



# SALONE INDUSTRIA CASEARIA E CONSERVIERA SIC

## Biennale delle Tecnologie per la Trasformazione Agroalimentare

**Innovazione sostenibile, efficienza energetica e packaging green saranno il fil rouge della XIIIª edizione del più grande evento espositivo dedicato alle aziende e agli esperti del settore: talk, workshop, laboratori, automazione e industria 4.0**

*Polo fieristico A1Expò Caserta, dal 21 al 23 ottobre 2022*

CAMPANIA. L'innovazione è servita. **Sostenibilità, efficienza energetica, packaging green** saranno alcuni dei temi cardine del **SIC**, il **“Salone Industria Casearia e Conserviera – Biennale delle Tecnologie per la Trasformazione Agroalimentare”**, il più importante evento sull'innovazione tecnologica dedicato ad uno dei comparti trainanti dell'economia e del Pil Campano.

La **XIIIª edizione**, promossa da **I.Com. Advertising**, si svolgerà **dal 21 al 23 ottobre 2022 presso il Polo Fieristico A1Expò di Caserta (Viale delle Industrie, 10 – Z.I. San Marco Evangelista)**.

L'exhibition rappresenta, infatti, uno dei principali momenti strategici per l'industria casearia e di trasformazione agroalimentare, che attira centinaia di **aziende da tutta Italia** e **decision makers** del comparto nell'area espositiva di circa **10mila mq**: un'occasione di confronto **B2B** riservata a un **pubblico specializzato**, competente, che opera nel settore e interessato a fare investimenti. Un'occasione per condividere le proprie conoscenze, acquisire capacità d'innovazione, stringere contatti di filiera e di business e scoprire le ultime innovazioni del settore, in un'edizione che si preannuncia particolarmente ricca, in risposta alle esigenze di trasformazione digitale, automazione e digitalizzazione, ma soprattutto per scoprire nuovi scenari dove investire, nuovi mercati emergenti, nuovi trend.

*“SIC 2022 è l'unica fiera specializzata in Italia, che copre tutti gli aspetti di processo e di lavorazione del settore lattiero - caseario e conserviero, punto di riferimento in Europa per l'industria della trasformazione, segmento pasta filata, latte di bufala e pomodoro. In realtà siamo arrivati a un'evoluzione tecnologica tale, che il Salone rappresenta uno spazio di innovazione e confronto per la trasformazione agroalimentare in genere – sottolinea Angelo Coda, I.Com. Advertising – Dopo la scorsa edizione che ha registrato numeri altissimi, quest'anno siamo pronti a superarci. Le novità sono tantissime. Avremo tra gli espositori il gotha dell'eccellenza e dell'automazione. Oltre alle tecnologie di processo, grande rilevanza verrà data alle soluzioni per l'imballaggio, le materie prime e gli ingredienti, le tecniche di raffreddamento, il controllo qualità e la logistica. Grande attenzione verrà riservata all'automazione industriale e alle strategie green. A Caserta attendiamo migliaia di aziende che verranno a conoscere le nuove tendenze del settore e le tecnologie più*

*avanzate che permettono di essere competitivi in mercati sempre più sfidanti e in contesti export complessi”.*

**Il SIC è la vetrina dove si concentrano tutte le nuove tendenze del settore lattiero – caseario e conserviero, in Italia**, del futuro. La 13esima edizione si focalizzerà su due aspetti fondamentali, in linea con le nuove emergenze dello scenario internazionale: efficienza energetica e imballaggi sostenibili per ridurre l’impatto ambientale delle produzioni, abbattere i costi e contribuire alla salvaguardia dell’ambiente.

**Vision green e attenzione a tutte le fasi del processo produttivo**, dalla trasformazione, all’imballaggio, alla conservazione e alla distribuzione del prodotto finale.

Grande rilevanza anche al controllo di qualità dell’intera filiera. Nei vari padiglioni saranno in mostra impianti e attrezzature per la zootecnia, la mungitura, la refrigerazione e il trasporto del latte. Impianti per lo stoccaggio delle materie prime, per la lavorazione, l’imballaggio. E ancora software di gestione, sistemi e certificazioni di qualità, esperienze virtuose risultato della ricerca scientifica, confronto con consorzi di categoria, ma anche nuovi trend nel layout dei punti vendita.

**Un ampio cartellone di eventi** collaterali accompagnerà l’esposizione: talk e dibattiti con gli esperti del settore, workshop, laboratori tecnici e anche degustazioni con special guest con prodotti realizzati live, direttamente al Salone.

**IL SIC E I SUOI NUMERI IN BREVE\_** Il Salone dell’Industria Casearia e Conserviera è una manifestazione B2B rivolto agli operatori del comparto: titolari e tecnici, operatori dei settori ricerca e sviluppo, progettazione e costruzione, controllo di qualità, operatori della distribuzione alimentare, titolari dei punti vendita specializzati, Enti ed organizzatori di settore, stampa specializzata. Il SIC 2021 ha registrato un incremento di visite da parte di aziende casearie e zootecniche del 35% e del 25 % di aziende del settore Conserviero. Nella precedente edizione gli assorbimenti regionali dei visitatori registravano le seguenti provenienze: L’11% dei visitatori proveniente dal Nord Italia, il 21% dal Centro Italia, il 65 % dal Sud Italia e il 3% da altri Paesi. Le aziende accreditate hanno apprezzato soprattutto l’elevata qualità e la rilevanza decisionale degli operatori in visita, avendo riscontrato una partecipazione di decision makers qualificati ed interessati. Il customer satisfaction ha evidenziato che oltre il 70% degli operatori in visita svolge un ruolo importante all’interno delle aziende relativamente ad investimenti e acquisti, e inoltre il 75% dei visitatori ha giudicato la visita “buona” o “molto buona”, riprogrammando la visita per la prossima edizione del 2022.

## **INFO**

[www.saloneindustriacasearia.it](http://www.saloneindustriacasearia.it)

## **UFFICIO STAMPA**

**BARBARA LANDI**

Giornalista | Digital Strategist | Marketing Specialist