

LA FIERA A PARMA DAL 27 OTTOBRE

Cibus Tec punta su beverage, bakery e start up

Punta sul “b&b” di “beverage & bakery” l’edizione 2026 di Cibus Tec, che dal 27 al 30 ottobre porta a Parma il meglio delle tecnologie e delle soluzioni innovative per l’industria alimentare e delle bevande, riunendo in un’unica location un ecosistema molto ampio, che abbraccia diversi comparti: dal processing al packaging, dall’automazione alla refrigerazione, dall’etichettatura all’intralogistica.

«Cibus Tec 2026 ha un’identità molto chiara – afferma Antonio Cellie, amministratore delegato di Fiere di Parma e di Kpe Koeln Parma Exhibitions –. È la piattaforma più completa dedicata alle tecnologie e all’innovazione per il food & beverage e non si limita a esporre macchinari: offre un vero affondo nell’intera catena tecnologica dell’industria alimentare, dove il trasferimento tecnologico diventa concreto e immediatamente applicabile».

Il beverage è da sempre un pilastro di Cibus Tec e quest’anno diventa ancora più protagonista con un intero padiglione dedicato a liquid food, acque, soft drink, vini, bevande alcoliche e analcoliche, dove i principali player globali presenteranno soluzioni che coprono tutta la catena tecnologica rispondendo alle sfide portate dal cambiamento dei consumi, dalle sfide della sostenibilità, e dalle esigenze di maggiori efficienza energetica e affidabilità degli impianti.

Il bakery, invece, entra per la prima volta nella piattaforma Cibus Tec in tutta la sua portata di comparto leader nell’export italiano di food technologies (15,3% di incidenza a valore) e in tutta la sua complessità. Nei prodotti della filiera di pane & co l’attenzione è sull’innovazione in termini di formulazioni innovative, riduzione degli sprechi, risparmio energetico e digitalizzazione, con uno sguardo rivolto all’evoluzione del mondo dei prodotti da forno, sempre più interconnesso e globalizzato.

L’internazionalità è un asset importante di Cibus Tec e i numeri di questa 54esima edizione lo confermano: il 30% delle 1.300 aziende espositrici sono estere mentre i visitatori professionali (ne sono attesi oltre 40mila) provengono da più di 35 Paesi. E poi ci sono gli oltre tremila decisori tecnici e manageriali del Top buyers program, in arrivo da 90 Paesi, selezionati per ruolo e progetti di investimento, e che rappresentano il vero indicatore della domanda industriale globale.

Che quello del food equipment sia un universo globale, dinamico e soprattutto in forte trasformazione, è evidente anche dall’alto tasso di innovazione. Oltre a raccogliere e premiare le migliori start up del foodtech, a Cibus Tec verranno più di 450 novità di prodotto, molte delle quali si potranno vedere funzionare dal vivo,

trasformando i padiglioni delle Fiere di Parma nel più grande show room tecnologico del food & beverage.

Lo sviluppo tecnologico è orientato a impianti che riducono consumi, ottimizzano risorse, aumentano la continuità operativa, migliorano la qualità del prodotto e la stabilità del processo. È la risposta industriale a un mercato che chiede più output con meno input e che deve adeguarsi a un quadro legislativo in continua evoluzione.

Alle norme dall'impatto significativo nel breve termine, come il Regolamento macchine, e agli orientamenti istituzionali che guideranno il futuro del comparto alimentare, come la strategia One Health, è dedicata la programmazione degli eventi di Cibus Tec, che comprende anche workshop, business matching e attività di formazione.

Cibus Tec 2026 ospita anche la seconda edizione di Labotec, che riunisce in un'unica piattaforma espositiva e congressuale il mondo del laboratorio, della ricerca e dell'analisi, in quanto snodo strategico dell'innovazione industriale nell'universo del food & beverage.

© RIPRODUZIONE RISERVATA