero** (FI Group).

La última jornada de MEAT FORUM comienza con **'La revolución de la limpieza alimentaria en el sector cárnico'** y con la ponencia **'La IA y la automatización como motores de cambio de la industria'**. Por su parte, mesa redonda **'La carne como protagonista en hostelería: del origen a la experiencia del cliente'**, explorará cómo se articula la cadena de valor de la carne en el sector y los desafíos y oportunidades en cada etapa. Participarán **Pedro López Mena** (Grupo LEW Brand), **Giuseppe Aloisio** (ANICE) y **Martina Misserachs** (Academia de la Nutrición y Dietética).

A continuación, tendrá lugar la entrega de los **Premios Hostelería Meat Attraction** organizados con **Hostelería de España** que reconocen establecimientos hosteleros que tienen la carne como protagonista en sus cartas, y los **Premios Innovation Hub**. MEAT FORUM clausurará su edición de 2025 con la presentación de **Meat Music Festival**.

Factoría: actividades y talleres para explorar la industria cárnica

En colaboración con **Carnimad**, el área de Factoría acogerá el **25 de febrero** el último entrenamiento de la **Selección Española de Carniceros**, que en marzo de 2025 compite por primera vez en París en el **World Butchers' Challenge**. Compañeros de la industria podrán ver en directo cómo son las pruebas de la competición y cómo se preparan los profesionales para alcanzar el podio.

Por la tarde, la **mesa redonda 'La mujer en la cadena de valor del sector cárnico'** contará con mujeres de diferentes eslabones de la industria que explicarán cómo están relacionados entre sí y se retroalimentan para conseguir los mejores resultados.

Dossier de prensa

El **26 de febrero** comienza el **concurso 'Mejor elaborado cárnico español'**, que en esta edición tiene la misión de poner en valor la faceta artesana de los profesionales del oficio y que sorprenderán con preparados, presentaciones y mezclas de sabor. Por la tardelñigo **Álava**, director de I+D y docente del **Basque Culinary Center** y doctor en Bioquímica, ofrecerá la *masterclass* **'La caracterización organoléptica de la carne'**, poniendo a prueba los sentidos y lo que estos pueden percibir de una pieza.

La última jornada, Factoría Chef acoge **'El foie Gras, una joya de la gastronomía mundial'** y clausura con **'Sabor ibérico con Estrella Michelin: Nico Jamones y Coto de Quevedo'**.

Consulta la agenda completa de actividades de Meat Attraction 2025:
<https://www.ifema.es/meat-attraction/horario-actividades#actividades>

Dossier de prensa

Entregas de Premios

JUEVES 27 DE FEBRERO

Premios Hostelería Meat Attraction

Entrega: Meat Attraction y Hostelería de España

Dónde: Foro de Meat Attraction

Hora: 13:00

Dossier de prensa

Actividades en stands

MARTES 25 DE FEBRERO

Desayuno Informativo ASICI

Organiza: ASICI (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico)

Hora: 10:00

Descripción: Presentación de los primeros datos y cifras de la Montanera 2024-2025 y del convenio con ICEX para la organización de extensiones de misiones inversas de compradores y prescriptores de opinión del sector del cerdo ibérico.

Presentación software MeatQtext

Organiza: HUMECCO

Hora: 11:00 – 16:00

Demostraciones culinarias a cargo de la chef con una Estrella Michelin Rocío Parra

Organiza: Junta Castilla y León

Lugar: Factoría Chef

Hora: 12:00 / 13:30 / 15:00

Descripción: La chef con una Estrella Michelin y un Sol Repsol Rocío Parra, realizará una demostración culinaria con los productos de las 18 empresas expositoras de ICECYL.

Show cooking con Fratelli Ibérica

Organiza: VAESSEN

Hora: 12:00 / 15:00

Descripción: Fratelli Ibérica presentará lo último en ingredientes y soluciones alimentarias y los asistentes podrán disfrutar de degustaciones únicas, preparadas en directo, para experimentar el potencial de estos productos en acción.

Presentación del patentado corte bias en loncheado automático

Organiza: GRUPO MARFESA

Hora: 12:00

Dossier de prensa

Presentación del corte tipo premium en jamón y embutido para plato redondo

Organiza: GRUPO MARFESA

Hora: 12:00

Demostración de Rayos X: algoritmos y detecciones

Organiza: LOMATEC SOLUCIONES

Hora: 13:00

Show Cooking

Organiza: ASICI (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico)

Hora: 13:00

Descripción: un chef elaborará un exclusivo menú utilizando una amplia variedad de cortes de carnes ibéricas reconocidas a nivel nacional e internacional por su versatilidad, su sabor inigualable y sus exquisitas texturas que los visitantes profesionales podrán disfrutar.

Recetas para llevar la carne de aves a las mesas de los restaurantes, con Sergio Fernández

Organiza: AVIANZA

Hora: 13:30

Descripción: pollo con gambas, codornices con mole Poblano y crujiburguer de pavo y cereales.

Degustación carne de conejo

Organiza: INTERCUN

Hora: todo el día

Descripción: dos elaboraciones muy diferentes, una de corte tradicional y otra innovadora, para demostrar la versatilidad de la carne de conejo, tanto en cocinado como en presentación.

Degustación de los nuevos aromas Flavourestream en Hot Dog

Organiza: AMCAN SaRL

Hora: todo el día

Maestro cortador de jamón ibérico y degustación

Organiza: ASICI (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico)

Hora: todo el día

Descripción: show de cortador profesional de jamón ibérico, que deleitará a los asistentes con degustaciones de este emblemático producto, símbolo de nuestra tradición y excelencia.

Dossier de prensa

Cortador oficial de la DOP Dehesa de Extremadura

Organiza: DOP e IGP de Extremadura- Alimentos de Extremadura

Hora: todo el día

Descripción: cortador de jamón que explicará el producto a medida que vaya siendo necesario y se prevé desarrollar un despiece de una canal de cordero y cabrito de la mano de un profesional para que realice los despieces (tiempo aproximado 45 minutos cada uno).

Degustación caldo de jamón ibérico, crema de verduras con jamón ibérico y crema de champiñones con jamón ibérico

Organiza: NICO JAMONES

Hora: todo el día

Degustación abierta del Jamón de Bellota 75% Ibérico galardonado con la medalla de oro del Frankfurt International Trophy 2025 cortado por un maestro jamonero profesional

Organiza: NIETO MARTÍN

Hora: todo el día

Cata de callos a la madrileña

Organiza: GANCEDO

Hora: todo el día

Descripción: degustación de callos a la madrileña con la receta tradicional y con ingredientes de primera calidad, sin gluten, sin lactosa y sin conservantes ni potenciadores del sabor.

Degustación de carne de conejo con la airfryer, fácil de preparar

Organiza: HERMI CARNE DE CONEJO

Hora: todo el día

Degustaciones de elaboraciones con carne de vacuno de España elaboradas por el chef Fernando del Cerro

Organiza: PROVACUNO

Hora: todo el día

Demostración en vivo de los equipos INSPECTRA

Organiza: INNDEO

Hora: todo el día

Descripción: demostraciones de funcionamiento de los equipos con ejemplos de detección de plásticos en vivo, enseñando cómo programar la detección de defectos de calidad mediante IA, así como la de inspección de etiquetas y defectos de soldadura en envases.

Dossier de prensa

Cata de productos de charcutería ecológicos

Organiza: SUEÑOS DE ALBA GANADERA

Hora: todo el día

MIÉRCOLES 26 DE FEBRERO

Presentación software MeatQtext

Organiza: HUMECCO

Hora: 11:00 - 16:00

Demostraciones culinarias a cargo de la chef con una Estrella Michelin Rocío Parra

Organiza: Junta Castilla y León

Lugar: Factoría Chef

Hora: 12:00 / 13:30 / 15:00

Descripción: En el stand 4B07, a cargo de la chef con una Estrella Michelin y un Sol Repsol Rocío Parra, realizará una demostración culinaria con los productos aportados por las 18 empresas expositoras de ICECYL.

Show cooking con Fratelli Ibérica

Organiza: VAESSEN

Hora: 12:00 / 15:00

Descripción: Fratelli Ibérica presentará lo último en ingredientes y soluciones alimentarias y los asistentes podrán disfrutar de degustaciones únicas, preparadas en directo, para experimentar el potencial de estos productos en acción.

Asesoramiento e información sobre envasados en atmósfera en producto curado

Organiza: GRUPO MARFESA

Hora: 12:00

Show Cooking

Organiza: ASICI (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico)

Hora: 13:00

Dossier de prensa

Descripción: un chef elaborará un exclusivo menú utilizando una amplia variedad de cortes de carnes ibéricas reconocidas a nivel nacional e internacional por su versatilidad, su sabor inigualable y sus exquisitas texturas que los visitantes profesionales podrán disfrutar.

Detectores de metales, importancia en el sector cárnico, frecuencias y limpieza

Organiza: LOMATEC SOLUCIONES

Hora: 13:00

Técnicas de despiece de pollo y recetas desenfadas para llevar las aves a las barras con Raúl de KOC

Organiza: AVIANZA

Hora: 14:00

Descripción: Salteado de pollo oriental, muslitos codorniz salteados con BBQ coreana y mini Smash Burguer de pavo.

Presentación del sistema de embutir (no hand) para cualquier embutidora

Organiza: GRUPO MARFESA

Hora: 17:00

Maestro cortador de jamón ibérico y degustación

Organiza: ASICI (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico)

Hora: todo el día

Descripción: show de cortador profesional de jamón ibérico, que deleitará a los asistentes con degustaciones de este emblemático producto, símbolo de nuestra tradición y excelencia.

Degustación de los nuevos aromas Flavouestream en Hot Dog

Organiza: AMCAN SaRL

Hora: todo el día

Degustación caldo de jamón ibérico, crema de verduras con jamón ibérico y crema de champiñones con jamón ibérico

Organiza: NICO JAMONES

Hora: todo el día

Dossier de prensa

Elaboración Burguer Meat y cata de diferentes despieces de carne

Organiza: INDUSTRIAS CÁRNICAS URBANO DE FRUTOS

Hora: todo el día

Degustación carne de conejo

Organiza: INTERCUN

Hora: todo el día

Descripción: dos elaboraciones muy diferentes, una de corte tradicional y otra innovadora, para demostrar la versatilidad de la carne de conejo, tanto en cocinado como en presentación.

Degustación abierta del Jamón de Bellota 75% Ibérico galardonado con la medalla de oro del Frankfurt International Trophy 2025 cortado por un maestro jamonero profesional

Organiza: NIETO MARTÍN

Hora: todo el día

Cortador oficial de la DOP Dehesa de Extremadura

Organiza: DOP e IGP de Extremadura- Alimentos de Extremadura

Hora: todo el día

Descripción: cortador de jamón que explicará el producto a medida que vaya siendo necesario y se prevé desarrollar un despiece de una canal de cordero y cabrito de la mano de un profesional para que realice los despieces (tiempo aproximado 45 minutos cada uno).

Cata de callos a la madrileña

Organiza: GANCEDO

Hora: todo el día

Descripción: degustación de callos a la madrileña con la receta tradicional y con ingredientes de primera calidad, sin gluten, sin lactosa y sin conservantes ni potenciadores del sabor.

Degustación de carne de conejo con la airfryer, fácil de preparar

Organiza: HERMI CARNE DE CONEJO

Hora: todo el día

Demostración en vivo de los equipos INSPECTRA

Organiza: INNDEO

Hora: todo el día

Dossier de prensa

Descripción: demostraciones de funcionamiento de los equipos con ejemplos de detección de plásticos en vivo, enseñando cómo programar la detección de defectos de calidad mediante IA, así como la de inspección de etiquetas y defectos de soldadura en envases.

Cata de productos de charcutería ecológicos

Organiza: SUEÑOS DE ALBA GANADERA

Hora: todo el día

JUEVES 27 DE FEBRERO

Presentación software MeatQtext

Organiza: HUMECO

Hora: 11:00 – 16:00

Showcooking con el chef Estrella Michelin Juanlu Fernández

Organiza: INTERPALM

Lugar: Factoría Chef

Hora: 11:30

Descripción: el chef Estrella Michelin Juanlu Fernández, del restaurante LÚ Cocina y Alma de Jerez de la Frontera y embajador de la campaña “El Foie Gras en Reels”, hará un showcooking con este producto.

Demostraciones culinarias a cargo de la chef con una Estrella Michelin Rocío Parra

Organiza: Junta Castilla y León

Lugar: Factoría Chef

Hora: 12:00 / 13:30 / 15:00

Descripción: En el stand 4B07, a cargo de la chef con una Estrella Michelin y un Sol Repsol Rocío Parra, realizará una demostración culinaria con los productos aportados por las 18 empresas expositoras de ICECYL.

Show cooking con Fratelli Ibérica

Organiza: VAESSEN

Hora: 12:00 / 15:00

Dossier de prensa

Descripción: Fratelli Ibérica presentará lo último en ingredientes y soluciones alimentarias y los asistentes podrán disfrutar de degustaciones únicas, preparadas en directo, para experimentar el potencial de estos productos en acción.

Degustación de los nuevos aromas Flavouestream en Hot Dog

Organiza: AMCAN SaRL

Hora: todo el día

Elaboración Burguer Meat y cata de diferentes despieces de carne

Organiza: INDUSTRIAS CÁRNICAS URBANO DE FRUTOS

Hora: todo el día

Degustaciones de elaboraciones con carne de vacuno de España elaboradas por el chef Fernando del Cerro

Organiza: PROVACUNO

Hora: todo el día

Maestro cortador de jamón ibérico y degustación

Organiza: ASICI (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico)

Hora: todo el día

Descripción: show de cortador profesional de jamón ibérico, que deleitará a los asistentes con degustaciones de este emblemático producto, símbolo de nuestra tradición y excelencia.

Cata de callos a la madrileña

Organiza: GANCEDO

Hora: todo el día

Descripción: degustación de callos a la madrileña con la receta tradicional y con ingredientes de primera calidad, sin gluten, sin lactosa y sin conservantes ni potenciadores del sabor.

Degustación de carne de conejo con la airfryer, fácil de preparar

Organiza: HERMI CARNE DE CONEJO

Hora: todo el día

Demostración en vivo de los equipos INSPECTRA

Organiza: INNDEO

Hora: todo el día

Dossier de prensa

Descripción: demostraciones de funcionamiento de los equipos con ejemplos de detección de plásticos en vivo, enseñando cómo programar la detección de defectos de calidad mediante IA, así como la de inspección de etiquetas y defectos de soldadura en envases.

Degustación caldo de jamón ibérico, crema de verduras con jamón ibérico y crema de champiñones con jamón ibérico

Organiza: NICO JAMONES

Hora: todo el día

Degustación abierta del Jamón de Bellota 75% Ibérico galardonado con la medalla de oro del Frankfurt International Trophy 2025 cortado por un maestro jamonero profesional

Organiza: NIETO MARTÍN

Hora: todo el día

Degustaciones de elaboraciones con carne de vacuno de España elaboradas por el chef Fernando del Cerro

Organiza: PROVACUNO

Hora: todo el día

Cata de productos de charcutería ecológicos

Organiza: SUEÑOS DE ALBA GANADERA

Hora: todo el día

Elaboración Burguer Meat y cata de diferentes despieces de carne

Organiza: INDUSTRIAS CÁRNICAS URBANO DE FRUTOS

Hora: todo el día

Degustación carne de conejo

Organiza: INTERCUN

Hora: todo el día

Descripción: dos elaboraciones muy diferentes, una de corte tradicional y otra innovadora, para demostrar la versatilidad de la carne de conejo, tanto en cocinado como en presentación.

Dossier de prensa

Novedades de los expositores de la 6ª edición de Meat Attraction

ACCIONA (4F22)

La división de Facility Services de ACCIONA se ha consolidado como líder en el sector Agroalimentario gracias a su experiencia en limpieza especializada, mantenimiento e instalaciones, outsourcing de procesos productivos, servicios auxiliares y consultoría. En el sector cárnico, ACCIONA impulsa una revolución basada en la innovación y la sostenibilidad, implementando tecnologías avanzadas y soluciones ecoeficientes que garantizan la máxima seguridad e higiene. Además, la externalización de servicios con ACCIONA permite a las empresas centrarse en su actividad principal, reduciendo la carga de trabajo en la gestión de plantillas y ganando en flexibilidad con la combinación de equipos fijos y móviles. Gracias a la innovación y la implantación de Lean Management, se optimiza la eficiencia operativa, aumentando la especialización y polivalencia del personal. Asimismo, el enfoque de benchmarking aplicado por ACCIONA permite trasladar las mejores prácticas y mejoras del sector, asegurando un servicio de alto valor añadido.

AMCAN SaRL (4E30)

La compañía presenta Aromas Flavourestream alternativos a los Aromas de Humo Primarios para su uso en aplicaciones cárnicas, pescados, platos preparados, salsas, condimentos y snacks, así como sus versiones líquidas hidrosolubles, liposolubles y en polvo. Además, son aptos y adaptados a todas las formas de aplicación: atomización, inyección, inmersión, ducha, masaje, coextrusión e interior en emulsiones cárnicas. Contiene ingredientes ahumados naturalmente como sal, vinagre, ajo, cebolla, etc., ahumados con distintas maderas noble y son libres de códigos primarios, conforme a la nueva normativa.

ANAFRIC (Asociación Empresarial Cárnica) (4C15)

La Asociación Empresarial Cárnica cuenta con la participación en su stand de un destacado grupo de empresas que refleja la diversidad y el potencial de la industria cárnica española, desde la producción y la transformación hasta la innovación en tecnología alimentaria. Las compañías son: B&M Foods, Celevant/Meat Center Ibérica, Coviher, Fribin, Grup Viñas, Meat Borsa, Moralejo Selección, Roca 1927 Grup Carni, Sucarn, Suministros Megaro Foods y MURGACA (SOL. C. LEVANTINAS).

Arandis Distribuciones Hnos JR (Asociación Empresarial Cárnica) (4E16)

Presentan en Meat Attraction los enchufes de "Ahorro de Agua" que, con latecnología "Ahorro de Agua", minimiza la pérdida de agua durante la desconexión de la boquilla o minilanza o lanza, incluso cuando la válvula está abierta, contribuyendo al ahorro de agua y costo. Además de que sólo con boquilla o minilanza o lanza se podrá utilizar el agua. Se presenta además la gama de robot de limpieza para el ahorro de tiempos a la hora de realizar las tareas de barrido y/o aspiración y/o fregado y limpieza de cristales.

Dossier de prensa

APM TRADERS (4C12H)

Los asistentes podrán descubrir el rebranding del grupo cuya identidad se unifica bajo la marca APM, reflejando solidez y coherencia. La sala de despiece Distribuidora Jarota de Carnes SL pasa a ser APM Packers y la comercializadora APM Impulse SL se transforma en APM Traders. Este cambio refuerza su imagen y posicionamiento en el sector, alineando sus operaciones bajo una identidad clara y reconocible.

ASICI (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico) (4A03)

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) vuelve a tener presencia en la Meat Attraction, consolidando su papel como representante y defensora de los intereses del sector del cerdo ibérico. Bajo esta premisa se desarrolla, un año más, IbéricoLand, espacio exclusivo para las empresas que elaboran productos Ibéricos, joyas de la producción cárnica y de la gastronomía española. En este espacio, que funcionará como instrumento de promoción, las empresas podrán diferenciarse y poner en valor los productos Ibéricos y se ofrecerá información relevante sobre las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) del cerdo ibérico y sobre los principales proyectos de promoción internacional de ASICI para seguir posicionando el jamón de cerdo ibérico en todo el mundo.

AVIANZA (4B13)

la Asociación Interprofesional Española de Carne de Avícola contará con un espacio muy visual donde propiciará encuentros profesionales e informará a los visitantes sobre el sistema de producción y los avances del sector avícola español. El pollo es la carne más consumida a nivel nacional y España es el segundo mayor productor de carne de ave en la Unión Europea y genera más de 40.000 empleos directos en España. Los visitantes podrán conocer en profundidad una de las últimas iniciativas de Avianza, el certificado de calidad Aves de España, sello que pone valor la producción de carne de pollo, pavo y codorniz en España y sigue las premisas de Sostenibilidad, Bienestar Animal y Seguridad Alimentaria. La obtención del certificado por parte de las empresas avícolas incluye estrictos requisitos de trazabilidad, calidad y control.

ÁVILA AUTÉNTICA (4D03)

Presentará la excelencia de la producción cárnica de la provincia de Ávila, que combina tradición, calidad y sostenibilidad, con la presencia de diferentes empresas: Garrudo, con jamones y embutidos artesanales; Alba Ganadera, con embutidos ecológicos; Industria Cárnica Avileño, con la IGP Carne de Ávila y productos de quinta gama de pavos bio. Una oportunidad para descubrir lo mejor de la industria cárnica abulense.

B&M FOODS (4C15)

Este año, B&M Foods refuerza su compromiso como exportador con nuevos proyectos centrados en productos ibéricos, vacuno y cerdo de capa blanca con el objetivo de ampliar su presencia en mercados internacionales y seguir consolidando la reputación de la carne española de alta calidad. Con el Sudeste Asiático y Europa como mercados objetivo, en

Dossier de prensa

Meat Attraction concentrarán sus esfuerzos en consolidar su presencia en estas regiones mediante reuniones de alta calidad con clientes y socios estratégicos.

CORPORACIÓN ALIMENTARIA GUISSONA (4B23)

Creada en 1959 en el mundo rural, esta compañía ha crecido apoyando este entorno. El modelo único de BonÀrea integra todo el ciclo completo de producción, desde la granja a la elaboración y distribución sin intermediarios. Su división *Food Export* ofrece una línea de productos y servicios exclusivos para la exportación con presencia en más de 30 países y con un valor diferencial: hacer llegar la mejor calidad y al mejor precio directamente del campo al mundo.

CÉSAR NIETO IBÉRICOS (4B07)

Esta compañía trae grandes novedades como su nueva gama de embutidos 100% naturales (chorizo, salchichón y lomo), elaborados sin aditivos ni conservantes y con el auténtico sabor ibérico. Además, amplían su oferta con cortes frescos premium adaptados a las necesidades de cada cliente. César Nieto Ibéricos ha sido galardonada con el Tenedor de Oro en los Great Taste Awards, reconocimiento que les posiciona como el mejor producto español del mundo en los "Óscar" de la gastronomía. Con homologaciones para exportar a casi todo el mundo, buscan socios y clientes globales.

COVIHER (4C15)

Fundada en 2003, surge como proyecto apasionado de un grupo de profesionales con fuertes vínculos con el entorno rural y amplia experiencia en el sector ovino y caprino en Andalucía con la misión de consolidar la ganadería andaluza como motor de desarrollo económico, social y medioambiental. En Meat Attraction esta compañía presenta su nueva línea de productos y formatos orientados a mejorar la accesibilidad a su categoría de carnes para todos los públicos. La implementación de estas líneas busca diversificar su oferta y hacerla más atractiva para distintos canales de venta, abriendo nuevas oportunidades de negocio.

COMSERVYS (4D10)

Presentan soluciones en cuanto de protecciones para los impactos en el sector agroalimentario certificadas por TUV y las más resistentes del mercado. En tema de revestimientos de PVC, soluciones para todos esos golpes, zonas deterioradas de paneles sándwich, Bordillos de polietileno para zonas donde no se pueden colocar las protecciones normales. Puetas peatonales y frigoríficas y como punto fuerte traemos de la mano de HUURRE IBERICA, el único panel sándwich con núcleo de espuma con certificado al fuego, el QUADCORE 2.0 FK DUAL.

COPACK (4E04)

Los visitantes profesionales podrán descubrir sus soluciones sostenibles en material reciclable de termoformado y film retráctil. Presentan innovadores envases que mantienen la frescura de los productos cárnicos mientras reducen el impacto ambiental. Sus films reciclables ofrecen alta barrera, excelente transparencia y brillo, garantizando

Dossier de prensa

protección y calidad. Además, en el marco de su estrategia Ecopoint Supravis, optimizan procesos para minimizar residuos y fomentar la economía circular. Comprometidos con la sostenibilidad, demuestran que es posible innovar sin comprometer el rendimiento.

COSTA BRAVA MEDITERRANEAN FOODS (4C10)

Empresa internacional del sector cárnico con 60 años de trayectoria, anuncian su primera participación en Meat Attraction. Desde 1965, mantienen un compromiso firme con la calidad y la tradición en sus cuatro divisiones de negocio (ganadería propia, carne fresca, productos elaborados y curados) y en sus 17 centros productivos especializados con más de 4.000 personas trabajando diariamente para ofrecer productos que destacan por su autenticidad y sabor. Destacarán sus productos de vacuno, soluciones premium que reflejan la excelencia que les caracteriza, y su área de Foodservice, con soluciones diseñadas para satisfacer las crecientes demandas del mercado gastronómico.

DOWN MEATS (Irlanda) y Dunbia (Reino Unido) (4C14)

Dawn Meats ha aumentado su gama de hamburguesas congeladas este año con la introducción de Hamburguesas de Dry Aged y Smashed. En 2025, lanzan hamburguesas congeladas de Wagyu Irlandes y otros cortes de la raza famosa Wagyu. Además, cordero de Alta Calidad - Chuleteros de 13 costillas y Mollejas de Cordero Congeladas de Irlanda y del Reino Unido.

DOP e IGP's de Extremadura- Alimentos de Extremadura (4A11)

La DOP Dehesa de Extremadura representa a los productores de jamones y paletas 'Dehesa de Extremadura' que siguen estrictamente las normas de la Denominación de Origen Protegida para garantizar que cada pieza alcance un estándar de calidad excepcional, con su punto óptimo de maduración, aroma y sabor. El Cordero de Extremadura procede de la Raza Merina, que nace en las dehesas de Extremadura, se cría en régimen extensivo o semi extensivo y se alimenta con leche materna y alimentos autorizados. Las canales aptas para la certificación del 'Cabrito de Extremadura' y del 'Cabrito Lechal de Extremadura' se identifican con etiquetas numeradas con el logotipo en cada una de sus patas. Las razas amparadas por las IGP's Ternera y Vaca de Extremadura comprende el ganado de las razas autóctonas Retinta, Avileña Negra-Ibérica, Morucha, Berrendas y Blanca Cacereña, y sus cruces con Charolesa y Limusina, criadas en régimen extensivo.

DOREA. ASADO DE PUEBLO (4B09 18)

Dorea es la máxima expresión del sabor auténtico del cordero asado y cabrito de pueblo y ofrecerá al visitante profesional degustaciones a cualquier hora del día de su producto. Un soplo de naturaleza que ha sido pensado para que cada comensal disfrute de una gastronomía muy nuestra, donde mimamos cada detalle del proceso para conseguir un producto sensacional 100% natural y de calidad sublime.

EL ENCINAR DE HUMIENTA (4C14)

Su especialidad es la carne de vacuno y, además de hablar de sus productos tradicionales que les han hecho llegar hasta donde están hoy, presentarán su línea de Angus nacional y

Dossier de prensa

de carne ecológica en la que quieren seguir expandiéndose tanto en mercado nacional como en el internacional.

ESPERA IBÉRICA (4E28)

Presentan el equipo de peso-precio ES-B totalmente automatizado, sencillo, compacto, intuitivo y sostenible. Es una solución para líneas de producto de media o baja velocidad para los que se inician en peso-precio automático. Esta tecnología convence por su rendimiento de hasta 65ppm y su sencillo manejo. Para todas las aplicaciones en los productos frescos de la industria alimentaria. Dotado además con un software inteligente THINK4INDUSTRY para un manejo fácil, intuitivo y con control predictivo.

ESTEBAN ESPUÑA (4B23)

España es un gran exponente de la tradición y el saber hacer de la charcutería española. Siempre a la vanguardia, el éxito de España combina innovación y buenas prácticas para garantizar que nuestros embutidos conserven la artesanía tradicional, ofreciendo una experiencia española verdaderamente auténtica. En Meat Attraction 2025, los visitantes tendrán la oportunidad de descubrir su gama de charcutería española que se conserva a temperatura ambiente, nuestra línea de productos curados Clean Label, snacks cárnicos y nuevos envases más sostenibles, reforzando así nuestro su con la calidad, la innovación y la responsabilidad medioambiental.

GANCEDO (4C14)

Co-expositor de Mercamadrid, José Luis Gancedo S.L es una empresa familiar de gran tradición en el sector de la casquería y especialistas en callos a la madrileña. Con sede en Mercamadrid y en el P29 de Collado Villalba, donde fabrican sus productos Quinta Gama, están certificados con la IFS Food v.8, uno de los más altos estándares de calidad.

GESTIÓN5 SOFTWARE (4F11)

Esta compañía ofrece una solución integral para la industria cárnica con un software integral adaptado a las regulaciones del sector, trazabilidad 360º con control de cada etapa del ciclo productivo y escalable y personalizable, así como Cloud con acceso remoto y seguridad avanzada. Todo en un solo programa que conecta compras, ventas, fabricación, logística y contabilidad.

GIMÉNEZ 2000 (4D08)

Expondrán las balanzas PC de Marques preparadas para el Verifactu y los cajones de cobro automáticos. Como novedad, expondrán la Precicut 3D, cortadora de dados y tiras y la Matrix 300 que es una máquina de aplastar filetes.

GIMÉNEZ S.L. Y ZERMAT S.L. (4D24)

La compañía presenta cortadoras automáticas de embutidos con colocación del producto cortado, cortadoras automáticas con interleaver, máquinas de vacío, termoselladoras Map y Skin, cortadoras automáticas en dados y tiras, detectores de metales y sierras de corte

Dossier de prensa

fresco, hueso y congelado. Durante el Certamen se efectuarán pruebas de corte y colocación de embutido y jamón, plato, etc.

GRUPO MARFESA (4F27)

Líder en el sector en sistemas de loncheados y envasado, esta compañía presentación novedades para corte BIES, asesoramiento en envasado atmosfera para jamón y embutido, así como ofrecerá información en cuanto a temperaturas, curación, formatos del jamón y embutido para su optimo loncheado. Presentación de sistema automático en embutidoras (NO HAND).

GRUPO SALINS (4D02)

Grupo Salins presenta sus marcas en soluciones salinas para la industria cárnica: TorreSal, Disal y Essentiel. Entre las principales innovaciones destacan: Sal Marina Seca T-3, perfecta para procesos de curado, con alta pureza y calidad; Sal Marina Húmeda H-4 y H-3, diseñadas para procesos de salazón; Sal Marina T-1, especial para el curado y el sabor de embutido; Sal Baja en Sodio 50%, opción saludable que preserva el sabor auténtico y las propiedades del producto final. De su exclusiva gama Origen Selecto, exhibirán la Flor de Sal Cabo de Gata y La Ballena, perfectas para acabados de alto nivel en la gastronomía. Durante la Feria, los visitantes profesionales podrán descubrir texturas, granos y aromas de sus variedades de sal y su aplicación en la industria cárnica con asesoramiento experto.

GUIJUELO GOURMET (4B07)

Desde sus granjas en Salamanca, España, hacia el mundo, Guijuelo Gourmet es un productor de cerdo ibérico, la carne de cerdo de la más alta calidad. Con la flexibilidad y la calidad garantizada como principios fundamentales, sus productos ya están presentes en 25 países y producen más de 4 millones de kilos en sus modernas instalaciones de Campillo de Salvatierra. Con una nueva mirada a la tradición, ofrece productos de alta calidad con un modelo empresarial innovador que transforma la manera de disfrutar y comercializar el cerdo ibérico, conquistando mercados y superando expectativas.

HAMBURDEHESA (4C12M)

Presenta su nueva y exclusiva línea: Hamburdehesa Style, diseñada para transformar la experiencia de compra y satisfacer a los paladares más exigentes y que se incorpora a la ya exitosa gama de burgers de razas y Smash. Recetas originales y carne de primera calidad, Hamburdehesa Style ofrece tres especialidades únicas que prometen una explosión de sabores en cada bocado: Hamburdehesa BBQ Texas Style con suave y delicioso sabor barbacoa; Hamburdehesa Cajún Style con chipotle ahumado, vibrantes sabores sureños; y Hamburdehesa Cecinafusion Style con cecina de vaca, para los amantes de los sabores profundos y complejos.

HANDTMANN IBERIA (4D04)

Presenta en Meat Attraction el nuevo sistema de formado FS 503 para cadenas de tiendas y empresas con producciones medianas e industriales una solución de producción que combina variedad con una alta rentabilidad. En combinación con una embutidora al vacío,

Dossier de prensa

hace posible la producción totalmente automática de los más distintos productos con formas 3D. Sus materiales como carne y sustituto de carne, pescado y sustituto de pescado, verdura y productos vegetarianos-veganos, productos híbridos de carne/verdura o carne/queso, productos precocinados, aplicaciones de masa, dulces, productos lácteos o comida para animales pueden procesarse y moldearse de forma flexible.

HERMI CARNE DE CONEJO (4B09)

Presentan su carne de conejo fresca y congelada en todos los despieces del mismo: conejo troceado, paletillas, muslos, jamoncitos, medallones de lomo, carne deshuesada, costillitas, hígado. También desarrollan la gama de elaborados con búrguer, mini búrguer, salchicha y ahora las chuletas marinadas, listas para cocinar en la *airfryer*.

HUMECO (4E36)

En su stand, los asistentes podrán conocer su software para determinar la calidad de la carne: MeatQtext. Desarrollado y validado con análisis de imagen e IA, la predicción de medidas anatómicas y de infiltración de grasa en músculo es rápida, exacta y precisa, lo que lo convierte en una herramienta versátil que permite a los usuarios analizar imágenes tanto de forma manual como automática. Tecnología no invasiva en los animales vivos que permite al productor evaluar la calidad de la canal del animal mientras aún está vivo, en lugar de recopilar estos datos a partir de la canal en el matadero. Los resultados permiten mejorar las decisiones sobre la eliminación o reposición de los animales.

INICIATIVAS COMERCIALES DADYMA (4C12D)

Empresa referente de la Comunidad Valenciana en productos de casquería en fresco y congelado, con un alto estándar de calidad en productos de vacuno, porcino y ovino. Su pasión por la casquería se refleja en la calidad de sus productos, con certificaciones como la IFS Global Markets Food, y en su compromiso con la satisfacción del cliente. Se diferencian por su experiencia, servicio rápido y personalizado ofreciendo productos de casquería adaptados para exportación, industrial, supermercados y distribuidores del canal Horeca. Sus principales novedades que presentarán en esta edición de la feria son: carrillada interna de Cerdo en fresco y congelado; carrillada interna de vacuno en formato vacío retráctil en fresco y congelado; y rabo de Vacuno troceado congelado.

INDUSTRIAS CÁRNICAS URBANO DE FRUTOS (4C14)

Empresa de expertos en carne madurada y productos gourmet de vacuno, seleccionan y maduran chuletón, entrecot realizando su sabor y terneza. Ofrecen cortes exclusivos como solomillo de vaca, cantero de cadera, tapilla de cadera madurada, etc. También elaboran *burger meat* de ajo, ternera, vaca y vaca madurada, garantizando calidad origen y tradición en cada producto.

INDUSTRIES FAC (4E26)

Compañía centrada en innovar constantemente para optimizar los procesos y adaptarse a las necesidades del cliente. En Meat Attraction, se podrá conocer cómo sus actualizaciones tecnológicas mejoran la eficiencia y contribuyen a reducir el impacto

Dossier de prensa

medioambiental. Han trabajado para que sus soluciones en procesos como en clasificado, lavado, prensado y corte, junto a las de nuestras representadas con equipos de tratamiento térmico, envasado e higiene, sean más versátiles, sostenibles y alineadas con los desafíos actuales de la industria cárnica. Cada equipo está diseñado para ofrecer precisión, productividad y adaptabilidad a cualquier entorno de producción.

INSPECTRA (INNDEO) (4E01)

INNDEO presenta su nueva gama de equipos INSPECTRA de IA como los AI-SORTER de arquitectura centralizada para la detección de plásticos y otros problemas de calidad de forma automática en diferentes puntos de la planta, lo que permite realizar cualquier trabajo de inspección visual con mayor precisión que un operario. También presenta al concurso Innovation Hub Awards su equipo CARCASS CHECKER, que automatiza las tareas de inspección de las canales en los mataderos realizando el trabajo de cuatro operarios por turno con una mayor precisión que el ser humano detectando contaminación, defectos de calidad y fallos en el faenado.

INTERCUN (4A12)

Esta edición INTERCUN participa en Meat Attraction con un stand modular diseñado para resaltar los beneficios y propiedades de la carne de conejo, así como para compartir las innovaciones y avances en los cortes y referencias que el sector está desarrollando actualmente. Se llevarán a cabo degustaciones de carne de conejo, brindando al profesional la oportunidad de comprobar de primera mano el potencial de la carne de conejo para innovar en sus cartas o incluirla en sus catálogos empresariales. Este espacio se convertirá en un lugar clave para que los asistentes descubran el sabor, la versatilidad y las propiedades nutricionales de esta carne, una opción saludable, sostenible y perfectamente adaptada a las tendencias del mercado actual.

INTERPALM (Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas) (4A07)

Presentación de la campaña de promoción europea 'El Foie Gras en Reels', que se enmarca entre las acciones de promoción agroalimentaria de la UE, a través del sello 'Enjoy its from Europe'. En el stand se ofrecerá información sobre el proceso de producción del Foie Gras, los diferentes tipos de producto y sus aplicaciones en la gastronomía, así como degustar de este excelente producto en sus diferentes formatos.

JAMONES GARRUDO (4D18)

En el stand de Jamones Garrudo, los visitantes profesionales podrán descubrir Romance 100% Ibérico, nueva marca que destaca la excelencia del ibérico con un *packaging* exclusivo. Además, se presentará una nueva gama de carne fresca, tanto en ibérico como en duroc, junto con toda la línea de embutidos. Como parte de la experiencia, se realizará corte en directo de jamón duroc e ibérico, mostrando la calidad y tradición de sus productos.

Dossier de prensa

JARVIS ESPAÑA (4D18)

En los últimos meses Jarvis Products Corporation está presentando innovaciones en el sector de la robótica para las líneas de producción, con el objetivo de ofrecer la solución más eficiente para altas producciones. El robot de esquinado porcino JLR-900, recién estrenado, es un ejemplo de lo que es posible en la actualidad gracias al uso del diseño inteligente, una ingeniería sofisticada y tecnología avanzada. Además, siguen ofreciendo cizallas, sierras circulares neumáticas, eléctricas e hidráulicas, descortezadoras y demás maquinarias manuales para las líneas de sacrificio y salas de despiece con la mejor calidad del mercado.

JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN (4B07/4B09)

El Instituto para la Competitividad Empresarial de la Junta de Castilla y León (ICECYL) organiza la participación agrupada de 18 empresas representantes del sector cárnico de la región: Máximum Geal (wgayu curado), Cárnicas El Capricho (buey), Cesar Nieto Ibérico (ibéricos con DO Guijuelo), Malvasía-FoeiGood (pato), Castellana de Carnes (vacuno), Guijuelo Gourmet (carne fresca e ibéricos), Hermi carne de conejo (producto fresco y elaborado), Morcillas Tere (morcilla de Burgos), Cascajares (asados gourmet: cohinillo, pularda, etc.), Morcillas Morvega (Morcilla de León), Cecinas y Embutidos Los Rejos (La Matanza, embutidos leoneses), Cecinas y Embutidos Ferju (embutido casero de León), Asovino-Lechacito (productos del lechazo y cordero lechal), Cherky Foods (Snacks de carne altos en proteínas 100% natural), San Jamón (ibéricos), Cárnicas Tebi (ovino y porcino), Nieto Martín (embutidos y productos ibéricos) y Dorea (cordero asado y cabrito de pueblo).

LE JACKSON (4E01B)

Detector de metales Fortress para embutidora con diseño robusto, IP 69K, higiénico y de fácil desmontaje para su posterior lavado y desinsectación. Ajuste en altura motorizado y autoverificación de los testigos. Combinado de detección de metales y pesadora dinámica FORTRESS de diseño robusto, compacto y con una *interface* muy intuitiva con pantalla grande a color de 15". Rayos X de AICON para la detección de huesos minúsculos gracias a su tecnología de contador de fotones (0,1 mm diodo) de última generación. Diseño robusto, smart, con IP 69K. Alta producción: hasta 140 piezas por minuto. Sin chiller ni cortinas. Enormes ventajas gracias a su diseño, componentes y software avanzado de búsqueda.

LITERA MEAT (4C08)

Grupo Pini mostrará su actividad y trayectoria de sus marcas dentro del sector cárnico. Litera Meat (España) es la sexta planta porcina impulsada por Grupo Pini, una de las mayores plantas de procesado de carne de cerdo en Europa. La pasión por su trabajo y la búsqueda de la excelencia les han permitido posicionar su marca en un escenario mundial y construir una red global de clientes.

LOMATEC SOLUCIONES (4E22)

En el stand de Lomatec Soluciones el visitante podrá descubrir los detectores de metales de MESUTRONIC, equipados con un nuevo software que se caracteriza por su rapidez en el

Dossier de prensa

aprendizaje del producto, su alta capacidad de detección y el último protocolo de comunicación OPC UA para la industria 4.0. Además, contarán con sus Rayos X, dotado con algoritmos de última generación para realizar detecciones más precisas. También, entre otras novedades presentarán una cinta transportadora, diseño exclusivo de LOMATEC, realizada en inox, higiénica y preparada para el sector cárnico, así como nuestro detector de micro fugas de CO2 para bandejas termoselladas.

LOS REJOS (4B09-Nº11)

Co-expositor de ICECY, Cecina y Embutidos Los Rejos, este fabricante de Cecina de León con el sello de garantía de la IGP y tiene como peculiaridad no utilizar humo en sus productos. Se llevará a cabo una receta en directo con su cecina.

MAESOF (4F12)

Etiquetado de precios y porta precios para tiendas del sector cárnico homologado en la CE para estar en contacto con los alimentos. El sistema de impresión de etiquetas incluye de software de diseño para crear sus propias tarjetas de precios e imprimirlas fácilmente. Todos los días en su stand los visitantes profesionales podrán ver demostraciones in situ del producto con muestra reales que el cliente podrá llevarse de manera gratuita.

MAXIUM GEAL (4B07)

Esta compañía presenta varios productos nuevos, dentro de la amplia gama que elabora embutidos Geal: wagyu curado en diferentes formatos entre ellos el lomo de Wagyu, un producto de enorme calidad con un formato novedoso en forma de lomo con aprovechamiento total desde el principio hasta el final, cómodo de trabajar y lonchas redondas muy vistosas elaborado con wagyu con el mayor marmoleado existente y máxima infiltración; lomo de cordero curado dirigido al mercado Halal elaborado con cordero sacrificado según la ley islámica en forma de lomo que se aprovecha todo desde la primera loncha; cecina de Black Angus en formato de lomo elaborado con Black Angus de uno de los mejores productores del mundo de fácil manejo y loncha muy vistosa para exponer en un plato; y cecina de Buey elaborada con auténtico buey gallego con gran intensidad de sabor y aroma y gran infiltración.

MEAT BORSA (4C15)

Innovador y gratuito *Marketplace* B2B en línea dedicado a la industria cárnica. Con más de 1.000 empresas registradas que comercian activamente a diario, la plataforma simplifica y optimiza las transacciones de carne y los usuarios pueden publicar ofertas, solicitar suministros, negociar acuerdos y cerrar tratos, todo en un espacio práctico e intuitivo. Además de la plataforma, presentan Meat Borsa Trading Services, servicio que apoya a las empresas con asistencia en operaciones comerciales y logísticas, ofreciendo opciones de compra y venta directa para ayudar a los clientes a satisfacer sus necesidades de manera eficiente. Asimismo, proporciona soluciones de financiación para las empresas.

Dossier de prensa

MECAPACK IBÉRICA (4E18)

La filial española del grupo Mecapack, fabricante de máquinas de termoselladora y termoformado, participa por primera vez en Meat Attraction. Expondrán la Termoformadora Serie 10 Premium, una máquina innovadora que forma parte de la nueva gama de termoformadoras que Mecapack ofrece a sus clientes. Esta máquina combina rendimiento y flexibilidad y está diseñada para satisfacer las necesidades específicas del sector agroalimentario, especialmente en la industria cárnica.

MEGARO (4C15)

Empresa que recoge el testigo de una sólida experiencia empresarial familiar en el sector cárnico, la calidad, la sostenibilidad global y la adaptación a las tendencias de consumo son pilares fundamentales en su filosofía. Gracias a una rigurosa selección de materias primas y su experiencia en el despiece, junto con procesos productivos optimizados. Megaro Foods se ha convertido en un referente en el mercado internacional. Durante Meat Attraction presentarán productos de corte premium y gourmet de vaca rubia gallega, provenientes de nuestros ganaderos en Galicia.

MERELLO PACKAGING MACHINES (4E07)

Fabricantes desde 1994 en innovación de envasado de alimentos, presentan su línea compacta de termoformado, loncheado y banda de distribución, una solución automatizada que se adapta a cualquier espacio disponible, optimiza la producción, reduce la necesidad de personal y garantiza un envasado eficiente y preciso. Además, exhibirán su amplia gama de equipos y líneas de envasado para el sector cárnico, adaptados a las exigencias de cada cliente. Desarrollan además soluciones tecnológicamente avanzadas para maximizar la eficiencia y calidad en los procesos de envasado.

MORALEJO (4C15)

Empresa familiar de tercera generación dedicada exclusivamente al sector ovino, presentarán sus nuevos productos que revolucionan el consumo tradicional del cordero. Su propuesta se centra en ofrecer alternativas innovadoras que permitan disfrutar de este producto de una forma diferente, adaptándonos a los nuevos hábitos y preferencias de los consumidores.

MORCILLAS MORVEGA (4B09)

Compañía en constante innovación, han sido pioneros en sacar la morcilla en tarro de vidrio, con una muy larga duración sin necesidad de frío sin ningún tipo de conservante ni colorante, cien por cien morcilla. Además de todas esas cualidades, también las podrás disfrutar de diferentes sabores desde la clásica, pasando por morcilla con cecina, otra con cebolla caramelizada, con compota de manzana o diferentes tarros con queso de valdeón o queso cabrales, desde luego una experiencia nueva para el paladar.

NICO JAMONES (4C12J)

Lo mejor de la gastronomía natural en nuestro stand, esta compañía presenta su exclusiva gama de jamón serrano e ibérico 0% aditivos, sin nitratos ni nitritos, una opción perfecta

Dossier de prensa

para los paladares más exigentes que buscan lo auténtico. Además, el visitante podrá degustar durante todo el día sus cremas gourmet: caldo de jamón ibérico, crema de verduras con jamón ibérico, y una deliciosa crema de champiñones y boletus con jamón ibérico, todas ellas 100% naturales.

NIETO MARTÍN (4B09)

Tradición e innovación se fusionan para ofrecer lo mejor de la gastronomía ibérica y contarán con la presencia de un maestro cortador que demostrará el arte del corte de su galardonado Jamón de Bellota Ibérico 75% Raza Ibérica D.O.P. Guijuelo, premiado con la Medalla de Oro en el Frankfurt International Trophy, que estará abierto a degustación. Además, presentarán su selección de embutidos tradicionales, destacando la Sobrasada Ibérica y el Chorizo Ibérico Rosario, que serán protagonistas en el *show cooking* de la chef con una Estrella Michelin Rocío Parra. Tampoco podemos olvidar su prestigioso Chorizo Ibérico de Bellota Natural, elaborado sin conservantes; el intenso Chorizo Ibérico Picante; la tradicional Morcilla Ibérica Achorizada; y el inconfundible Morcón Ibérico de Bellota Natural. Todos ellos elaborados con mimo y sabores auténticos que nos transportan a esos momentos en familia, compartiendo tradición y disfrute.

OS SISTEMES I COMUNICACIONS (4F20)

Junto a Bizerba, presenta Verifactu, sistema de verificación de facturas electrónicas impulsado por la Agencia Tributaria que permite integrar el sistema de facturación electrónica en sus procesos, garantizando la veracidad y trazabilidad de las facturas. Los visitantes podrán descubrir su software Totpes 9, certificado para integrarse con Verifactu, facilitar la automatización y emisión de facturas en tiempo real y asegurar el cumplimiento de las normativas vigentes, optimizando procesos y evitando sanciones.

PACKLINE SPAIN SYSTEM, S.L. - PACKSPAIN (4F07)

En su stand el visitante profesional podrá descubrir una selección de cinco innovadores sistemas que transformarán sus procesos: etiquetado peso precio, ideal para optimizar el ajuste de precios según el peso de los productos; control de peso, que garantiza mediciones precisas para una mejor calidad y eficiencia en el proceso productivo; detector de Metales de alta sensibilidad, que ofrece una seguridad avanzada identificando impurezas metálicas en los productos; termo selladora de última generación para un embalaje eficiente y versátil, que alarga la vida útil del producto; y software de gestión para maximizar la productividad y el control de la operación.

PLÁSTICOS FLETA (4F14)

Esta compañía apoya a todos los sectores de la industria cárnica, desde la producción en granjas hasta el procesamiento y venta en carnicerías y charcuterías. Con más de 50 años de experiencia, fabrican soluciones de equipamiento para los entornos más exigentes, destacando por su calidad e innovación. Presentarán sus delantales industriales Fleta Workwear, que pioneros en el sector ofrecen ergonomía, resistencia, comodidad y durabilidad, junto a una amplia gama de productos esenciales: bandejas de metacrilato, cubetas o carteles, entre otros.

Dossier de prensa

POLIGAR - SIKA (4E32)

Proveedor multinacional de resinas (SIKA) de altas calidades y prestaciones, de la mano de aplicador aprobado (POLIGAR) para la ejecución de pavimentos continuos, tanto epoxi, poliuretano como poliuretano-cemento (Ucrete), así como diferentes modelos de protecciones para la industria alimentaria fabricadas con poliéster reforzado y fibra de vidrio que se adaptan a cualquier necesidad del cliente. Poligar es una empresa de Salamanca dedicada a la realización de pavimentos continuos de resinas de muy altas prestaciones, que cuenta con más de 27 años de experiencia en el sector y que ofrece garantía, compromiso, cualificación y asesoramiento en los diversos proyectos.

PROFESIONALES DE LA CARNE (4A03)

Presentarán su línea de porcino con *genética duroc* comercializada con la marca "procar", todo tipo de cortes y los elaborados cárnicos derivados de este tipo de cerdo. Además, el visitante profesional podrá degustar los productos durante todo Meat Attraction.

PROTOINFO (4D01)

En Protoinfo (Grupo AELIS) impulsan la digitalización del sector cárnico con soluciones innovadoras que optimizan la trazabilidad, la producción y el control de calidad en la industria alimentaria. En Meat Attraction 2025 presentan sus últimas novedades, diseñadas para ayudar a las empresas a adaptarse a la Industria Alimentaria 4.0: conexión con máquinas 4.0, que recopilan datos en tiempo real desde la maquinaria industrial en cualquier momento de la cadena de elaboración, permitiendo un control preciso sobre la producción, la seguridad alimentaria y la eficiencia operativa; ProtoTPV, TPV diseñado para la industria cárnica con integración total con ERP y funcionalidades específicas para la gestión de ventas y pedidos; plataforma de movilidad comercial para equipos comerciales que permite gestionar pedidos, acceder a información en tiempo real y mejorar la relación con los clientes de manera ágil y sencilla; ProtoWeb, plataforma avanzada de trazabilidad que permite un seguimiento completo y verificado de los productos cárnicos, asegurando el cumplimiento con normativas de denominación de origen, certificaciones de calidad y regulaciones sanitarias. Durante la Feria, la compañía ofrece auditorías gratuitas de trazabilidad con reserva previa [en este enlace](#).

ROTOGAL (4E38)

Nuevos contenedores de triple pared para salazón de jamones. El uso de contenedores de triple pared en la salazón de jamones es una innovación que mejora varios aspectos del proceso tradicional de curado y salado de los jamones. Proporciona un mejor control de temperatura y humedad al ofrecer un mayor aislamiento térmico y mayor resistencia y durabilidad debido a la estructura de triple pared, lo que les permite soportar mejor el peso de los jamones y las condiciones adversas en las que pueden encontrarse durante el proceso de curado.

SAN JAMÓN (4B0915)

Siguiendo la tradición, pero atendiendo a las nuevas necesidades del mercado San Jamón presenta su nueva línea de embutidos *clean label*, sin aditivos, conservantes ni colorantes,

Dossier de prensa

sin gluten y sin lactosa, productos elaborados de manera artesanal 100% naturales con el sabor de siempre.

SERVINAL (4E03)

Maquinaria para la industria cárnica entre la que destaca su prensa para carne que facilita la fabricación de "cachopos" como también nuestra desfibradora para desmembrar la carne cocida, entre otras máquinas.

SESOTEC GMBH (4E10)

Con tecnología líder en detección de contaminantes, presentarán sus sistemas de inspección por Rayos X diseñados para detectar vidrio, metal, cerámica, piedras, huesos y PVC en alimentos, sin importar su tamaño, forma o posición. También exhibiremos sus detectores de metales con demostraciones en directo: Liquiscan VF, ideal para líneas de bombeo higiénicas, detecta contaminantes metálicos en productos líquidos o pastosos con alta sensibilidad; y Varicon Intuity, diseñado para alimentos envasados, no envasados y a granel, detecta metales magnéticos y no magnéticos, ofreciendo opciones de personalización como cintas transportadoras, sistemas de rechazo y uso en ambientes húmedos, además de Inteligencia Artificial (THINK).

SUCARN (4C15)

Compañía mayorista de productos cárnicos, presentan su amplio catálogo de carnes selectas y su quinta gama más completa. Raciones de carne cocinadas a baja temperatura y que sólo requieren el toque final de cada chef para obtener platos selectos. Lanza en este salón cárnico novedades 5G como sus pulleds, la carrillada de cerdo o la paletilla y pierna de cordero lechal. Productos de altísima calidad cocinados con mimo a baja temperatura. Estas novedades se añaden a su oferta 5G formada por su famoso codillo al estilo alemán, la costilla de vacuno o la carrillada de ternera Angus.

SUEÑOS DE ALBA GANADERA (4D03)

En su stand, los visitantes podrán descubrir una cuidada selección de productos ecológicos que destacan por su calidad y autenticidad. Ofrecerán jamón serrano, embutidos artesanales y patés, todos elaborados con ingredientes de origen sostenible. Además, presentarán su nuevo jamón ibérico ecológico, una joya gastronómica que refleja tradición y respeto por el medio ambiente. Cada producto ha sido elaborado con carne de cerdos criados en sus propias granjas, garantizando el máximo sabor y trazabilidad.

TABLADILLO. EL COCHINILLO (4C11A 8)

Tradicional Cochinillo de Segovia en múltiples variedades, tanto entero como despiece, así como asados y tapas desde los productos más clásicos hasta los más innovadores. Productos rápidos y fáciles de preparar tanto en horno como en freidora de aire adaptados al perfil de horeca o retail tanto a nivel nacional como internacional.

Dossier de prensa

VAESSEN (4F02)

Presentan sus dos soluciones revolucionarias que marcan un antes y un después en la industria cárnica. Por un lado, Bladestop, reconocida como la sierra de cinta más segura del mercado, incorpora una tecnología única de detección de contacto que detiene la máquina en milisegundos, reduciendo drásticamente el riesgo de accidentes laborales. Por otro, Basttard de Eberhardt, máquina diseñada para optimizar la preparación de jamones y fiambres cocidos, logrando un ahorro significativo de tiempo frente a los procesos tradicionales, sin comprometer la calidad. Ambas tecnologías ofrecen a los fabricantes cárnicos seguridad, eficiencia y un salto cualitativo en sus procesos de producción.

WERFOODS (4C04)

Grupo alimentario de referencia en el sector formado por Friselva, Gicarns, Baró, Novafeed, Agroporc, Tripnet, ABF, Bestial, Novafeed 21, Natural jamón y muchas más. Desde 1950 alimentan vidas y son más de 70 años de experiencia en el sector que permite posicionarse como grupo que sigue fiel a sus raíces ofreciendo excelencia, humildad, pasión y dinamismo. Sus productos de alta calidad abarcan des de embutidos, nutrición para animales, aprovechamiento de productos secundarios, producción de fertilizantes, procesamiento cárnico, elaboración de piensos, productos cárnicos elaborados y gestión de granjas. El Grupo weRfoods está formado por un conjunto de empresas que, a través de su especialización, cubren cada etapa del proceso productivo alimentario. Desde la cría y alimentación de animales hasta la producción de carnes y productos derivados, cada división trabaja en sinergia, garantizando un enfoque integral que prioriza la calidad, la sostenibilidad y la innovación en cada uno de nuestros productos.

Dossier de prensa

Comité Organizador Meat Attraction 2025

Aurelio del Pino González

ACES

Cecilio Folgado Zúñiga

AGEMCEX

Pedro Martín-Consuegra

AGRUPACIÓN INDUSTRIAS CÁRNICAS - MERCAMADRID

Josep Friguls

ANAFRIC

Pablo de la Cruz López

ANGED

Felipe Medina Martín

ASEDAS

Jesús Pérez Aguilar

ASICI

Giuseppe Aloisio

ANICE

Francisco Martínez-Ibáñez

CAJAMAR

Juan Vicente Olmos Llorente

MONTENEVADO

Alberto Jiménez

EMBUTIDOS GOIKOA

Francisco Javier Morato Moro

EMBUTIDOS MORATO

María Sánchez Ruiz

CARNIMAD

José Miguel Torrecillas

GRUPO JORGE

Alejandra Elorza

Jefe de prensa

Tel.: +34 629 64 49 68

aelorza@ifema.es

Pilar Serrano

Prensa

Tel.: +34 648 18 92 18

pilars@ifema.es

Dossier de prensa

M^ª. Luz de Santos Martín

INTERCUN

Tomás M. Rodríguez

INTEROVIC

Alberto Herranz

INTERPORC

Daniel de Miguel

INTERPORC

Melanie González Vivero

MERCAMADRID

Raúl García Pascual

MONTESANO S.A.

José Ramón Godoy

PROVACUNO

Javier López López

PROVACUNO

Avelino Esgueva Gil

TAESA GRUPO INDUSTRIAL

Jordi Monfort

AVIANZA

Jordi Elvira Cañas

HANDTMANN

Pilar Guiral

VALL COMPANYS

Ignasi Pons Argimon

FECIC

Daniel Martínez

IFEMA MADRID

Arancha Priede

IFEMA MADRID

Alejandra Elorza

Jefe de prensa

Tel.: +34 629 64 49 68

aelorza@ifema.es

Pilar Serrano

Prensa

Tel.: +34 648 18 92 18

pilars@ifema.es

Dossier de prensa

M^a. José Sánchez
IFEMA MADRID

Alejandra Elorza
Jefe de prensa
Tel.: +34 629 64 49 68
aelorza@ifema.es

Pilar Serrano
Prensa
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Dossier de prensa

Dirección de Meat Attraction 2025

Directora:

María José Sánchez

Gerente Comercial:

Ruth García

Coordinadora:

Candelas Alonso

Secretaría:

Sonia Córcoles

Dirección de Comunicación y Marketing:

Raúl Díez

Jefa de Prensa:

Alejandra Elorza

Secretaría Prensa:

Pilar Serrano

Alejandra Elorza

Jefe de prensa

Tel.: +34 629 64 49 68

aelorza@ifema.es

Pilar Serrano

Prensa

Tel.: +34 648 18 92 18

pilars@ifema.es

Dossier de prensa

Anexo. Plano interactivo Meat Attraction

Haz clic en el plano para acceder al nuevo plano interactivo del **Pabellón 4** con todos los expositores de **Meat Attraction 2025**.

