



n. 13 / Milano, 16 giugno 2026

Cibus Tec 2026: si rafforza il ruolo di evento globale di riferimento del food technology

La 54^a edizione di Cibus Tec vicina al sold out degli spazi espositivi. Crescono adesioni e internazionalità.

Due partnership strategiche segnano l'edizione 2026: Federvini, la federazione che rappresenta le imprese italiane dei settori vino, spiriti e aceti e il World Pasta Day il più importante evento internazionale dedicato all'intera filiera della pasta, che per la prima volta nella sua storia sceglie Parma e Cibus Tec come sede della sua edizione 2026

È stata presentata oggi a Milano la **54^a edizione di Cibus Tec**, l'appuntamento globale di riferimento per l'evoluzione dell'industria dedicata alle tecnologie per il settore alimentare e delle bevande, che si terrà a **Parma dal 27 al 30 ottobre 2026**.

A pochi mesi dall'apertura, **Cibus Tec 2026** conferma il forte interesse del mercato e registra un andamento particolarmente positivo nel confronto con la stessa fase organizzativa dell'edizione precedente. Le adesioni risultano infatti più avanzate rispetto al 2023, sia in termini di numero di espositori già confermati sia di superficie espositiva occupata, a conferma di una pianificazione più anticipata da parte delle aziende e di un crescente coinvolgimento dei principali player del settore.

Le proiezioni finali indicano una manifestazione in ulteriore rafforzamento, con l'obiettivo di **superare i 1.300 espositori e brand, oltre 40.000 metri quadrati di superficie espositiva e l'utilizzo dell'intero quartiere fieristico**. La componente **internazionale** si conferma uno degli elementi più rilevanti dell'edizione 2026, con una quota prevista di espositori e brand esteri **superiore al 30%** e una presenza qualificata proveniente dai principali mercati mondiali delle tecnologie per l'industria alimentare e delle bevande.

Anche sul fronte dei **visitatori**, i dati di pre-accredito evidenziano un andamento positivo rispetto alla stessa fase della precedente edizione. **Cibus Tec 2026 punta a superare i 40.000 professionisti presenti**, con una quota di **visitatori internazionali prevista in crescita** e un'attenzione sempre più forte verso buyer, decision maker e operatori qualificati delle principali filiere food & beverage.

L'internazionalizzazione continua a rappresentare uno dei principali asset strategici dell'evento. Grazie alla collaborazione con **ICE Agenzia e con il supporto della Regione Emilia-Romagna**, in questa edizione si rafforza ulteriormente il **Top Buyers Program**, uno dei più strutturati programmi di incoming internazionale del settore, che porterà a Parma oltre **3.000 buyer internazionali** qualificati. Un focus particolare sarà dedicato anche al continente africano, con **oltre 100 nuovi top buyer** provenienti da mercati ad alto potenziale per lo sviluppo delle tecnologie alimentari.



Cibus Tec
27.10.-30.10.2026
www.cibustec.it

Contatti:

Amina Piciotti

Mob.

+39 3396541776

E-mail

a.piciotti@media-ambience.com

Koeln Parma Exhibitions Srl
Viale delle Esposizioni 393a
43126 Parma (PR)
Italia

Presidente:

Thomas Rosolia

Amministratore Delegato:

Antonio Cellie



La partecipazione delle delegazioni africane si inserisce nel più ampio progetto **Cibus Tec for Africa**, nato per favorire nuove opportunità di sviluppo per le tecnologie alimentari **Made in Italy** nei mercati dell'Africa subsahariana, attraverso la creazione di partnership tra imprese e il trasferimento di competenze.

Tra le principali novità di **Cibus Tec 2026** spicca la **partnership strategica con Federvini**, la federazione che rappresenta le imprese italiane dei settori vino, spiriti e aceti, promuovendone lo sviluppo e la competitività.

La collaborazione rafforza il presidio della **filiera beverage all'interno di Cibus Tec** e amplia la presenza del comparto vitivinicolo attraverso un'area dedicata nel **Padiglione 3**, dove saranno presenti alcune delle principali aziende fornitrici di tecnologie e soluzioni per il settore enologico.

L'iniziativa culminerà il **29 ottobre** con un **workshop dedicato interamente al settore vitivinicolo** che vedrà relatori di alto profilo provenienti dall'Italia e dall'estero confrontarsi sui temi strategici per la competitività della filiera, dagli accordi commerciali internazionali all'evoluzione del quadro normativo europeo fino alle sfide della sostenibilità.

A caratterizzare l'edizione 2026 è anche la **partnership con il World Pasta Day**, l'evento globale più atteso dell'industria della pasta, promosso da **Unione Italiana Food** e da **IPO - International Pasta Organization**.

Per la prima volta nella sua storia il **World Pasta Day** si svolgerà a **Parma**, all'interno di **Cibus Tec** con **2 giorni** di iniziative, il **27 e 28 ottobre**, **concentrate nel Padiglione 2 della fiera**, dedicate a produttori, aziende tecnologiche associazioni, istituzioni, retailer e operatori specializzati provenienti da tutto il mondo.

La scelta di **Parma** non è casuale. Simbolo della cultura gastronomica italiana e punto di incontro tra competenze, industria e innovazione, la città rappresenta il contesto ideale per ospitare un evento globale dedicato a uno dei prodotti più iconici e riconosciuti nel Mondo. La partnership rappresenta inoltre una naturale convergenza tra 2 realtà accomunate da una forte attitudine internazionale e da una visione integrata della filiera agroalimentare; se il **World Pasta Day** celebra uno dei simboli più amati e riconosciuti dell'italianità nel mondo **Cibus Tec** ne rappresenta l'ecosistema tecnologico e produttivo, offrendo una visione completa dell'innovazione del prodotto lungo tutto il suo percorso, dalla materia prima alla trasformazione, fino al confezionamento e alla distribuzione.

L'industria italiana della pasta continua a confermare la propria **leadership internazionale**: l'Italia esporta circa il **59% della produzione nazionale** e rappresenta il **24% della produzione mondiale**, tanto che un **piatto di pasta su quattro consumato nel mondo** e circa **tre su quattro in Europa** sono preparati con **pasta italiana**.

I dati **Unionfood** per il **2025** evidenziano, **rispetto al 2024**, una crescita dei volumi produttivi, **+0,8%**, e dell'**export in quantità**, **+2,1%**, a fronte di una **lieve flessione del valore della produzione**, **-1,9%**, e del **valore delle esportazioni**, **-1,2%**, riconducibile in parte al **fisiologico assestamento del mercato dopo le dinamiche straordinarie registrate negli anni successivi alla pandemia**.

In questo contesto, **l'innovazione tecnologica** si conferma una leva strategica per la competitività dell'industria alimentare, rafforzando il ruolo di **Cibus Tec** come punto di riferimento internazionale per il settore.



Da oltre ottant'anni **Cibus Tec** accompagna l'evoluzione dell'industria alimentare, promuovendo il dialogo tra imprese, ricerca e università, favorendo l'innovazione tecnologica e la diffusione di competenze lungo l'intera catena del valore del food & beverage, con una presenza significativa in tutti i settori merceologici e in un contesto fortemente orientato al mercato

Oggi la manifestazione rappresenta un punto di osservazione privilegiato e di confronto sui grandi cambiamenti che stanno interessando il settore, dall'automazione alla digitalizzazione, dalla sostenibilità alla sicurezza alimentare, offrendo un'ampia panoramica su soluzioni e modelli che ne guideranno lo sviluppo.

Questa vocazione si riflette anche nei **contenuti** e nei **format** che caratterizzano **questa nuova edizione**. **Cibus Tec 2026** si arricchisce, infatti, di nuovi progetti speciali dedicati a due filiere strategiche dell'industria alimentare e delle bevande; **"Bakery? Yes, we tec!"** e **"Beverage? Yes, we tec!"**: aree tematiche interamente dedicate alle tecnologie e alle soluzioni più innovative per i prodotti da forno e per il comparto delle bevande, che raccontano l'intero processo produttivo, dalla lavorazione delle materie prime fino al confezionamento e al fine linea.

Accanto all'area espositiva, **Cibus Tec 2026** propone un articolato programma di aree speciali, convegni ed eventi pensati per favorire l'incontro tra tecnologie, competenze, e persone per offrire occasioni di aggiornamento e networking per tutta la filiera.

Tra le iniziative troviamo la **Demo Factory**, con dimostrazioni dal vivo di **tre linee** produttive altamente automatizzate e realmente funzionanti, la **Startup Area**, con una selezione dei migliori progetti e soluzioni per promuovere l'innovazione e la **Talent Academy**, realizzata con il supporto di **Cisita Parma**. Quest'ultima promuove il dialogo tra formazione e industria, favorendo l'incontro tra studenti, docenti e imprese del settore delle tecnologie alimentari attraverso momenti di confronti sulle competenze del futuro e iniziative come il contest **"Food Future Challenge"**, rivolto alle scuole secondarie di secondo grado, e dedicato ai temi dell'innovazione, della creatività e della sostenibilità nel Food Processing, Food Packaging e Beverage.

Tra gli appuntamenti dell'edizione 2026, dedicati all'innovazione, si inserisce anche il convegno **Food 5.0: dall'AI all'automazione, per una produzione sicura e competitiva**, organizzato da **SPS Italia**, in programma il **30 ottobre**, dedicato alle tecnologie che stanno trasformando l'industria alimentare.

Intelligenza artificiale, automazione, digitalizzazione dei processi e valorizzazione dei dati saranno al centro del confronto tra esperti, aziende e operatori della filiera con l'obiettivo di approfondire il contributo delle nuove tecnologie alla competitività, alla sicurezza e alla sostenibilità delle produzioni alimentari.

Ad aprire la Conferenza Stampa di oggi è stato **Thomas Rosolia, Presidente Koeln Parma Exhibitions e Amministratore Delegato di Koelnmesse Italia**, che ha sottolineato: *"Il contributo di Koelnmesse rappresenta un acceleratore strategico per la crescita di Cibus Tec e per il suo posizionamento sui mercati globali. L'esperienza nel food technology e la rete internazionale costruita anche attraverso appuntamenti leader come Anuga FoodTec permettono di coinvolgere professionisti di alto profilo e di rafforzare il ruolo della manifestazione come piattaforma dedicata all'innovazione e all'internazionalizzazione del settore food & beverage"*



Antonio Cellie, CEO Koeln Parma Exhibitions e Fiere di Parma ha aggiunto: *“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. Qui il trasferimento tecnologico diventa concreto, perché presentiamo l’intero spettro delle innovazioni che stanno trasformando l’industria. 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”.*

Pagina

4/5

Riguardo alla collaborazione strategica **Federvini e Cibus Tec**, **Gabriele Castelli, Direttore Federvini** ha affermato: *“Cibus Tec rappresenta sempre più una vetrina per le nuove tecnologie applicate al settore alimentare, vini inclusi, e siamo ben lieti di avviare questa collaborazione mettendo il focus sulla sostenibilità, anche alla luce delle recenti novità legislative in merito. Per questo siamo ben felici di costruire, insieme a Cibus Tec, un primo workshop dedicato interamente al settore vitivinicolo che vedrà il confronto tra il mondo della produzione, i fornitori di macchinari e il mondo delle istituzioni”*

È poi intervenuto **Cristiano Laurenza Direttore Area Legale, Economica e Internazionalizzazione Unione italiana Food e Segretario Generale IPO - International Pasta Organization**: *“Il World Pasta Day è ormai un appuntamento iconico. Nato nel lontano 1998 e ideato da Unione Italiana Food in collaborazione con i pastai mondiali dell’International Pasta Organization, il World Pasta Day verrà quest’anno celebrato a Parma, cuore della Food Valley italiana in collaborazione con Cibus Tec. Questa partnership conferma l’importanza dell’innovazione nella pasta, che anche nel 2025 ed in questi primi mesi del 2026, nonostante le tensioni internazionali, ha ribadito il suo assoluto apprezzamento presso i mercati globali, affiancando al successo della tradizionale pasta di semola di grano duro, tante altre eccellenze di pasta, come quella integrale, con cereali, con legumi, senza glutine ed altre ancora, pensate per specifiche esigenze nutrizionali.”*

Cibus Tec 2026 si terrà in contemporanea con la seconda edizione di **Labotec, evento di riferimento per l’innovazione e le tecnologie di laboratorio analisi**, fiera che riunisce in un unico contesto diversi settori industriali, rafforzando i contenuti della manifestazione grazie al ruolo sempre più centrale di queste tecnologie nell’industria food & beverage.

Da questa edizione **l’ingresso alle due fiere sarà gratuito**, con l’obiettivo di favorire una partecipazione ancora più ampia dei professionisti e valorizzare la diffusione dei contenuti tecnici e scientifici proposti. Le registrazioni sono già aperte attraverso la biglietteria online sul sito ufficiale della manifestazione.

Per maggiori informazioni:

www.cibustec.it

Informazioni su KPE

Koeln Parma Exhibitions (KPE) è una joint venture tra Koelnmesse, leader mondiale nell’organizzazione di fiere, e Fiere di Parma, punto di riferimento per il settore fieristico



italiano. La missione di KPE è quella di creare eventi fieristici innovativi e di valore internazionale, promuovendo l'eccellenza tecnologica e produttiva.

Pagina

5/5

Koelnmesse - Fiere di settore per le tecnologie per l'industria alimentare

Koelnmesse è leader internazionale nell'organizzazione di fiere nel settore della lavorazione di generi alimentari e bevande. Anuga FoodTec, ISM Manufacturing (precedentemente ProSweets Cologne) e ISM Ingredients sono leader mondiali consolidati con sede a Colonia. Inoltre Koelnmesse propone numerose fiere Foodtec dedicate a varie tematiche e contenuti in importanti mercati di tutto il mondo, come per esempio Brasile, India, Italia e Colombia. Con queste attività a livello globale Koelnmesse offre ai propri clienti eventi su misura e fiere nazionali di riferimento in vari mercati, per un business sostenibile e internazionale. Koelnmesse è in prima linea anche nel settore alimentare con Anuga e ISM, eventi leader a livello globale, e il suo network mondiale di eventi satellite.

Per ulteriori informazioni: www.anugafoodtec.com/trade-fair/anuga-foodtec/industrytrade-fairs

Fiere di Parma

Un quartiere fieristico di quattrocentomila metri quadrati al centro dei poli della grande attività produttiva del Nord e del Centro Italia: questa è la carta di identità di Fiere di Parma, una realtà che all'interno del panorama fieristico italiano si propone come partner per le aziende che intendano vedere realizzate le proprie aspirazioni coniugando tradizione e innovazione. Dal felice connubio tra competenze fieristiche e idee imprenditoriali sono nate manifestazioni leader come Cibus, che negli anni ha sostenuto e valorizzato l'industria alimentare italiana nel mondo; Cibus Tec, vetrina privilegiata della meccanica e dell'impiantistica alimentare; Mercanteinfiera, geniale intuizione, che negli anni ha saputo dare dignità e dimensione professionale al comparto dell'antiquariato, inaugurando mode e varando stili di vita oltre che inventare modernariato e vintage.

I prossimi eventi:

Anuga FoodTec India 29 Sept - 1 Oct, Mumbai

Labotec 27 - 28 Oct 2026, Parma

Cibus Tec - 27 - 30 Oct, Parma

ISM Manufacturing, ISM Ingredients, 31 Jan - 3 Feb 2027, Cologne

Anuga FoodTec, 23 - 26 Feb 2027, Cologne

OneCan 06-08 Apr 2027, São Paulo

Anuga FoodTec India Dairy 28 - 30 Apr 2027, Nuova Delhi

Andina Pack | Anuga FoodTec Colombia 2027 09–12 Nov 2027, Bogotá

Nota per le redazioni: Immagini e loghi di Cibus Tec sono disponibili nella sezione "News & Press" del sito www.cibustec.it

Cibus Tec su LinkedIn:

<https://www.linkedin.com/showcase/cibus-tec>

Contatti: Amina Piciotti - Media Ambience - Mob. +39 3396541776 a.piciotti@media-ambience.com