

FOCUS 2028

Al SIC 2028, 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.

At SIC 2028, 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 CIFRE:



300
AZIENDE
ESPOSITRICI



10.000
MQ DI AREA
ESPOSITIVA



5.000
OPERATORI
DA 8 PAESI



10%
QUOTA
ESTERA



70%
VISITATORI CON
ELEVATO POTERE
DECISIONALE

Perché SIC 2028, tanti buoni motivi per esserci:

- Evento prestigioso per investire in conoscenza, contatti e innovazione
- Incontro con i principali decision-makers del settore e sviluppo di nuove relazioni commerciali
- Presentazione di nuove soluzioni innovative a un pubblico specializzato e interessato a investire
- Vetrina delle nuove tendenze del settore lattiero-caseario e conserviero
- Accesso a nuovi mercati, trend e opportunità di investimento
- Una panoramica completa del settore e delle dinamiche di mercato, concentrata in tre giornate.

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 Afragola - Na 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)



A1 EXPO
POLO FIERISTICO CASERTA

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



Segreteria Organizzativa:

I.Com. Advertising
Via Rimembranza, 31
84085 Mercato S. Severino
Salerno - Italy
tel. +39 089 701 5767
info@saloneindustriacasearia.it
www.saloneindustriacasearia.it

Orari fiera:

Venerdì e Sabato 10.00 - 18.00
Domenica 10.00 - 16.00
Ingresso gratuito



FOOD SMART SOLUTIONS

16^a Edizione



SIC

Salone Industria Casearia
e Conserviera

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

27 - 29 OTTOBRE 2028

A1 EXPO', CASERTA, ITALY



www.saloneindustriacasearia.it



SIC 2028 PRESENTAZIONE - PRESENTATION

SIC 2028 – FOOD SMART SOLUTIONS: SOLUZIONI INNOVATIVE PER MIGLIORARE LA PRODUTTIVITÀ DEL SETTORE LATTIERO-CASEARIO.

Cresce l'attesa per la XVI edizione del **Salone Industria Casearia e Conserviera**, in programma dal **27 al 29 ottobre 2028**- Al Expò 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 2028 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 2028 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 2028 - FOOD SMART SOLUTIONS: Innovative solutions to improve the productivity of the dairy sector

Anticipation is growing for the 16th 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 2028 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 2028, "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



Impianti, attrezzature e prodotti per la zootecnia;
Machinery, equipment and products for animal husbandry;



Impianti di mungitura, refrigeratori e trasporto latte;
Milking machinery, refrigerators and the transportation of milk



Impianti ed attrezzature per il ricevimento, lo stoccaggio e la conservazione;
Systems and equipment for the receipt, storage and preservation



Macchine impianti ed attrezzature per la lavorazione;
Machinery, system and equipment for processing



Macchine e impianti per il confezionamento ed imballaggio;
Packing and packaging machinery and system



Arredamenti ed attrezzature per i punti vendita;
Furnishings and equipment for sales outlets



Software de gestione e controlli, e sistemi di pesatura;
Management and auditing software and weighing system



Sistemi e certificazioni di qualità e controllo sanitario processi;
Quality systems and certifications and health control of processes



Associazioni di ricerca e consorzi di categoria;
Research associations and trade consortia



Stampa specializzata; istituti e Enti.
Trade press, Institutions and bodies.



ESPOSITORI - EXHIBITORS

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



UNICA OPPORTUNITÀ

SIC è l'unica fiera in Italia che si focalizza sui bisogni tecnologici del settore lattiero - caseario e conserviero, con un focus specifico sulla trasformazione della pasta filata e del conserviero.

SIC is the only trade fair in Italy focused on the technological needs of the dairy and canning industries, with a specific focus on pasta filata cheese processing and food preservation technologies.



CRESCITA E BUSINESS

SIC è l'opportunità ideale per ampliare il portafoglio clienti, incontrare nuovi partner e concludere affari.

SIC is the ideal opportunity to expand your customer base, meet new partners, and close business deals.



NETWORK QUALIFICATO

Oltre **5.000** professionisti da tutta Italia e dall'estero, con **73%** degli espositori che dichiara di aver acquisito nuovi contatti e il **60%** molto soddisfatti degli affari conclusi.

Over 5,000 professionals from across Italy and abroad, with 73% of exhibitors reporting that they gained new business contacts and 60% expressing high satisfaction with the deals concluded.



TECNOLOGIE E INNOVAZIONE

Scopri attrezzature e tecnologie avanzate per ottimizzare i processi produttivi e di confezionamento.

Discover advanced equipment and technologies to optimize production and packaging processes.



FORMAZIONE E CONOSCENZA

Ricco programma di attività: showroom, laboratori, corsi di formazione e SIC innovation hub.

A rich programme of activities: showrooms, workshops, training courses, and the SIC Innovation Hub.

VISITATORI - VISITORS

UN OPPORTUNITÀ UNICA PER IDECISION – MAKERS DEL SETTORE

Partecipare a **SIC 2028** 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 **XVI edizione**, SIC 2028 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 2028 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 2028 è un appuntamento imperdibile per il settore. Non perdere questa occasione e inizia a pianificare la tua partecipazione!

At 2028 SIC a unique opportunity for industry decision-makers

Attending SIC 2028 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 2028 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 2028 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 2028 is an unmissable event for the industry. Don't miss this opportunity and start planning your participation now!

