

FOCUS 2026

Al SIC 2026, le innovazioni presentate guarderanno al futuro, rispondendo alla crescente esigenza di produzioni sempre più sostenibili, con l'obiettivo di offrire al consumatore prodotti nutrienti e, soprattutto, caratterizzati da elevati standard di sicurezza. Non mancheranno momenti di confronto e dibattito su temi come il mercato, l'export, i mercati emergenti, le nuove opportunità di investimento e i trend in crescita. Anche questa edizione avrà il patrocinio del Ministero delle Attività Produttive e del Ministero dell'Agricoltura, supportata dalle principali Federazioni Nazionali di Allevatori.

SIC IN CIFRE: Nel 2024, il SIC ha visto la partecipazione di **300 aziende** provenienti da tutta Italia, con una superficie espositiva di **10.000 mq.** L'evento ha accolto **5.000 operatori**, provenienti da 8 paesi, con una quota estera pari al 10%. Il 70% dei visitatori ha avuto un elevato potere decisionale e di acquisto.

Perché SIC 2026, tanti buoni motivi per esserci:

Rappresenta un evento prestigioso per tutti coloro che desiderano investire in conoscenza, contatti e capacità d'innovazione; Presenterete le vostre soluzioni a un pubblico specializzato, competente e interessato a fare investimenti; Raggiungerete nuovi scenari dove investire, scoprirete i nuovi mercati emergenti, i nuovi trend; Incontrerete i più importanti decision - makers del settore stringendo rapporti commerciali proficui, con nuove possibilità di business; E' la vetrina dove si concentrano tutte le nuove tendenze del settore lattiero - caseario, in Italia, del futuro; In tre giorni di fiera avrete una panoramica completa del settore e dell'andamento del mercato in Italia.

At SIC 2026, the innovations presented will focus on the future, addressing the growing demand for increasingly sustainable production, with the goal of offering consumers nutritious products that, above all, meet high safety standards. There will also be moments of discussion and debate on topics such as the market, exports, emerging markets, new investment opportunities, and growing trends. This edition will also have the sponsorship of the Ministry of Productive Activities and the Ministry of Agriculture, supported by the main National Breeders' Federations.

SIC IN NUMBERS: In 2024, SIC saw the participation of **300 companies** from all over Italy, with an exhibition area of **10,000 square meters.** The event hosted **5,000 operators** from 8 countries, with a 10% foreign attendance. 70% of the visitors had high decision-making and purchasing power.

INFORMAZIONI GENERALI - GENERAL INFORMATION



In auto - by car
Uscita Autostrada A1 Caserta Sud
Viale Carlo III - Zona Industriale San Marco Evangelista - Ce

In treno - by train
La stazione FF.SS. Di Caserta
è posta sulla direttrice Alta Velocità Roma - Lecce,
mentre quella di Napoli sulla Milano - Salerno

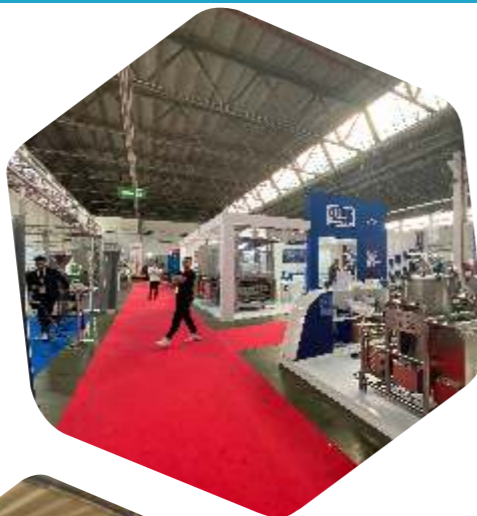
In aereo - by plane
Lo scalo aereo più vicino è l'aeroporto di Napoli (20 Km), che
garantisce voli nazionali ed internazionali di linea.

In nave - by ship
Porti: Napoli (25 Km), Salerno (85 Km), Civitavecchia (249 Km)



Viale delle Industrie, 10
Z.I. San Marco Evangelista - Ce
www.a1expo.com

Polo Fieristico
tel.: + 39 0823 176 6542
fax: + 39 0823 1763 076



Segreteria Organizzativa:
I.Com. Advertising
Via Rimembranza, 31
84085 Mercato S. Severino
Salerno - Italy
tel. +39 089 701 5767
fax +39 089 097 8955
info@saloneindustrialcasearia.it
www.saloneindustrialcasearia.it

Orari fiera:
10.00 - 18.00
Ingresso gratuito



FOOD SMART SOLUTIONS

15^a Edizione



SIC

Salone Industria Casearia
e Conserviera

BIENNALE DEI SERVIZI, DELLE MACCHINE E DELLE ATTREZZATURE
PER LA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

20 - 22 MARZO 2026

A1 EXPO', CASERTA, ITALY



www.saloneindustrialcasearia.it



SIC 2026 – FOOD SMART SOLUTIONS: SOLUZIONI INNOVATIVE PER MIGLIORARE LA PRODUTTIVITÀ DEL SETTORE LATTIERO-CASEARIO.

Cresce l'attesa per la XV edizione del **Salone Industria Casearia e Conserviera**, in programma dal 20 al 22 marzo 2026 - A1Expò Caserta, l'evento di riferimento per il settore del food processing, del packaging e della food safety. La completezza dell'offerta tecnologica, unita al successo delle edizioni precedenti, conferma il SIC come appuntamento imprescindibile per l'industria casearia e conserviera in Italia.

SIC 2026 offre alle aziende partecipanti un'opportunità unica di ampliare il proprio portafoglio clienti, consolidare relazioni commerciali con operatori del mercato interno italiano e, al contempo, espandere la propria attività verso i nuovi mercati internazionali. Non mancheranno momenti di incontro e dibattiti focalizzati su temi strategici quali il mercato, l'export, i mercati emergenti, le nuove opportunità di investimento e i trend più innovativi.

SIC 2026, si distingue per un'offerta innovativa orientata alla digitalizzazione del settore. In un contesto in cui la domanda di flessibilità produttiva, macchinari all'avanguardia e soluzioni sostenibili è in continua crescita, l'evento si propone di anticipare i trend e rispondere alle sfide della sostenibilità ambientale e dell'Industria 5.0, tracciando così la rotta per il futuro del comparto

SIC 2026 - FOOD SMART SOLUTIONS: Innovative solutions to improve the productivity of the dairy sector

Anticipation is growing for the 15th edition of the Salone Industria Casearia e Conserviera, the key event for the food processing, packaging, and food safety sectors. The comprehensive technological offerings, combined with the success of previous editions, confirm SIC as an essential event for the dairy and food preservation industry in Italy.

SIC 2026 offers participating companies a unique opportunity to expand their customer base, strengthen commercial relationships with domestic Italian market operators, and simultaneously expand their business to new international markets. There will also be moments for meetings and discussions focused on strategic topics such as the market, exports, emerging markets, new investment opportunities, and the most innovative trends.

SIC 2026, "Food Smart Solutions," stands out for its innovative approach aimed at the digitalization of the sector. In a context where the demand for production flexibility, cutting-edge machinery, and sustainable solutions is continually growing, the event aims to anticipate trends and address the challenges of environmental sustainability and Industry 5.0, thus paving the way for the future of the industry.

TECNOLOGIE - TECHNOLOGY

TECNOLOGIE: INNOVAZIONE E TRADIZIONE

Il SIC è l'unico evento in Italia che si focalizza sui bisogni tecnologici del settore lattiero - caseario e conserviero, in modo specifico alla trasformazione della pasta filata e del pomodoro, coprendo tutti gli aspetti del processo, trasformazione, imballaggio, immagazzinaggio e distribuzione del prodotto. Oltre alle tecnologie di processo, grande rilevanza verrà data al controllo di qualità dell'intera filiera.

- Impianti, attrezzature e prodotti per la zootecnia;
- Impianti di mungitura, refrigeratori e trasporto latte;
- Macchine impianti ed attrezzature per il ricevimento, lo stoccaggio e la conservazione;
- Macchine impianti ed attrezzature per la lavorazione;
- Macchine e impianti per il confezionamento ed imballaggio;
- Aredamenti ed attrezzature per i punti vendita;
- Software de gestione e controlli, e sistemi di pesatura;
- Sistemi e certificazioni di qualità e controllo sanitario processi;
- Associazioni di ricerca e consorzi di categoria;
- Stampa specializzata; istituti e Enti.

At the **2026 Salone Industria Casearia**, the whole range of technologies for food processing will be on show due to the many accredited companies, offering a complete overview of the state-of-the-art process lines of the supply chain.

- Machinery, equipment and products for animal husbandry;
- milking machinery, refrigerators and the transportation of milk;
- Machinery, systems and equipment for the receipt, storage and preservation;
- Machinery, system and equipment for processing;
- Packing and packaging machinery and system;
- Furnishings and equipment for sales outlets;
- management and auditing software and weighing system;
- Quality systems and certifications and health control of processes;
- Research associations and trade consortia; - Trade press, Institutions and bodies.



SIC 2024 - EVENTO STRATEGICO PER IL SETTORE LATTIERO - CASEARIO E CONSERVIERO IN ITALIA

La rilevanza strategica del SIC, consolidata nel tempo, e la fiducia riposta dalle aziende espositrici e dai visitatori, confermano il suo ruolo di evento di riferimento per il settore caseario e conserviero in Italia. SIC2026 rappresenta un'opportunità unica per le imprese di espandere il proprio portafoglio clienti, rafforzare i legami con quelli esistenti e presentare nuovi prodotti e soluzioni a oltre 5.000 professionisti provenienti da tutta Italia e da diversi paesi europei.

SIC è il punto di incontro ideale per il settore, un'occasione in cui condividere conoscenze, costruire relazioni e concludere affari. Il 73% degli espositori dichiara di aver acquisito nuovi contatti, mentre il 60% si dice molto soddisfatto, sottolineando di aver chiuso più affari di quanto inizialmente previsto.

SIC 2026 - Strategic event for the Dairy and Conservative sector in Italy

The strategic importance of SIC, consolidated over time, and the trust placed in it by exhibitors and visitors confirm its role as a key event for the dairy and canning industries in Italy. SIC2026 represents a unique opportunity for businesses to expand their client portfolio, strengthen relationships with existing clients, and present new products and solutions to over 5,000 professionals from across Italy and several European countries.

SIC is the ideal meeting point for the sector, offering an opportunity to share knowledge, build relationships, and close deals. 73% of exhibitors report having gained new contacts, while 60% express high satisfaction, highlighting that they closed more deals than initially anticipated.

VISITATORI - VISITORS

SIC 2026 UN OPPORTUNITÀ' UNICA PER I DECISION - MAKERS DEL SETTORE

Partecipare a **SIC 2026** offrirà a imprese di ogni dimensione l'opportunità di scoprire attrezzature e tecnologie avanzate per ottimizzare i processi di lavorazione e confezionamento. In soli tre giorni, avrai la possibilità di incontrare direttamente nuovi fornitori, produttori e distributori di riferimento.

Giunto alla **XV edizione**, SIC 2026 attrarrà i professionisti delle industrie lattiero-casearie e conserviere, alla ricerca di soluzioni innovative per adattarsi alle nuove dinamiche di mercato. L'evento si terrà su un'area di **10.000 mq**, con la partecipazione di oltre **300 aziende** provenienti da tutta Italia, offrendo uno spazio espositivo ancora più ampio rispetto all'edizione precedente.

Oltre al momento espositivo, SIC 2026 presenterà una ricca programmazione parallela, con attività pensate per stimolare conoscenze e competenze, tra cui showroom di attrezzature, laboratori, corsi di formazione e sessioni di degustazione di formaggi.

SIC 2026 è un appuntamento imperdibile per il settore. Non perdere questa occasione e inizia a pianificare la tua partecipazione!

At 2026 SIC a unique opportunity for industry decision-makers

Attending SIC 2026 will provide companies of all sizes the opportunity to discover advanced equipment and technologies to optimize processing and packaging processes. In just three days, you will have the chance to meet directly with new suppliers, manufacturers, and key distributors. Now in its 16th edition, SIC 2026 will attract professionals from the dairy and canned food industries, looking for innovative solutions to adapt to new market dynamics.

The event will take place in a **10,000 square meter** area, with over **300** companies from across Italy participating, offering an even larger exhibition space than the previous edition. In addition to the exhibition, SIC 2026 will feature a rich parallel program with activities designed to stimulate knowledge and skills, including equipment showrooms, workshops, training courses, and cheese tasting sessions.

SIC 2026 is an unmissable event for the industry. Don't miss this opportunity and start planning your participation now!

