

INNOVAZIONE IN TAVOLA TORNA CIBUS TEC

Sfilano tecnologie e macchinari made in Italy (16 miliardi di ricavi)
«Qui si capisce dove va il settore», dice Antonio Cellie, ceo di Fiere
di Parma, che ospita la manifestazione dal 27 al 30 ottobre

di IRENE CONSIGLIERE

Il settore dei macchinari per il food&beverage, con un fatturato che supera i 16 miliardi di euro, è in continua evoluzione e a sempre maggiore vocazione internazionale.

Secondo la ricerca Nomisma «Meccanica per il F&B Made in Italy: il posizionamento sui mercati internazionali», i macchinari per questo settore rappresentano uno dei comparti italiani con la maggiore vocazione ai mercati esteri. A trainare l'export sono in primis le tecnologie per il food processing e il packaging: i macchinari per l'impacchettamento possono essere considerati tra i migliori ambasciatori della tecnologia made in Italy, con una quota del 23%. L'Italia, che impiega oltre 62 mila addetti con più di duemila imprese, divide da sempre la leadership con Germania e Cina, che nel giro di dieci anni ha raddoppiato la propria quota di mercato.

Sulla Via Emilia

Testimonianza della forza italiana nell'ambito delle tecnologie alimentari resta la fiera Cibus Tec 2026, che dal 27 al 30 ottobre trasformerà Parma in un vero e proprio hub della tecnologia globale. Quest'anno saranno 1.300 gli espositori, in crescita dell'8 per cento, provenienti da oltre 35 Paesi, 40 mila gli operatori attesi in visita, anche questi in aumento dell'8-10%.

Sul fronte dei visitatori, Cibus Tec rafforza la propria vocazione internazionale con un «Top Buyers Program» che accoglierà oltre tremila buyer da più di 90 Paesi, selezionati per ruolo e progetti di investimento.

«Cibus Tec è l'unica manifestazione capace di riunire, in un unico luogo, tutte le filiere della tecnologia e dell'innovazione per il food beverage. Un vero e proprio affondo nell'intera catena produttiva: dal latte al conserviero, dal vino alla birra, fino alle lavorazioni più specialistiche — spiega An-

tonio Cellie, ceo di Koeln Parma Exhibitions e Fiere di Parma —. Qui il trasferimento tecnologico diventa concreto: è questo che rende Cibus Tec un appuntamento imprescindibile per chi vuole capire dove sta andando il settore e quali soluzioni guideranno la competitività dei prossimi anni».

La fiera sta diventando sempre più internazionale. «In un settore importante come quello del food&beverage, le nuove tecnologie hanno consentito di produrre meglio — aggiunge Fabio Bettio, exhibition director di Kpe-Koeln Parma Exhibition —. La vitalità tecnologica dell'edizione che sta per cominciare è testimoniata dalle oltre 450 novità di prodotto. Il trend più ricorrente è l'innovazione di processo, con tecnologie orientate a performance, risparmio energetico, continuità operativa e ottimizzazione delle risorse».

Ma quali sono le principali novità progettuali? In primo luogo ci sarà «Bakery? Yes, we Tec», che porterà in fiera le migliori tecnologie industriali per la panificazione e i prodotti da forno, integrate con processi, automazione, ingredienti e fine linea. E poi ci sarà un intero padiglione dedicato alle tecnologie per liquid food, acque, analcolici, alcolici e ready to drink denominato «Beverage? Yes, we Tec». Debutterà inoltre «Wine? Yes, we Tec», con un focus sulla sostenibilità dei processi vitivinicoli e sul nuovo pacchetto europeo dedicato al settore.

A testimoniare la vocazione internazionale c'è anche il progetto Cibus Tec for Africa partito nel 2025 e proseguito nel 2026 con missioni sul territorio con l'obiettivo di connettere l'eccellenza della tecnologia italiana con la produzione alimentare dei Paesi dell'Africa Subsahariana (Senegal, Zimbabwe, Mozambico e Kenya) e di formare le popolazioni nell'utilizzo delle macchine.

Capitolo Ai

Anche nei macchinari per il food&beverage un ruolo cruciale è rivestito dall'intelligenza artificiale. «Nel nostro campo l'AI sta rivestendo un ruolo di supporto e sta rendendo la produzione più veloce. I robot stanno diventando sempre più sofisticati e svolgono importanti compiti nella movimentazione merce, nell'eviscerazione del pesce, nella preparazione di prodotti pronti e in altre operazioni pericolose come il taglio delle carni. L'evoluzione riguarda inoltre la componentistica sempre più all'avanguardia» specifica il direttore generale.

Un occhio di riguardo anche per i giovani, per i quali è stata istituita una Talent Academy che durante la Fiera ha previsto un contest che coinvolgerà 200 studenti degli istituti tecnici di Parma.

A completare il quadro, il World Pasta Day arriva per la prima volta a Parma all'interno di Cibus Tec, confermando il ruolo della città come capitale delle tecnologie alimentari.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Al vertice Antonio Cellie, ceo di Koeln Parma Exhibitions e Fiere di Parma

